



ВИЛЬЯМ
ВАСИЛЬЕВИЧ
ПОХЛЕБКИН

ИСТОРИК,
ИССЛЕДОВАТЕЛЬ,
МАСТЕР
РУССКОЙ КУХНИ



СОБРАНИЕ ИЗБРАННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ

ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ (1979, 1987)

*

МОЯ КУХНЯ (1999)

*

ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ
КУЛИНАРИЯ (1983, 1997)

*

ВТОРОЙ ХЛЕБ РАЗНЫХ
НАЦИЙ (1976, 1990)

*

ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ (1974, 1997)

*

ЧАЙ (1968, 1995)

*

МОЕ МЕНЮ (1999)

*

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ
НАШИХ НАРОДОВ (1978, 1990)

*

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ
(1978-1986, 1988, 1996)

*

ПРИПРАВЫ (1991, 1997)

*

СПЕЦИИ (1997)



В. М. Мухоморов

ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ
КУХНИ



О ЧЕМ ЭТА КНИГА И ЗАЧЕМ ОНА?

- ЧТО ТАКОЕ ЕДА?
- СТРАННЫЙ ВОПРОС! ЭТО ЖЕ ВСЕМ ИЗВЕСТНО!
- А ВСЕ-ТАКИ?
- НУ ТО, ЧТО МЫ ЕДИМ. ПИЩА, СЛОВОМ.
- А ЕСЛИ ПОШИРЕ? ХОТЯ БЫ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ЕЕ МЕСТА В НАШЕЙ ИЛИ ОБЩЕЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ЖИЗНИ?
- ???
- ВОТ ВИДИТЕ. ЭТО СЛОЖНЫЙ ВОПРОС. ВО ВСЯКОМ СЛУЧАЕ, НЕ ТАКОЙ УЖ ПРОСТОЙ. И ИМ, ПРАВО, НЕ СТОИТ ПРЕНЕБРЕГАТЬ, НЕ СТОИТ ОТМАХИВАТЬСЯ ОТ НЕГО.

ЕДА. Это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И еще реже пишем его или видим написанным. Уж больно оно приземленное. А кое-кому кажется даже грубоватым. Но думаем мы о еде все же часто, точнее, всю жизнь, хотя и не каждую минуту, а лишь тогда, когда проголодаемся. Однако свойство человеческой природы таково, что мы больше подчиняемся своему мозгу, чем желудку. Умеем даже не слушаться его приказаний. Вот почему мы порой стесняемся говорить о еде и думать о ней больше, чем она того заслуживает. «Не делайте из еды культа!» – этот лозунг, иронически звучавший в устах Остапа Бендера, большинством людей воспринимается вполне серьезно.

Долгое время у нас существовало довольно распространённое убеждение, что говорить (писать, думать, вспоминать) о еде – чистое мещанство. При этом забывалось, что мещанство заключается в том, как, по какому поводу и что говорить, а не в самом понятии «еда». Ведь нельзя забывать, что есть – значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить.

Еда, если смотреть на нее серьезно, исторически, – одно из главнейших условий существования человека, может быть, самое главное. Еда входит в число условий материальной жизни общества вместе с жильем, одеждой, географической средой. Важно и то, что еда – ре-

зультат значительной части труда, которую затрачивает общество.

И поэтому обществу должно быть вовсе не безразлично, каков будет результат, каково его качество, куда, иными словами, пойдет труд общества. Тем более что еда – это такой вид труда, который непосредственно идет на воспроизведение нового труда.

Если труд, скажем, вложенный в производство мебели, так и остается в этой мебели, то труд, вложенный в производство продуктов и в приготовление из этих продуктов еды, немедленно возрождается, воспроизводится в новом, подчас еще более мощном, лучшем труде работника.

Так что еда не только наше узколичное дело, но и общественное. Именно исходя из этого положения, в обществе такое большое внимание уделяется здоровому и рациональному питанию. Но с другой стороны, именно поэтому и каждый сознательный член общества должен разбираться в вопросах, связанных с едой.

Конечно, нельзя и переоценивать значение еды, как это делали некоторые мыслители, даже философы-материалисты, боровшиеся с реакционной идеалистической философией. Голландский философ Молешотт, например, считал, что «человек есть то, что он ест». Это, конечно, крайность, преувеличение. Но в извест-



ной степени это положение справедливо, надо только верно его понимать и истолковывать: в том смысле, что питаться следует разумно, правильно, а не в том, что тот, кто питается скудно, глуп, а кто питается роскошно, умен. А ведь именно так неверно вульгаризировали, исказили взгляды Молешотта его противники-идеалисты, хотя практика и опровергала их толкование.

«Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться», – говорил другой известный ученый-физиолог Брилья-Саварен. И это верно. «Уметь есть», «уметь питаться», как ни странно, умеют немногие. А между тем это необходимо каждому. «Уметь есть» вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. «Уметь есть» – это значит питаться правильно, необязательно изысканно и обильно (это тоже неправильно), но умеренно, сытно и в определенное время.

Раз еда – это, образно говоря, топливо, на котором работает наш организм, то разбираться в этом «топливе», знать о нем не обывательски, а грамотно, современно, научно важно для каждого из нас, а особенно для молодого человека.

Но почему же именно для молодого?

Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Хотя обычно чаще всего так и получается: когда человеку уже нельзя есть и то, и другое, и третье, когда выясняется, что чуть ли не половина пищевых продуктов ему вредна, он вдруг начинает усиленно интересоваться вопросами питания. Но это уже имеет тогда для него чисто академический, а отнюдь не практический интерес. Ему приходится больше рассуждать о еде, чем ею пользоваться.

Рассуждать – это одно. Понимать в еде настоящему – это другое. Уметь же приготовить ее, да еще по всем правилам, – это третье. Обычно это «третье» так и оказывается, к сожалению, «тайной за семью печатями» для многих, кто не прочь был бы отведать вкусных блюд. Более того, неумение готовить, или превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу, создает массу разных бытовых, житейских проблем, которые именно потому, что они на первых порах кажутся нам мелкими, незначительными, не стоящими внимания, постепенно или иногда внезапно превращаются в крупные, подчас неразрешимые проблемы, ломающие наш быт, «взрывающие» семейные отношения, мешающие нормальной работе, отдыху, учебе. Более половины разводов приходится на семьи, где

жена не могла наладить домашнее приготовление пищи. Почти 65 процентов опрошенных молодых мужей, перечисляя достоинства идеальной жены, назвали в числе первых умение хорошо готовить пищу. Эти факты говорят сами за себя.

Но нужно ли готовить каждому, когда есть общественное питание?

Нужно. Да еще как!

Конечно, сеть общепита у нас до 1985 года росла с каждым днем, и хотя в 1980 году в стране было создано около 20 миллионов посадочных мест в ресторанах, кафе, столовых, чайных, буфетах, все же вне дома в течение суток могли отобедать лишь 120 миллионов человек, но остальные 140–150 миллионов еще питались дома.

Несмотря на то что после 1991 года ситуация в стране коренным образом изменилась – и в социальном, и в демографическом отношении (население России сократилось до 145 миллионов), но в смысле положения на «пищевом фронте» она не только не улучшилась, но стала еще более напряженной, ибо качество еды в общепите ухудшилось и резко подорожало, а к тому же прежняя система столовых практически рухнула. Правда, в крупных городах – Москве, Петербурге – возникли многочисленные точки «быстрой еды» стандартного западного типа, но они совершенно не могут обеспечить постоянного нормального питания. Это типично временные, рассчитанные на эпизодическое утоление голода заведения. Питаться там постоянно – и дорого, и вредно, и противно. Однообразная пища не дает удовольствия, приедается.

Так что ломать наш домашний очаг просто незачем, нерационально, бессмысленно, да и преждевременно. Он нам еще послужит. Кроме того, всегда в жизни есть и будет еще много таких ситуаций, в которых никакой общепит не выручит и когда умение быстро, правильно и вкусно приготовить себе и своим близким еду окажется благом, ценным приобретением, «кладом» на жизненном пути.

«В здоровом теле – здоровый дух!» – говорили еще древние греки и римляне. Это значит в переводе на современный язык, что наше настроение, наша производительность труда находятся в прямой зависимости от правильного питания и отдыха. Речь идет не о количестве пищи, а об умении ее правильно использовать. Слишком рано потучневший молодой человек или не в меру раздобревшая девушка не только кандидаты



на раннюю нетрудоспособность, но и обуза самим себе. А это результат чаще всего неправильного с самого детства питания. Поэтому домашнее питание не только важное, но и не такое уж простое занятие. Оно неизбежно требует определенных знаний, навыков, значительной культуры, чтобы находиться на высоте тех требований, которые выдвигает современная жизнь.

Но для того чтобы эти задачи решались на должном высоком уровне, необходимы знания, научно обоснованные, проверенные историческим опытом, рациональные и точные. Иначе создается не столь уж редкое парадоксальное положение, что молодой специалист, вооруженный современными техническими знаниями, разбирающийся в самых сложных вопросах своей узкой профессии, оказывается в быту закоснелым невеждой, прислушивающимся ко всякому вздору, изрекаемому старушками или знакомыми по вопросам питания и воспитания. И, что еще хуже, порой слепо следует разным новомодным слухам и советам о сухоедении, вегетарианстве, сыроедении и т. д. Не имея твердых знаний в этой области и не умея критически разобраться, такой молодой человек следует любой новой «теории» и меняет их по моде, как одежду. Результаты часто бывают плачевны, но обнаруживаются не сразу, а по прошествии многих лет, когда что-либо исправить в испорченном здоровье бывает уже поздно.

Вот почему задача данной книги – дать основы знаний о питании и приготовлении пищи на современном уровне, а главное – привить вкус к таким знаниям, увидеть в них важное, новое, заставить смотреть на кухню, а также на профессию повара или кондитера иными глазами.

В этой книге почти нет рецептов – это ни в коей мере не поваренная книга, не учебник по кулинарии. Ее цель – научить готовить, не зазубривая рецепты, а исходя из конкретных возможностей в каждый момент. И еще одна цель – научить творить у плиты, находить в этом радость, удовольствие. Каждый, внимательно и серьезно прочитав эту книгу, сможет научиться квалифицированно, по-настоящему приготовить себе, своей семье, своим друзьям вкусную еду при любых условиях, в любой обстановке, при любом составе продуктов.

Цель этой книги – прежде всего научить понимать, как готовить, как делать еду, научить не теряться перед любым пищевым сырьем, перед любым кухонным очагом и инструментом, перед любыми условиями приготовления на огне и без него, с водой и без воды, с маслом и без масла, с посудой и совсем без какой бы то ни было посуды...

Таким образом, это вовсе не учебник кулинарии, рассчитанный на стандартные условия. Это и не поваренная книга, ибо здесь не будет строго определенных рецептов, своими граммами ограничивающих возможности и инициативу. Это скорее путеводитель по основным технологическим приемам и секретам кухни, добрый советчик, помогающий понять смысл основных методов приготовления.

Эта книга как бы ключ к кулинарному «волхвованию», ключ, открывающий лишь первую, но зато самую главную, центральную, самую заветную «дверь» в кулинарное искусство. Правда, ключ этот поддается не всякому, и, для того чтобы повернуть его, надо сделать известные усилия...

Но об этом – в следующей главе.



СЕРЬЕЗНАЯ, ОБЪЯСНЯЮЩАЯ: КОМУ ОТКРЫТА ДВЕРЬ К ПОВАРСКОМУ РЕМЕСЛУ И ПОЧЕМУ ЭТО РЕМЕСЛО – СЛОЖНОЕ, ТРУДНОЕ ИСКУССТВО

ПОЧЕМУ ЖЕ так много молодых людей не испытывают ни малейшего желания готовить пищу: ни на работе (быть поваром), ни дома, для себя? Причины выдвигаются разные, но все они, по существу, сводятся к одному – к нежеланию заниматься тем, о чем, собственно, не имеешь никакого представления. Для одного кухня очень уж непрестижное занятие, для другого – слишком прозаическое, для третьего – нудное и тяжелое, для четвертого – бесполезная трата времени, для пятого – пустяковое, которому и учиться нечего. Но никто из этих пяти не знает толком, в чем же состоит искусство и таинство приготовления пищи, какие законы управляют кулинарией и каким должен быть настоящий повар.

При наборе в географическую экспедицию молодым людям задавали вопрос: умеете ли вы самостоятельно готовить? Многие отвечали утвердительно. А когда их попросили уточнить, что же они умеют, то оказалось: вскипятить воду, отварить вермишель, пожарить сосиски, разогреть консервы, сварить суп из концентратов. И самое поразительное – никто из них не шутил. Они искренне полагали, что в этом и состоит умение готовить. В подтверждение они ссылались на то, что и дома, в обычных, не походных условиях они готовят исключительно из... готовых полуфабрикатов. А из чего же еще? Для этого, конечно, не нужно никаких знаний, а тем более талантов. Но и результаты такого приготовления бесталанны и безвкусны.

Между тем для занятия подлинно высокой кулинарией, как и для всякого настоящего дела, а тем более для настоящего искусства, нужны призвание, талант и как минимум одаренность.

Правда, наш повседневный опыт как будто разубеждает нас в этом. Кое-кто даже усмехнется, прочтя, что для повара надо быть непременно талантливым. Сплошь и рядом мы видим, как повара обычных столовых, кафе довольно ловко «лепят» те или иные дежурные блюда, вовсе не испытывая никаких «мук творчества». Дело в том, что профессия повара ныне стала настолько массовой, что в эту сферу идут порой не задумываясь. А что там уметь? Засыпал крупу, налил воды – и вари кашу, следи только, чтобы не подгорала. Вот и все. А суп еще легче: там только засыпь все, что указано в раскладке, и даже следить не надо – не подгорит. При таком подходе и получаются в столовых те невкусные, дежурные блюда, имеющие один и тот же запах всюду – от Бреста до Владивостока.

Разумеется, кулинарно одаренных людей на все столовые просто не хватает, точно так же, как не может быть сотен тысяч художников и музыкантов. Талант все же редкость. Но есть и другая причина, по которой кулинарных талантов оказывается даже значительно меньше, чем музыкальных. Обычно музыкальная одаренность проявляется очень рано и, главное, сразу же становится заметной для окружающих. И поэтому она почти никогда не может остаться незамеченной. Только сугубо неблагоприятные условия способны привести к тому, что музыкально одаренный человек не пойдет по любимому пути. Уж сам-то он, во всяком случае, будет чувствовать, что музыка – его призвание.

Иное дело кулинарная одаренность. Ей, как правило, трудно выявиться, особенно у мужчины. А у женщины она еще чаще проходит незамеченной окружающими, ибо расценивается как нечто само собой



разумеющееся. Многие потенциально талантливые кулинары, как правило, служат кем угодно: продавцами, инженерами, кассирами, бухгалтерами, актерами, фотографами, учеными, а кулинарией занимаются в свободное от работы время, не подозревая, что это не случайная склонность, а серьезное призвание, и иногда намеренно скрывая эту тайную страсть из чувства ложной скромности или ложного стыда.

Вполне понятно, что о таких потенциальных кулинарных талантах еще меньше знают окружающие, а если и узнают, то спустя несколько десятилетий, когда поздно такому человеку учиться на повара, ибо к этому времени он уже стал либо агрономом, либо машинистом, либо писателем и его талант воспринимается в лучшем случае как причуда, а порой и как неуместное чудачество.

Отчего так происходит? Одна из главных причин – непрестижность профессии повара в течение последних, скажем, 80–100 лет. Если в XVII – XVIII веках – начале XIX века эта профессия в большинстве европейских стран была связана с высоким общественным положением, если в то время имена лучших поваров знала вся страна и они заносились, например во Франции, в анналы истории, то за последнее столетие она стала массовой, рядовой. Вот почему яркие таланты в этой области не стремятся проявить себя, а окружающие нередко даже сознательно подавляют такое стремление.

Другая причина – отсутствие раннего обучения кулинарной специальности – также мешает молодому таланту понять, к чему его тянет.

Приведу такой реальный, невыдуманный пример. Один мальчик с очень раннего возраста, примерно с четырех-пяти лет, часто вместо игры со сверстниками на улице с большим удовольствием оставался дома на кухне. Здесь тоже была своего рода игра: подать маме ложку, половник, принести соль, собрать шелуху от лука – все эти маленькие поручения были настоящими и в то же время похожими на игру. Когда ребенок торчал слишком долго на кухне, на него кричали, что он путается под ногами, и тогда он просто садился на стул в уголок и оттуда терпеливо наблюдал за взрослыми. Это тоже было интересно. Действия все время менялись: то шла чистка картофеля, то нарезка петрушки, то промывание риса, разделка мяса или рыбы. Все было разное по цвету, форме, по обработке и гораздо более занимательное, чем однообразное катание колеса или одни и те же игры в лапту да в прятки. Но инте-

реснее всего было, как из этих сырых продуктов получался вкусный обед.

Однажды мальчик поехал с папой в дом отдыха и там случайно попал на большую кухню, где огромные плиты, масса блестящих кастрюль и сотейников разных размеров, гигантские котлы производили впечатление фабрики. Это впечатление усиливалось от присутствия нескольких поваров в белой форме и высоченных поварских колпаках. Они орудовали у гор картофеля, моркови, лука, у целых туш мяса, взбивали целые ведра яиц и приготавливали десятки сотен котлет, бочки киселя, горы крема. Но удивительнее всего было присутствие здесь детей, одетых, как и повара, во все белое, имевших свои колпаки. Они проворно сновали от настенных шкафов с посудой и кухонным инвентарем к плитам, где трудились повара, отдавая поварьям различные приказания. Этим детям, оказывается, было позволено участвовать в игре взрослых, и эта игра называлась работой.

Когда мальчик стал ходить в школу, у него уже не было времени сидеть на кухне. Появились с годами и другие интересы: школьные кружки, музеи, театры, а главное, книги, чтение которых поглощало львиную долю времени и открывало глаза на большой мир, на дальние страны, народы, на прошедшие времена.

Интерес к кухне пропал, а точнее, казалось, просто улетучился вместе с другими интересами раннего детства: игрушками, фантиками, катанием на санках. Он просто забылся за массой других, более важных занятий.

Правда, уже будучи подростком, когда выдавалась свободная минута, мальчик шел на кухню, чтобы невзначай взглянуть, скоро ли будет обед, и порой по старой привычке задерживался посмотреть уже более осмысленным взглядом, что и как готовится. Но такие посещения, если они начинали повторяться слишком часто, вызывали у взрослых недоумение, раздражение и даже осуждение. При появлении юноши на кухне, случайном или по делу (зашел за солью, ложкой и т. д.), немедленно раздавались насмешки: «Ну ты, кухонный комиссар, марш отсюда!» Оставалась улица, двор, где сверстники-подростки уже начинали тайком курить. Это было «мужское занятие».

Но курить с ребятами мальчику не хотелось, он и позднее так и не научился курить. Кстати, настоящий гастроном, кулинар, кондитер, для которого готовить пищу – действительно призвание, никогда не будет курить. Это исключено. Нельзя разбираться в тонкостях вкуса и запаха продуктов, изделий и блюд, не имея



отличного обоняния и развитого, утонченного вкуса. Курение напрочь отбивает и то и другое. Поэтому курящий повар – это либо недоразумение, либо насмешка над здравым смыслом. А у нас не столь уж редко, принимая человека на работу в общественное питание, интересуются чем угодно, только не тем, курит ли он, пьет ли он, и не отказывают ему от места на том основании, что он курильщик или пьяница. Хотя это был бы самый справедливый отказ. Повар или кондитер должен обладать чутким вкусом и ни временно, ни тем более хронически не иметь бридости. Что означает этот интернациональный кулинарный термин? Бридость, или асперация, происходит от старославянского слова «бридъкъ» – грубый, сырой, неотесанный или латинского «asper» – шероховатый, грубоватый, колкий. Слово это древнее и существовало в течение тысячи лет – с IX до начала XX века. Теперь оно совершенно исчезло не только из бытового языка, но даже и из словарей. Его, например, нет в современном нормативном орфографическом словаре русского языка, но зато оно широко использовалось в XI–XVII веках, когда значило горечь, порчу, отсутствие всякого вкуса пищи, а также использовалось и в переносном смысле в ситуациях, не связанных с пищей или поварским делом. Так, в старину говорили о «бридости души», т. е. о черствости, бездушии и даже лютости человека.

В настоящее время, как узкопрофессиональное слово поварского языка, термин «бридость» имеет два значения:

1. Полное отсутствие у того или иного лица кулинарного вкуса, равнозначно отсутствию слуха у музыканта. Такие лица не должны допускаться к работе кулинарами.

Чтобы избежать проникновения в среду поваров и кондитеров лиц, имеющих бридость и фактически не способных к данной профессии, хотя бы они и имели личное желание ею заниматься, прежде кандидаты в поварские ученики перед обучением всегда проходили особую проверку на бридость, и только после этого решался вопрос о допуске их к остальным экзаменам по профессии.

2. Временная потеря или искажение вкуса у повара или кондитера, аналогичная временной потере голоса у певца. Это так называемая функциональная бридость.

Такая бридость бывает в результате переутомления, возбуждения, заболевания органов внутренней секреции или ожога полости рта после пробования слишком горячей пищи или напитков.

К сожалению, бридость, которая всегда считалась одним из тяжелейших профессиональных заболеваний кулинаров, в наши дни зачастую остается вне пределов внимания не только администраторов, врачей, но иногда и самих поваров.

Чтобы предотвратить бридость и сохранить свежесть вкусового ощущения в течение всего поварского рабочего дня, издавна принимались различные меры. Во-первых, была разработана система опробования блюд в определенной последовательности. Во-вторых, повар в течение рабочего дня непрерывно время от времени должен был ополаскивать полость рта различными освежающими (в основном фруктовыми или овощными) составами или ключевой водой. В-третьих, уже в XVIII веке был установлен порядок, при котором повар имел право поесть только после того, как приготовлены и завтрак и обед, то есть непосредственно перед отпуском обеда к столу, не ранее 12 часов дня. Напоминанием об этом порядке до сих пор осталось время открытия ресторанов, приуроченное к 11–12 часам.

В силу всех этих причин поварская профессия считалась тяжелой, трудной, изнурительной, что резко расходится с нашим теперешним представлением, рисующим работу повара как некое катание сыра в масле.

В кондитерском деле функциональная бридость возникает довольно часто, но длится обычно недолго – два-три часа. Это результат высокой температуры в кондитерских цехах (особенно там, где изготавлиется печенье) и насыщенности воздуха одуряющим сладким запахом. Кондитерская бридость обычно проходит, если пить крепкий горячий несладкий чай или глотать взбитые сырые яичные белки со льдом.

Теперь мы знаем, что такое бридость, и можем продолжать наш рассказ о мальчике. Он стал уже юношей и был призван в армию. Здесь он в первый же день познакомился с солдатской едой. Он оценил ее, съев порцию без остатка. Пища показалась ему простой, но аппетитной. Она отличалась от домашней еды, но в то же время не была похожа на столовскую. Она не была разнообразной. Но не приедалась. Только спустя много лет, даже десятилетий, он узнал, что его оценка оказалась верной. Солдатская кухня имеет свои правила и традиции, резко отличающие ее от гражданского столовского питания и сближающие с домашней кухней как отбором меню, так и технологией. При этом некоторые блюда солдатской кухни получают тот классический вкус, который не всегда и не всем удается по-



лучить дома. Таковы, например, каши. В армии их варит особый повар – кашевар, набивший, что называется, на этом руку. Кроме того, каши там варятся в толстенных чугунных котлах, вмазанных в печи, и поэтому выходят отличными, если за ними смотрит опытный глаз.

В первый же наряд на кухню в этом удалось убедить. Правда, труд на армейской кухне и в ту военную пору был лишен всякого романтизма. Ночью, когда все спали, наряд выполнял тяжелую, изнурительную, непривлекательную работу: большинство вручную чистило нескончаемые груды картофеля – сотни килограммов, тонны. Другие мыли и скребли котлы: смена накануне недоследила за варкой каши. Образовался закат: полупригорелый, полукляклый нарост на стенках котла, который надо было счищать бесследно. Но скрести нельзя: царапины на стенках котла, нарушение полуды привели бы к тому, что каша подгорела бы снова, причем независимо от того, следили бы за ней на этот раз или нет. Вот почему повар отобрал на чистку котла самых смысленых и самых добросовестных ребят, прибавив для верности, что за каждую царапину на котле они получат два наряда вне очереди.

Котел отдраили как новенький. Каша вышла замечательная, хотя все страшно устали. Ведь котел вмещал в себя двух человек, которые залезали в него и, согнувшись в три погибели, чистили сантиметр за сантиметром, как реставраторы картину.

Необычной оказалась и варка супа. Здесь была одна интересная деталь. На каждого бойца полагалось по одному лавровому листику, а на батальон выходило два ведра сухих листьев. Если их загрузить даже в большой котел, то они окажутся помехой: ведь лист не уваривается, а становится чуть больше в противоположность другим продуктам. Два ведра жестких листьев или вылезли бы «шапкой» над поверхностью супа, или заставили бы не долить в котел воды, не доложить моркови и картофеля. Поэтому обычно повара нарушали в этом пункте раскладку. Они либо клали в суп всего пакетик лаврового листа, то есть в 15–20 раз меньше нормы, либо не клали вовсе, считая, что недодача лаврушки – дело пустяковое, либо, наконец, брали лаврушку со склада, но расходовали ее на другие надобности.

Здесь же повар оказался человеком иного характера. Когда до готовности супа оставалось всего 10 минут и суп достаточно уварился, он засыпал лавровый лист в свободный двухведерный котлик с кипятком и через 5–7 минут, сцедив оттуда образовавшийся ароматный

отвар, налил его в суп. Но больше всего повар удивил новичков тем, что, когда обед поспел, он не стал сразу есть, а только, попробовав по ложке-другой каждого блюда, убедился, что все приготовлено вкусно. Себе же отварил немного сухофруктов без сахара и выпил этот отвар вместе с чаем. Только после того, как весь батальон пообедал, повар съел полный обед.

Лишь много лет спустя в одной из классических французских книг по кулинарии удалось прочесть, что таким должно быть поведение профессионального кулинара хорошей школы.

Видимо, батальонный повар принадлежал к поварам именно такой категории. Об этом говорит и то, что он готовил разнообразные блюда, а в соседней части постоянно фигурировали два-три дежурных блюда. Раскладка же, вид продуктов и их количество, нормы были в обеих частях одинаковы и поступали с одного и того же склада.

Значит, разнообразие готовых блюд, различие в меню зависят не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, а вернее, от его знаний, умения, творческой жилки и кулинарной эрудиции.

Например, обе части получали одни и те же овощи: картофель, морковь, капусту, немного сушеной петрушки и лук, не говоря уже о пряностях: перце, лаврушке. Но повар из соседней части «гнал» из них только два блюда: сегодня, сконцентрировав капусту за два-три дня, он делал щи, а завтра, наоборот, выбрав со склада недополученную за прошлые дни картошку, приготавливал суп картофельный с морковью. Наш же повар из тех же продуктов делал различные супы, а порой и вторые блюда, которые называл «овощной разброд» – это название он, видимо, сам придумал, ибо нигде в поваренных книгах оно не значилось. Зимой такое овощное тушеное второе блюдо было особенно желательным и желанным. Летом, когда часть была в степи, он посылал наряд собирать черемшу и полбу; в лесу – ягоды, грибы, корни сараны, орехи; вблизи населенных пунктов – крапиву и лебеду. Сколько бы ни собрали этих случайных добавок к обеду, любую малость он клал в общий котел. И знакомое блюдо приобретало новый аромат и запах, воспринималось как совершенно незнакомое и елось с большим аппетитом и потому с большей пользой.

Первый в жизни суп из лебеды нашему солдату-кулинару привелось есть именно в армии, и это было поистине прекрасное, надолго запомнившееся блюдо. Оно сильно поколебало у многих созданное литерату-



рой представление о лебеде как о классической пище голодных и обездоленных.

Были и другие примеры творческого подхода скромного батальонного повара к обычному солдатскому обеду. Однажды, уже на исходе войны весной 1944 года, поступила маисовая (кукурузная) мука, которую прислали союзники. Никто не знал, что с ней делать. Кое-где стали добавлять ее к пшеничной муке при выпечке хлеба, отчего он становился хрупким, быстро черствел и вызывал нарекания солдат. Но иным путем использовать этот, в сущности, весьма ценный пищевой продукт не умели. Солдаты ворчали на поваров, повара ругали интендантов, те, в свою очередь, кляли союзников, сплавивших нам маис, с которым сам черт не разберется. Только наш повар не тужил. Он взял сразу полумесячную норму вместо ежедневных граммовых добавок, выслал усиленный наряд в степь, попросив собирать почти все подряд – лебеду, люцерну, пастушью сумку, щавель, черемшу, и приготовил восхитительные по вкусу и красивейшие по виду кукурузные пирожки-лепешки с зеленью, яркие, желтенькие снаружи и жгуче-зеленые внутри. Они были мягки, ароматны, свежи, как сама весна, и лучше всяких других средств напомнили солдатам о доме, о скором окончании войны, о мирной жизни.

А еще через две недели повар сделал мамалыгу, почти весь батальон познакомился с этим национальным молдавским блюдом впервые. Солдаты жалели, что маиса прислали слишком мало, и были бы не прочь обменять на него пшеничную муку.

Даже простой желудевый кофе наш повар старался делать вкуснее привычного, находя способы заваривать его круче и ароматнее.

Конечно, эти эпизоды проходили как бы незамеченными среди грозных событий войны, но все-таки остались в памяти и особенно четко всплыли впоследствии, когда оказалось возможным сравнить армейский стол с послевоенным общепитовским и домашним, когда прошло много лет и стало ясно, что боевое настроение солдат не в последнюю очередь создавалось поваром, его умением, его талантом и что пища не только в прямом смысле, как физиологическое топливо, но и в чисто эмоциональном плане влияла на подъем духа, помогала ковать победу, вносила весомый вклад в боевую подготовку воинов.

Эмоциональное воздействие еды особенно хорошо известно морякам, в экипаже которых оказывается

хороший кок. Отличная кухня скрашивает многие теньевые стороны тяжелой и бесприютной морской жизни. К сожалению, это таинство воздействия ароматически-вкусовых компонентов пищи (а не только и не столько пищи самой по себе) на эмоциональную сферу нашей психики пока еще мало исследовано учеными.

Между тем это отнюдь не мираж, а реальность. Вкусная еда оставляет положительные воспоминания, добрые эмоции. Невкусная еда, даже если ее избыток, либо не оставляет ничего в памяти о себе, либо содействует аккумуляции отрицательных ассоциаций. Отсюда видно, что и ароматически-вкусовое качество пищи, а не только санитарно-пищевое, которое обычно учитывается, имеет исключительно важное значение в жизни человека. И это как раз то, ради чего стоит стать поваром, ради чего стоит преодолеть все сложности и неприятные моменты в обучении поварскому делу, но для чего, несомненно, нужен талант.

Если спросить теперь того мальчика, ставшего уже давным-давно взрослым и выбравшего себе специальность, далекую от кулинарии, кем бы он хотел быть и думал ли вообще стать поваром, то, по всей вероятности, он не смог бы определенно ответить на этот вопрос. Ведь все дело в том, что и настоящий сильный интерес, и мимолетное внешнее увлечение проявляются в самом раннем детстве одинаково искренне, одинаково инстинктивно, неосознанно и безотчетно. Отличить в этот момент глубокое проявление таланта от быстропроходящего любопытства и дать в соответствии с этим нужный толчок в нужном направлении могут лишь взрослые, опытные люди, в то время как сам ребенок вряд ли может сознавать свои желания, свои стремления как какие-то особые, лишь ему одному присущие. Нашему мальчику казалось, что «играть в кухню» и наблюдать за тем, как готовят взрослые, должно быть интересно всем.

Но взрослые вместо проявления элементарной чуткости и внимания, уважения к незаурядному интересу ребенка сделали все, чтобы ликвидировать этот интерес. Они, во-первых, указывали ребенку на то, что его интерес «девчачий», они выгоняли его с кухни, делали все возможное, чтобы положить конец этой (по их мнению!) ненужной склонности.

Что чувствовал ребенок в то время, как он все это переживал, мы можем лишь догадываться. Но, видимо, очень тяжело, если талант действительно был. Может быть, если бы взрослые поддержали его стремление, оно получило бы блестящее развитие.



Известно, что человеческая судьба решается именно в ранние годы. Не следует забывать, что первые пять лет жизни наиболее ответственный этап в формировании личности. Именно в это время во многом закладываются и определяются индивидуальные черты, особенности характера и морально-волевые установки человека. Подчеркивая эту мысль, известный русский поэт Валерий Брюсов, который сам с трех лет писал пьесы, говорил, быть может, несколько гротескно, гиперболично: «Кто в пять лет книжек не читал, того потом уже ничему не выучишь». А Лев Николаевич Толстой вполне серьезно писал: «От пятилетнего ребенка до меня – один шаг. А от новорожденного до пятилетнего – страшное расстояние». Так что помните об этом, молодые папы и мамы.

Но и для взрослого, хотя и не для всякого, понять ребенка не всегда бывает легко. То, что для ребенка привлекательно и кажется забавной игрой, для взрослого часто представляется нудной рутинной, серой обыденщиной. Это подчас относится ко всему тому, что связано с кулинарной практикой.

Приготовление пищи, как и сама еда, для большинства из нас просто элемент жизни, который должен действовать, так сказать, автоматически, не влияя на все остальные занятия: пришло время еды, сходил в столовую, поел и опять за работу. Не в столовую, так дома – поел и работаешь или отдыхаешь. Элемент, нужный для жизни, но о нем не задумываешься, как и о солнце, дожде или ином явлении природы.

И в этой связи возникает не только недооценка самого по себе занятия кулинарией, не только пренебрежение «кухарней-поварней», но вместе с тем утрачивается и требовательность к поваренному мастерству других. И это понятно. Не зная возможностей и технических условий другого ремесла, другой специальности, легко встать на более снисходительную позицию.

Конечно, когда ешь, то при этом нельзя не обратить внимания на вид и качество еды. Но когда сам еду не готовишь, сам не заботишься о приобретении продуктов, а получаешь все готовым: в столовой, кафе, буфете, то требования как бы сами собой снижаются. Стоит ли придирается к качеству, если и так получаешь все сделанным чужими руками?! А потом, не каждый догадывается, что это качество может быть иным – неспециалист доверяет специалистам.

И еще одна немаловажная деталь. Наука о питании делала немало сложных зигзагов. Рекомендации по ме-

ре развития науки изменялись. Так, некоторые специалисты, рассматривая продукты как нечто неизменное в сыром, чистом виде, прежде всего оценивали их потенциальную силу в калориях, считая, что еда – топливо для организма, не более, а потому и должна исчисляться в единицах тепла.

Отсюда получилось, что самой хорошей, самой полезной, самой калорийной едой одно время стали признавать жиры: они дают больше всего калорий. Наоборот, овощи, а тем более травы были признаны плохой едой, ибо они крайне некалорийны.

Другим критерием в оценке продуктов и пищи, еще более уточняющим их значение, был химический состав продуктов, то есть процентное соотношение в них воды, минеральных солей, углеводов, белков, жиров, эфирных масел и т. д.

Согласно этой оценке вода была наиболее малоценным продуктом, в первую очередь ценились жиры, отчасти белки. Поэтому такие, например, продукты, как арбуз, состоящий на 95–97 процентов из воды, считался сущей ерундой, а колбаса или сосиски привлекательным и ценным пищевым материалом. Такие взгляды привели к тому, что какое-то время многие недооценивали овощи и фрукты, смотрели на них как на пищу третьего сорта, с которой, дескать, и ног не будешь таскать, и стали отдавать предпочтение мясным и вообще «твердым», а не водянистым продуктам.

Результатом было значительное развитие гастритов и авитаминозов, что побудило врачей в 30-х годах обратить внимание на огромное значение витаминов. На долгое время витамины сделались тем заветным понятием, которое сплошь и рядом стали произносить с еще большим благоговением, чем прежде слово «жиры», и думать, что применение витаминов – это панацея от всех бед. На практике это выразилось в увлечении некоторыми видами фруктов, вроде черной смородины, апельсинов, лимонов, с которыми у многих связаны представления об их повышенном витаминном содержании. Люди, не имевшие понятия о подлинном действии витаминов, не знавшие о том, какие они бывают, бросались на тот или иной продукт, закупая его десятками килограммов, если слышали краем уха, что там есть витамины. В просторечье «витаминами» стали называть в основном витамин С, и потому приписывание любому виду фруктов витаминности осталось как памятник невежества до сего времени. Тем не менее многие фрукты, например черешни, сливы, груши,



почти совсем лишены витаминов, и наоборот, во многих крупах, простом хлебе, молоке и прочих продуктах ежедневного потребления содержатся разнообразные витамины, которые нередко полностью исчезают в процессе неправильного кулинарного приготовления, о чем большинство хозяек даже не догадывается.

Вера в то, что витамины помогут, постепенно, с ростом благосостояния, привела к тому, что люди продолжали потреблять много мяса, жиров в виде готовых «твердых» гастрономических продуктов – сливочного масла, колбас, сосисок, копченостей – и одновременно есть много фруктов, ягод, «полезных» молочных продуктов (лозунг о том, что молоко – наилучшая пища, дарованная самой природой, можно было увидеть в каждом магазине), полагая, что таким путем они «компенсируют» или «сбалансируют» «полезное» и «вредное», но всегда получают «здоровую» и «приятную» пищу.

Эти примитивные механистические представления оказались настолько распространенными, что в последние годы врачи все чаще стали сталкиваться с проблемой ожирения, тучности своих пациентов и как со следствием этого – увеличением числа сердечно-сосудистых заболеваний. Тогда опять забили тревогу и вновь, в который раз стали искать ту панацею в продуктовом арсенале, которую бы можно было рекомендовать.

Новым заветным словом стали с середины 70-х годов протеины. Все продукты было рекомендовано оценивать по их протеиносодержанию, то есть по количеству входящих в них белков. Исходя при этом из того факта, доказанного наукой, что белки есть начало жизни, что жизнь без белка не может ни зародиться, ни существовать, что белки – основной строительный материал нашей ткани, что они не вызывают ожирения и т. д. и т. п. Каждая из этих истин, взятая отдельно, верна сама по себе, в общей форме. Но механически применять белки и тем более ждать положительного результата только от применения белков столь же наивно, как видеть спасение в витаминах.

Прежде всего белки многообразны. Во-вторых, их действие избирательно: для одних они спасение, других могут столь же легко погубить. В-третьих – и это, пожалуй, самое главное, – их надо уметь правильно ввести в организм, чтобы они дали эффект. Кулинарная обработка белков – труднейшее дело. Простейший пример, показывающий, в чем эта сложность, – обыкновен-

ное яйцо. Его белок можно выпить жидким. Он сравнительно легко усвоится. Но в сыром жидком виде он безвкусен, с точки зрения некоторых людей, даже противен. Если яйцо сварить, белок будет вкуснее, но усвоение его станет более затруднительным, да и то если мы подловим такой момент, когда яйцо сварится едва-едва, мягче, чем всмятку. Если же сделать яичницу, она будет вкусной, но белок свернется. Наконец, сваренный вкрутую или переваренный яичный белок будет крайне тяжело и медленно усваиваться организмом, потребует усилий желудка, может вызвать отрыжку, а его пищевая ценность для нас окажется после всех этих усилий ничтожной. Итак, сам по себе белок вроде бы неплох, а вот когда из него делают блюдо, когда он попадает в руки кулинара, то от всех достоинств его порой остается пшик. Отсюда видно, что кулинарная обработка должна быть такой, чтобы продукт действительно принес пользу организму.

Другой пример не столь известен и понятен, но не менее разителен. Все слышаны об огромной питательности сои. Она имеет такой состав белков, который является естественным соединением животных и растительных белков, что чрезвычайно важно для человека. При этом белки сои усваиваются в несколько раз быстрее и лучше, чем все другие белки в мире. Это ли не чудо? Более того, подсчитано, что горсть-две соевых бобов могут дать количество протеина, которое заменит человеку «топливо» из других продуктов, достаточное на половину рабочего дня. Это ли не мечта? Это ли не приближение к тому утопическому идеалу, когда вовсе не надо обременять свой желудок, свой организм обычной едой, но быть сытым, здоровым, работоспособным и... вечно моложавым, крепким, подтянутым. А раз так, то панацея все-таки есть: ешь соевые бобы, и многие проблемы питания и здоровья будут решены. Но легко сказать – ешь. Сырыми их есть нельзя: они горьки, тверды, неприятны на вкус. Их надо сварить. Казалось бы, чего проще. Ан нет! Пробовали варить – они превращаются в камень. А вот у ряда народов Дальнего Востока, родины сои, эти же бобы на вкус и по консистенции нежнее сливочного масла.

В чем же здесь дело? А в том, что им известен секрет кулинарной обработки сои, который создавался в течение сотен лет. Обработка эта сложна, длительна и требует только ручного труда, постоянного бдительного наблюдения за процессом варки. Более того, варке



должна предшествовать предварительная обработка продукта. Но и это еще не все – есть масса больших и малых секретов: что, как, когда, в какое время и каким образом добавлять в период варки и после нее в эту сою. Сама по себе варка требует непрерывных 30–70 часов в зависимости от количества сои, а последующие процессы заквашивания должны порой длиться несколько месяцев и даже лет. Зато технологический процесс так тонко отработан, что весь белок без остатка остается неизменным и не просто легко усваивается, но и может приобретать приятный вкус, напоминающий дичь, творог, сыр, колбасу, рыбу. Выходит, овчинка стоит выделки! Но труд надо затратить немалый, да и время огромное. Поставить такое дело на широкую ногу можно только при наличии большого числа подготовленных, квалифицированных и самоотверженных кулинаров.

А их не так-то легко «сделать».

Вот и остается пока соя «вещью в себе», а не «вещью для нас». Ее растят, жмут из нее масло, то есть жиры. Технически это легко: сразу берут от нее без особых трудов 16–18 процентов ее веса, а остальное – жом, так сказать, «золотую шелуху», содержащую свыше 80 процентов высокосортных протеинов, о которых можно только мечтать, отдают на корм скоту. Через два-три года эти протеины «возвращаются» в виде мяса. Такой процесс минует сложную кулинарную обработку и несет немалые экономические потери, но зато не требует возни с приготовлением блюд из сои.

Итак, кулинарная обработка – дело не простое, а сложное, капризное, требующее в ряде случаев огромной квалификации, имеющее свои законы. И цель ее не только в том, чтобы положить в блюдо побольше «полезного», будь то калории жиров, витаминов или протеинов, а и в том, чтобы блюдо, обед и весь суточный рацион состояли из разнообразных пищевых продуктов, чтобы месячное и годовое меню не приедалось, чтобы пища была всегда вкусной и вызывала аппетит сама по себе независимо от состава. Отсюда понятно, что кулинар – центральная фигура в приготовлении пищи, в ее значении для нас. Врач может предписать все как будто правильно в сыром виде; но кулинар может приготовить так, что пища не возымеет нужного действия. И наоборот, повар может и из обычных продуктов сделать еду, вызывающую аппетит и приносящую пользу. Вот почему древняя поговорка гласит: нет плохих продуктов – есть плохие повара.

Кулинар в отличие от врача, биохимика, интересующихся составом веществ, смотрит на пищевой продукт с двух иных точек зрения: с точки зрения того, как и во что этот продукт может превратиться в процессе кулинарной обработки, и с точки зрения того, какой вкус и аромат получит готовое блюдо. Для многих эти понятия порой расходятся: полезное может быть невкусным, а вредное ароматным и заманчивым. Для хорошего повара – никогда, у него эти критерии всегда совпадают: блюдо всегда одновременно и закономерно является и полезным и вкусным. Но чтобы этого добиться, надо знать очень много и одновременно владеть искусством приготовления. Это значит, что настоящий кулинар (а не просто повар!) должен быть человеком, образованным в области биологии, химии, биохимии, ботаники, истории, этнографии, товароведения, материаловедения, анатомии и физиологии, и одновременно обладать талантом повара-виртуоза, быть гроссмейстером кухонного дела, или, как говорили прежде, кухмистером.

Ныне люди такой квалификации у нас практически отсутствуют. Повар обычно обладает в лучшем случае полным средним образованием, а повара старшего поколения нередко и неполным средним или даже начальным. Такой повар, разумеется, не может давать советы врачам или поправлять их в вопросах питания, не может ни определять характера меню, ни вносить вклад в разработку теории питания. Но пока повар остается простым исполнителем котлет или пирожков, кулинарное мастерство не может развиваться как самостоятельная отрасль знаний, мастерства и искусства, не может подняться на уровень гармоничной системы, призванной давать полезную, вкусную пищу, цель которой сохранять здоровье, силы, духовные способности человека, дарить людям радость.

Могут спросить: как же так, ведь в старые времена и неграмотные старухи готовили хорошо, а уж они-то наверняка никакой химии и биохимии не знали, ничему не обучались?

Прежде чем ответить на этот вопрос, следует уточнить, о каком времени и о каком социальном слое, классе идет речь. И о каком проценте «хороших хозяек, прекрасных поварих» без образования можно говорить серьезно.

Известно, что у правящих классов повара с глубокой древности и до новейшего времени подбирались очень тщательно и, как правило, были выдающимися,



талантливыми людьми в своей области. В этой социальной среде искусству повара во все времена и во всех странах придавали решающее значение.

Что же касается простого народа, преимущественно крестьянства, скажем, 100–150 лет тому назад, то питался он плохо, однообразно, скудно, несмотря на то что располагал натуральными пищевыми продуктами. Именно эта близость к природе, использование первичного сельскохозяйственного сырья отчасти и «вывозили» крестьянскую кухню. Кроме того, весьма важным фактором были древние народные очаги: тандыр на Востоке и русская печь в России. Эти типы печей делали основную работу. Вкусно «готовили», собственно говоря, они, а люди лишь загружали ту или иную пищу. Но изобретение этих очагов, их зависимость от национального набора продуктов и национальных кулинарных традиций создавались веками, постепенно и в основном в период домонополистического капитала, даже в докапиталистический период, и были всегда связаны с формированием, образованием той или иной нации. Именно национальные кухни обобщали наиболее мудрый, наиболее положительный кулинарный опыт многих веков.

В той мере, в какой этот опыт, эти традиции национальной кухни переходили к следующему поколению, и сохранялось в народе или у отдельных лиц умение владеть хорошей кухней. В таких случаях и неграмотные старухи, если они следовали национальным кулинарным традициям, становились «хорошими поварами», а коли не знали их, не получали этих знаний непосредственно от своих дедов и прадедов, становились беспомощными, плохими кухарками. Именно таких людей называли «стряпухами», а их продукцию – «стряпней», а не едой, кушаньем, яствами. Обилие оттенков, дающих оценку качеству еды, чрезвычайно богато в некоторых языках, в том числе и в русском, где традиционно сформировалась богатая кулинарная терминология.

Так, за аристократическим столом подавались яства, за дворянским – кушанья, за столом горожанина среднего достатка была простая еда, у пролетарских слоев – харч, харчи, делившиеся, в свою очередь, у разных категорий на приварок и совсем скудную сухомятку. Последней довольствовался тот, кто не имел своего угла.

Таким образом, даже в терминологии пищи, как в зеркале, отражались социальное расслоение общества, его различные материальные и кулинарные возможности. Поэтому говорить о том, что прежде «и безграмотные старухи хорошо готовили», – значит не знать сути дела, сваливать в одну кучу разные понятия, не представлять себе, что тот, кто не обладает талантом или знаниями (приобретенными обучением или доставшимися в силу национальной исторической традиции), будет столь же беспомощен и невежествен в области кулинарии, как и человек, впервые в жизни взявший в руки косу или ставший за заводской станок без всяких навыков.

Поскольку кулинарное дело является специфической формой производства, то и внимание ему необходимо уделять такое же серьезное, как и другим сферам производства, но только более высокое, более разумное, более пристальное и более индивидуальное, ибо эта сфера связана непосредственно со здоровьем человека.

Отсюда понятно, что особенно в наши дни необходим новый, научный подход к проблемам приготовления пищи. Вот почему кулинарные знания должны быть столь же распространены среди молодого поколения, как и обычная грамотность. Вот почему это должны быть знания основательные, фундаментальные, построенные не на привычках и бабушкиных рассказах, а на научной основе и на использовании, изучении лучших кулинарных традиций прошлого. Еще 100 лет тому назад великий русский повар-ученый И. Радецкий писал: «Гастрономом (кулинаром) должен быть каждый образованный человек, потому что было бы странно не знать, что составляет главное условие нашей жизни, и слепо доверять каждому приготовление пищи, не знающему искусства приготовления, иногда грубому и неопытному человеку».

Пусть те, кто чувствует в сердце призвание, посвятят себя этому важному делу, пусть новая когорта талантливых и образованных кулинаров принесет подлинный расцвет отечественной кулинарии.

Но с чего начать, как стать мастером? Как усовершенствовать себя, когда не знаешь и элементов?

Для этого есть один путь – начать с азов, с азбуки кулинарии. Дать эти азы, заложить этот кулинарный фундамент – главная цель нашей книги.