

Обеды Подобедова

Он умудрился превратить Америку в свой сырьевой придаток

Александр Рагов

Нудьга-дрессировщики

За два-три года Александр Васильевич Подобедов берется накормить Россию. Хотя нет, скажем точнее – спасти от голода. Не банального, когда люди пухнут, едят лебеду, ворон, крыс и прочее, а потом все равно мрут. Такого голода, слава Богу, в сегодняшней России не сыскать. Зато есть иной – внешне невидимый, совсем, казалось бы, не мучительный, но разрушающий организм изнутри. И даже, что самое страшное, на клеточном уровне. ■ Речь о голоде белковом. ■ К нему вернусь, а пока о самом Подобедове. «Мы (читай «Я») превратили Америку в свой сырьевой придаток!» Сказано сильно, но без вранья: везут ему из Штатов действительно исходное сырье, а он руками россиян да на технике, ими же созданной (по канадской, правда, лицензии), учиняет глубокую, но очень вкусную в итоге переработку. ■ Великий вождь и учитель поразился бы, увидев, как в Подобедове воплотилась его нетленная мечта: «Соединить русский революционный размах с американской деловитостью». Хотя сам Подобедов свидетельствует: главные уроки деловитости получал от шведов («Вы знаете, что такое шведы? Это такая нудьга. Они меня отдрессировали... Научили составлять глинные системные проекты»). Еще больше шведов, думаю, его учила отечественная бюрократия, к которой долго принадлежал. Мало того, что подсказала лазейки и обходные маневры, с помощью которых еще что-то можно в нашем государстве пробить, продвинуть, осуществить. Но и помогла отыскивать подход к каждому чиновнику, не прибегая при этом ко взяткам. Все это несколько объясняет, как Подобедову удаются вещи почти нереальные. К примеру: во времена всеобщих разрушений он ухитрился всего за два года создать совсем новую для страны индустрию, которая уже сегодня кормит миллион россиян. ■ Со шведами он занимался системой быстрой заморозки – овощей, фруктов, ягод... Несколько лет ухлопав, сообразил: заморозка – прихоть продвинутых стран. А России не до жиру – управиться бы с голодом. ■ Он не паникер и не истерик. Из строгих научных расчетов впервые узнал о переживаемом Россией катастрофическом белковом голодании. В нем – в том числе – причина год от года нарастающего вымирания нации, необратимого подрыва ее генетического фонда. Был бы гуманитарием – расперезивался бы, и только. Но он инженер. Начинать энергетиком кубанского совхоза, потом двадцать лет в разных чиновничьих должностях там же, на Кубани, технически обслуживал сель-



Население России недополучает в год миллион тонн белка. Подобедов нашел изящный и дешевый выход из положения: соя!

ское хозяйство. Учинил настоящий мозговой штурм: как быстрее и дешевле выпатчить страну из ее нынешней напасти. ■ Если задуматься, речь идет всего-то о рациональном питании. Помилуйте, когда в России питание было рациональным? Для одних – обжираловка, для других – голодуха. Третьего не дано. Ан нет, дано. Третий случай преобладает как раз сегодня: три четверти россиян питаются по количеству достаточно, а по качеству... Налегают в основном на хлеб, картошку, макароны. На пищу малобелковую. В результате население России недополучает в год миллион тонн белка, незаменимого не просто для здоровья – для сносного выживания! ■ Все это вроде не вяжется с переполненными прилавками. Чего-чего, а мяса, рыбы, то есть всего, в чем содержится тот самый недостающий качественный пищевой белок, даже в захудалых сельпо навалом. Но при полных прилавках многие семейные холодильники пусты. Население России, а точнее, те самые три его четверти никак не съедят десять миллиардов долларов, требуемых на недостающий миллион тонн белка. Это, поясню, если закупать его за границей. ■ Однако еще больше средств (и, как минимум, лет 8–9) потребуется, чтобы оживить в России собственную мясо-молочную индустрию. ■ Как же тут быть? Подобедов нашел изящный и дешевый выход из положения: СОЯ!

Королева полей против принцессы на бобах

Шесть тысячелетий назад в Манчжурии, причем на территории нынешней России, начали культивировать неприхотливое и засухо-



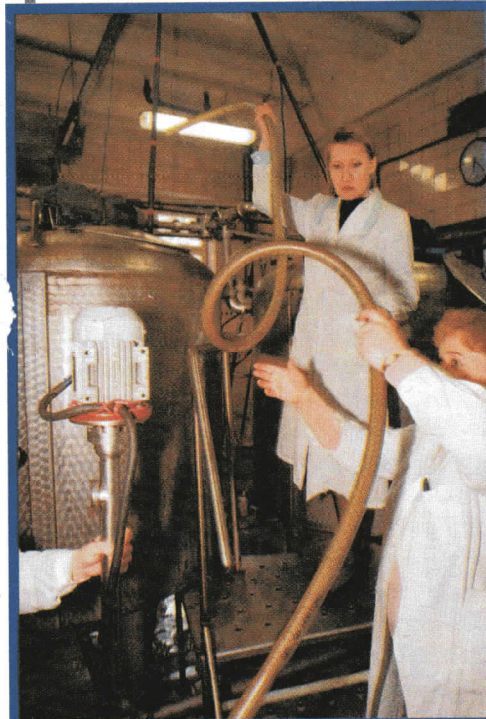
Алексий II и Евгений Примаков – за сытую Россию.

устойчивое бобовое растение. Очень скоро оно завоевало весь Восток. Современные диетологи считают сою панацеей чуть не от всех напастей: рака, диабета, инфаркта, остеопороза, болезней почек, желудка и прочее, и прочее. Больше того: соевый белок беспрецедентно дешевая компенсация животного – он в 14 раз дешевле белка молочного и в 21 – мясного. Это уже выкладки Подобедова. ■ На свою родину соя вернулась поздно – в середине прошлого века. Но очень энергично: уже в тридцатые годы нынешнего столетия Россия входила в тройку (после Китая и Японии) наибольших производителей сои. Один только Северный Кавказ выращивал ее в пять раз больше, чем все Соединенные Штаты. За довольно короткое время соя успела стать традиционным для России продуктом семейной кухни. В Ленинграде существовал даже Институт сои, разработавший сотни блюд, рекомендовавший ее в качестве незаменимого рациона для скота. Позже американцы и европейцы убедятся: без соевого белка не может

быть продуктивного животноводства. Не поэтому ли, к слову, у нас оно так и не появилось? ■ Однако в те же тридцатые годы в угоду агроэкспериментаторам сою убрали с российских полей, заменив пшеницей и подсолнухом. Замена была не равноценной. Сравните: от мясного скота с гектара земли пищевого белка достаточно, чтобы прокормить одного человека в течение 731 дня; от гектара, засаженного пшеницей, – в течение 1572 дней, а от засаженного соей – 5099. Америка сегодня производит сои в двести раз больше, чем Россия. И живут американцы в среднем на пятнадцать лет дольше. А уж японцы, чье личное потребление сои значительно выше, чем даже в Америке, – и вовсе долгожители! ■ В свое время, рассказывал мне Подобедов, Никите Хрущеву доложили: у народа белковое голодание. «Что-то надо делать!» – изрек сердечный генсек. Через десять дней весь хлеб в государстве пожелтел и стал слегка противным на вкус. Сои в стране не было – по совету специалистов в муку добавили горох. Чем, кстати сказать, отчасти спаслись. ■ Хрущева Подобедов вспоминает с пиететом. И прежде всего – за кукурузу. Уже через три года после того, как тот восхитился ею в Америке, по всей стране были возведены калибровочные заводы для кукурузных семян. Да, внедрял с диктаторскими пережимками, провоцируя чиновников на ответный волонтаризм... Все было. И вот прошло сорок лет, а чужестранка повсюду в России. И прижилась, и полюбились. ■ Так, может, и сою диктаторской дубинкой? «Не потребуются, – отвечает Подобедов, – за нее уже рынок ухватился!» Чтобы это случилось, потребовались семь лет подготовительных работ. С легкой руки Подобедова принято несколько постановлений правительства, отработана и прошла утверждение вся документация, без которой соя не могла быть легализована ни как пища для людей, ни как корм для скота. Но самое главное – появилась индустрия переработки и ее главный инструмент – «соевая корова». Тут надо отвлечься и рассказать, что это за зверь такой.

Целое стадо священных коров

Десять лет назад Подобедов принимал у себя канадского консультанта. «Вы, я смотрю, соей занимаетесь?» – заметил тот. – А почему бы вам не приобрести «соевую корову?» – «Где?» – выпалил Подобедов. – «В канадской фирме «Гросоя». – «Позвонить можете?» Через пять минут он уже договорился с канадским фирмачом, а через две недели встречал в Шереметьево бесценный аппарат, кардинально перевернувший весь его бизнес. Вскоре Подобедов стал обладателем тридцати «буренок», сам наклепал уже штук триста этих воистину священных коров. Каждая выдает в час сорок литров молока, за год одна соевая буренушка заменяет стадо из ста голов. ■ Вот и посчитайте, какое поголовье подарил Подобедов России. ■ «Соевая корова», похожая на большой самовар, настоящий кормилец для начинающего предпринимателя. Купил такую за четыре тысячи долларов и вперед: получаешь от всероссийской сети, созданной Подобедовым, соевые бобы, перерабатываешь их на молоко, а дальше много вариантов – можешь делать соевый сыр «тофу», соевую муку, сухое соевое молоко, соевый майонез, а «окара» – отход от переработки бобов на молоко – способна быть соевой добавкой к любому блюду. Ее можно держать в морозилке бесконечно долго, отколупывая по мере необходимости. ■ Весь этот набор есть теперь в трехстах географических точках страны. В родном для



ВАСИЛИЙ ШАПОШНИКОВ

Буренка не буренка, а кормилица. Соевая корова. (слева) **Остаться на бобах**, оказывается, вполне заманчиво. Ешь до отвала и не думай о холестерине.

Подобедова Краснодаре уже с десяток его фирменных магазинов. В Москве на Плющихе, 26 появился магазин в подвальчике. К хозяйке, купившей «соевую корову» – едут со всей Москвы. Все свежайшее, только-только приготовленное и по смешным ценам: молоко – три рубля литр, сыр «тофу» – двадцать два рубля килограмм, а «окара» – восемь. ■ Здесь уместно сообщить о главном кулинарном свойстве сои: ее беспрецедентной способности принимать вкус продукта, с которым смешивают. Если к десяти частям рыбы добавить девяносто сои, ни один ваш вкусовой рецептор не обнаружит подделку. На этом строится вся стратегия питания по Подобедову: не навязывать чуждые вкусовые ощущения, а включать сою в привычные и любимые блюда национальной кухни.

Путь к сердцу России

Я впервые отведал подобедовские кулинарные изыски в большой компании столичных журналистов. Было это в вотчине Подобедова, именуемой «АС-СОЯ», что расшифровывается как «Ассоциация переработчиков сои». Для важной публики Александр Васильевич накрыл стол, который, как уверял, обошелся фирме аж в тридцать рублей. Куриный рулет, котлеты из мяса и печени, блинчики с творогом, печеные яблоки, разнообразные пирожки и даже торт – все было отменно аппетитным, являло эстетические и вкусовые признаки натуральных продуктов. А к вечеру выяснилось – сытно настолько, что ужинать не хотелось. ■ Стоит добавить, что все соевое (кроме жареных бобов) усваивается на 85–95 процентов и содержит восемь незаменимых для организма аминокислот. Воплощение в жизнь волшебного рецепта Гиппократ, когда пища становится лекарством, а лекарство – пищей, предвещает для человека революционные перемены: ешь, что хочешь – шашлыки, икру, копчености, и думать не ду-



Сою не надо «внедрять» насильно, как когда-то кукурузу. За нее уже ухватился рынок

интернатах – то есть везде, где нищета, трагическое недоедание, болезни... Мета времени: недавно Подобедову принесли деньги из воровского общака на две «коровы» для тюрьмы. Заключенные тоже надеются на соевых кормилиц, чтобы обуздать туберкулез – страшный бич наших тюрем. Что же до армии, то и о ней сегодня думает Подобедов, ведь соевая кулинария побеждает дистрофию, голодную истерию, то там, то здесь доводящую до самоубийств. ■ Никогда не верил в панацеи, а тут впервые испытываю почти религиозную жажду чуда. Знаю точно – хуже не будет, соя не навредит. А возможный выигрыш – сытая Россия. ■ Из всех формул «русской национальной идеи» мне по душе единственная – Александра Солженицына: «сбережение людей». Чем-то она сродни панацее, подаренной Подобедовым.