ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЭКЗОТИКА: ОТ АНТИКУЧОС ДО МЕДВЕЖАТИНЫ

Перуанские шашлычки и новоорлеанская паэлья, ливанские голубцы и блюда с медвежатиной — рассказываем о петербургских ресторанах, которые вносят разнообразие и яркий колорит в гастрономический ландшафт города



INKI



INKI



INKI

ЭКЗОТИЧНОСТЬ блюда, кухни или продукта для петербургского ресторанного рынка — не константа, а постоянно меняющийся термин. Двадцать лет назад в городе было не так уж и просто найти фобо, том-ям и другие хиты азиатской гастрономии. Еще десять лет назад экзотической могли считать, например, греческую кухню. Однако время идет, предприниматели открывают новые проекты, а гости ресторанов знакомятся с новыми продуктами. И сегодня петербуржцы могут без труда отыскать заведения, где подают шашлычки сувлаки, мусаку и другие хиты греческой гастрономии.

Что же сегодня по праву считается в Петербурге гастрономической экзотикой? Начнем с самой экзотической и отдаленной от Северной столицы страны — Перу. Это государство занимает третье место по площади в Южной Америке, уступая только Бразилии и Аргентине, однако в России перуанская кухня малоизвестна. Широкую популярность получило только севиче, хотя на деле перуанская кухня не ограничивается этим блюдом. В нее входят и традиционная кухня Амазонии и Анд, и заимствования у испанцев после завоевания Империи инков конкистадорами, и направление никкей, зародившееся в конце XIX века после притока трудовых мигрантов из Японии.

Петербургские рестораторы уже обращались к перуанской гастрономии: в конце 2010-х на Аптекарском острове работал небезынтересный ресторан Barra Cholo. Однако он не пережил пандемию коронавируса, и до 2024-го перуанских заведений в городе не было. Ситуацию исправил шеф Валерий Горинов («Дом», Minerals), выбравший перуанскую кухню для своего первого самостоятельного проекта — ресторана Inki на Конногвардейском бульваре. В меню заведения господин Горинов собрал не только блюда в стиле никкей, но и более традиционные позиции: шашлычки антикучос из сердца теленка, томленого козленка с кашей из амаранта, креольский куриный суп и т. д. Погружению в новую для большинства горожан культуру способствует и дизайн интерьера от Ксении Смирновой — с колоннами в стиле инков и настенными росписями.

Создатели El Copitas Bar стали одними из тех, кто занимался популяризацией мексиканской кухни в Петербурге: начос и тако представлены не только в знаменитом баре, но и во втором их проекте, Paloma Cantina, заслужившем репутацию законодателя моды в своем жанре. Впрочем, сегодня мексиканская гастрономия уже не кажется тут необычной: блюда из этой страны готовят в десятках (а то и сотнях) заведений. Другое дело — кулинария Нового Орлеана, самобытного города в американском штате Луизиана. Именно это место считается родиной джаза, здесь же придумали классический коктейль сазерак, да и местная кухня известна далеко за пределами США. Основа этой традиции — обилие морепродуктов и полиэтничность, обеспеченная слиянием нескольких культур (от французских переселенцев до креолов). Неудивительно, что именно новоорлеанские рецепты команда FollowTheRabbits, создавшая El Copitas Bar, выбрала для бара Nola, открытого в Волынском переулке в конце 2023 года. В меню найдутся как известные всем классические блюда (беф-бургиньон, чизбургер), так и типичные именно для Луизианы: новоорлеанская паэлья джамбалайя с чоризо, сэндвич муффулетта, пышки с кремом бенье. Обязательный выбор в барной карте — тот самый сазерак.

Чем-то похожа по стилистике на новоорлеанскую и португальская кухня. Эта страна дала миру не только портвейн, но и знаменитый десерт паштел-де-ната с заварным кремом или придуманные в Порту сытные сэндвичи франсезинья. Отдельные португальские блюда в Петербурге найти можно: например, паштел-де-ната есть в кондитерской Creme Cafe de Pastel при кинотеатре «Художественный». Тем не менее широкой популярности португальская гастрономия в городе не достигла, и сегодня единственным специализиро-