

A professional chef, Nikolai Agafonov, is shown in a kitchen setting. He is wearing a white chef's jacket with black piping and a light-colored apron. He is focused on cooking, using a wooden spoon to stir ingredients in a black frying pan on a gas stove. Steam is rising from the pan. The background features a tiled wall with several copper pans hanging on it. The foreground shows a wooden countertop with various kitchen items, including a bowl of ingredients and some scattered spices.

Николай Агафонов

Путь повара: От Енисея до Кремля

Николай Агафонов

**Путь повара: От
Енисея до Кремля**

«Автор»

2026

Агафонов Н.

Путь повара: От Енисея до Кремля / Н. Агафонов — «Автор»,
2026

Толчком для создания этой книги, послужила деформация профессии повар. Профессия повар переместилась на экраны и в блоги и зачастую все те кто вещает с экранов, наносят непоправимый вред профессии.

Содержание

Глава 1	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Николай Агафонов

Путь повара: От Енисея до Кремля

Глава 1

В начале 1988 года мне исполнился 21 год. Для советского парня это время, когда пора твердо стоять на ногах. Но мой путь к этому моменту уже успел дать крутой излом. Серьезная травма навсегда закрыла для меня, молодого вратаря легендарного красноярского «Енисея», двери в большой хоккей. Я честно попытался пойти по стопам отца, Алексея Николаевича, кавалера ордена Трудового Красного Знамени и освоить суровое, мужественное ремесло огнеупорщика. Но у раскаленных промышленных печей быстро понял: против души не пойдешь, не мое это дело.

И тогда моя мама, Людмила Николаевна, вспомнила, как в детстве, когда мне было всего семь лет и мы с сестрой оставались дома одни, я сам кашеварил на всю семью. Ужин всегда был готов, еще и родителям оставалось. Мама разглядела во мне то, что дремало за годами спортивных тренировок, и предложила: «А давай-ка попробуем в ресторан?»

Сразу после новогодних праздников 1988 года она привела меня на кухню знаменитого красноярского ресторана «Енисей-Батюшка» к повару-бригадиру Аркадию Сергеевичу Аксёнову. В те времена бригадир на кухне это то же самое, что шеф-повар сегодня: непререкаемый авторитет, царь и бог у плиты. Мама тогда работала директором ресторана на четырехпалубном флагмане Енисейского пароходства теплоходе «Антон Чехов», и прекрасно понимала, какая жесткая школа меня ждет.

Только спустя многие годы я узнал о скрытом от меня телефонном звонке. Вечером того же первого дня мама набрала Аксёнову и спросила напрямую, без прикрас: — Аркаша, скажи прямо, с него получится толк или нет? Аркадий Сергеевич ответил коротко и веско: — Твой сын если захочет, то будет очень хорошим поваром, всё в его руках. То что от меня зависит, я ему дам.

И он дал. До мая 1988 года я проходил у него экспресс-обучение, после чего ушел в свою первую навигацию на «Антоне Чехове». Осенью снова вернулся в «Енисей-Батюшку» под крыло Аксёнова, продолжая жадно впитывать профессию. Наставник видел во мне потенциал и требовал большего: летом 1989 года по его настоянию я поступил на заочное отделение Ленинградского института советской торговли (ЛИСТ) на факультет инженерной технологии. Аксёнов растил из меня не просто кулинара, а инженера, понимающего физику и химию каждого процесса на кухне.

Работа на флагмане круизного флота была престижной, но у любой красивой картинки есть своя, невидимая миру изнанка. Как начинающего повара, меня поставили на холодные блюда. Самым примечательным и самым тяжелым случаем в этой моей ранней работе стал фирменный праздничный ужин, который подавался строго один раз за рейс.

Главным гастрономическим хитом этого вечера была свежепойманная енисейская ряпушка двухдневного малосола. На порцию шло ровно две рыбки. Теплоход вмещал 220 отдыхающих и вся эта лавина заказов падала на меня одного. Нужно было в одиночку переработать 440 штук мелкой, нежной рыбы. Ряпушка подавалась идеально вычищенной, без какого-либо гарнира и соусов только чистый, первозданный малосольный вкус, портить который было настоящим кулинарным преступлением.

Вопрос был даже не в том, сколько уходило времени на эту ювелирную заготовку. Я до сих пор отчетливо, до мельчайших подробностей помню, как невыносимо щипало руки от соли. Когда ты только начинаешь работать на профессиональной кухне, скорость еще нарабатыва-

ется, и руки неизбежно покрыты мелкими порезами и царапинами от ножей. И вот в каждую эту ссадину часами въедалась соль. Руки горели живым огнем, печет так, что искры из глаз, а останавливаться нельзя в зале ждут гости. Я просто стискивал зубы и чистил рыбку за рыбкой. Но зато какой это был триумф, когда с пассажирской палубы на кухню не возвращалась ни одна тарелка! Избалованные интуристы и советские высокопоставленные гости съедали всё без остатка. В эти минуты я понимал, ради чего терпел эту боль. Всего за навигацию было семь рейсов, и счет перечищенной мною ряпушки шел на тысячи. Это была суровая, но великая школа.

В ту же навигацию 1989 года Енисей подарил мне встречу, которую я храню в сердце всю жизнь. Мы причалили в порту Дудинка. По графику всех туристов на целые сутки увозили на экскурсию в Норильск. Теплоход пустел, и для экипажа это был редкий, долгожданный выходной.

Ранним туманным утром я вышел на палубу и увидел человека. Он стоял у леера и молча, замороженно смотрел на серую сталь Енисея. Я подошел ближе: — Почему вы не поехали на экскурсию? Мужчина повернулся и сухо, по-таёжному ответил: — Что я там не видел? и тут же прищурился: А ты почему не поехал? — Я сейчас на работе, ответил я, а по экскурсиям буду ездить в отпуске.

У нас завязался на удивление легкий, простой разговор. Незнакомец почти сразу стал по-отцовски называть меня «Калюня», и меня это совершенно не задевало настолько органично и тепло это звучало. Самое удивительное, что я тогда даже не догадывался, с кем общаюсь. — Раз уж у тебя выходной, чего так рано проснулся? Спросил он. — Рыбалку люблю, признался я. Хочу сходить на берег, порыбачить. Собеседник оживился: — Червей у тебя много? Если что, сходи на кухню, нарежь немного сырого мяса и куриной печени. Подожди меня, я быстро переоденусь, и пойдем вместе.

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.