



ilk Soll

Повар

Alk Soll

Повар

<https://litres.ru/74146448>

SelfPub; 2026

Аннотация

Эта книга собрана как первый том истории повара, который прошёл путь от первых кухонных поручений до пятизвёздочных отелей, королевских банкетов, разных стран и круизных лайнеров. В центре этой истории - не только профессия, но и семья: жена, любовь со школьной скамейки, дети, дом и цена долгого пути.

Это рабочая рукопись. В следующих редакциях можно будет уточнить даты, имена, названия мест, добавить новые сцены, рецепты, фотографии и документальные детали.

Содержание

Глава	4
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Повар

Глава

Том 1

Между огнём, океаном и домом

Рабочая рукопись

От автора

Эта книга собрана как первый том истории повара, который прошёл путь от первых кухонных поручений до пятизвёздочных отелей, королевских банкетов, разных стран и круизных лайнеров. В центре этой истории - не только профессия, но и семья: жена, любовь со школьной скамейки, дети, дом и цена долгого пути.

Это рабочая рукопись. В следующих редакциях можно будет уточнить даты, имена, названия мест, добавить новые сцены, рецепты, фотографии и документальные детали.

Пролог. Ночь посреди океана

Ночью океан не шумит. Он дышит. Я стоял у борта после очередной смены и смотрел туда, где не было ни города, ни огней, ни дороги. Только вода, темнота и гул корабля. Где-

то далеко был дом: жена, дети, обычная кухня, свет в окне и жизнь, ради которой я всё это делал.

На корабле спали пассажиры. Для них круиз был праздником: Карибы, острова, рестораны, музыка, фотографии на палубе. Для нас это была работа, расписанная по минутам. Кухня лайнера - это город под палубой: металл, пар, ножи, голоса на разных языках, запах хлеба, рыбы, кофе, жареного мяса, моющих средств и усталости.

Иногда мне казалось, что я прожил не одну жизнь, а десять. Италия, Англия, Испания, Америка, Россия. Потом Китай, Япония, Австралия, Европа. Потом море, где весь мир собирается на одной кухне. Я готовил для гостей, чьи имена знали миллионы. Для политиков, звёзд, королевских банкетов, людей, привыкших к охране, протоколу и идеальному сервису.

Но в ту ночь я думал не о них. Я думал о жене, которая держала дом, пока я держал кухню. О детях, которые росли быстрее, чем я успевал возвращаться. О том, что повар отдаёт людям не только еду, но и часть своей жизни. Шеф отдаёт ещё больше: нервы, здоровье, сон, праздники, дни рождения, спокойные вечера дома.

Эта книга - не только о кухне. Она о профессии, которая поднимает человека высоко, и о цене, которую за этот подъём платит семья. О любви со школьной скамейки. О странах, где я учился заново. О соблазнах, падениях, победах, королевских банкетах и ночах, когда после аплодисментов оста-

ёшься один.

Можно приготовить ужин для короля, но всю жизнь помнить суп, который жена разогрела тебе ночью, когда ты наконец вернулся домой.

Глава 1. Запах, с которого всё началось

Поварская профессия входит в человека не сразу. Сначала она проверяет тело: ноги, спину, руки, способность стоять много часов и не жаловаться. Потом характер: можешь ли ты промолчать, когда тебя отчитали, исправить ошибку, а не искать виноватого, прийти завтра, если сегодня было тяжело. Потом она проверяет сердце: любишь ли ты кухню не только тогда, когда тебя хвалят, но и тогда, когда ты устал, тебя не замечают, платят мало, а дома ждут.

Мой путь начался не с красивого ресторана. Он начался с простого: домашняя кухня, запах еды, первые поручения, ведро картошки, первый страх сделать плохо и первое желание доказать, что я не случайный человек. Профессия начинается не с белого кителя. Она начинается с того, что ты умеешь почистить, нарезать, вымыть и повторить.

Картошка казалась наказанием. Позже я понял: это была первая лекция о смирении. Если ты не умеешь уважать простое, тебе нельзя доверять сложное. Если злишься на чистку, ты ещё не готов к трюфелю. Если не можешь сделать ровно то, что кажется скучным, ты не выдержишь того, что кажется высоким.

Старший повар подошёл ко мне в конце дня. Я устал,

пальцы болели, спина ныла, но картошка получалась ровнее. Он посмотрел и сказал: "Уже лучше". Всего два слова. Но для меня они прозвучали как первая награда.

Потом эти слова шли со мной всю жизнь. После каждой тяжёлой смены, страны, ошибки, конфликта и возвращения домой, когда я понимал, что снова что-то пропустил в жизни семьи. Я говорил себе: "Уже лучше. Но ещё не достаточно".

Так я шёл дальше: от картошки к плите, от плиты к ресторану, от ресторана к отелю, от отеля к другой стране, от страны к океану. И если меня спросить, с чего началась профессия, я отвечу: с запаха домашней кухни и ведра картошки, которое научило меня уважать простое.

Глава 2. Первый нож

У каждого повара есть свой первый настоящий нож. Не домашний, не случайный, не тот, что лежит в ящике вместе с ложками. А свой. Тот, который однажды берёшь в руку и понимаешь: теперь ты отвечаешь не только за продукт, но и за себя.

Нож на кухне - это продолжение руки. По тому, как человек держит нож, опытный повар быстро понимает, кто перед ним. Новичок боится лезвия или, наоборот, слишком уверен. Я прошёл через оба состояния: сначала боялся, потом решил, что уже всё умею, потом порезался и снова начал уважать.

Первый серьёзный порез я помню лучше, чем некоторые дорогие банкеты. Я хотел нарезать быстро, чтобы показать

готовность к настоящей работе. Отвлёкся на секунду, лезвие пошло не туда, и в пальце появился холод, а потом кровь. Один повар сказал: "Убери кровь. Перевяжи. И возвращайся". Тогда это показалось жестоким. Теперь я понимаю: кухня не жестока, она честна. Гость ждёт тарелку. Команда не может развалиться из-за твоей паники.

После этого я стал смотреть на нож иначе. Я понял, что опасны не только огонь и лезвие. Опасно эго. Эго говорит: "Я уже умею", "Мне не надо повторять", "Я быстрее других". А потом режется, обжигается, портит соус и, если повезёт, становится немного тише.

Когда я впервые купил свой нож, я нёс его домой почти торжественно. В тот вечер я нарезал всё, что нашёл: хлеб, лук, помидоры, зелень. Проверял, как он идёт, как слушается, как режет. И впервые почувствовал радость не от результата, а от самого движения: от звука доски, ровности, повторения, ощущения, что рука начинает думать сама.

Много лет спустя на лайнере я увидел молодого повара, который держал нож так же неуверенно, как когда-то я. Он спешил. Я подошёл и сказал: "Не доказывай мне, что ты быстрый. Докажи, что ты точный". В его глазах был мой старый страх. Я вернул ему нож и добавил: "Уважай лезвие".

Мой первый нож давно остался в прошлом. Но иногда мне кажется, что я всё ещё держу его в руке. Он был первым уроком ответственности: за продукт, за движение, за ошибку, за человека рядом и за семью, которая верит, что твоя работа

имеет смысл.

Глава 3. Мой первый шеф

Первый настоящий шеф - это человек, который первым заставляет тебя понять, куда ты пришёл. Моим первым шефом была женщина. Строгая, справедливая, наблюдательная. Она не раздавала улыбки просто так и не обещала, что будет легко.

Когда я попросил место для практики, она выслушала меня и спросила: "А ты не думаешь, что занимаешь чьё-то место? Если я дам практику тебе, кто-то другой её не получит. Почему я должна выбрать тебя?" До этого я думал только о своей мечте. Она заставила меня понять: шанс - это не подарок, а долг.

Позже мы смеялись над этим разговором. Я спросил, правда ли она сомневалась. Она сказала: "Я знала ответ ещё когда спрашивала. Хотела, чтобы ты сам услышал свой ответ". В этом была вся она. Она не всегда объясняла. Она ставила тебя перед правдой.

Каждое утро кто-нибудь говорил ей: "Доброе утро, chef". Она отвечала: "Для кого доброе, а для кого - узнаем". После этой фразы кухня выпрямлялась. Все знали: сегодня она кого-то выберет. Не по списку, не официально. Просто её взгляд остановится на одном человеке, и этот человек поймёт: день будет длинным.

Однажды таким человеком стал я. Она увидела всё: мятый фартук, неидеально чистый нож, неровную нарезку, слабую

соль, лишнюю суету. К обеду я уже ненавидел слово "переделывать". В какой-то момент она остановила меня и сказала: "Ты мстишь продукту за то, что я тебя ругаю. Продукт не виноват, что у тебя гордость болит".

Эту фразу я запомнил навсегда. Повар не имеет права переносить своё настроение на продукт. Злость делает движения грубыми, обида - невнимательным, страх - деревянным. Профессионализм - это не когда у тебя нет эмоций, а когда эмоции не управляют рукой.

Вечером она сказала: "Сегодня лучше. Ты почти сорвался, но не ушёл. Значит, есть шанс". В её языке это было больше, чем "молодец". Она была строгой, но не слепой. Если ругала, то за дело. Если хвалила, все верили, потому что она не торговала словами.

Позже, когда у меня появились свои команды, я часто вспоминал её. Особенно когда молодой человек просил шанс. Мне хотелось спросить тем же голосом: "Ты понимаешь, что можешь занять чьё-то место?" Не чтобы напугать. Чтобы он почувствовал вес возможности.

Она дала мне не только знания. Она дала форму внутри: чистота - это характер, точность - уважение, строгость без справедливости превращается в насилие, справедливость без строгости - в слабость. Она знала ответ ещё когда спрашивала. Я узнал его намного позже.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.