

ЧАСТИЧКА ВЬЕТНАМА В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

Автор:
Татьяна Улыбина





Вьетнамская кухня обретает все большую популярность в России, несмотря на непривычные вкусовые сочетания, обилие незнакомых экзотических соусов и приправ без которых не обходится ни один восточный стол. Рассказать нашим читателям о вьетнамской кухне, и поделиться впечатлениями от русской согласился шеф-повар ресторана «Сайгон» Нгуен Ван.

Эксклюзивное интервью с шеф-поваром ресторана «Сайгон» — Нгуен Ваном

НГУЕН ВАНОМ:
КОГДА Я ПРИЕХАЛ
В РОССИЮ, МЕНЯ
ПОРАЖАЛО ВСЕ
ВОКРУГ. В ПЕРВЫЕ
ДНИ Я ПОДУМАЛ,
ЧТО НЕ ПРОЖИВУ
ЗДЕСЬ И МЕСЯЦА!





Расскажите, почему 10 лет назад вы приехали в Москву? Какое она произвела на вас впечатление?

Я работаю поваром уже 25 лет, причем 10 из них — в Москве. В Ханое я закончил кулинарный институт. После окончания имел возможности проходить практику в известных ресторанах Ханоя. В 30 лет я уже работал шеф-поваром у себя на родине. В Москву приехал по приглашению друзей, которые хотели открыть в столице рестораны вьетнамской кухни. Меня очень заинтриговало предложение, ведь это была хорошая возможность как заработать, так и развить свои навыки в совершенно новых условиях. Когда я приехал в Россию, меня поражало все вокруг. В первые дни я подумал, что не проживу здесь и месяца! Все здесь отличалось от привычного: и климат, и режим работы и кухня...плюс ко всему языковой барьер. Но теперь я преодолел все эти препятствия и очень доволен своей работой.

Как относитесь к русской кухне?
Я думаю, что русская кухня полностью отличается от вьетнамской. Основным ингредиентом русской кухни считаются молоко и молочные продукты, что является «экзотикой» для вьетнамцев. Вьетнамская кухня со своими обжигающими супами Фо, обжаренными морепродуктами с большим разнообразием специй и приправ, я думаю, должна понравиться русским, тем более с таким холодным климатом, с вкуснейшей русской водкой, — стоит только ее попробовать! :)

Бывали ли в других вьетнамских ресторанах в России? Что можете сказать относительно их уровня?
В Москве я знаю поваров всех вьетнамских ресторанов, со многими из них или работал или имел возможность обмена опытом. Каждый ресторан имеет свою клиентуру, поэтому стратегия у них тоже разная. Одни стремятся европеизировать вьетнамскую кухню, другие упрощать и популяризовать ее. Мы перед собой ставим задачу сделать кухню как можно более аутентичной, то есть совпадающей с настоящей традиционной вьетнамской кухней. Для этого все должно быть своим, и повара, и продукты, и приправы. Но самый главный секрет вкуса — это свежесть продуктов.

Фо — это вьетнамская рисовая вермишель, которая готовится с говядиной, свиной или морепродуктами



МЫ ПЕРЕД СОБОЙ СТАВИМ ЗАДАЧУ СДЕЛАТЬ КУХНЮ КАК МОЖНО БОЛЕЕ АУТЕНТИЧНОЙ, ТО ЕСТЬ СОВПАДАЮЩЕЙ С НАСТОЯЩЕЙ ТРАДИЦИОННОЙ ВЬЕТНАМСКОЙ КУХНЕЙ



Расскажите, какие вьетнамские блюда пользуются наиболее популярностью в нашей стране? Насколько сложно и долго они готовятся?

Самыми популярными блюдами в нашем ресторане являются Фо и Нэмы. Фо — это вьетнамская рисовая вермишель, которая готовится с говядиной, свиной или морепродуктами. Фо, как раз и является самым трудоемким блюдом. Для качественного Фо надо хорошо подобрать и вермишель, мясо, зелень, а бульон надо готовить целые сутки! Нэмы — это рулетики, или блинчики из рисовой бумаги со специальными начинками. Нэмы у нас очень разные: нэм мясной, с морепродуктами, с крабами, есть нэмы овощные и с арахисом для вегетарианцев.



Как жителю России оценить качество вьетнамской кухни, на что нужно обратить внимание?

Во вьетнамской кухне для каждого блюда предлагаются отдельные приправы и соусы. Поэтому, жителям России я советую не хвататься за все

ЖИТЕЛЯМ РОССИИ Я СОВЕТУЮ НЕ ХВАТАТЬСЯ ЗА ВСЕ ПРИПРАВЫ СРАЗУ, А ПОЛУЧИТЬ НЕБОЛЬШУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ У ОФИЦИАНТА, ЧТОБЫ ОН ОБЪЯСНИЛ — ЧТО С ЧЕМ ЕСТЬ





Привыкшим к кофемашине и турке, вьетнамский вариант кофеварки кажется необычным. Алюминиевый пресс ставят на стеклянную или керамическую чашку, засыпают несколько ложек грубо-молотого кофе и заливают кипящей водой. Через 4–5 минут кофе процеживают через фильтр.



ПО РЕЙТИНГУ ЖУРНАЛА «АФИША» РЕСТОРАН «САЙГОН» ВОШЕЛ В СПИСОК «СТА ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ В МОСКВЕ» В 2013 ГОДУ

приправы сразу, а получить небольшую консультацию у официанта, чтобы он объяснил — что с чем есть.

И вот тогда вы получите удовольствие от еды на все сто!

Расскажите о вьетнамских десертах, в чем их отличительная особенность?

Лучшим десертом вьетнамцы считают фрукты, которых у нас во Вьетнаме огромное разнообразие. В нашем ресторане кроме свежих фруктов мы предлагаем еще бананы и ананасы, запеченные в духовке с карамелью или шоколадом. Фрукты с таким сочетанием и необычным способом приготовления, приобретают новый незабываемый вкус.

Есть ли какое-то блюдо во вьетнамской кухне, которое было бы похоже на блюдо русской кухни? Какая

еда является любимой для вас?

Очень трудно найти блюдо во вьетнамской кухне, которое было бы похоже на что-то из русской. Приблизительно похожим можно назвать бифштекс с картошкой, больше не нахожу. Для меня самым любимым является все, что связано с морепродуктами. От них мы получаем умеренно необходимые калории, вкус, и легкость пищеварения.

Каковы правила поведения за столом на вашей родине, и сильно ли они отличаются от того, что принято у нас в России?

Главное отличие между русской и вьетнамской кухнями я вижу в формате подачи еды. На стол мы всегда подаем

общую еду, и каждый может выбрать, что и в каком количестве ему нужно. Салаты, закуски мы подаем первыми, а супы — в последнюю очередь, ими мы как бы завершаем банкет. Может быть, такой порядок подачи еды соответствует только восточной кухне.

Расскажите, какие фирменные блюда ждут гостей ресторана этим летом?

По рейтингу журнала «Афиша» ресторан «Сайгон» вошел в список «Ста лучших ресторанов в Москве» в 2013 году. А лучшими среди вьетнамских блюд были признаны Фо Бо и Бун с бамбуком и уткой. Я думаю, что такой заказ будет лучшим началом для знакомства с вьетнамской кухней. ■