

ИВАН ШИШКИН



Бессистемное руководство
повара с рецептами
и эскизами татуировок

ИВАН ШИШКИН

ПОД
ФАРТУКОМ

БЕССИСТЕМНОЕ РУКОВОДСТВО
ПОВАРА С РЕЦЕПТАМИ
И ЭСКИЗАМИ ТАТУИРОВОК

Издание 2-е, исправленное и дополненное

Под редакцией Романа Лошманова

*С рисунками
Евгения Самолетова
и фотографиями автора*

*Individuum
Москва, 2019*

СОДЕРЖАНИЕ

Кто я такой

Манифест шефа

ЗНАНИЯ

Зачем готовить еду

Что такое вкусная еда

Как открыть ресторан с нуля

Где учиться на повара — и стоит ли это делать

Может ли повар стать богачом

Закончится ли эйфория от поваров

Нужны ли кулинарные книги

Как правильно читать и понимать рецепты

В чем польза поварского жаргона

Как придумывать еду

Нужна ли меню мифология

Чем удивлять

Что важнее: шоу или смысл

Сколько вкусов различает человек

Как избежать опасностей на кухне

Почему еду вкуснее есть руками

Как я отношусь к веганам и постящимся

Существует ли бесполезная еда

Может ли один продукт быть самодостаточным

Все ли едят одинаково

Надо ли шефу ходить в другие рестораны

Что такое хороший ресторан

УМЕНИЯ

Как решать ножевые уравнения

Что значит для повара чугунок

За что повару любить хоспер
Зачем на самом деле нужен пароконвектомат
Что такое правильно-температурные технологии
Почему термометр необходим
Что выбрать — индукцию, электричество или газ
Как не выбрасывать еду
Почему не надо делать из ферментации культа
Как перестать бояться и полюбить глутамат
Мыть или не мыть
Как есть острое
Как есть сырое мясо
Как сделать идеальный омлет
Как готовить странные части животных и
растений
Как готовить большие куски
Запечатывается ли мясо на самом деле

ПРОДУКТЫ

Что лучше — органическое или индустриальное
Замороженные продукты или свежие
Как отличить сезонную правду от сезонного
лукавства
Почему импорт — это новая роскошь
Почему вино — не гастрономический напиток
Как не дать себя одурачить с выдержанным
мясом
Почему мраморное мясо — не лучшее мясо на
свете
Как отличить козлятину от баранины
Почему козье молоко не полезнее коровьего
Съедобно ли цельное зерно

Какую сказку рассказывает бездрожжевой хлеб
Как отличить крупу от злаков
Почему полба — это не спельта
Какими бывают соль и соли
Почему сахар — это самодостаточный продукт
Какими бывают сахара
Что хорошего в жире
Можно ли жарить на оливковом масле
Как пальмовое масло стало неизбежностью
Для чего нужны уксусы
Как отличить перец от не перца
Почему мороженое — это супердесерт

РЕЦЕПТЫ

Вареные яйца
Манная каша и какао без комков
Плавленный сыр
Квашенные лимоны
Кимчи из брюссельской капусты
Срирача
Консерва круда
Бёрмонте
Жю
Сверхбыстрый голландский соус
Драники
Черные вафли из заварного теста
Рыбные палочки
Соус с щучьей икрой
Bread and butter pickles
Тартар имени 32-й улицы
Тартар «Юность»

Пеммикан
Устричный крем
Чаван-муши с икрой и молоками
Луковый суп без лука
Тыквенный суп
Хлебный суп
Сэндвич с индейкой и луковым сиропом
Гороховый кисель
Фиолетовый чикен райс
Отак-отак
Маринованный голубь
Паэлья-мутант из полбы
Пармантье
Хлеб в казане без замеса
Быстрый кекс «Столичный»
Черемуховые полбяные пряники
Морковный торт без моркови
Неправильный стики-тоффи
Четыре вида мороженого
Мороженое из простокваши и тоника
Мороженое из моченых яблок
Мороженое из виили
Кукурузное мороженое
Кокосовая сгущенка
Паннакотта из натто
Зефир и компот из вишен
Гранита из лимонной травы
Жареная скумбрия
Горячий бутерброд с кимчи и сыром
«To-Lock-No»

Мисо-лапша с кимчи и икрой сельди
Восьмичасовое рагу
Мгновенное рагу
Колдбрю, кофе холодного заваривания
Кофе в чашке

Благодарности

КТО Я ТАКОЙ

Когда мне было пять лет, я помогал бабушке на кухне.

Месил тесто для пирогов. То самое, «хрущевское». Тогда она сказала мне: «Какой молодец, видать, поваром станешь!» В одной из моих детских книжек был нарисован повар. Румяный клоун в белом колпаке улегся на развороте, весь в муке и со скалкой. Образ, бесконечно далекий от мужественного водителя мусорной машины. Я прошептал себе под нос: «Повар — нет!»

Спустя лет десять я готовил в русской печи пшенную кашу с брюквой на большую и веселую компанию. Деревенский дом моего дальнего родственника был выстроен рядом с территорией заброшенного коровника. Метр черного перегона родил невероятные овощи, одновременно гигантские и удивительно вкусные. Брюква с пушечное ядро, морковь толщиной с руку, тыква с автомобиль. Помимо этого — безумие бобовых и зелени. Я собрал довольно странную начинку, но каша в ведерном чугушке получилась отменной. Вечеринка удалась. В тот вечер второй раз в жизни мне напорочили дорогу в повара. А ведь в голове я уже выстроил свою карьеру ученого-химика. Однажды я едва не разнес квартиру взрывом, обжег глаза и повредил руки. Это было страшно, но занимательно. И, хотя сейчас химия находит себе мирную роль в современной кухне, тогда я был слишком высокомерен, чтобы выбрать путь повара.

С тех пор я поменял горсть профессий и в каждой был счастлив и даже, наверное, успешен. И всегда готовил. На «картошке» работал в кухонной бригаде, в походах варил кашу из самодельных сублимированных продуктов, делал на лабораторном оборудовании классный самогон и перцовку, замораживал жидким азотом опасное мороженое из пива с водкой и подавал его на вафельном тортике. Ловил кур и запекал, обмазав глиной, в летней школе по химии и математике, косил маслята на опушках в Финляндии, коптил рыбу на Селигере и готовил гуляш для соседей в здоровом котелке на заднем дворе своего дома в Баварии. Ну и знакомился с шефами приличных заграничных ресторанов, путешествуя по работе. Сам не знал тогда еще — зачем.

Время шло, мне уже исполнилось тридцать пять, когда мой товарищ пришел ко мне в гости со словами: «Ты же хорошо готовишь, давай кормить людей. Можно сделать нелегальный подпольный ресторан». Это была ловушка, хоть тогда и неосознанная. Между «хорошо готовлю» и рестораном лежит галактическая дистанция. Но это сегодня я отговариваю молодых коллег, которые пытаются оказаться на кухне моих ресторанов, быстро научиться всему и однажды утром проснуться знаменитыми шефами. Говорю им: «Забудь, не надо, зачем это тебе!» Тогда же я сам не мог устоять. Такой соблазн — взяться за что-то одновременно новое и хорошо известное. Я же хорошо готовил! И тут все завертелось. Обеды в складчину, частные вечеринки со странной едой, разговоры и мечты, а между делом —

практика, чтение, разговоры и — хлеб, хлеб, хлеб. Я пеку ежедневно, как будто от этого зависела моя жизнь. В каком-то смысле это оказалось правдой. Я принес в редакцию, где работал в тот момент, свой хлеб и свою ветчину. В обед зам главного, набив рот, не очень четко, но достаточно внятно произнес: «Кто-то занимается не своим делом». Я принял это на свой счет. Я прожужжал друзьям все уши о своей страсти, и в 2010 году мы открыли кафе Delicatessen. Позже мы пережили наш вагончик с едой «Дары природы» и микрозакусочную с сэндвичами «Бутербро», а недавно запустили кафе «Юность», которым управляет наша молодежная сборная.

Сейчас мне сорок пять, и моя повседневность разделена на две равные части — московскую и львовскую.

В Москве мы с партнерами командуем двумя небольшими ресторанами. Готовим и наливаем. Классические и необычные, простые и слишком запутанные коктейли встречаются на стойке с самой разной едой, противоречивой и комфортной одновременно. Мы всегда выкручиваем все ручки до упора. Мы делаем это хорошо. За восемь лет собралось немало выпускников, наших работников и учеников, которые прошли через школу Delicatessen и «Юности». Одни приобрели профессию, остались и до сих пор работают с нами, настоящие звезды. Другие пошли дальше, выше или глубже. С кем-то мы просто расстались друзьями. Кто-то оказался дураком или негодяем, такие тоже бывают.

А во Львове, где я работаю уже четыре года с молодой и энергичной командой рестораторов !Fest, у нас в штате под три сотни поваров, и нам все мало. Растет новое талантливое и свободное поколение. Масштаб задач — умопомрачительный. От кофе до крафтового пива, от мегатонн свиных ребер к мировому господству.

Где бы я ни работал, ученики и коллеги — самая главная ценность моей профессии. Наравне с людьми, которые доверяют нам, едят у нас, пьют и уходят довольными. И главное — делают все это совершенно добровольно. Возможно, потому что мы пытаемся дать больше, чем от нас ждут. Эта книга о том, «как стали делать», что мной движет, как, я считаю, должно быть правильно — и вообще что у повара под фартуком.

МАНИФЕСТ ШЕФА

Учись, работая. Практику не заменить никакими тренингами или лекциями. Каждый повар должен порезаться и обжечься, и не по одному разу: зато потом будете удивлять знакомых, ловко нарезая луковицу и подкидывая блины на сковороде. Хорошо бы освоить еще несколько трюков, чтобы выделяться из толпы, хотя, если честно, далеко не все повара всерьез хорошо владеют инструментом.

Учись, читая. Есть буквально несколько приличных профессиональных журналов, достойные тщательного регулярного изучения, и примерно три сотни кулинарных или около того книг, которые нужно прочитать каждому. В основном они на английском и французском языках, так что вывод: шеф без знания языков неполноценен. Хорошо бы еще, конечно, химию и биологию тоже знать.

Безжалостно меняй команду, если чувствуешь отсутствие поддержки. Личная верность на кухне не менее важна, чем профессиональные навыки. Надо всегда помнить, что незаменимых людей на самом деле не бывает, а в крайнем случае все можно сделать самостоятельно, включая мытье посуды. Многие так и делают, это не позорно и очень бодрит.

Шеф на кухне ресторана всегда одинок и уязвим, какой бы властью он ни обладал. Даже самый последний заготовщик может с легкостью руинировать всю подачу своей небрежностью — а сотрудников в ресторане зачастую несколько

десятков. Чем выше статус повара, тем выше цена его ошибки. Риск огромен: никогда не знаешь, откуда ждать подвоха.

Профессия повара — это один из самых неверных путей стать миллионером. С пониманием этого свыкаешься довольно быстро — что сразу настраивает на конструктивный лад. Ежедневная работа на кухне, придумывание новой еды, пробы и проработки создают утомительную, но умиротворяющую рутину.

«Не есть после шести» — не для повара. Во время работы мозг включает защитный барьер — и на кухне есть не хочется, к тому же за день много всего напробуешься. Каждая следующая тарелка на раздаче — это всего лишь работа, и домой почти всегда приходишь голодным.

Всегда общайся с людьми, которые едят твою еду. Между шутками и прибаутками можно выяснить много для себя интересного. Это и адреналин, и удовольствие, источник сомнений, страхов и одновременно уверенности в себе и своих людях. И еще я всегда требую от гостей, чтобы еда не оставалась на тарелке. Стараюсь делать это вежливо, они смеются, но на всякий случай доедают.

Кратчайший путь к потребителю — шашлычная на улице: мгновенная обратная связь, диалог, открытая, голая кухня. Незаменимый, ценнейший коммуникационный практикум, а также школа быстрой и чистой работы на виду у всех. Будь моя воля, я заставлял бы всех поваров стажироваться в уличных

ларьках. Кстати, практика в роли официантов тоже была бы очень полезна

Любой хороший повар покрыт татуировками трех цветов. Это синяя сетка вен на ногах. Это белые шрамы на пальцах от порезов. Это красные пятна на руках от ожогов. Французский флаг, символ современной кулинарии. А для тех, кто хочет большего — эскизы на страницах этой книги.

Сколько ни тренируйся, сколько ни работай, будь ты хоть шеф шефов, от лука все равно будешь плакать.

А вообще, главное — чтобы всегда было весело.
Ну и не жалеть заварки.



Иногда достаточно знать и не уметь.
Навык — дело времени, а знание
и понимание — абсолютное требование
к любой профессии. Умелый всегда
будет при деле, но именно ученый
скажет, как делать правильно. Сочетать
и то и другое — высший пилотаж.

ЗНАНИЯ



FOOD
СДЕЛАЛ ИЗ
ОБЕЗЬЯНЫ
ЧЕЛОВЕКА

ЗАЧЕМ ГОТОВИТЬ ЕДУ

Что такое кулинария? Это процесс приготовления еды из сырых, необработанных продуктов с использованием термообработки и без нее. Технология превращения продуктов растительного, животного и минерального происхождения в пищу, вкусную и столь необходимую для существования человека.

Кто-то обязательно скажет: «Обезьяна тоже готовит себе еду — она чистит банан. Слон раскалывает сладкие плоды, а белочка выковыривает орешек из скорлупы». Но это скорее добыча еды, распаковка. И еще важно, что человек полностью приготавливает еду заранее, до того, как ее съесть: он не просто создает кусок еды, а организовывает процесс ее поедания, трапезу. Готовить — значит делать еду заранее и съедать то, что получил.

Сейчас я совершенно волюнтаристски обозначу несколько критических точек развития кулинарии, которые повлияли на развитие человеческой цивилизации в целом.

Есть гипотеза о том, что навык использования огня повлиял на появление человека как вида. В ней масса слабых мест, она не доказана в нюансах, но, похоже, значительная доля правды в ней есть. Ученые считают, что этот навык развивался в течение многих сотен тысяч лет, первые свидетельства применения огня относятся ко времени около 1,5 млн лет назад, а уже 250 000 лет назад он был уже повсеместно распространен. То, что люди, которые как раз

становились *Homo sapiens*, смогли есть термически обработанную еду, дало им гораздо больше энергетических веществ и сэкономило время на сам процесс питания. Их мозг получил время и энергию на развитие, они смогли безопасно жить на земле, а не перемещаться по деревьям, таким образом, они стали жить более плотными семьями, более оформленным социумом. И даже чисто биологически человек эволюционировал: размер челюстей уменьшился, головной мозг, напротив, увеличился, центр тяжести тела переместился, что способствовало прямохождению, и желудочно-кишечный тракт также претерпел изменения, заметно укоротился и приспособился к перевариванию термически обработанной пищи, как животной, так и растительной.

Использование огня позволило сделать еду не только более полноценной, но и более безопасной — тут и банальная дезинфекция, и уничтожение паразитов, и расщепление различных токсинов, что сделало множество продуктов съедобными. Есть же масса растений, которые в сыром виде ядовиты (например, корень маниока или множество разновидностей фасоли), а в приготовленном — служат весьма ценным источником полезных веществ.

Что бы ни говорил нам Энгельс, не труд, а, возможно, именно кулинария сделала из обезьяны человека. Получается, мы готовим для того, чтобы быть и оставаться людьми.

Несмотря на то что потом произошло громадное количество разнообразных событий, начиная от

приручения домашнего скота и заканчивая появлением различных культур и расселением человека по миру, следующей критической точкой я считаю появление хлебопечения. Около 10 000 лет назад люди научились собирать крахмалистые зерна, растирать их камушком о камушек, получать из них грубую муку, смешивать ее с водой и делать лепешки.

Поразительно, как одно такое малое движение смогло сместить целый цивилизационный поезд на другие рельсы. Да, можно пожевать спелый колосок пшеницы или пророщенные зерна и даже получить из них некоторые ценные вещества. Но ценность любых колосков или зернышек по сравнению с хлебом просто ничтожна. Я уже не говорю про современный высокотехнологичный хлеб, богатый текстурами и ароматами, но даже если взять примитивную лепешку из дикой пшеницы-однозернянки, смешанной с водой, заквашенной естественным образом и испеченной на камушке, — она же так вкусна!

Люди постепенно учились использовать стихийный мир бактерий и ферментировать разные продукты, в том числе эту кашу из муки и воды. И тот факт, что хлеб оказался вкусным и полноценным, подтолкнул людей к тому, чтобы не только собирать зрелые колосья, но и специально их выращивать. Так появилось сельское хозяйство. Оно в свою очередь породило класс людей, которые кормили население, — а остальные получили свободное от добычи еды время и стали заниматься чем-то другим: появилось социальное расслоение, возникли профессии. Понятно, что это процесс не линейный и не

происходит из одной лепешечки, но тем не менее. Ведь очень важно и то, что хлеб — абсолютно рукотворный продукт. Можно поесть жареного мяса животного, в которое случайно ударила, например, молния или которое сгорело во время лесного пожара. Наверное, можно даже каким-то совершенно случайным образом попробовать кислого молока. Но хлеб требует целенаправленных манипуляций, которые создают совершенно новый продукт. Его мог сделать только очень изощренный ум, который активно работал над тем, чтобы получить более ценную еду.

Дальше был путь по инерции: люди пекли лепешки, выращивали коров, собирали молоко, делали сыр, выращивали виноград ради вина — все это в течение нескольких тысяч лет происходило без особенного прорыва. Распад средиземноморских империй тоже никак не ускорил процесс, а средневековье так вообще все затормозило. Потом люди стали больше путешествовать, транспортировать специи — и наконец Христофор Колумб доплыл до Америки и привез оттуда невиданные продукты.

Колумбов обмен — это третья критическая точка, сверхважная веха. Сейчас уже невозможно представить, как мы вообще могли жить без подсолнечника, помидоров и картофеля, но без Колумба не было бы также кофе в Сальвадоре, бананов в Эквадоре и апельсинов во Флориде.

Продовольственный обмен между Старым и Новым Светом создал современную кулинарию — и даже современные европейские национальные кухни. Они

начали развиваться примерно в XVII-XVIII столетиях, и где-то к концу XIX века, века национализма, люди начали воспринимать определенную еду как способ своей артикулированной национальной идентичности. Еда и сейчас остается едва ли не основным, если не единственным фактором, через который люди себя идентифицируют как часть того или иного народа: мы готовим определенные блюда потому, что хотим оставаться самими собой и в этническом смысле. И тем более поразительным выглядит тот факт, что знаковые ингредиенты многих национальных кухонь появились в них именно в XIX веке, примерно в последней трети. Так что Колумба можно было бы назвать провозвестником грузинского кулинарного национализма. Или итальянского. Или белорусского.

На рубеже XIX-XX веков стали появляться связанные с кулинарией удивительные агрегаты, и четвертой критической точкой стало появление массового холодильного оборудования. Возможность сделать запас большого количества еды очень надолго, практически навсегда, коренным образом поменяла парадигму человеческого питания. Прежде всего, холодильники и морозильники породили современную систему быстрого питания, которая использует полуфабрикаты высокой степени готовности и безопасности. Но главное — они поменяли процесс принятия пищи.

Совместное поглощение еды — важный социальный акт, который восходит, наверное, еще к пещерным временам, когда у людей не было возможности сохранить пищу надолго: ее надо было съесть именно

тогда, когда она приготовлена. Все сели, одновременно поели — и таким образом племя или семья укреплялись. Современные технологии позволяют нам роскошь есть индивидуально и получать еду в любой удобный момент в любом удобном количестве. Приготовление еды как социальный акт потихоньку отмирает, но все же пока мы так или иначе готовим и едим еще и для того, чтобы быть вместе с другими людьми.

Скажу, наконец, почему вообще готовлю я — и почему делаю это в ресторане.

Вот пример: как человек наконец понимает, что он стал отцом. Еще буквально накануне вечером он думал: «Только бы детки были здоровыми, и пусть делают что хотят, веселятся, развлекаются, у них впереди вся жизнь». Он ложится спать, а с утра просыпается от мысли: «Я лучше знаю, что им надо!» Все, человек готов, он стал отцом. Так и осознание того, что ты знаешь, как приготовить еду, дает адреналиновое ощущение: ты знаешь что-то, чего другие могут не знать.

Кроме того, это способ реализации, адреналин миссии: когда готовишь в ресторане, ты в состоянии непрерывного бодрствования и ощущения того, что ты успешный и ловкий. Каждая тарелка, которая уходит в зал, — это моя самореализация. Каждое пустое блюдо, которое возвращается обратно на мойку, — молчаливая благодарность, мгновенный результат твоего труда. Видеть тарелки, на которых ничего не осталось, понимать, что люди тебе доверяют, принимают из твоих

рук то, что кладут себе в рот, — это состояние вызывает зависимость.

ЧТО ТАКОЕ ВКУСНАЯ ЕДА

С одной стороны, все относительно: «Тебе и горький

хрен — малина, а мне и бланманже — полынь», — писал Козьма Прутков. Но с другой стороны, как бы дико это ни звучало, еда может быть объективно вкусной и объективно невкусной.

Вкусная еда — это еда, которая хорошо приготовлена. У каждого продукта свои стадии готовности, и когда они соединяются все вместе на тарелке, их кондиции должны совпадать. И формально, идеальная еда — та, где все ингредиенты приготовлены к одному сроку, возможно, отдельно, затем соединены в блюдо на пике своей кондиции и поданы.

Технологически это кажется близким к невозможному, но на самом деле это уже не будущее, а практика. «Пик готовности», о котором я говорю, вполне можно описать — он касается степени температуры, мягкости, хруста, карамелизации, внутренней температуры, разжижения, расплавления, загущения, потемнения и так далее.

Но важно еще довести еду до требуемого вкуса. Когда повара сообщают друг другу инструкции, они постоянно говорят «готовить до готовности» или «довести до вкуса». Это кодовые слова, пониманию которых надо научиться, откалибровать свои рецепторы с командой, с которой ты работаешь, чтобы фраза «довести до вкуса» имела хоть какой-то смысл. А иначе же непонятно, до какого доводить вкуса — до мыльного или до железистого. Это довольно тонкая материя, но

все равно: можно примерно понимать, что такое нормально посоленный, нормально кислый, нормально сладкий продукт.

Да, без сомнения, существуют некоторые национальные особенности. Моя хорошая знакомая, американский кондитер, много лет работает в России и постоянно урезает количество сахара в своих американских рецептах — и все равно не урезала его до конца. Все, что она делает, на русский вкус невыносимо сладко, даже сейчас, когда она утверждает, что снизила количество сахара на треть.

Но даже очень сладкая еда не становится невкусной потому, что находится на более сладком полюсе, чем нам привычно. Не становится невкусной еда более кислая, чем нам бы хотелось. Вопрос, что такое вкусная еда, я задаю почти всем своим ученикам, и они, как правило, говорят: это сбалансированная еда. Когда я спрашиваю, что значит сбалансированная, они отвечают: когда в правильном соотношении находятся соль, перец, кислота и горечь — словом, все вкусовые характеристики. Тогда я напоминаю им, что если взять дерево и сбалансировать его, то получится бревно. А посмотрите на картинки Хокусая — он рисовал самые корявые деревья в мире, и они безумно красивые благодаря своей асимметричности.

Еда может быть вкусной в пределах довольно широкого пространства и в очень полярных смыслах. Главное, — что она должна быть хорошо приготовлена, в ней должно быть что-то, что цепляет, у нее должен

быть яркий вкус, а для этого можно выкручивать ручки до конца.

Если это жареное мясо, то пусть у него будет ярко выраженный вкус жареного мяса, я не боюсь даже подпалины на куске, она только сделает вкус мощнее. В кислом соусе должна четко прочитываться ощутимая кислинка. Если блюдо задумано соленым, оно должно быть нормально посолено. Повара часто боятся солить, точнее, пересолить. Всем ясно, соли должно быть в меру, иначе еда перестает быть комфортной, но соль должна чувствоваться. Хуже, когда повара солить не боятся, но не ощущают уровня солености. У нас был чудовищный конфликт с первым шефом Delicatessen: он постоянно что-то пересаливал. Мы ему говорили: «Владимир Игоревич, очень соленое», — на что он отвечал: «Ну что значит соленое? Яркое». И я боролся с желанием надеть ему кастрюлю с пересоленным супом на голову.

Точных количественных критериев по отношению к соли практически не существует, это вопрос калибровки вкуса. Они появляются, когда готовишь что-то в больших количествах. Если я засаливаю свиную ногу или бекон, у меня есть определенная пропорция соли, воды и мяса, и я понимаю, каким образом рассчитать эту пропорцию, чтобы получить гармоничный продукт. Потому что определенное содержание соли в мясе, тесте и каше или сахара в вине, конфетах, помадке, сиропе и так далее эмпирически выверено. Это комфортный уровень того или иного вкуса, но измеряется он, повторяю, на

достаточно больших объемах. Однажды откалибровав процесс, ты можешь производить его без особенных сомнений — и все будет нормально. Картошка в «Макдоналдсе» всегда примерно одинаковая — почему? Потому что ее вкус откалиброван и производится она в очень большом количестве.

Я должен думать об интенсивности каждого отдельного вкуса каждого отдельного ингредиента, который я использую. Для меня всегда было удивительно, почему люди дома часто готовят невкусно. Потом я этот секрет раскрыл: люди не пробуют еду, когда готовят, не пробуют ее на каждой стадии и не пробуют перед тем, как подать. То же касается очень часто и профессиональных поваров.

Мать, которая готовит своим детям, калибрует свои рецепты относительно их вкусов. Они привыкают к определенному вкусу еды, и их нервная система не готова к очень большим скачкам, к слишком мощным сигналам. Так и повар должен калибровать свои рецепты относительно вкусов тех людей, которых он кормит. Вкусная еда — это еда, которая вкусна как тебе, так и другим людям. Повар должен знать, что надо его гостям, — он не может угадать на всех, но есть разумные рамки, в пределах которых блюдо можно оценить как вкусное. Если ты не можешь попробовать и оценить, вкусно или нет, тебе надо бежать из этой профессии.

Многие люди считают невкусной еду, которая им непривычна. Человек может сказать: «Я такое не ем» — по отношению к продукту, который он ни разу в жизни

не пробовал. Но если он говорит это не в силу каких-то идеологических или медицинских ограничений, то он однозначно демонстрирует свою узость.

Сейчас повара сочетают друг с другом самые немыслимые продукты — и все это работает. В детстве я не мог представить, как китайцы могут есть мясо со сладкими соусами. Ерунда, думал я, это немыслимо! А в юности попробовал кисло-сладкую говядину — причем это было не азиатское блюдо, а еврейское — и был очень удивлен, что такое мясо оказалось невероятно вкусным.

Когда человек мне сообщает, что он балют даже в рот не возьмет, потому что это гадость, он отказывается от реально вкусной еды. Балют — это вареное утиное яйцо, в котором уже сформировался плод — с клювом, перьями и так далее. И это объективно хорошая еда, в ней нет ничего невкусного: все, кто любит утку или курицу и яйца, могут любить и балют. Его вкус — что-то среднее между вкусом птицы, птичьей печени и яйца. В нем нет ни одного оттенка, про который человек с закрытыми глазами сказал бы: «Отвратительно, ужасно, мерзко, скользко, металлическо, мыльно, зловонно, пересолено, твердо, не грызется». Если несколько миллионов, может быть, даже сотни миллионов человек это едят и находят что-то интересное, не странно ли ты выглядишь, говоря, что это гадость? Может смутить разве что хруст клювика. «Ой, это нельзя есть, потому что там малыш лежит», — говорят те, кто считает это гадостью. Но он же вареный, все нормально! Он создан, чтобы его съели: в любом