



ВИКТОР БЕЛЯЕВ: «ПРОФЕССИЯ ПОВАРА СРОДНИ ЗНАНИЮ РУССКОГО ЯЗЫКА»

Он считает себя поваром-классиком. Не любит современную минимизированную кухню и считает, что поваром может стать добрый и хороший человек. О секретах профессии — в интервью Виктора Беляева.

В

Виктор Беляев готовил всем российским лидерам — от Леонида Брежнева до Владимира Путина, и многим мировым политикам. Он успел подружиться с президентом США Ричардом Никсоном, провести мастер-класс для премьер-министра Индиры Ганди и порадовал «железную леди» Маргарет Тэтчер. Беляев не понимает, как можно наесться рукколой и креветками и не использует майонез. Любит работать с тестом, искать новые вкусы и «выкапывать» старые рецепты. Знаменитый повар «Всея Руси», человек, на котором во многом держится сегодня кулинарная отрасль России — раскрыл журналу «Гордость нации» некоторые секреты. Разумеется, лишь то, что было можно...

В: Виктор Борисович, ведь просто так в Кремль не попадают. Это понятно даже неискушенному читателю. Откройте секрет, как это получилось у вас — оказаться сразу на кремлевской кухне?

О: Нет, конечно, по «объявлению на заборе» в такое место не попадешь! *(Улыбается.)* Первый раз я попал в Кремль, когда работал в ресторане «Прага». Мне было 18 лет. От центральных ресторанов тогда посылали на стажировку на крупные мероприятия. Как раз совпало — 30-летие победы в Великой Отечественной войне, было большое торжество в Кремле, приезжали иностранные гости, и меня в числе других поваров позвали на этот банкет поработать. Так я сразу попал на спецкухню. И после четырех дней работы шеф, присмотревшись ко мне, предложил: «Не хочешь перейти к нам на работу?» Я ответил, что готов, но мне вот-вот придется уйти служить в армию. «Ну, тогда служи. Потом придешь», — сказал он. Я отслужил два года в погранвойсках, вернулся. И далее в Кремль «с двух сторон попал». *(Смеется.)* Нас позвали на вечер выпускников Профессионального кулинарного училища, где я учился ранее. И Зинаида Васильевна, преподаватель технологии питания, женщина мудрая, спросила: «Виктор, а не хочешь пойти работать в Кремль? У меня дядя — директор группы питания Кремля». Говорю: «Да мне вот предлагали перед армией». Но все-таки пошел на собеседование с директором группы питания, а он позвал шефа спецкухни. И искренне удивился, что тот меня знает. А шеф и говорит: «Да я ему предлагал уже два года назад».

В: Это судьба!

О: Да, оказалось судьбоносно. Перед тем, как меня приняли, естественно, заполнил большую анкету, два месяца меня проверяли органы. Так я и попал на спецкухню Кремля в 1978 году...

В: Вы знаете много историй, непосредственно касающихся первых лиц различных государств настоящего и прошлого. Правда ли, что Индира Ганди лично брала у вас мастер-класс?

О: Я несколько раз обслуживал делегацию Индии во главе с премьер-министром Индирой Ганди. На обслуживание этой делегации не очень охотно шли работать. Обычная делегация приезжала на день-два, и всего несколько человек. А из Индии прибывала сразу большая группа. На обслуживание обычной делегации мы приезжали к шести утра, допустим, а на индийскую за нами машина приезжала где-то в четыре, и в пять мы должны были находиться уже в особняке. Как правило, индусы жили в двух особняках на Ленинских горах. И в один из приездов расположились там на две недели. А меню же надо разнообразить! Если два-три дня — несложно, ну а так... При этом в Индии около 150 народностей, у кого-то корова священная, кто-то вегетарианец... Когда приезжала обычная делегация, обед и ужин всегда проходили в столовой особняка. А здесь мы каждому на отдельном подносике готовили в номера. Только сама Индира Ганди вполне по-европейски кушала, в столовой. Любила русскую кухню...

В: Что, например?

О: Солянку, борщ, котлету по-киевски... Не гнушалась мясом, рыбой, поэтому с ней сложностей не возникало. Но в один из дней у меня встал вопрос: что готовить? И тут я вспомнил один бабушкин рецепт: домашнюю лапшу на гусиных желтках. Обычно в лапшу кладут целое куриное яйцо, а здесь только желтки и гусиные. Они больше, там больше каротиновых веществ оранжевого цвета, и лапша получается очень симпатичной. Я сделал эту лапшу. Неожиданно после обеда Индира Ганди приходит на кухню в сопровождении переводчика. Естественно, наша охрана там, сзади. Она говорит: «А можно рецепт? И у меня сегодня свободный вечер, можете мне показать? Я хочу вместе с вами приготовить». Я вижу лица охранников, на которых явно написано: «Не надо так делать!», но здесь я был хозяином положения и сказал: «Конечно! Ну как я могу отказать премьер-министру Индии?» Спросил только: для чего? Оказывается, раз в год собирается большая семья Ганди, около 200 человек, и они варят в большом котле или индийское блюдо, или какое-то другое. Вот хочу, говорит, вместе с семьей приготовить вашу лапшу. Ну и пришла вечером, дали ей халатик, косыноч-



ВИКТОР БОРИСОВИЧ БЕЛЯЕВ, москвич в десятом поколении, родился 30 июня 1957 года.

По окончании восьмилетней школы поступил в МПКУ — Московское профессиональное кулинарное училище, закончил его с отличием и был распределен в лучший тогда московский ресторан «Прага».

В Кремле Беляев проработал 30 лет и прошел путь от повара до генерального директора комбината питания «Кремлевский».

В 2004 году защитил кандидатскую диссертацию на тему «Развитие малых предприятий общественного питания» и получил звание кандидата экономических наук.

Кавалер медали ордена «За заслуги перед Отечеством», кавалер Золотого Знака «За долголетний труд в Управлении делами Президента РФ», орденов Преподобного Сергия Радонежского и Святого благоверного великого князя Димитрия Донского от патриарха Алексия.

ку, две горстки муки. Начали замешивать. Она послушно все выполняла, внимательно смотрела, как и что делается, не подавала вида, что она премьер-министр. И вдруг в один из моментов выливает целый стакан воды в муку, хотя надо совсем по чуть-чуть и постепенно. А я забыл, видя такое, что передо мной Индира Ганди, и слегка локтем ее толкнул: «Что же вы делаете?! Я же сказал, постепенно нужно наливать». И тут же понял, что натворил! Думаю, лицо у меня в тот момент было как белое полотно. Она повернулась, увидела мою реакцию и говорит: «Все правильно. Перед вами же ученица, а не премьер-министр».

В: Восточный подход!

О: Да. *(Смеется.)* Ей все очень понравилось, и в очередной приезд она мне даже сувенир привезла.

Ричард Никсон минут сорок только фотографировал мои блюда, расставленные на столе. Как рассказали: пьет «бордо» и фотографирует, говорит: «Это есть нельзя, это произведение искусства».

В: Говорят, один из президентов США просил вас стать его личным поваром...

О: Не совсем. Шел 1987 год. Ричард Никсон приезжал уже как экс-президент, а действующим был Рейган. Тогда проходили очень сложные переговоры Горбачева и Рейгана по СВ-2 о ядерных вооружениях, политическая обстановка была непростой. В качестве советника по просьбе Рейгана в СССР прилетел Никсон. Меня вызвал шеф и сказал, мол, приедет американская делегация. Что они

едят, мы не знали. Говорит, готовь что-нибудь нейтральное. И я приготовил телятину в молочном соусе с морковкой. Были, естественно, и закуски, и прочее. Самолет задержался, они прилетели уже около часа ночи. Переоделись и пошли в столовую — Никсон со своей помощницей, переводчицей. Я на кухне. Проходит полчаса. Бежит официант. Спрашиваю у него: «А что вы горячее не несете?» — «А он еще не сел за закуску». Оказывается, Ричард Никсон минут сорок только фотографировал мои блюда, расставленные на столе. Как рассказали: пьет «бордо» и фотографирует, говорит: «Это есть нельзя, это произведение искусства». Дело в том, что, в соответствии с существовавшими тогда традициями, иностранных гостей надо было удивить. Поэтому мы выставили около 12 закусок — мясных, рыбных, овощных. И это все должно было быть собственного приготовления. Рулеты различные, галантины рыбные и куриные.

В: Осетры непременно были, чтобы удивить?

О: Нет-нет, к тому времени от всего этого уже отошли. Из готового позволялась только икра, севрюга горячего копчения, лососина — неотъемлемая часть русских рыбных деликатесов. Однако надо было все украсить! Рисуночком из свежего огурца, заборчиком помидоров, тюльпанчиком из свеклы... Сейчас такого уже нет, а тогда мы изощрялись. Считалось, что, в соответствии с традициями русской кухни, каждое блюдо надо украшать, гость должен есть и глазами. Вот Никсон и ходил, и все это великолепие фотографировал. Пока он трапезничал, я побежал переодеваться, потому что был уже третий час ночи (а мне надо вставать в пять). Забежал на кухню — взять еду для водителя. И просто остолбенел: там стоял Ричард Никсон и спрашивал, где шеф-повар. Ему показали, он

Мне Никсон запомнился настоящим человеком, во всех отношениях воспитанным, интеллигентным и мудрым. У меня есть совместная фотография, написанная им: «Настоящему шеф-повару Виктору от президента Никсона». Миную нашу разведку, мне все же передали это фото.

поворачивается и удивленным взглядом на меня смотрит. Я тогда был худым кучерявым мальчиком, а он, наверное, хотел увидеть пышного, в большом колпаке, русского мужика. *(Смеется.)* Мы познакомились, заговорили. Почему-то отчасти по-французски. Очень доступный, интеллигентный человек. Говорит: «То, что вы приготовили, это прекрасно». Это была первая встреча. А потом я узнал, что он немного рыбак, и начал посылать ребят-поваров (а один раз и сам ездил) за рыбой — готовил ему судака, карпа, севрюгу, стерлядь. Никсон был очень доволен.

В: И вот так запросто можно было общаться?

О: У нас была бытовая часть особняка и гостевая.

Между ними находилась дверь. И когда нас инструктировали сотрудники из Комитета госбезопасности, они говорили: «Считайте, что эта дверь — граница Советского Союза». И заходить туда нельзя. Исключение — официанты, которые обслуживают гостей. И вот когда Никсон уже ушел, я пошел к машине и говорю офицерам: «А гостям можно, получается, нарушать границу Советского Союза?»

В: Шутка, конечно, довольно смелая!

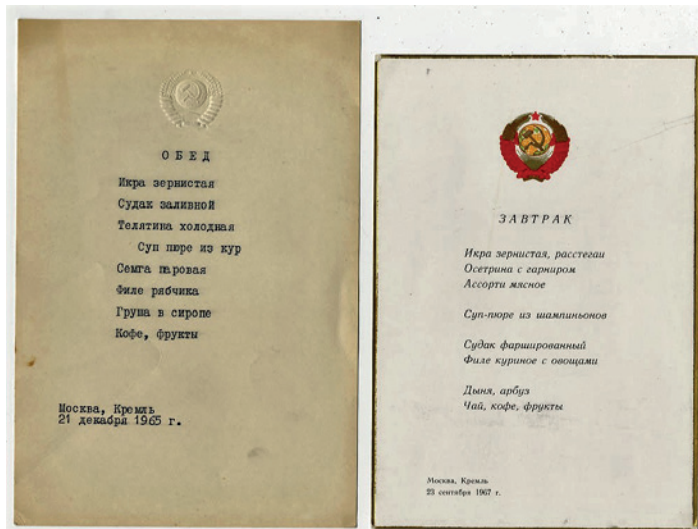
О: *(Смеется.)* Потом Никсон каждый день приходил — и на ланч, и вечером. И меня благодарил, и весь поварской состав. А в предпоследний день даже утащил меня в бытовую комнату. Под строгим взглядом офицеров, без переводчиков мы сидели минут двадцать, и он расспрашивал обо мне: откуда родом, какая семья... И все настолько спокойно, уважительно и безо всяких каверзных вопросов! Никсон — такой человек, который уже через три минуты к себе располагал. Теперь это можно говорить, поэтому скажу. Я тогда состоял в партии, был секретарем партийной организации, и после приезда Никсона у меня что-то перевернулось в голове. Я думаю: «Как-то мы неправильно живем, как-то наши страны неверно дружат и относятся друг к другу. Наверное, система наша хромает, и надо быть добрее, дружелюбнее друг к другу». Мне Никсон запомнился настоящим человеком, во всех отношениях воспитанным, интеллигентным и мудрым.



У меня есть совместная фотография, написанная им: «Настоящему шеф-повару Виктору от президента Никсона». Миную нашу разведку, мне все же передали это фото.

В: Только к вам здесь, в России, он проникся такой симпатией?

О: Вы знаете, была еще одна потрясающая история. Как-то он попросил Горбачева, подавшись ностальгическому чувству, включить в программу очередного визита в Москву посещение Черемушкинского рынка и Завидово, которые ранее ему показал еще Брежнев. На Черемушкинском рынке он хотел остаться инкогнито, но народ его узнал, налетела толпа: кто творог давал, кто мед, кто сметаной угощал, кто хотел фотографироваться. Охрана только успевала сумки брать. И тут к нему подошла одна старушка, торгующая семечками. Протянула кулек. Он хотел какие-то деньги ей дать, а она и говорит: «Нет, не надо ничего. У меня только одна к вам просьба: у меня во время войны погибло трое сыновей, сделайте так, чтобы больше не было войны». И потом мне рассказывали: надо было видеть, как изменилось лицо Никсона! Он всю дорогу назад ни с кем не разговаривал, а по возвращении в резиденцию долго не показывался, не мог успокоиться и задумчиво ходил вокруг особняка. Я это видел. И потом только пришел на ужин и был на редкость молчалив. Это вот очень характеризует человека.



А когда Никсон уезжал, он неожиданно сказал Горбачеву: «В особняке, где я живу, просто шикарный повар. Он каким-то образом узнал, что я рыбак, готовил замечательные рыбные блюда, и вообще настолько все вкусно! Я попросил бы, если есть такая возможность, месяца на два направить его ко мне на практику, чтобы он научил готовить так рыбу моего повара». Ну, посмеялись и разошлись. Горбачев по протоколу сказал: «Отметить работу повара». На этом все и закончилось.

Знаковая для меня встреча получилась. Хотя мне, конечно, повезло, я видел многих известных политических лидеров: и Маргарет Тэтчер, и Гельмута Коля, и Буша-младшего...

В: Маргарет Тэтчер действительно была «железной леди»?

О: Помню, она приезжала во второй раз, после того, как Михаил Горбачев стал генеральным секретарем. Заехала в наш особняк, хотя обычно останавливалась непосредственно в посольстве, за документами, ненадолго. И тут ей посоветовали: «Вы хотя бы позавтракайте, повар сегодня приготовил потрясающие блинчики». А я готовил палачинки с творогом. У меня осталось шесть штук, метрдотель отнес их в зал, через двадцать минут возвращается с пустым подносом. Я пошутил: «Сами, что ли, съели?» Он говорит: «Нет. Четыре съела Тэтчер. А еще два съели члены делегации». И в этот момент открывается дверь, та самая «граница Советского Союза», о которой я говорил ранее, и собственной персоной входит Маргарет Тэтчер. А что мы знали про нее? «Железная леди», жесткая, ее постоянно показывали на танке, ни одной книги, дескать, не прочитала и так далее. Такой был образ. Понятно, «железный занавес», война двух миров... А тут — яркие рыжие волосы,

Я сразу хочу сказать, что я не был личным поваром ни одного из наших генеральных секретарей и президентов.

высокая прическа, костюм серый, юбка, брошь, сумочка, перчатки на руках... Она уже готовилась уходить. Тэтчер вошла на кухню, сняла перчатку, поздоровалась со мной и на ломаном русском языке сказала: «Очень вкусно». Потом через переводчика передала: то, что она отведала, настолько прекрасно, что получить за завтраком энергию от такого замечательного блюда было для нее настоящим счастьем. И потом добавила: «У вас очень хорошие глаза». На что я ответил: «У настоящих поваров злых не бывает». Интересный такой диалог у нас с ней произошел. Мне достаточно было видеть ее улыбку, общее отношение, чтобы образ, который рисовала пропаганда, тоже сразу же стал разрушаться. Конечно, два мира — капиталистический и социалистический, но все, в конечном счете, зависит от мудрости руководителей. Это я сейчас уже понимаю.

В: Виктор Борисович, что можете рассказать о кулинарных предпочтениях отдельных первых лиц нашего государства — и прошлого, и настоящего? В частности, действующего Президента России? Ведь вы же работали с Владимиром Путиным?

О: Да, восемь лет работал. Но я сразу хочу сказать, что я не был личным поваром ни одного из наших генеральных секретарей и президентов. В противном случае я бы сейчас с вами не разговаривал — у «личников» есть статья, и до конца своей жизни они обязаны хранить обет молчания относительно своей служебной деятельности. Они не дают интервью... С Владимиром Владимировичем мы познакомились буквально через неделю после его инаугурации. Прямо в «коридорах власти», в Кремле, проходило какое-то мероприятие, и я его встречал. Мы перебросились несколькими фразами. Потом несколько раз мы пересекались на различных саммитах по России, он всегда, видя меня, подходил, благодарил...

В: При Владимире Путине гастрономические предпочтения Кремля как-то изменились?

О: Если вспомнить советских «вождей», то, когда я пришел, это были уже «кремлевские старцы», как о них принято говорить. Плохо себя чувствующие, окруженные врачами и постоянными правильными диетами... Их личных поваров было жаль, потому что готовить повседневную еду и диетическую — существенная разница. Это довольно сложно: дополнительная технология



варки, протирки, под строгим взглядом врачей. Соли, не дай бог, много добавишь! Однако в то время еще была полностью советская кухня.

А когда у руля встал Владимир Владимирович, достаточно молодой и принадлежавший к когорте людей, которые пробовали мировую кухню, то... Нас, в общем, уже и готовили к тому, что кухню надо разнообразить. При том, что на тот момент «старой» советской кухни, которую я застал в Кремле, уже не было.

В: То есть имеется в виду конец 1970-х? Что ее отличало?

О: Я застал приемы, когда в Георгиевском зале накрывали большие столы, мы их «кораблями» называли. Люди садились в длинные ряды друг напротив друга. Посередине ставились осетры целиком, судаки фаршированные, поросята, язык целиком в нарезку, большие вазы фруктов. И даже тетеревов подавали с перьями!

В: Это даже не советская кухня, а скорее российская имперская?

О: Совершенно верно. Начиная с 1978 года и примерно до 1983, до прихода Андропова, мы такое и подавали. Потом постепенно все это начало исчезать. Мы как-то посчитали — на каждого гостя приходилось в ту пору примерно по три — три с половиной килограмма еды, которую он должен вроде бы съесть за два часа протокольного времени. Это, конечно, совершенно о невозможно. Получался большой перерасход, очень много лишней работы. И в середине 1980-х стали убирать все эти излишества. Но все равно часть кухни оставалась советской. С приходом новой команды Владимира Владимировича нам поставили задачу все разнообразить. Тогда же вместо «кораблей» были закуплены круглые столы. Приемы превратились уже в такой хороший модерн. Мы ушли от крупных ваз с фруктами — они заменились маленькими вазочками ягод каждому персонально. На стол ставились только цветы, вазочки с фруктами и мини-пирожные. А остальное все шло в обнос. На тарелке, порционно. Вкусно, элегантно и по-европейски.

: Поэтому наш основной уклон — популяризация национальной российской кухни. И сейчас все задания построены именно на этом.

В: Правда ли, что новый Президент России ввел в Кремле сухой закон на приемах?

О: Не было этого. Единственное, что при Владимире Владимировиче крепкие напитки стали составлять где-то процентов пять от всего алкоголя, все остальное дополнялось хорошими винами. Когда мы с Протоколом разрабатывали меню, приглашался сомелье и к каждому блюду «отрабатывали» хорошее вино. Что я могу сказать о гастрономических предпочтениях Президента? Видя Владимира Владимировича за столом на многих приемах, могу сказать, что он кушает, в общем-то, все. Но очень любит мороженое. И поэтому мы старались на каждый прием с его участием хоть шарик мороженого, но обязательно в десерт положить.

В: Очень интересно!.. Виктор Борисович, выйдя на пенсию, вы возглавили Национальную Ассоциацию Кулинаров России. Чем занимается эта организация?

О: Я только что вернулся из Перми, где впервые прошла Всероссийская олимпиада по кулинарии и сервису. Она называется «Легенда». Были номинации «Лучший шеф-повар года», «Лучший

юниор года», «Лучший кондитер года», «Лучший кавист года», «Бариста года».

В: Из каких городов оказались победители?

О: «Шеф года» — из Барнаула, «Лучший юниор», то есть молодой шеф-повар, из Перми, «Лучший кондитер» — из Москвы. Я давно мечтал провести подобное в России, потому что в мире такая олимпиада существует.

Российская Национальная Ассоциация Кулинаров была создана в 1991 году. Она занимается повышением квалификации профессионалов, мастер-классами для студентов, мы проводим отборочные чемпионаты по кулинарии, по барбекю, по кондитерскому мастерству. В год проводим около 250 мероприятий. Я был всегда противником того, во что превратились наши города. Мы идем по городу, и везде пицца, суши... Почти исчезли русские названия. Поэтому наш основной уклон — популяризация национальной российской кухни. И сейчас все задания построены именно на этом.

В: Что делается для пропаганды российской кухни?

О: Вот уже семь лет существует проект Chef a la Russe — Всероссийский открытый кулинарный чемпионат среди шеф-поваров. В этом году финал не проводили по понятным причинам. Первый чемпионат прошел в 2014 году. А там, как вы помните, Крым, санкции, нервы. Я говорил: «А что вы волнуетесь? У нас национальный обед из различных региональных продуктов России». И я, честно говоря, обрадовался этим санкциям. (Смеется.) Потому что надоело: китайский чеснок, испанский огурец, польские яблоки. У нас страна, которая всегда славилась аграрной культурой. Одних только сортов яблок, выращенных Мичуриним, было около 57... Поэтому проект Chef a la Russe полностью проходит на региональных продуктах. В 16 крупных городах мы проводим отборочные туры. Это командные выступления поваров в номинации «Национальный обед»: то есть закуска, горячее и десерт. Затем финал чемпионата — в Москве. Победители привозят региональные продукты. У нас международное жюри, и мы приглашаем в его состав около 5–6 известных шефов мира. Их есть, чем удивить! Они впервые узнали, например, что такое посекунчик...

В: А что это такое?

О: В Перми есть такой пирожок с бульоном. Радовались, как дети, когда я сказал: «Когда нажимаете, как будто пирожок писает». Они смеялись до слез. С Сахалина ребята привезли свою морскую траву, которой нигде больше нет (может, в Японии только), на черемшу похожа. Везут морошку, бруснику, костянику. И готовят. Очень много мяса диких животных, что иностранцев просто поражает.



Профессия повара — как знание языка... Сначала изучи свой язык, а потом любой язык мира. То же самое и с профессией «повар». Освой прежде свою национальную кухню! Стыдно, когда наш повар не умеет сварить нормально каши, первые блюда...

Chef a la Russe — не только соревнование. Я на каждом чемпионате говорю: вы здесь не затем, чтобы просто медальку получить. То, что вы сейчас приготовили — внедряйте у себя в городах. И у нас за семь лет выросло 65 бренд-шефов, которые уже сейчас владеют ресторанами и популяризуют национальные традиции. Вот вам и пропаганда!

Я всегда говорю: профессия повара — как знание языка. Если ты в слове «водитель» делаешь пять ошибок — то садись за учебник, учи русский язык. Сначала изучи свой язык, а потом любой язык мира. То же самое и с профессией «повар». Освой прежде свою национальную кухню! Стыдно, когда наш повар не умеет сварить нормально каши, первые блюда...

В: Благодаря вам Россия получила право впервые более чем за 90-летнюю историю Всемирной ассоциации Кулинаров в 2020 году принять у себя Всемирный конгресс шеф-поваров. Расскажите пожалуйста.

О: ВАКС — Всемирная ассоциация шеф-поваров. Она существует 80 лет и объединяет около 30

миллионов поваров. В 1993 году Россия стала постоянным членом организации. И мы активно взаимодействуем: они к нам ездят, мы к ним. Раз в два года они проводят международный конгресс в одной из стран. Там же проходит чемпионат лучших команд мира, выставка продуктов и так далее. В 2014 году мы подали заявку и вошли в десятку, а потом и в тройку претендентов на проведение конгресса у себя в стране. И мы выиграли право проведения в 2020 году в июле месяце. Но международная пандемия, увы, нарушила эти планы.

И так как впереди заявлены еще две страны: в 2022 году — Арабские Эмираты и в 2024 году — Сингапур, — нас перенесли на 2026 год. Возможно, это к лучшему — лучше подготовимся!

В: Несомненно! Наш журнал желает вам и Российской Национальной Ассоциации Кулинаров успеха и, конечно же, победы!

Текст: Владимир Преображенский
Фото: из личного архива В. Беляева