

# Владислав Пискунов:

## «Хотите вкусный ужин? Тогда стойте у плиты»

Именитый шеф-повар о творчестве в профессии, о пользе кулинарных книг и деревенских огородах

### ИЗ СЛОВАРЯ РУССКОЙ КУХНИ

**КУНДЮМЫ** – упоминаются ещё в «Домострое» в 16 веке. Блюдо довольно известное, это прародитель русских пельменей. Они, как правило постные, для них используют капусту, грибы.

**НЕЛЬМА** – рыба, которая в европейской части России именовалась белорыбицей. Она ловилась в Волге и её притоках, но исчезла в начале 20 века. Сейчас довольно распространена в Сибири.

**БЛАГОВЕЩЕНСКАЯ КУЛЕБЯКА** – кулебяка с рыбой, но без других скорожных продуктов. Получила такое название, поскольку на Благовещение разрешено есть рыбу.



Случается, что профессия сама выбирает человека. Так произошло и с Владиславом Пискуновым – бывшим инженером и руководителем одного из московских заводов.

наться. Не каждому повезёт так, как повезло мне, это редкость. Я знаю массу занятий, более приятных и гораздо лучше оплачиваемых, чем профессия повара. Это как в поэзии – многие пишут стихи, но знаменитыми становятся единицы. Поэтому следом за Толстым, который говорил: «Если можете не писать – не пишите», я скажу так: «Если можете не готовить – не готовьте».

**- Тогда Ваш совет тем, кто каждый день варит обеды, ужины для своей семьи...**

- Начали готовить – не отходите от плиты. Выделите на это время и стойте на кухне. Не нужно в это время телевизор смотреть, детей воспитывать, с мужем ругаться. Вот нужно вам для этого два часа – два часа будьте на кухне.

**- Сейчас в моде минимализм – в образе и стиле жизни, в потреблении. Как полагаете, это может отразиться на мире высокой кухни?**

- Мне нравится этот термин – минимализм. Чем больше работаю поваром, тем больше я за простоту. Чем меньше ингредиентов, специй, пряностей используется, тем лучше. Всё должно быть «опрошенным», как сказал бы Толстой. Вот я сейчас прохожу такой же период. Даже те блюда, которые готовлю давно, стремлюсь упростить, убрать всё лишнее. Получается этакая *une Einfachheit*, «новая простота», как называют это немцы. В какой-то момент повара в мире слишком увлеклись экспериментами, слишком далеко ушли от того, как должны выглядеть продукты на тарелке. Надо быть проще.

**- Вы сами выращиваете на огороде травы, корни, которые используете в ресторанной кухне. Зачем это нужно при нынешнем изобилии?**

- Я живу за городом, и на своём небольшом огороде выращиваю ароматные травы, редкие растения, которые не могу купить. В прошлом году посадил 49 видов растений. В этом году, например, посажу пять видов настурции, это растение, которое полностью съедобно. Из её крупных листьев можно делать голубцы, из мелких – декор, цветы идут в салаты, маринованные плоды используем для солянки. Посажу много русских бобов, их иногда ошибочно называют кормовыми. Они очень вкусны зелёными, недозрелыми. Посажу брюссельскую капусту, она нужна мне на листики для оформления блюд. Ароматные травы не забуду. Ещё я очень люблю картошку, но практически не ем её – качественный картофель трудно купить. И для себя я всегда выращиваю чуткое картошки, для меня это деликатес, который я ем раз в год. Ещё сажаю необычные сорта помидоров, съедобные цветы. Сушу травы, делаю с ними спиртовые настойки, вермуты, чай, пряные смеси. Ведь в кулинарии нет какого-то одного, глобального секрета, всё складывается из множества мелочей, нюансов. Сложные вместе, они и рождают неповторимый вкус.

### ДИАЛОГ

Инна Коптева,  
фото Светланы Андросовой

**Шеф-повар московского ресторана русской кухни «Матрёшка», кулинарный блогер, автор популярных книг о еде, обладатель «Пальмовой ветви» за лучшую ресторанный концепцию 2019 года Владислав Пискунов на днях был участником первого гастрономического форума «Вкус Гипербореи». Он дал мастер-класс по приготовлению рыбной кулебяки, поделился с коворчанками секретами мастерства и заодно ответил на вопросы журналистов.**

**- Как Вам Ковдор? Как Вас здесь приняли?**

- Приняли очень хорошо, задали подарки. Конечно, мне понравилось такое тёплое отношение. Я вообще много езжу по стране, с удовольствием это делаю, это всегда очень интересно.

**- Почему в качестве блюда для мастер-класса Вы выбрали кулебяку?**

- Я не первый раз провожу мастер-классы – и в России, и за рубежом. Приготовление кулебяки всегда беспроигрышный вариант. Блюдо это эффективное, большое, многослойное, сытное. А приготовить его может любой, даже малоподготовленный кулинар. И даже не кулинар, если будет чётко следовать инструкциям. Своим коллегам я тоже всегда советую готовить это блюдо. Это очень познавательно, можно использовать различные технологические приёмы. Есть чему научить, есть чему научиться. И, кроме того, это блюдо исконно русской кухни.

**- Вы человек, искушённый в мире еды. А какое блюдо считаете самым любимым для себя?**

- Меня этот вопрос каждый раз ставит в тупик. У поваров есть, как сейчас модно говорить, профдеформация. Я всеядный человек, нет продуктов, которые мне не нравятся. Ем всё, что хорошо приготовлено, и особенно, если эту пищу приготовил кто-то другой, не я!

**- Вы сторонник правильного питания или обычной, хорошо приготовленной пищи?**

- Очень не люблю рассуждения насчёт правильного или неправильного питания. Во-первых, потому, что я не специалист, а повар с образованием инженера (Владислав окончил МГТУ им. Баумана – *прим. И.К.*). Если бы был диетологом, гастроэнтерологом, то к моим словам можно было бы прислушиваться. А я повар, моя задача – готовить вкусно. Тем более что сейчас очень много спекуляций на тему того, что полезно, а что нет. Например, соя – то она полезна, а потом её называют модным словом эдамаме и объявляют ЗОЖной. Таких примеров могу привести массу. Думаю, тут больше спекуляций, маркетинга, моды, чем правды. Я стараюсь от всего этого дистанцироваться.

**- Какие задачи ставите перед собой как шеф-повар?**

- Я работаю в большом ресторане, у нас почти 200 посадочных мест. Мы находимся в самом центре Москвы, напротив здания правительства страны. И мне необходимо заполнять этот ресторан гостями. А значит, нужно готовить такую еду, которая нравится нашим посетителям. Прежде всего, она должна быть качественной.

На самом деле у профессиональных поваров очень много задач –

качество, контроль за экономической эффективностью производства, решение производственных вопросов, кадровых и так далее. К счастью, у меня есть напарник, очень квалифицированный сушеф. Поэтому я могу много времени уделять творческим вещам – разработке нового меню, организации всевозможных фестивалей, специальных вечеров, гастрономических ужинов. Этим в основном и занимаюсь.

**Как рождаются рецепты новых блюд? Как это происходит?**

- У всех по-разному, я думаю. Могу говорить только о себе. Главное – придумать какую-то тему. Это долгий мыслительный процесс, потом уже начинаются проработки этой темы. Главным образом мы выполняем конкретные задачи – разработать новое меню к смене сезона года, например. А бывает, что привезли в ресторан рыжиков бомбической засолки, и ты понимаешь – главное – ничем такой продукт не испортить. Таких «солёных» продуктов немного, но они есть. И это тоже наша работа – понять, что некоторые из них в меню нужно использовать без смешивания с остальными.

**- А слово «Гиперборея» рождает у Вас кулинарные ассоциации?**

- К сожалению, у меня очень мало времени, чтобы ознакомиться с темой подробно, но сегодня я узнал о существовании блюд саамской кухни, о которых не слышал прежде. Теперь в голове это крутится, возможно, через несколько дней родится какая-то идея на эту тему. Я из поездок обязательно привожу с собой что-то интересное. Уверен, что после поездки в Ковдор со временем тоже родится что-то новое. Это любопытная идея, и она очень красиво звучит. Я уверен, что за этим есть будущее, данную тему нужно развивать.

**- Какую из Ваших книг Вы бы посоветовали в качестве пособия для начинающего повара?**

- Мои книги не для профессионалов, они для кулинаров-любителей. Профессионалам я бы посоветовал другую книгу. Я участвовал в её переиздании, писал комментарии, делал фотографии для неё. Это переиздание первой русской поваренной книги 1816 года Василия Лёвшина «Русская поварня. 200 лет спустя». Она действительно может помочь профессиональным поварам и любителям понять, что такое исконная русская кухня.

**- Как получилось, что Вы начали свой путь как инженер, а стали поваром?**

- Я всегда занимался тем, что мне нравится. Долго был инженером, руководителем завода, его совладельцем. Но в силу обстоятельств сменил сферу деятельности. К тому времени я уже издал книгу, активно увлекался кулинарией, на телевидении снимался. Мне и выбирать-то особенно не пришлось. В 2016-ом предложили стать шеф-поваром ресторана, где я работаю и сейчас.

**- Ваш совет тем, кто решает, выбрать ли для себя профессию повара.**

- Я бы всё очень хорошо взвесил. Благодаря СМИ люди ошибочно представляют себе работу повара и шеф-повара. Не всякий повар станет шеф-поваром или даже сушефом. На ресторан, где работает 40 поваров, приходится два-три сушефа и один шеф-повар. Можете понять, каковы ваши шансы. А работа повара – физически тяжёлая, и не так чтобы высокооплачиваемая, скорее, наоборот. И неблагоприятная, и совсем не творческая. Когда ты каждый день шинкуешь капусту, то творчества в этом немного. Но через это надо пройти, если хочешь под-