

Мужчина на кухне

Когда женщина говорит: "Я на кухне ни к чему не притрагиваюсь, все муж готовит", - делите на два. Немного в России мужчин, при живой-то жене торчащих на кухне с утра до вечера.

Те, кто любит готовить, берут в руки разделочный нож по праздникам - зато праздники эти широки, изобильны, предполагают гостей, наслаждение тонким вкусом и восхищение поваром.

Мужчины готовят

"Для женщины готовка - рутина, для мужчины - удовольствие, потому что он готовит, когда хочет", - говорит Дмитрий Корнеев. Он занимается IT-бизнесом, а кроме того помогает своему шефу издавать записи оркестра старинной музыки Pratum Integrum. Но готовить любит больше. На своей кухне он - царь и бог, жена к готовке не ревнует. "Она и сама неплохо это делала раньше, но постольку-поскольку, без широкого репертуара", - вспоминает Дима.

"Рутину мужиков убивает, - вторит ему Дмитрий Журавлев. - Даже у тех, кто плохо готовит, но пытается, интерес вызывает то, чем можно удивить. А женщина просто кормит семью. 90% девочек, которые любят обмениваться собственными рецептами, готовят "нямку". Как побольше с другого бока майонезом намазать - вот и все их изобретения. Передают друг другу малосъедобные идеи".

Дмитрий Журавлев занимается интернет-маркетингом, но как-то так получается, что времени и сил для кулинарии у него вагон. "Мне нравится, что он готовит, - смеется жена Нина, - и муж при деле, и самой не надо морочиться. Правда, когда он готовит, мне приходится помогать: мыть, резать. И, конечно, его готовка напоминает стихийное бедствие - размерами, суетой и последствиями".

"Инициативные гражданки с кулинарной фантазией - это караул, - продолжает Корнеев. - Обычно мужчина, заинтересовавшийся кухней, начинает рассматривать ее как некий системный объект. Он ищет рычаги управления этой штукой, что-то читает, чтобы получить искомый результат. Мужчина подходит к готовке с большей долей пуризма, и получаются более правильные вещи. Желая приготовить плов, человек идет и покупает специальный рис, хорошую баранину, изучает вопрос".

У Дмитрия Журавлева мама всегда готовила хорошо. "Когда к нам домой приходили друзья, они спрашивали: что за праздник? То, что в других семьях считалось праздничным блюдом, у нас готовилось часто. Сам я лет в пятнадцать съездил в Ташкент к тете, она меня научила готовить плов, показала другие глобальные блюда. И мне захотелось готовить то, чего не предлагают знакомые и родственники".

Почему мужчины делают это? Отчасти с голодухи: когда домашние варят несъедобное. Отчасти из тяги к похвале - чувство это детское, но никуда от него не денешься. У кого-то ; принцип - "хочешь, чтобы вышло хорошо, - сделай сам". Для иных двигателем кулинарного прогресса становится любопытство. Как для Максима Сырникова, чей пункт - традиционная русская кухня: "В детстве выиграла любознательность. Например, что такое колобок? Никто не знает, а правильно его называли "калабух", это быстро изжаренный в конопляном или льняном масле комок пресного теста размером с яблоко. Представьте себе нос лисы - из леса, а не из мультфильма. Колобок ведь на нем помещался".

Максим начал готовить, когда еще учился в школе. К девятому классу собрал коллекцию книжек и пряностей - их взрослые привозили ему со всего Советского Союза. Примерно тогда же попал на кухню Дмитрий Корнеев, известный в Сети как "гастрономический обозреватель": "От деда мне досталась книжка "Кулинария" 1953 года. Я ею зачитывался. Интенсивно начал готовить, когда жена родила первого ребенка, - к общему удовольствию взял процесс в свои руки".

Официально Максим Сырников трудится во Всероссийском обществе автомобилистов (ВДОАМ). Жена к его кулинарным экзерсисам относится с интересом. При необходимости готовит, но главный на кухне - сам Сырников.

Влад Пискунов, который в перерывах между работой и сном играет в "домашний ресторан Mangiare e Bere, специализирующийся на кормежке родных и друзей блюдами деревенской кухни", начал готовить, приехав в Москву. В общежитии в Измайлове он с друзьями показывал кулинарные чудеса. С тех времен у него осталось много баек. Например: "Студенты экзамены сдали, разъехались, весь инвентарь в общежитии сдали, каким-то образом удалось оставить чайник. Захожу к соседу, смотрю - он стоит над чайником и смотрит в него неотрывно. Оказалось, яичницу жарит". Или вот: "Цены выросли в 1991 году, либо не было ничего, либо было, но немыслимо дорогое. Напротив меня жил Серега-кореец, он быстро приспособился к ситуации. Заметил, что подорожание не коснулось зоомагазинов, о них просто забыли. И мы с Серегой на Пречистенке покупали черепашек за копейки и варили черепаховый суп, пока страна голодала. Когда в магазинах ничего не было, мы готовили из бульонных кубиков, шутили с приятелем, что стоит написать книгу "Сорок рецептов из кубика"".

Владислав не может есть то, что приготовила теща. Та обижается и принципиально не ест деликатесы зятя. "Жена не готовит вовсе, ей неинтересно, - говорит Влад. - В выходные еду на рынок, потом гости приезжают, соседи". Готовить по-настоящему Владу удается только в субботу и воскресенье, работа технического директора в небольшой компании отнимает все его время.

Кухни мира

Максим Сырников уже двадцать лет собирает материал по русской кухне: "Есть чем гордиться - совершенно уникальными вещами, которых нет ни у кого. Например, я счастливый обладатель самой первой русской поваренной книги. На пятьдесят рецептов похлебок ни разу не написано "суп" - на французский манер". Вильям Васильевич Похлебкин даже не подозревал о ее существовании, когда писал свои книги по истории кухни Руси и России.

Максим рассказывает про кислые щи - первое блюдо из квашеной капусты носит это название с конца XIX века, а раньше так именовали солодовый напиток, градус которого был не выше, чем у домашнего кваса: "У Гоголя Чичиков заказывает бутылку кислых щей - попробуйте-ка затолкать капусту в бутылку. Если говорить о щах как супе, совершенно забыты ароматные репные щи. Для них в бочках квасилась так называемая репнина - кусочки репы, залитые соленой водой. У меня сейчас в холодильнике стоит баночка этого дела, приятно иногда пожевать кусочек квашеной репы".

Он сетует, что под названием "русская кухня" у нас издаются либо компиляции, написанные под копирку ("что-то у Похлебкина урвано, что-то - у Молоховец"), либо бред сумасшедшего. И что полноценной книжки по русской кухне еще не написал никто: "Мы не знаем своей кухни, а блюд в ней огромное количество. Есть извращенное представление, что она убогая, бедненькая и невкусная. Есть другая крайность - кулинарный китч: черная икра, молочный поросенок. Я тут пытался составить меню по аналогии с известными европейскими кухнями. Оказалось, что все те же блюда есть и у нас, только адаптированные под отечественный продукт. Классический пример - шотландский хаггис. В России есть свой хаггис с тысячелетней историей, называется "няня". У того же Гоголя она поминается: Собакевич угощает Чичикова няней. У Некрасова. И я ее готовлю. Бараний желудок фарширую бараньим же мясом, мозгами и гречневой кашей. Заметьте, в Шотландии вместо гречки кладут ячмень, вот и все различие.

Дмитрий Журавлев уже давно болеет Китаем, готовит китайские блюда, изучает страну и язык - опять же все очень серьезно: "Это направление нравится далеко не всем. Один знакомый тут узнал, что я готовлю, и говорит: "Фу, она же воняет". Это он так китайскую кухню воспринимает, а она очень разная. В провинции Сычуань кухня, к примеру, острая и пряная, с большим количеством специй, а в Кантоне, несмотря на огромное разнообразие продуктов, специями предпочитают не злоупотреблять. На юге едят больше риса, а на севере - мучного. Кухонь у них много, есть что выбрать. У меня много книг с китайскими классическими рецептами, которые веками не изменяются. В первый раз я их готовлю в точности, а потом начинаю видоизменять по вкусу: каких-то продуктов у нас не бывает, да и потом, они китайцы, мы русские".

Дмитрий Корнеев в последнее время увлечен очень простыми блюдами: "С удовольствием смотрю по ТВ программы француза Жака Пепэна, например. У него там все без пафоса. Даже если он берет трюфеля, чтобы посыпать ими яичницу, то говорит о них просто, как об обычном доступном продукте. Не то что некоторые другие - все у них вокруг какого-то года, да с какого-то особого склона".

Трудности с мясом

"В магазинах все унылое. Несмотря на кажущееся изобилие, даже на рынке хороший продукт выбрать тяжело, - сетует Журавлев. - Я за китайскими ингредиентами езжу на Черкизовский рынок и в магазин "Вэй Ван", который торгует для ресторанов. В России беда с мясом: к примеру, хорошей выдержанной говядины не

купить. Мясо должно вызревать порядка трех недель при температуре около нуля градусов. А хороший стейк делается именно из выдержанного мяса, которое довольно дорого".

Дима объясняет отсутствие продукта тем, что для русских главным всегда было молоко, а мяса исторически ели мало. Влад жалуется - и то, что есть, портят: "Даже на самых дорогих рынках мясо часто рубят поперек. Купишь красивую вырезку, а потом жарить и смотришь: тут она перекосилась, там завернулась. У нас нет настоящих мясников. Рубят так, что кости крошатся, потом приходится руками крошки вынимать из мяса. Или возьмем картошку. На нашем рынке в лучшем случае скажут "тамбовская" или "арзамасская", в сортах не разбираются. Во Франции лежат двадцать видов картофеля для тушения, варения, жарки. Продавец всегда подскажет, что взять, только скажи ему название блюда. У нас же к картошке отношение как к самому дешевому продукту, с хлебом та же история. О качестве речи не идет. Массовый продукт, который часто пекут из непищевой муки. Купить хорошее мясо в Москве крайне тяжело. Говядина только импортная, от 1000 рублей за килограмм. У нас мясные породы скота не выращивают. Не принято бычков откармливать три года, пока мясо набирает вкус. Наши бычки за полтора года набирают вес, и их забивают. Либо коров режут, которые перестали доиться. Весь скот у нас молочных пород: костромская, черно-пестрая и все. От этих коров наши бычки рождаются. Мясо у них красивое, но пресное, его нужно мариновать. А то, что к нам везут - везут долго, обрабатывают, замораживают, размораживают".

Дмитрий Корнеев дает женщинам три простых мужских совета, как выбирать мясо. Первое - обратить внимание на продавца. Если он не в состоянии внятно объяснить, что и как, если мясо его непонятно где лежит, покупать смысла нет. Второе: не гнаться за дорогими частями, дешевые обычно вкуснее, и выбор их богаче, а мясо на кости бывает самым сочным. И третье: чем рафинированнее (без жилки и жиринки) выглядит кусок, тем хуже он подходит для долгой готовки - варки, тушения, запекания.

"Девочки часто спрашивают: "Почему у меня говядина все время жесткая, как подметка?" Да потому что при покупке мяса важен порядок в голове. И правильное мясо, купленное у правильного продавца, легко угробить, если не знаешь, что с этим мясом потом делать. Баранину можно пожарить всю, за исключением шеи и голяшки, с говядиной все сложнее. Иногда у нас варят бульон из вырезки, а жарят непонятные части из магазина "Перекресток". Нужно больше читать, повышать уровень кулинарной грамотности".

Ножи и печи

Мужчины любят гаджеты. Мужчины-кулинары любят ножи и тяжелую посуду, которая прогревается по уму. У Журавлева есть казан, несколько воков - с плоским дном, чтобы можно было на электрическую плиту ставить, и с выпуклым, чтобы готовить на огне. Есть электрическая плита и мощная переносная горелка. Есть обычные ножи и китайские тесаки - тяжелые и широкие, которыми и огурец порезать можно, и курицу нарубить на красивые куски. "У китайцев узких ножей нет, - говорит Дмитрий. - Они тесаком и рыбу разделяют, и мягкий тофу режут. Я видел, как повар в Китае шинковал тофу соломкой толщиной в волос. Нож - мужская игрушка. Женщины любят, чтобы они были маленькие и легкие, у нас все наоборот. На самом деле, чтобы готовить, надо иметь один хороший нож, одну сковороду, одну хорошую кастрюлю".

Влад знает, что многие его коллеги по хобби имеют в своем распоряжении невероятные ножи, специальные наборы, оселки, но он пользуется универсальным ножом. Дмитрий Корнеев покупает приспособления впрок: "Мелкие вещи попадают на глаза в магазине, и покупаешь их, еще не зная для чего. Допустим, когда-то купил себе кондитерский скребок. И прошло долгое время, прежде чем я понял: скребок именно та вещь, которая нужна мне для занятий с тестом. Прошлым летом сделал себе печь для пиццы".

На этом месте хочется открыть рот. Корнеев не брал мастер-классов у дедов-печников из дальних деревень. Все необходимые сведения он почерпнул в интернете: "Это довольно массивное куполообразное сооружение, больше метра в диаметре, сделанное из кирпича. Самонесущая конструкция без единого гвоздя, на которую сверху можно встать и попрыгать - она не развалится. С кирпичом работал первый раз в жизни. Изучил ресурсы, которые толково и подробно описывают процесс, оставалось только проявить решимость, заставить себя это сделать. К сожалению, не удалось вдоволь попользоваться ею в прошлом году, но первые же результаты впечатлили: пицца готовится полторы минуты".

Максим Сырников скромничает: особые ножи ему не нужны и вообще почти ничего не нужно. Однако быстро проговаривается, что из электрической плиты сделал имитацию русской печи, обложив ее изнутри кирпичом, который долго держит тепло. Достаточно зайти к Максиму в дневник, чтобы тут же наткнуться на фото пряничной доски, которую повар выточил недавно, а мечтал о ней со школы. "Хотелось, чтобы как в Русском музее, - пишет Сырников в дневнике. - В Русском музее, кто не знает, эти доски начиная с XVII века имеются. Большие и маленькие, красивые и неказистые, с надписями и с одними рисунками... Для своей первой

настоящей доски я выбрал один из самых распространенных сюжетов - стерлядка колечком. Едва ли не половина старинных городецких пряничных досок была именно с такой стерлядкой".

Максим рассказывает, как не мог он сыскать хорошей липовой доски: поскольку в музее липовые, значит, березовая ему не подходит. Долгий разговор с лесниками привел к тому, что ему дали добро на спил нескольких лип в непроходимом овраге: "Если бы вы видели, как я к этим липам продирался и как пилил их короткой ножовкой, держась второй рукой за кусты, чтобы не улететь вниз по склону".

Дальше в дневнике идет нечто под названием "козуля". Дается объяснение из Даля: "подобие коровы, оленя, из пресного теста, или пряник с таким же изображением, к Рождеству Христову". Формочки для печений-козуль Максим резал и гнул сам.

"Женщины всегда готовят "что-нибудь вкусненькое" - или сладости, или выпечку. А у мужчины что ни блюдо, то закуска. Я печь не умею и даже пробовать не хочу. Открою книжку, посмотрю на десерт, и меня к нему не тянет, - морщится Влад Пискунов. - Женщина, как правило, придерживается рецептов, мужчина импровизирует, хотя и не всегда успешно. Я знаю поваров, которые подходят к готовке очень рационально, со знанием законов распространения тепла и химического взаимодействия продуктов. И последнее половое различие: мужчина более любознателен. Ни одной женщине в голову не придет взять и разделать барана. Мне вот очень интересно. Баран пока не достался, зато недели две назад сам разделал теленка. Допустим, нога. В ней есть рабочие и нерабочие мышцы, одни твердые, другие мягкие. Важно, чтобы в один кусок не попали оба вида мышц, потому что готовиться они будут неравномерно".

Дмитрий Корнеев упорно призывает больше читать, и не столько сборники рецептов, сколько книги, в которых объясняются принципы приготовления разных видов продуктов. Он говорит, что на русском такой труд издавался однажды - это был многотомник издательства "Терра" под общим названием "Хорошая кухня". Сегодня его уже не купить, если только по букинистам поискать. Но Дмитрий говорит, что смысла нет: слишком дорого стоят тома, переведенные с ошибками. Он советует заказать на ebay.com оригинал книги, 28-томник The Good Cook. Выйдет дешевле - у нас цена букинистического тома о мясе или соусах зашкаливает за сто долларов, а за границей весь набор можно купить за пару сотен.

Повара в сетях

Всякая женщина знает, как тяжело заставить мужа сделать что-нибудь по дому. Но есть и обратный феномен: если уж мужчина увлекся прибиванием полочек, рыхлением клумб или, в нашем случае, кулинарией, остановить его практически невозможно. "С одной стороны, меня напрягает количество кулинарных книг, перевалившее за три сотни, разнообразие тарелочек-чашечек-мисочек, которые уже некуда складывать, - сетует супруга Димы Журавлева, Нина. - С другой стороны, у всех свое хобби и свои тараканы, у моего они довольно невинные и приятные".

Она с удовольствием делится ссылками на сетевые журналы и сообщества мужа. Все наши герои-кулинары - два Димы, Максим и Влад - строят свои маленькие вкусные империи в интернете. Потому что это просто: приготовил для себя, сфотографировал результат и, возможно, несколько стадий процесса, съел. Но не ложиться же с полным желудком спать, лучше посидеть в Сети: чтобы выложить фото блюда и описать его приготовление, требуется не больше часа.

"Никогда не готовлю специально, чтобы в блоге выложить, - говорит Влад Пискунов. - А блог веду, наверное, потому, что есть во мне нереализованные компетенции. Моя работа никак не связана с кулинарией. То, что про свои блюда можно написать, стало для меня неожиданностью. Блог веду всего три месяца, раньше и не знал, что существует такое дело". Коллеги Влада по хобби погружены в процесс куда дольше. Дмитрий Корнеев создал онлайн-журнал "Гастрономический обозреватель", Дмитрий Журавлев - сайт "Жирная утка" и сообщество любителей китайской кухни, Максим Сырников ведет "Реакционно-кулинарный ЖЖурнал" под девизом: "Не хочу конституции. Хочу севрюжины с хреном".

"В последнее время кулинария занимает у меня все больше времени, - говорит Максим. - Статьи пишу, мастер-классы провожу, меня приглашают руководить всякими тематическими обедами. Так что уже точно и не скажешь, чем я на самом-то деле занимаюсь. Недавно спросили, как подписать мою статью в одном известном журнале. Сказал им: Пишите "Максим Сырников, кулинар". Ходил потом довольный, как ребенок, вроде как мечта детская стать поваром сбылась".

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)