

Майкъл Полан

ГОТВЕНЕТО

ЕСТЕСТВЕНА ИСТОРИЯ
НА ТРАНСФОРМАЦИЯТА

София, 2018

Преводът е направен по:
Michael Pollan
Cooked: A Natural History of Transformation
Penguin Books Ltd, 2013

Всички права запазени. Нито една част от тази книга не може да бъде размножавана или предавана по какъвто и да било начин без изричното писмено съгласие на издателство „Изток-Запад“.

Copyright © 2013 by Michael Pollan

© Мария Кондакова, превод, 2018
© Издателство „Изток-Запад“, 2018

ISBN 978-619-01-0233-5

Майкъл Полан

Тотвезнето

*Естествена история на
трансформацията*

Превод от английски
Мария Кондакова



*На Джудит и Айзак
и на Уендъл Бери*

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ. ЗАЩО ГОТВИМ? • 7

ЧАСТ I

ОГЪН

СЪЗДАНИЯ НА ПЛАМЪКА • 31

ЧАСТ II

ВОДА

РЕЦЕПТА В СЕДЕМ СЪПКИ • 131

ЧАСТ III

ВЪЗДУХ

ОБУЧЕНИЕТО НА ЕДИН ЛЮБИТЕЛ ПЕКАР • 215

ЧАСТ IV

ЗЕМЯ

СТУДЕНИЯТ ОГЪН НА ФЕРМЕНТАЦИЯТА • 305

ПОСЛЕСЛОВ. ВКУСЪТ НА РЪЧНО ПРИГОТВЕНОТО • 423**ПРИЛОЖЕНИЕ I:**

ЧЕТИРИ РЕЦЕПТИ • 435

ПРИЛОЖЕНИЕ II:

КРАТЪК СПИСЪК С КНИГИ ЗА ГОТВЕНЕТО • 455

БЛАГОДАРНОСТИ • 457

ИЗБРАНИ ИЗТОЧНИЦИ • 463

ПОКАЗАЛЕЦ • 480

ВЪВЕДЕНИЕ

ЗАЩО ГОТВИМ?

I.

В определен момент от живота си, в заника на средната възраст, направих неочакваното, но щастливо откритие, че отговорът на няколко от въпросите, които ме занимават най-много, в действителност е един и същ.

Готвенето.

Някои от тези въпроси бяха лични. Например – кое е най-важното нещо, което може да направи нашето семейство, за да подобри здравето и общото си физическо състояние? И какъв начин има да общувам по-добре със сина си, който беше в тийнейджърска възраст? (Както се оказа, в този случай има значение не само обикновеното готвене, но и една негова специализирана форма, позната като пивоварство). Имаше и други въпроси от по-скоро политическо естество. От години се опитвах да определя (понеже често ме питат) кое е най-важното, което един обикновен човек може да направи, за да допринесе за реформирането на американската система на хранене, така че да стане по-здравословна и по-рационална? Друг въпрос, свързан с темата, е как хората, които живеят в условията на високоспециализирана потребителска икономика, могат да намалят усещането си за за-

висимост и да задоволяват сами нуждите си в по-голяма степен? После идваха и по-философските въпроси, онези, над които умувам, откакто съм започнал изобщо да пиша книги. Как в ежедневието си да добием по-дълбоко разбиране за природния свят и особената роля на нашия вид в него? Човек винаги може да отиде в гората, за да потърси решение на тези въпроси, но аз открих, че има шанс да получи още по-интересни отговори просто като отиде в кухнята.

Това, както казах, дойде съвсем неочаквано. Готвенето винаги е било част от моя живот, но по-скоро наравно с мебелите в дома ми, отколкото като нещо, което да изследвам, а още по-малко – като някаква страст. Смятах, че съм имал късмет с родител, който обича да готви – майка ми почти всяка вечер ни приготвяше изключително вкусно ястие. По времето, когато се сдобих със собствено жилище, вече се оправях доста добре в кухнята, без да съм полагал никакви по-съзнателни усилия от това да се въртя около майка ми, докато тя приготвя вечерята. И макар че след като заживях самостоятелно готвех винаги когато имах възможност, рядко предвиждах специално време за това занимание и не му придавах кой знае какво значение. Кулинарните ми умения, доколкото имах такива, бяха спрели да се развиват по времето, когато навърших трийсет години. Честно казано, най-успешните ми блюда разчитаха твърде много на приготвеното от други – например купешките равиоли, които заливах със своя невероятен сос от масло и салвия. От време на време надзъртах в някоя готварска книга или изрязвах рецепта от вестника, за да добавя ново ястие към скромничкия си репертоар, или пък купувах нов кухненски уред – макар че повечето накрая се озоваваха в килера.

Като погледна назад сега, се изненадвам от умерения си интерес към готвенето, тъй като открай време се вълнувам живо от всяка друга брънка в хранителната верига. От осемгодишен се занимавам с градинарство, като отглеждам предимно зеленчуци, и винаги с удоволствие посещавам ферми и пиша за земеделие. Писал съм доста и за другия край на хранителната верига – имам предвид яденето – и за ефекта от нашето хранене върху здравето ни. За средните звена на хранителната верига обаче, където

природната материя се преобразува в нещата, които ядем и пием, всъщност не се бях замислял особено.

Поне до момента, в който се опитах да разгадая един любопитен парадокс, който бях забелязал, докато гледах телевизия. Той беше следният: защо се получи така, че когато се отказахме от кухнята и поверихме приготвянето на повечето си ястия на хранително-вкусовата промишленост – защо тъкмо в този исторически момент ние, американците, започнахме да мислим толкова за храната и да гледаме толкова много телевизионни предавания, в които друг готви? Изглежда, че колкото по-малко готвехме в собствения си живот, толкова повече се захласвахме по храната и приготвянето ѝ от други.

В нашата култура сякаш има поне две мнения по въпроса. Проучванията потвърждават, че с всяка година готвим все по-малко и купуваме все повече готови ястия. Времето, посветено на приготвянето на храна в американските домакинства, се е съкратило наполовина от средата на шейсетте, когато гледах как майка ми прави вечеря, до мизерните 27 минути на ден. (Американците прекарват по-малко време в готвене в сравнение с всяка друга нация, но общата низходяща тенденция има глобален характер.) В същото време обаче говорим повече за готвене – и гледаме как готвят, и четем за готвенето, и посещаваме ресторанти, устроени така, че да можем да наблюдаваме на живо как се върши тази работа. Живеем в епоха, когато професионалните готвачи са известни имена, някои – знаменитости от ранга на спортистите и кинозвездите. Същата тази дейност, която много хора смятат за скучна и неблагоприятна, се е издигнала някак си на висотата на популярен вид спорт. Когато си дадеш сметка, че 27 минути не стигат да изгледаш и един епизод от „Топ шеф“ или „Звезда на кулинарията“¹, разбираш, че вече има милиони хора, които отделят повече време, за да гледат как се приготвя храна по телевизията, отколкото за да сготвят сами. Излишно е да подчертавам, че храната, която гледаме как приготвят по телевизията, не е тази, която реално ядем.

¹ *Top Chef* и *The Next Food Network Star* са оригиналните имена на предаванията. – Б.пр.

Това е странно. В края на краищата, нали не гледаме предавания и не четем книги за шиене, за плетене на чорапи или за смяна на маслото на колата – три други рутинни дейности, които с радост сме прехвърлили на други и бързо сме изтрили от съзнанието си. Към готвенето обаче изпитваме различно чувство. Като работа или процес то е запазило някакво емоционално или психическо въздействие, от което не можем или не искаме да се отърсим. И след като дълго време гледах кулинарни предавания по телевизията, започнах да се чудя дали тази дейност, която винаги съм смятал за даденост, не си струва да бъде възприета малко по-сериозно.



Развих няколко теории, за да обясня това, което започнах да наричам „парадокса на готвенето“. Първата и най-очевидната е, че да гледаме как други хора готвят не е съвсем ново поведение за нас, човешките същества. Дори по времето, когато все още „всички“ са готвили, е имало и много такива, които предимно са наблюдавали: мъжете в повечето случаи, както и децата. Повечето от нас имат щастливи спомени от кухнята, където сме гледали как майките ни вършат подвизи, понякога твърде близки до магически ритуали, и в резултат обикновено се е получавало нещо вкусно. В Древна Гърция е имало една и съща дума за „готвач“, „касапин“ и „жрец“ – *mageiros*, – която има общ етимологичен произход с „магия“. Като омагьосан гледах и аз, когато майка ми забъркваше своите най-вълшебни ястия – например плътно стегнатите джобчета пържено пиле по киевски, от което след разрязване с остър нож изтичаше езерце от разтопено масло с ароматен дъх на подправки. Само че всекидневното пържене на бъркани яйца беше кажи-речи същото пленително зрелище, когато жълтата лигава маса изведнъж се превръщаше в апетитни късчета самородно злато. Дори най-баналното ястие носи удовлетворение с магическото си преобразяване, при което се превръща в нещо повече от сбора на своите тривиални части. При това в почти всяко ястие можеш да откриеш, наред с кулинарните съставки, елементите на история: начало, среда и край.