

**Станислав Абрамов**

знает про мясо всё, любит его и вас научит любить. Свою кулинарную карьеру он начал с позиции рубщика мяса, был бригадиром, заготовщиком, поваром холодного и горячего цехов, су-шефом и шефом заведений в Москве, Сыктывкаре и Кирове. В прошлом году Абрамов возглавил кухню ресторана «Партизан».

## «Кухня — это не лаборатория»

**?** Станислав, как вы попали на кухню?

— Случайно! Вообще-то я хотел стать учителем истории и даже проучился два с половиной года в Тираспольском институте. Но в 1998-м нас, студентов, собрал ректор вуза и сообщил, что из-за статуса непризнанной республики Приднестровья бесплатное образование закончилось. Я взял краткосрочный академический отпуск, сел на поезд и отправился в Москву зарабатывать деньги. Мне было 19 лет, и я совершенно не представлял, как буду это делать. Первой подвернулась работа грузчика на рынке. В один прекрасный день туда приехал закупщик из ресторана, посмотрел, как я разделал для него мясо, и пригласил рубщиком в ресторан. Я согласился, с этого и началась моя гастрономическая жизнь.

**?** Говорят, поваров-самоучек не любят коллеги со специальным образованием и чинят против них разные козни?

— Так и есть. При мне был случай, когда двух стажёров заставили шинковать муку, потому что она якобы была слишком крупного помола для приготовления блинов. Ребята орудовали ножами по уши в муке, пока их не остановили. На первых порах, когда я осваивался на кухне, меня частенько пытались подставить. В силу детской наивности я сначала не понимал, что это злой умысел. Например, будучи бригадиром, несколько раз попадался на том, что принимал за чистую монету выдумки о том, сколько продуктов необходимо закупить для тех или иных цехов. Мне могли сказать, что требуется 15 кг сёмги вместо 3 кг. После

нескольких таких эпизодов я стал совать свой нос буквально во всё и задавать вопросы по любому поводу. Многих это раздражало, другим, напротив, импонировало, и они объясняли, что и как правильно делать. Я начал много экспериментировать с приготовлением разных блюд и за семь лет доработался до позиции су-шефа, исполняющего обязанности шефа московского ресторана.

**?** В последние годы вы приняли участие в нескольких проектах в регионах. Насколько велика разница между ресторанным рынком Москвы и других городов?

— Приехав из Москвы в Киров, я был неприятно удивлён тем, как часто приходилось слышать: «Ну, не сравнивай! Ведь то Москва, а это