

«Кухар, який пропонує нову страву, приносить людству більше користі, ніж вчений, який відкрив нову планету». Цей вираз належить французькому гурману Брійя – Саварену, автору популярної книги «Фізіологія смаку».

В повсякденному житті ресторанів, розробку нових страв вважають марною тратою часу. Більшість ресторанів задовольняються стандартним меню до якого звикла більша частина його постійних відвідувачів. Така тенденція існує в ресторанах більшості країн світу. Так, наприклад, в американських ресторанах відвідувачі задоволені стандартним меню, де в якості гарніру апетитно нарізані шматочки помідорів та цибулі, дрібно посіченої петрушки та соусу. Часом шеф-кухар пропонує нову страву, але вона викликає незадоволення з боку керівників ресторану, тому як екстравагантно воно виглядає або має незвичайний смак.

Наряду з такою тенденцією існує і інша. Деякі ресторатори в погоні за прибутком намагаються «проковтнути» більше ніж можливо, вимагаючи від шеф-кухарів різних незвичайних страв, які вряд чи матимуть успіх. Така ситуація приводить до звикання відвідувачів та сприйняття ними найневибагливішого смаку. Відвідувач, яким найчастіше є пересічний службовець, звекає до того, що його чекає повне розчарування, якщо він замовить що-небудь окрім звиклого біфштексу або котлети по-київськи. Ось чому в меню багатьох ресторанів може бути біля тридцяти страв, а

користуватися попитом буде тільки невелика їх кількість. Залишається загадкою, чому індустрія ресторанного господарства все таки продовжує прагнути до нововведень, не дивлячись на те, що більшість клієнтів передбачає замовляти традиційні страви. Така тенденція може частково пояснюватися торговою філософією, яка постійно пропонує необхідність змін. Професіонали вважають, що майбутнє за авторською кухнею, яка базується на своєму особистому досвіді, знаннях традицій і регіонального продукту. А пропонується «молекулярна кухня» - одна із багаточисельних сучасних технік, яку неможливо піднести до рівня екзистенціального перевороту в історії кухні.

Відомий французький кухар П'єр Ганьєр якого часто цитують у зв'язку з молекулярною кухнею має таку думку, що Кесарю кесарево, а область хімії треба віддати хімікам, а кухарю не властиво займатися колбами та сифонами. Тому існує така думка, що майбутнє не за молекулярною гастрономією, а на сьогодні це тільки дань моді. Ставити молекулярну кухню за основу своєї роботи, напевно, немає сенсу. Її використовують заради відображення деяких нот, ароматів, відтінків смаку, в пошуках нових кольорів для своїх страв.

Інший знаменитий кухар Франції Жоель Робюшон вважає, що молекулярна історія не привносить ні нового оволодіння технікою, ні технічного вдосконалення. Вона нічого собою не являє, якщо не має відповідних суттєвих основ. Кухня завтрашнього дня – це кухня, яка з повагою відноситься до зовнішнього середовища, а кухар є найкращим послом захисту майбутнього планети. Всі гастрономи світу зацікавлені в тому, щоб земля була благотворною, продукти здоровими, а вода чистою. Гастрономія майбутнього, як вважають видатні кухарі різних країн – це місцева регіональна кухня в сполученні з сімейними традиціями – все це дає змогу самовираженню. Потрібно залишатися в своїй країні, але бути відкритому світу.

Істинна кухня – в продукті, в гарному регіональному продукті. І тільки зі своїми продуктами кухар може творити і робити чудеса. Тому, що на витвір кухарів професіоналів впливає історична культурна спадщина регіону - те що закладено у кожного в генах. Ми можемо і повинні їздити по всьому світу, щоб мати натхнення до нових ідей, але це натхнення повинно базуватися на міцних основах. Кухар - професіонал повинен виготовляти нові страви, постійно експериментувати, знаходити нові варіанти сполучення різних продуктів. Тому всі нові революційні ідеї ідуть через еволюцію.

Так, наприклад, в Англії кухня майбутнього це встановлення традицій, проба відроджувати і модернізувати. В цій країні велика кількість закладів ресторанного господарства розташовані в будівлях які налічують до 500 років свого існування, це будинки які мають велику та знатну історію. Але похвалитися багатими гастрономічними ідеями кухня Англії не може. В той же час, історичні дані свідчать, що в XIX столітті в Англії були гастрономічні починання, якими вона могла пишатися, якби вони не були загублені та забуті. Тому провідні кухарі сьогодення вирішили, що майбутнє ресторанної галузі

Англії полягає у відродженні стародавніх традицій, та в спробі відродити і модернізувати їх.

Головне чого прагнуть кухарі досягти у творчих пошуках – це новий смак. Жест –це творчий пошук кухаря – який остається за стіною кухні, а у відвідувачів залишається спомин про страви які вони куштували. Дуже важко робити прогнози на майбутнє та передбачати яка буде кухня тому, що вона залежить повністю від тих хто її створює. А якими будуть творці та ті для яких все це робиться – залишається сподіватися на краще. Кухні Ескоф'є, кухня «нувелькюїзін», молекулярна кухня це кухні «одного дня».

Видатний іспанський кухар Хуан Марі Арзак вважає, що майбутнє за кухнею простою і здоровою. Кухня з продуктів які знайомі досконало, це кухня своєї спадщини, яка закладена в генах, але при цьому відкрита світу і знаходиться в тісному зв'язку з ним. Без цього кухня країн світу залишилась би в кам'яному віці. Тому треба мислити місцевими поняттями, але жити глобально. В зв'язку з цим найголовніше для шефа – внутрішній пошук, внутрішня подорож, яка досягається внаслідок емоцій від зовнішніх вражень.

Кухня душі, саме вона народжується у симбіозі з експериментуючими кухарями. Шлях до досконалості кожного шефа повинен бути збагаченим своїм внутрішнім пошуком, щоб не повторювати помилки періоду «нувелькюїзін», коли під впливом почуття нового віянням, подавали повітря під ковпаком.

Тому, головна кухня – це кухня смаку, аромату і емоцій. І в майбутньому потрібно робити Кухню з великої літери, не підвласну модам і яка не залежить від гастрономічних критиків та інших віянь. Кухню серця, кухню емоцій, кухню свого життєвого досвіду і для свого народу. За такою кухнею майбутнє.

Література:

1. Габі Гаубер, Міхаель Швенк. Харчування - К: «Знання-Прес», 2012.-184с.