

Кулинар

ПОВОРОТЫ
СУДЬБЫ
ИЗВЕСТНОГО
ШЕФ-ПОВАРА



Содержит
цензурную
брань!
18+

ВЛАД
ПИСКУНОВ

Книги Влада Пискунова

Влад Пискунов

**Кулинар. Повороты судьбы
известного шеф-повара**

«ЭКСМО»

2026

УДК 641.5(092)(470)
ББК 36.99

Пискунов В.

Кулинар. Повороты судьбы известного шеф-повара /
В. Пискунов — «Эксмо», 2026 — (Книги Влада Пискунова)

ISBN 978-5-04-255238-0

Никогда не поздно найти дело своей жизни! Влад Пискунов стал шеф-поваром в сорок семь лет. До этого он получил инженерное образование, руководил производством, занимался издательским делом, фотографией, телевидением и писал о еде. Казалось бы, совершенно разные занятия. Но именно из них постепенно сложился его путь в профессию. В этой книге Влад Пискунов рассказывает о детстве на рабочей окраине Саранска, первых кулинарных экспериментах, семейной еде, путешествиях, работе, случайных знакомствах и гастрономических открытиях. Он вспоминает смешные и порой невероятные истории, объясняет, как формировался его вкус, и показывает, что ни один опыт не бывает напрасным. Перед вами не учебник для поваров и не сборник готовых советов, а увлекательные мемуары человека, который сумел превратить давнюю любовь к еде в профессию. Книга будет интересна поклонникам Влада Пискунова, любителям гастрономической литературы и всем, кто задумывается о собственном пути и деле, которым действительно хочется заниматься. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.5(092)(470)

ББК 36.99

ISBN 978-5-04-255238-0

© Пискунов В., 2026

© Эксмо, 2026

Содержание

Предисловие	7
Часть первая	9
Кленовый сироп	9
Голуби	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Влад Пискунов

Кулинар

Повороты судьбы известного шеф-повара

Посвящаю памяти моего друга Максима Сырникова

Писать свои Mémoires заманчиво и приятно. Никого так не любишь, никого так не знаешь, как самого себя. Предмет неистощимый. Но трудно. Не лгать – можно; быть искренним – невозможность физическая. Перо иногда остановится, как с разбега перед пропастью – на том, что посторонний прочел бы равнодушно. Презирать – braver – суд людей не трудно; презирать суд собственный невозможно.
Из письма Александра Сергеевича Пушкина князю Петру Андреевичу Вяземскому, ноябрь 1825 года, из Михайловского в Москву

© Пискунов В.В., текст, фото, 2026

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

Предисловие

Осенью 2019 года меня попросили дать большое интервью для газеты «Ведомости». Мне тогда исполнилось пятьдесят, вышел последний том моей книги о русской кухне, над которой я работал несколько лет, а еще я получил премию «Шеф-повар года», то есть было о чем поговорить¹.

Я согласился.

Мы сидели с журналистом в кафе, беседовали.

– Давайте начнем с самого начала, потому что карьера у вас уникальная: есть много примеров, когда шеф-повара становились телезвездами, но чтобы инженер стал ведущим кулинарной телепрограммы, а затем шеф-поваром серьезного и успешного ресторана – я таких не встречал.

Подобное я слышу постоянно, и оно все равно неизменно застает меня врасплох. И в том интервью я, как обычно, пробубнил что-то маловразумительное.

Действительно, я стал шеф-поваром в 47 лет, придя в профессию не из су-шефов – как бывает примерно всегда, – но даже не имея ни профильного образования, ни серьезного опыта работы в ресторане. Это всегда вызывает удивление у моих собеседников: «в сорок семь?», «к Деллосу?», «в новый ресторан?», «без опыта работы?». Необычно, согласен. Я бы и сам сильно удивился, расскажи мне кто-нибудь в начале двухтысячных годов о моей нынешней жизни. Хотя, на мой взгляд, было бы куда забавнее и удивительнее, если бы кто-то на пятом десятке лет, наоборот, переквалифицировался из поваров в инженеры. Человек никогда не знает, что случится с ним в будущем. Вот и я, скажем, представить не мог, что когда-нибудь стану с удовольствием пить безалкогольное пиво, а ведь пью. И это не единственное чудо, произошедшее со мной за последние годы. Поэтому-то я и решил написать эту книгу.

Только не ждите здесь подробностей о той части моей жизни, которую принято считать личной. Да, я так же, как все, испытал и быстротечную детскую влюбленность, и не разделенную поровну юношескую любовь. Однажды мне даже пришлось изжарить над пылающим сердцем птицу своего счастья, посыпав ее солью высохших слез. Да, и такое «блюдо» мне приходилось готовить. Были у меня и встречи, и расставания, и разрушенные надежды, и несбывшиеся мечты. Прошел я и через куда более серьезные испытания: болезни самых родных людей, гибель близких, предательство друзей... Всякое было, но эта книга о том, как я стал кулинаром.

Умники, которых обычно называют «британскими учеными», утверждают, что каждый раз, когда мы вспоминаем что-то отдаленное во времени, мозг вновь сочиняет это событие, перевыдумывает его. Вспомнить – не то же самое, что вставить кассету в видеомэгнитофон. Те же ученые говорят, что при воспоминаниях нейроны создают новые (что бы это ни значило) связи, мозг добавляет актуальные для текущего момента детали и убирает, как ему кажется, малозначительные. Оказывается, многое из наших детских воспоминаний никогда на самом деле не происходило или происходило совсем иначе; и чем сильнее была пережитая в детстве эмоция, тем больше до нас дошло вымысла. Яркие картины прошлого мозг сочиняет для нашего психологического комфорта, он смешивает реальность с фантазией, с историями из книг и фильмов, с рассказами родственников (тоже далеко не на 100 % правдивых), и вы абсолютно уверены: «Было так! Я точно помню!» Наша память – очень убедительный, но изощренный лжец. Умение же мозга забывать – не дефект, а спасительная функция. Если бы мы помнили все, то сошли бы с ума. Мозг бережет нас, забывая боль и обиды, стыд и позор. Память теряет воспоминания о неприглядных или болезненных событиях, оставляя приятные

¹ Газета «Ведомости», 14 ноября 2019 года. Александр Губский. Влад Пискунов: «Все блюда в книге „Русская кухня“ мною приготовлены, сняты и съедены».

моменты. Мало того, я честно признаюсь, что сознательно поменял имена некоторым персонажам, какие-то события описал, сильно сократив и упростив, а какие-то, наоборот, наполнил яркими красками, чарующими звуками и соблазнительными ароматами.

В моей жизни случилась масса забавных историй и казусов, происшествий и злоключений, но в книге рассказано лишь о тех, что незримо вели меня к профессии, за которую сейчас я дважды в месяц получаю жалованье.

Видимо, мне судьбой было изначально предназначено стать кулинаром, так как еще в молодые годы я очень любил... есть! Вы скажете, что все любят есть, а я с вами не соглашусь. По крайней мере, любовь к еде у разных людей выглядит по-разному: от вялой и не всегда искренней симпатии до пылкой и необузданной страсти. И даже эту страсть все удовлетворяют с разной степенью целеустремленности.

Философ Фома Аквинский с присущей средневековым схоластике скрупулезностью разложил на составляющие и систематизировал такой грех, как *чревоугодие*, выделив пять его форм: *laute* – есть слишком дорого, *studiose* – есть слишком вкусно, *nimis* – есть слишком много, *praepropere* – есть слишком часто, *ardenter* – есть слишком жадно. Последняя форма – самая серьезная, поскольку меняет цели бытия, заставляя нас «жить, чтобы есть», а не «есть, чтобы жить». К этим, бесспорно, страшным грехам я бы еще добавил всеядность – *omnivore*.

Должен признаться и покаяться, что мне присущи в той или иной степени все эти формы чревоугодия. И особенно всеядность! Я с равным удовольствием вкушаю и рыбу, и мясо, и плоды, и хлеба, и вина. Вкушаю и часто, и жадно, и не считаясь с ценой. Во времена Фомы Аквинского меня бы, несомненно, сожгли на костре. В конце концов, мы дети множества грехов, и надо уметь хоть что-то прощать самим себе.

Поэтому эта книга еще и про любовь! Про любовь к еде!

Часть первая

Детство и юность кулинара

Как хорошо однажды понять, что ты – человек прошлого. Знакомые думают, что они знают тебя, а на самом деле они помнят тебя. Женщины прошлого красивы, деревья прошлого густы. Переулки прошлого, праздники прошлого, дожди прошлого, книжки прошлого. [...] От прошлого можно не зависеть. Каким я его вспомню, таким оно и вспомнится...

Александр Володин, «Записки нетрезвого человека»

Кленовый сироп

Все мое детство прошло на рабочей окраине города Саранска – буквально рабочей и буквально окраине. Мои родители, мои многочисленные дяди и тети, родители друзей и одноклассников – все работали на заводе. Я и сам после восьмого класса устроился туда на лето грузчиком, чтобы заработать на зеркальный фотоаппарат новой модели.

В пяти минутах от моего дома начинался хотя и довольно исхоженный, но еще густой лиственный лес, где мы с друзьями проводили большую часть свободного времени, а времени, как сейчас понимаю, у нас было предостаточно. Когда я говорю, что, как Маугли, вырос в лесу, я, конечно, преувеличиваю, но лишь в том, что рос не в волчьей стае. В любое время года после уроков мы, наскоро перекусив (а часто и забыв это сделать) и поменяв школьную форму на бесхитростную мальчишескую одежду, бежали в свой блиндаж, оборудованный на склоне поросшего орешником лесного оврага. Блиндаж был так искусно замаскирован, что его не могли обнаружить даже грибники, проходившие порой по его крыше, обложенной дерном и мхом. Весной в овраге гудел и пенился ручей из талых вод, перейти на другую сторону можно было только по поваленным ветром осинам. Я мог подолгу сидеть на холодном скользком бревне, подставив черную резину сапог под белые брызги, отлетающие от торчащего из воды пня, смотреть на проплывающие куски дубовой коры, вдыхать волглый запах оттаявшего суглинка. Под склоном оврага еще лежал потемневший снег, но на буграх уже мелькала желтыми огоньками мать-и-мачеха, сквозь слежавшуюся жухлую листву яркой зеленью пробивались медуница и сныть. В стволах тянувшихся со дна оврага деревьев начинал подниматься к ветвям древесный сок.

Вооружившись отцовским коловоротом, мой друг Серега, не спеша, как будто боясь, что сок неожиданно хлынет мощной струей, дырявит темно-серый ствол клена. ловко вставляет в полученное отверстие заранее приготовленную трубочку и обмазывает ее вокруг размятым в теплых ладонях пластилином. Мы приспособливаем под трубочку двухлитровую стеклянную банку. У меня в брезентовом рюкзаке позвякивает еще пара таких же банок, припасенных матерью для консервирования компотов и украденных мной из чулана. Банки – дефицит, их никогда не выбрасывают, а моют и хранят до следующего урожая. Только через несколько минут на кончике трубки, сделанной из чехословацкого фломастера, появляется долгожданная капля драгоценной влаги. За то время, что мы потратили на сверление тупым сверлом еще двух деревьев, на дно первой банки накапало немного сока, который едва покрыл стеклянное дно. Не так просто разделить эту добычу пополам, чтобы наконец-то попробовать бесценный напиток. Обмочив лишь кончики языков, мы, счастливые, привязываем бечевкой банки к стволам деревьев и расходимся, наполненные оптимизмом, по домам. Ведь завтра здесь, в лесу, около

своего секретного жилища мы будем на костре варить невиданный в наших краях кленовый сироп!

Время течет бесконечно долго, совсем как струя воображаемого мной ароматного кленового сиропа. Уже прошло два урока, а впереди еще три и физкультура. Но зато можно, не переодеваясь, а прямо в трениках бежать в лес и разводить костер. На физре, несмотря на довольно холодный апрельский день, мы гоняем по школьному двору футбольный мяч. Я совсем не увлечен игрой и особенно не стараюсь. В голове стучат строки недавно пройденного:

*В котлах его варили
И пили всей семьей
Малютки-медовары
В пещерах под землей.*

Физрук дует в свисток и уходит, неся в одной руке магнитофон «Весна», а в другой – обтертый о шершавый асфальт кожаный мяч. Я запикиваю как попало форменные синие брюки (ах вот в кого такой разгильдяй и неряха мой сын!) в школьную сумку из коричневого кожзаменителя. Осталось дожидаться Серегу. Он учится в параллельном классе «Г», но их почему-то долго не отпускают.

Не заходя домой, мы почти галопом направляемся в лес. Я представляю, как удивится мама, попробовав сироп из кленового сока. Березовый-то сок все пили. Напиток под названием «Березовый сок» продавался в любом продмаге, и даже в нашем школьном буфете его можно было купить на разлив за какие-то копейки. Все прекрасно понимали, что делают его из обычной воды путем добавления сахара и концентрированной лимонной кислоты. Поэтому популярностью, мягко говоря, он не пользовался, и во времена тотального дефицита продуктов в конце восьмидесятых годов он исчез с полок магазинов последним, даже позже, чем вызывавший неизбежную изжогу консервированный борщ. Так вот, кленовый сок – это вам не березовый и уж тем более не тот «березовый», что продается в пыльных трехлитровых банках. Кленовый сок – основа для приготовления популярнейшего в Америке сиропа, подаваемого к блинчикам. Самый лучший сироп варят в штате Вермонт. Вермонт! Как звучит, а? Я это где-то вычитал и с тех пор не мог спокойно смотреть на клены, дожидаясь почти целый год короткого периода сокодвижения. И вот этот период настал, и в лесу уже висят, ожидая нас, три банки, наполненные волшебным эликсиром! Мы с Серегой подсчитали, что из шести литров сока у нас получится около полулитра сиропа, а значит, по стакану на брата – более чем достаточно, чтобы устроить пир в американском стиле. Я попрошу маму испечь блинов, и мы польем их янтарным душистым сиропом. И мама, глядишь, не будет меня бранить за измятую школьную форму, а пустые банки я незаметно верну в чулан.

Медленно, боком, оставляя на скользкой глине отчетливый след промокшими насквозь ботинками, мы спускаемся в наш овраг. Я издали замечаю перевязанный шпагатом клен, но банки на нем нет. Вместо банки на дереве болтается лишь ее горловина, из ствола торчит пластиковая трубочка, медленно сочащаяся холодной прозрачной жидкостью. Под деревом лежат крупные осколки. Первая мысль – кому понадобилось бить стекло? Да и кто мог найти в этой глуши, в овраге, наш промысел? На двух других кленах мы с ужасом обнаруживаем то же самое. Следов, подобных нашим, на земле нет, а спуститься к деревьям по мокрому крутому склону, не оставив характерную полосу, невозможно. Хотя и пионеры-ленинцы из нас с Серегой были, чего скрывать, так себе, в нечистую силу мы все равно не верим и версию с лучшим рассматриваем лишь вскользь, а затем и вовсе отбрасываем.

Но что же все-таки здесь случилось? Да все просто! Ночью температура воздуха опустилась ниже нуля. Ненадолго, но этого было достаточно, чтобы замерзший сок раздавил банки изнутри.

Пропажу стеклотары мама, как и следовало ожидать, не заметила, а вот за мятую школьную форму и испачканные глиной треники мне здорово влетело.

Но мы все-таки добыли драгоценный кленовый сироп! Недолго думая, на место разбившейся банки приспособили старую алюминиевую кастрюлю, хранившуюся в нашей землянке, и на следующий день варили сироп прямо в ней. Серега предложил добавить во время варки сахарку для пушей сласти и увеличения объема – в нашей хижине всегда был запас и соли, и сахара, и сухого супа в пакетиках с вермишелью в виде звездочек. О, где тот чудесный суп? Я бы многое сейчас отдал, чтобы вновь испытать тот гастрономический восторг, который дарил незамысловатый и дешевый концентрат. Так вот, мой друг уже залез в наш тайник и достал оттуда пачку рафинада, но я воспротивился и настоял на чистоте эксперимента.

Вообще, что касается нашего лесного бытования, я был неумолимым сторонником аутентичности и натуральности. Когда мы строили землянку, например, я был категорически против использования рубероида, линолеума и прочих «не диких», найденных на свалке строительных материалов и настоял на своем, вызвав у друзей откровенное непонимание. С кленовым сиропом все то же самое: «Без добавления сахара! Без добавок! Без ГМО!» – так написали бы на упаковке в наши дни маркетологи. До сих пор для меня самое важное в любом проекте – чистота концепции!

Сиропа получилось совсем немного – от силы полстакана. Он не напоминал тот золотистый тягучий мед, который рисовался в моем воображении. Он был жидким, пах жженым сахаром и был весьма сомнительного цвета.

По воскресеньям (ведь по субботам мы с братом учились) мама почти всегда жарила блины – самые вкусные на свете русские блины, тесто для которых готовится опарным способом. Попробовав пару маминых блинов со сладкой, цвета ржавой воды, не слишком аппетитно пахнущей жидкостью, я впервые усомнился в американской гастрономии. Доедал я блины, уже как обычно, со сметаной и вареньем из виктории – так, по старинке, называют в Саранске садовую клубнику. В последующей жизни мне много раз приходилось пробовать правильно сваренный чудесный кленовый сироп, в том числе и вермонтский, но желание лить его на блины было окончательно подорвано еще тогда, в подростковом возрасте.

А мамины блины действительно самые вкусные, но скажу без всякого хвастовства: я готовлю их не хуже.

Голуби

Я был подписан на десяток различных журналов: «Советское фото», «Техника – молодежи», «Химия и жизнь»... С пылким нетерпением ждал я прихода по почте очередного номера. Не знаю, испытывают ли мои дети что-либо похожее на чувства, которые испытывал я, когда видел в прорезях почтового ящика уголок журнала «Моделист-конструктор», выглядывающий из-за стопки скучных газет. Знаком ли им, круглые сутки сидящим «в интернетах», восторг их будущего отца от пролистывания нового приложения к «Юному технику»?

Я был страстным радиолюбителем и с жадностью ждал публикаций новых электронных схем. Меня в большей степени волновала эстетика и даже поэтика электроники (она, несомненно, существует), нежели ее функциональная, практическая составляющая. Схемы всех этих симметричных и асимметричных мультивибраторов, низкочастотных усилителей, детекторных и супергетеродинных радиоприемников вызывали у меня блаженный трепет. Я мог часами разглядывать их двухтактные каскады и колебательные контуры, резонаторы и фильтры, наслаждаться их гармонией и композиционной безупречностью. Они были прекрасны! Конечно, я не только любовался малопонятными схемами, но и что-то паял, травил хлорным железом текстолит, мотал катушки индуктивности и понижающие трансформаторы, и что-то из этого, к удивлению моих родителей, иногда работало. Да, во времена моего отрочества «разбираться в электронике» означало уметь рассчитать входное сопротивление эмиттерного повторителя на германиевом транзисторе, и, представьте себе, я мог это сделать. А сейчас «разбираться в электронике» – умение выгодно приобрести на маркетплейсе беспроводные наушники для телефона. И я сильно сомневаюсь, что те мои знания реально полезнее.

Художественная литература для меня тогда просто не существовала. Настольными книгами у меня были «Электроника шаг за шагом» Рудольфа Свореня, «Искусство цветной фотографии» Джона Хеджкоу и «По следам Робинзона» Михаила Верзилина. За годы учебы я умудрился не прочесть ни одной книги из школьной программы. Ни одной! И вот как-то в руки мне попала книга, круто поменявшая мое отношение к литературе.

Дело было в больнице, куда я в тринадцать лет загремел с гнойным гайморитом.

Гайморит – отвратительная штука! И лечиться от него – то еще удовольствие. Врач – молодой и веселый мужчина – пробил толстой иглой хрящ в моем носу (этот мерзкий звук я помню до сих пор) и вставил в полученные отверстия пластиковые трубочки. Все в точности как мы делали, собирая кленовый сок, только грубее, поскольку без коловорота.

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.