



СУФИЯНОВА

ЛЕВИЦКИЙ

КАРПЕНКО

# GASTREET

## В КРАСКАХ, ЦИФРАХ И ФАКТАХ

**Национальная  
и региональная**

Местные блюда  
и продукты  
в меню

**Лето вам в  
прибыль**

Как заработать  
в высокий  
сезон

**Персонал  
ресторана**

Правильно  
подбираем  
и создаем команду


Тема номера

стр. 42-69

# Национальная и региональная кухня

Что объединяет корюшку и утку  
по-пекински?





Региональные и национальные кухни как явление у нас представлены как на местных рынках, так и в других регионах. Многие из них стали брендом – как, например, итальянская, японская, грузинская; многие только приходят – например, перуанская.

Внимания заслуживает каждая из них, но сегодня особенный интерес вызывают именно местная кухня и местные продукты, которые долгое время считались само собой разумеющимися. Рестораторы и шеф-повара стали понимать, что это может стать конкурентным преимуществом, методом привлечения потока туристов.

В той же Италии или Японии кухня различается от региона к региону, и в каждом из них гордятся своими местными блюдами, которых нет более нигде.

В нашей стране – так сложилось исторически – многое было потеряно. Но сегодня мы наблюдаем настоящее возрождение региональных кухонь. Об этом говорят и пишут. В Петербурге блюда местной кухни включаются в различные конкурсы, наличие таких блюд позволяет ресторану занять более высокую строчку в рейтингах и принять у себя большее количество туристов.

И, конечно, местные продукты – они играют главную роль в блюдах местных кухонь. Но у них есть ещё одно свойство, и на это свойство также сейчас обращает внимание всё большее количество шеф-поваров. С помощью местных продуктов шеф-повар может переосмыслить общеизвестные блюда других кухонь, и эти блюда заиграют по-другому, станут немножко местными...

Не так давно Правительство Санкт-Петербурга инициировало проект «Петербургская кухня», целью которого является не только возродить и показать исторические кулинарные традиции города туристам и жителям города, но и развивать их в русле современных тенденций, показывая через них красоту Северной Пальмиры. О важности проекта, о том, чего не хватает для продвижения петербургской кухни как бренда по всему миру, и о легендах из истории блюд этой кухни мы говорим с куратором проекта Сергеем Леонидовичем Марковым, первым заместителем председателя Комитета по внешним связям Правительства Санкт-Петербурга.

## Сергей Марков: «Наша кухня должна стать нашей гордостью!»



О петербургской кухне — её наличии, значимости и возрождении — рестораторы заговорили лет десять назад: тогда, когда в стране зашла речь о русской кухне в целом. Долгое время среди блюд петербургской кухни значились лишь корюшка и пышки. Сегодня выясняется, что она гораздо более богата и интересна, ведь на самом деле

петербургская кухня — это не просто пара-тройка-десяток блюд, которые традиционно готовятся в этом городе. Это уникальный исторический феномен, возникший в результате слияния двух культур — традиционной русской кухни и изысканной французской с добавлениями других национальных кулинарных рецептов.



**Если «щи да каша»,  
то «Пушкинские» и  
гурьевская!**

— *Сергей Леонидович, почему столь важен сегодня проект «Петербургская кухня»?*

— Этот проект нацелен на возрождение гастрономических

традиций Санкт-Петербурга и продвижение города как культурной, туристической и кулинарной столицы России. По данным одного из популярных интернет-порталов, 80% туристов, выбирая направление своего путешествия — другой страны или города, — обязательно смотрят на наличие там уникальной локальной кухни. А мы,

говоря о Петербурге как одном из красивейших городов мира, долгое время вообще не говорили о его интереснейшей кухне.

— *Которая какая — «щи да каша...»? Корюшка и пышки?..*

— Да, если это щи «Пушкинские» и гурьевская каша! И — да, конечно, знаменитые корюшка

и пышки. Но отнюдь не только эти блюда! К примеру, одним из самых дорогих и изысканных блюд истинно петербургской кухни можно считать стерлядь в шампанском. Это блюдо, которое могло быть разработано — и было разработано — только в Петербурге. Стерлядь на Руси была достаточно распространённой, хотя и дорогой рыбой, но во время приготовления её обычно просто припускали в воде, лишь иногда заливая стаканом белого вина. А вот в Петербурге, где шампанского было по-настоящему много, потому что здесь жили люди, которые пили его в больших количествах, повара попробовали залить им стерлядь — а почему бы и нет? Вон оно, шампанское, его целые штабеля! И они начали заливать эту и без того недешёвую рыбу очень дорогим напитком. И это блюдо стало фирменным

знаком города, его подавали на всех дипломатических приёмах императорской России. И рестораторы недаром стали проявлять интерес к петербургской кухне: она пользуется спросом у гостей. Не так давно к нашему проекту примкнул мясной ресторан «Casa del мясо» — там ввели как раз щи «Пушкинские»: они отличаются от обычных тем, что в них добавляют и солёные, и сухие грибы, что придаёт им особенный вкус. И эти щи, как нам рассказывают, пошли просто нарасхват! Не всегда, конечно, такое бывает: в одной из бургерных сетей пробовали придумать «Петербургский бургер», но в результате через какое-то время убрали его из меню, поскольку он популярностью не пользовался — видимо, в таких заведениях гости ждут какие-то уже знакомые проверенные блюда.

**— То есть интерес к петербургской кухне в профессиональном сообществе сегодня действительно проявился?**

— Да, и один из представителей этого сообщества, президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запад Леонид Петрович Гарбар, 21 декабря 2018 года был награждён престижной премией Комитета «Золотой лев» — за активное участие в проектах по продвижению имиджа Санкт-Петербурга, а также за вклад в развитие проекта «Петербургская кухня». Сегодня можно констатировать, что проект воспринят профессиональным сообществом и развивается: это сообщество питает его новыми идеями, и у нас начинают появляться всё новые и новые активности, причём в совершенно разных направлениях. Это и мастер-классы петербургской

Проект Правительства Санкт-Петербурга  
«Петербургская кухня»

**В** марте 2019 года стартовала рекламная кампания проекта. Около 30 городских билбордов, а также плакаты на 20 станциях и в 40 вагонах петербургского метрополитена сообщали жителям и гостям города о проекте в формате гастрономического навигатора, позволяющего не только узнать о феномене Петербургской кухни, но и найти на карте Северной столицы заведения, в меню которых включены традиционные петербургские блюда.



кухни, и социальная реклама в городе, и серия исторических очерков о разных этапах петербургской кухни, которая сегодня активно обсуждается. Мы видим интерес людей к идее, её поддерживают наши партнёры, журналисты и жители города, и эта поддержка крайне важна.

## Пора переходить к конкретным действиям по определению гастрономического маршрута

*— А чем проект может быть интересен рестораторам и шеф-поварам помимо ещё одной заботы — введения в меню местных блюд?*

— Помимо презентации гостям новых необычных блюд, для ресторанного сообщества эта идея петербургской кухни ещё и коммерчески интересна как проект государственно-частного партнёрства, когда город занимается продвижением одной из важных составляющих его истории — кухни, а петербургский ресторанный бизнес её представляет непосредственно. Кроме того, ведь ресторану вовсе не нужно перепозиционироваться, чтобы ввести в меню подобные блюда: ему достаточно ввести отдельную страничку петербургской кухни, где представлено несколько каких-то интересных блюд, либо даже просто обозначить в меню ряд блюд специальным знаком с соответствующей ссылкой. А мы, в соответствии с меморандумом, который заключаем с нашим ресторанным партнёром, даём ему фирменный знак, который крепится на дверь заведения, и жители и гости города по нему узнают, что




---

**Петербургская кухня как уникальное гастрономическое явление сформировалась еще в XVIII веке.**

---

здесь можно попробовать блюда петербургской кухни.

*— Сергей Леонидович, а чего сегодня не хватает, чтобы продвигать петербургскую кухню в России и в мире как бренд?*

— Прежде всего, конечно, финансов! (он улыбается — ред.) Ведь любой проект как бизнес-идея требует некоего адаптационного периода, когда, прежде чем он начинает работать самостоятельно, год-два идёт на раскрутку. Чтобы идея пошла в массы и была воспринята широкими слоями населения, её нужно сначала донести до лидеров рынка и молодёжи — до предпринимателей и студентов колледжей. Плюс — проводить фестивали, конференции и прочее. Тогда люди начнут это знать и транслировать эти

знания дальше — будет распространение идеи с помощью сарафанного радио. До сих пор мы работали фактически в отсутствие финансовых средств, а нам хотелось бы организовать, например, фестиваль, посвящённый петербургской кухне. Идей на этот счёт очень много! Почему бы не взять ту же стерлядь в шампанском и не провести фестиваль этого блюда? Чтобы люди увидели, попробовали и поняли, как это красиво и вкусно! И это, конечно, требует неких финансовых ресурсов.

Второе — на мой взгляд, не хватает системной работы с точки зрения выстраивания гастрономических маршрутов. Это направление находится в компетенции Комитета по развитию туризма, и там оно, конечно, обсуждается, но мне кажется, что

сегодня наступило время для практических действий. Представителей крупных мегаполисов ни японской, ни азиатской, ни какой бы то ни было другой кухней не удивишь: такая палитра есть везде, и она не является серьёзным конкурентным преимуществом города. В регионе должна быть некая изюминка — особенность, присущая только ему. Для нас это именно петербургская кухня с её историческими традициями, связью с историей города. Не забывайте, что она подразделяется на этапы — кухня XVIII столетия, XIX века, советского периода, — и каждый из этих этапов по-настоящему самобытен. И вот мы видим уже как минимум три точки такого гастрономического маршрута, а ведь в Петербурге можно познакомиться и с другими региональными особенностями России — и эти точки тоже могут стать частью маршрута. Ведь наш город является не только для нас окном в Европу, но и для европейцев — окном в Россию. Словом, мне кажется, сейчас пора переходить к каким-то конкретным действиям по определению гастрономического маршрута. Появится маршрут — появятся компании, которые будут эту услугу предлагать, а мы начнём её транслировать за рубеж — на международных туристических выставках, в специализированных изданиях и так далее. Это станет реальным коммерческим продуктом!

И третье — хотелось бы, чтобы особенность нашей петербургской кухни понималась и органами государственной власти, и средствами массовой информации, и жителям Петербурга, и рестораторами. Мне, например, как жителю города обидно, что на Невском проспекте из множества заведений располагаются, может быть, только два

заведения даже не петербургской кухни, а просто русской. А ведь наша кухня должна стать нашей гордостью: нам есть чем гордиться.

## По России разговор о нашей кухне уже идёт

**— О петербургской кухне, несомненно, сегодня заговорили. И, надо думать, сарафанное радио тоже уже начало свою работу...**

— Конечно: мы уже сейчас видим это сарафанное радио в действии. На одном из вечеров я задал вопрос о том, чем отличается рассольник по-ленинградски от обычного рассольника. На него ответила москвичка, которая потом выложила информацию об этом вечере и вопросе на свою страничку в социальной сети. В результате через какое-то время новость о петербургской кухне увидела женщина-профессионал из Ростова-на-Дону, вышла на нас с уточнением идеи и загорелась возродить что-то подобное у себя в городе.

Ещё одно подтверждение тому — случай на одном из наших рабочих приёмов. У нас все рабочие обеды и приёмы проходят с предложениями каких-то блюд петербургской кухни. А кроме этого, мы иногда выкладываем буклетики с рассказом о ней. И на одном из таких обедов для губернаторов регионов один из губернаторов настолько заинтересовался буклетом о петербургской кухне, что попросил забрать его с собой, чтобы внедрить что-то подобное у себя. То есть по России разговор о нашей кухне уже идёт!

**— А какое же блюдо петербургской кухни наиболее**



**востребовано на таких обедах и приёмах?**

— Могу сказать, что стерлядь в шампанском всегда уходит «на ура»! (он смеётся — ред.) Но в целом — повышенный интерес вызывает само наличие блюд петербургской





С самых первых лет Петербург был городом интернациональным, так что и кухня его представляла собой смешение самых разных европейских кулинарных традиций: русской, французской, немецкой, шведской и финской, польской, еврейской и т.д. Однако самое сильное влияние на петербургскую кухню оказала именно французская.

кухни. Потому что они располагаются на отдельном столике, с табличками, где указываются их названия и кратко описывается, что это такое. Этот отдельный столик всегда привлекает внимание, и с него, в общем-то, сметается всё — будь то тот же рассольник по-ленинградски, битки по-скобелевски, бефстроганов, щи «Пушкинские» или, например, опеканная уха.

### Легенды могут создаваться прямо в ресторанах

— *Сергей Леонидович, ресторан ведь может не просто представлять блюда петербургской кухни, но и*

### *рассказывать гостям историю их происхождения...*

— Да, палитра петербургских блюд очень велика, причём каждое из них соответствует духу нашего города, его истории. К примеру, есть такое необычное блюдо как гречневая каша с пармезаном. И это тоже сугубо наше петербургское блюдо, которое могло появиться только здесь — поскольку в полной мере отражает историю города! Гречневая каша — традиционное, чисто русское блюдо. И пармезан: как он мог попасть в Россию? Да только через Петербург! Когда во времена Петра Первого либо чуть позже сюда начали приезжать итальянцы, они из своей солнечной страны везли с собой продукты. Руководствуясь всего двумя критериями: во-первых, чтобы эти

продукты были им привычными, а во-вторых — чтобы их можно было долго хранить. Так в Петербург попали пармезан и паста. И когда наши повара увидели, как иностранец этот сыр с макаронами мешает, попробовали добавить его себе в кашу — вот вам и каша с пармезаном. Это, конечно, легенда: мы точно не знаем, как именно возникло это блюдо. Но, скорее всего, именно так, ведь ни один европеец не додумается мешать крупу, которая идёт на корм скоту (а именно так это и было в те далёкие времена), с дорогим продуктом. Смесь французского с нижегородским почти в буквальном смысле. И такие легенды сложены фактически о любом блюде петербургской кухни.

Проект Правительства Санкт-Петербурга  
«Петербургская кухня»

### ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ:

- «ЩИ ПУШКИНСКИЕ»
- «БЕФСТРОГАНОВ»
- «КОТЛЕТА НОВОМИХАЙЛОВСКАЯ»
- «МЕТРОПОЛЬКИ»
- «ЛАДОЖСКИЙ СИГ»
- «ГАТЧИНСКАЯ ФОРЕЛЬ»
- «ГУРЬЕВСКАЯ КАША»
- «АННА ПАВЛОВА»



— Думаю, их могут создавать даже сами повара и рестораторы.

— Конечно! Ведь как, к примеру, возникла легенда о закуске «Николашка» — лимоне, посыпанном молотым кофе с сахарной пудрой, — которая хорошо идёт под коньяк? Эта легенда связана непосредственно с именем Шустова, который продвигал этот напиток и которому требовалась для этого красивая история. И он её нашёл! Посоветовавшись с поварами императорской кухни Зимнего дворца по поводу оригинальной закуски, соответствовавшей его коньяку, он развил свою историю: теперь каждый может попробовать коньяк с необычной закуской, рецептом которой поделились повара императорской кухни. Ну, раз император пробует, решили придворные, военные, гусары и прочие, то и нам не грех.

На той же основе сложилась традиция пить шампанское на Новый год — и, опять-таки, именно в Петербурге. Новый год у нас долго не праздновался: широко отмечалось только Рождество — в императорской семье в том числе. А встреча Нового года ограничивалась тем, что императорская чета в полночь на 1 января поднимала бокал шампанского, угощала этим шампанским приближённых, в том числе дежурную охрану, и уходила. Но раз первое лицо на Новый год пьёт бокал шампанского, то эту традицию поддерживали сначала по всему городу, а потом и по всей России. В советские времена она ушла, но ведь из народного сознания ничего не пропадает! И когда в 60-е годы советское правительство озаботилось тем, как осчастливить народ, то у кого-то в голове мелькнула мысль о той давней традиции, и было предложено



Петербургская кухня подразделяется на этапы — кухня XVIII столетия, XIX века, советского периода, — и каждый из этих этапов по-настоящему самобытен.

обеспечить на Новый год каждую семью бутылкой шампанского: именно для этого и в Москве, и в Ленинграде были построены заводы шампанских вин.

Почему бы об этом не рассказывать, не писать и не предлагать эти истории гостям? Ведь в памяти с точки зрения психологии остаются не визуальные образы и даже не вкусовые ощущения, а эмоциональные! А эмоции — это и подача блюда, и атмосфера в ресторане, и окружающие тебя люди, и, конечно, история, которая тебя поразила. Вот что может стать особенностью заведения!

— Сергей Леонидович, а какие у вас любимые блюда петербургской кухни?

— Скажу честно: я не гурман. Но могу выделить «Петербургские» щи: люблю грибы! А кроме них, люблю рыбу, и что касается петербургской рыбы, то, мне кажется, у нас есть потенциал в отношении ладожского сига. Это благородная рыба, и у повара есть возможность её красиво и вкусно приготовить, а у официанта — интересно представить.

— Спасибо, Сергей Леонидович! И — удачи проекту «Петербургская кухня». Наш журнал также готов его поддерживать.

Подготовила Светлана Куликова

Фотографии предоставлены отделом протокольных мероприятий Организационно-протокольного Управления Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга

# Индустрия питания превращается в индустрию культуры и искусства

В апреле 2019 года в рамках подготовки к 39-му Всемирному конгрессу шеф-поваров WorldChefs Congress&Expo, который состоится в Петербурге 28—31 июня 2020 года, СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства» и Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров провели II открытую научно-практическую конференцию «Петербургская кулинарная школа. Традиции и новаторство».

Поставив целью развитие партнёрского сотрудничества специалистов, направленных на подготовку кулинаров — профессионалов высокого уровня, — конференция объединила представителей ресторанного и поварского сообществ, студентов и преподавателей профессиональных учебных заведений, а также представителей органов государственной власти.

Одним из важнейших направлений конференции явилось представление петербургской

кухни — выступление С.Л. Маркова во время теоретической части и проведение мастер-классов во время практической.

— Петербургская кухня как уникальное гастрономическое явление сформировалась ещё в XVIII веке, — сказал Сергей Леонидович. — С самых первых лет Петербург был городом интернациональным, так что и кухня его представляла собой смешение самых разных европейских кулинарных традиций — русской, французской, немецкой, шведской, финской, польской, еврейской и прочих. Однако самое сильное влияние на петербургскую кухню оказала именно французская. К сожалению, в XX веке многое из традиций нашей кухни было потеряно, и сегодня с помощью профессионального сообщества, с помощью шеф-поваров мы имеем возможность это восстановить.

И путь к её восстановлению уже начался: сейчас уже можно

как минимум говорить о наличии такой кухни. Сегодня блюда петербургской кухни представлены во множестве заведений Петербурга, о ней заговорили гости ресторанов, о ней начали писать и говорить в средствах массовой информации.

И это крайне важно не только туристам и жителям города: это важно самому профессиональному сообществу. Как заметил на конференции Евгений Иришкин, международный эксперт компетенции «Поварское дело» (Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы «Ворлдскиллс Россия»)), сегодня престиж профессии повышается, уровень профессионализма поваров растёт, а значит — индустрия питания превращается в индустрию культуры и искусства.

И петербургская кухня как не что иное вписывается в эту высокую индустрию.



Проект Правительства Санкт-Петербурга  
«Петербургская кухня»

**ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД  
ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ:**



«РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ»



«СКОБЕЛЕВСКИЕ БЛИТКИ»



«БЛИННИК»



«БЛИННИКИ АРИНЫ РОДНОНОВНЫ»



«САЛАТ ОРАНЖЕНБАУМ»  
РЕСТОРАН «ГУСЬ-ЛЕБЕДИ»



«КЛУБНИЧНЫЙ СУП С ШАМПАНСКИМ»  
РЕСТОРАН «САСА ДЕЛ МАРСС»

БЛАГОДАРЯ ТВОРЧЕСКОМУ  
ПОДХОДУ ПЕТЕРБУРГСКИХ  
ПОВАРОВ, ПЕРЕЧЕНЬ  
ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД  
ДОПОЛНЯЕТСЯ УНИКАЛЬНЫМИ  
АВТОРСКИМИ РЕЦЕПТУРАМИ



«ЗИМА ФАБЕРЖЕ»  
РЕСТОРАН «АСТОРИЯ»