

# Дегустации и дегустаторы

Ни у кого не возникает вопроса, почему мы тестируем людей, прежде чем выдать им права на управление транспортным средством, почему здесь важны глубина зрения и возможность распознать цвета. Речь не только о сигналах светофора, но и о езде в темное время суток, в сумерках, в тумане. Острота восприятия объектов на дороге обеспечивает безопасное и комфортное для окружающих вождение автомобиля. Этот пример ярко показывает, что определенные физиологические особенности организма могут послужить причиной для профессиональной негодности человека как водителя, хотя он вполне нормально чувствует себя в обычной жизни.



Текст: Александр Иванов, к.м.н.

А давайте теперь посмотрим на проблему профессиональной пригодности специалистов на кухне. Что для них главное кроме знаний, умений и компетенций? Ответ очевиден — понимание вкусовых различий продуктов, оттенков запаха, цветовой гаммы. И как врач по своему первому образованию, могу сказать: мы все разные и возможности у нас тоже от-

личаются. По различным оценкам, до 30 процентов людей в состоянии дифференцированно оценивать различия вкуса и аромата на экспертном уровне. И лишь 3–5 процентов имеют физиологическую возможность погружаться в это дело «с головой», то есть могут не только дифференцированно понимать, но и осознанно создавать вкусы и запахи.

Остальные 70 процентов только делают вид. Да-да, к сожалению, это именно так.

Очень кратко про физиологию. Формирование вкусового ощущения происходит за счет восприятия рецепторами сосочков языка вкусовых раздражителей. За каждый вид раздражителей отвечают определенные зоны языка. Сладкое воспринимают

рецепторы кончика, кислое — боковые зоны, горькое — корень, соленое — кончик языка и его боковые поверхности. Сосочки бывают разные: нитевидные, конусовидные, грибовидные, желобовидные и листовидные. Нитевидные и конусовидные воспринимают тактильные и температурные раздражители, а также выполняют механическую функцию, а грибовидные, желобовидные и листовидные — вкусовые.

Возможны различные виды нарушений деятельности рецепторов. Расстройства вкусовой чувствительности могут возникать при поражениях слизистой оболочки полости рта, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, периферических нервов, центральной нервной системы. Как видим, ра-

ботают не только рецепторы рта, но и весь организм, особенно центральная нервная система (в народе — голова). Шеф-поварам важно знать, что временные нарушения восприятия вкусов (парагевзия) могут возникнуть после употребления отдельных видов продуктов, например, ананасов, артишоков. Последние, как выяснили ученые, содержат химическое вещество цинарин, которое у большинства людей нарушает вкусовые ощущения, а также увеличивает чувствительность сосочков языка к сладкому. При тестировании вкусовой чувствительности между приемами тестеров необходимо прополоскать рот дистиллированной водой. И тогда вкус будет восприниматься наиболее объективно.

Отсюда возникает потребность в понимании шеф-поварами возможности или невозможности совместного присутствия различных ингредиентов в блюде, а также последовательности употребления в пищу различных блюд. А вода, особенно в ресторанах, претендующих на особую «гастрономичность», должна быть неизменным компонентом стола.

Когда в середине 1990-х мне попала книга Evaluation sensorielle. Manuel methodologique, я и не предполагал, что траектория моего самопознания вновь приведет меня к ней через много лет. Книга по тем временам была странная и заумная. Французы — что с ними тягаться в гастрономических оценках. И только со временем ко мне пришло понимание того, что изложенная в ней методология гастрономической дегустации доступна далеко не всем.

Я сейчас не только про поваров. Про всех. Тех, кто выступает в качестве ресторанных критиков, пишет аналитические материалы, ведет блоги и порой безумно гордится своей профессионально правильной оценкой походов в ресторан, рассказывая, что все это не за деньги предприятия питания, а «я так поел и я так вижу». А вот что он видит, как правило, остается за кадром. Мы просто верим, или, если угодно, ведемся, на чье-то частное мнение, под которым нет ни ме-

тодологической, ни физиологической основы.

Наверное, так можно, но я за объективность. Вот поэтому, как только мне предоставилась такая возможность, решил проверить свои собственные сенсорные способности\*. Признаться, баллов я набрал не так уж мало, но до профессионального уровня все же недотянул. Наверное, смог бы работать су-шефом или варить суп по ТТК на кухне социального питания, а вот создавать блюда, пожалуй, вряд ли. Оценивать тоже могу, но публичность моих оценок должна быть скромной. Вот такая у меня сложилась картина.

А кто у нас на рынке сегодня работает и какими способностями от природы обладает — абсолютный вакуум, никто не знает не то что про другого, про свои-то способности к оценке вкуса, запаха и цвета блюд.

Тема эта непростая, достаточно «скользящая», но основана на чистой физиологии. Например, великие певцы не те, кто поет, не переставая, а те, кому природа отсыпала способностей, которые, конечно, надо развивать. То же самое с композиторами, художниками, актерами.

Аналогии с творческими профессиями уместны прежде всего потому, что шефы зачастую выступают (и позиционируют себя) как творцы, как представители искусства готовки, а их видение — сродни музыкальному произведению. Но произведения, понятно, бывают разные. Как и блюда в ресторанах.

Однажды один из известных шефов на мой вопрос, как он создает блюдо, ответил — я его вижу. Оно ко мне приходит. Во сне, в поездке, при чтении книги, на отдыхе. Я подумал, он малость «звездит», но погружение в тему сенсорной оценки продуктов и блюд общественного питания говорит о том, что те, кто в состоянии осознать и сохранить в памяти вкус и запах, действительно могут прорабатывать блюда в голове. словно ком-

\*Я проходил тестирование в Институте общественного питания ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

позитор — музыку. А уже потом класть их на тарелку, создавая различные миксы, как художник на холсте.

По мнению физиологов и специалистов в области сенсорной оценки, вкусовую чувствительность можно развивать. Тут все как в учебе — один схватывает материал на лету, а другой добывается того же методом многократного повторения и зазубривания.

То же самое и в сенсорике. Для того чтобы гордо говорить: «Я — эксперт» или «Я — творец», надо осознать способность своего организма к пониманию вкусоароматических и цветовых различий. И чем раньше человек поймет свой статус, тем для него лучше. Как бы это ни казалось жестким, но при приеме на работу в гастрономические рестораны я бы рекомендовал проводить тестирование, чтобы понимать, кто творец, а кто просто хороший исполнитель. И в этом нет ничего зазорного — без хороших исполнителей далеко не уйдешь. Музыкальные школы заканчивают сотни тысяч, десятки тысяч поступают в училища, тысячи — в консерватории, и только единицы становятся музыкантами экстра-класса. При этом работа находится для всех. Да, мы забыли тех, кто научился играть на гитаре дома и потом достиг высот. Такие есть и среди поварской братии.

Итак, я хотел бы предложить шефам и всевозможным окологастрономическим личностям пройти подобного рода тестирование и осознать свой статус. Думаю, вам самим в первую очередь будет интересно и полезно узнать: вы действительно различаете вкус, запах и цвет на экспертном уровне или просто умничаєте, морща носик от «несвежего дефлорепе»?

