

РУССКИЙ ШЕФ В НЬЮ-ЙОРКЕ

Содержит
18+
лексику!

КАК
ВЫЖИТЬ
НА КУХНЕ

А н д р е й С и т н и к о в

Есть. Читать. Любить

Андрей Ситников

Русский шеф в Нью-Йорке

«ЭКСМО»

2020

УДК 642
ББК 36.99+65.431

Ситников А.

Русский шеф в Нью-Йорке / А. Ситников — «Эксмо»,
2020 — (Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-04-104472-5

Автобиографический нонфик шефа де парти ресторана Aska в Нью-Йорке Андрея Ситникова разоблачает миф о сладкой стезе создателей высокой кухни. Для тех, кто любит подглядывать в щелочку, «Русский шеф в Нью-Йорке», пожалуй, идеальное чтение: жизнь повара и жизнь с поваром без прикрас. История о том, как московский медиаменеджер, внезапно увлекшись индийской кухней в 25 лет, к своим 30 покорил ресторанный бизнес США: учеба в интернациональном коллективе одной из лучших кулинарных школ, бесценная стажировка и трэйлы в самых разных заведениях и, конечно, женитьба на красивейшей девушке Америки. Что нужно оторвать перед варкой у лобстера, зачем повара насыпают в штаны крахмал и почему на церемонию заключения брака иногда приходится являться с мешком кухонных ножей? Ситников пишет обо всем легко, весело, но не поверхностно. Виртуозное владение матерной лексикой позволяет говорить о наболевшем с залихватскими интонациями. И если шеф-повара – это новые рок-звезды, то Андрей Ситников, безусловно, один из них. Содержит нецензурную лексику!

УДК 642
ББК 36.99+65.431

ISBN 978-5-04-104472-5

© Ситников А., 2020

© Эксмо, 2020

Содержание

Предисловие	6
Как завести трактор	7
Да, шеф	11
Шашлычная «У Вартана»	18
К такому умами жизнь меня не готовила	28
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Андрей Ситников Русский шеф в Нью-Йорке: как выжить на кухне

Родителям, жене и всем, кто забался

Предисловие

Нью-Йорк, жара, разноцветная толпа, беззлобный расизм, отставные вояки, корейские геи, девочки из глубинки, физиологическая ржачка и постоянная запара. С этого начинается и этим наполнено путешествие, в которое приглашает читателя повар Андрей – автор книги, лежащей перед вами.

Не без удовольствия отмечу, что отчасти знаком с этими реалиями. И мне приходилось вкалывать на кухне американского ресторана. Никаких особых талантов я не проявил, но пейзаж узнаю. Андрей пишет, что новичок на кухне обязательно порежется, и я вспоминаю, как рассек себе палец и резиновая перчатка, в которой я работал, была полна крови. Андрей рассуждает о тайнах приготовления соусов, и перед моими глазами встает показательная сцена: по указанию хозяйки ресторана я наполняю бутылочки из-под кетчупа «Хайнц» дешевой бурдой. Андрей рассказывает о кличках, которыми непременно награждают друг друга работники любой кухни, и в памяти оживает прозвище, которым наградили меня, – Русская Ракета. Почему – не скажу, но не потому, о чем вы подумали.

Книга радует множеством точных наблюдений – например, подмечено сходство кухни с армией. Разные, зачастую несимпатичные друг другу люди вынуждены искать общий язык ради общего дела. Напоминает слаженную работу подразделения спецназа, а в часы пик – команду боевой машины, где члены экипажа, обливаясь потом и матерясь, куют победу.

Короче говоря, если вам интересно узнать, откуда берутся все те красивые и аппетитные блюда, которые вы постите у себя в ленте, прочитайте эту книгу. Прочитайте, чтобы увидеть изнанку тайнства, чтобы понять, кто и, главное, как доставляет вам гастрономическое наслаждение.

Антропологам будет интересно увидеть в авторе россиянина нового поколения. Андрей уделяет много внимания саморазвитию и знаком со словом «тайм-менеджмент». Мои деловые ровесники по сравнению с ним кайфоловы и разгильдяи.

Эта книга понравится и тем, кто любит веселые квесты про выживание в Городе желтого дьявола. Обилие английских слов, написанных русскими буквами, и смешного мата добавляет тексту обаяния. Хоть сейчас можно снимать сериал, уверен, автор обеими руками за.

Сам я лишний раз удивляюсь, как ловко Нью-Йорк играет на наших слабостях. Уже больше века он зачаровывает молодых людей со всей планеты, соблазняя их приносить ему в жертву лучшие годы, соревнуясь друг с другом, терпя унижения и тяготы ради того, чтобы снискать его, Нью-Йорка, сомнительную благосклонность.

И, конечно, здесь полно юмора. Автор безжалостно и метко подмечает нелепые черты окружающих, оставаясь весь в белом. Впрочем, ему положено, он повар.

Обязательно прочитайте этот увлекательный текст. Не знаю, захотите ли вы потом ходить по ресторанам, но побывать на кухне уж точно не откажетесь. А готовить можно и дома, заодно сэкономите.

Александр Снегирев, русский писатель

Как завести трактор

Меня зовут Андрей, мне 25, и я не алкоголик. Я младший специалист по медиапланированию в рекламном агентстве. И считаю, что таким, как я, тоже нужны анонимные реабилитационные группы. К своему солидному возрасту я успел получить диплом юридического факультета и поработать не по специальности целых два раза. В какой-то момент я очень любил готовить. Случилось это, когда я вернулся из Лондона, в котором прожил довольно долго. Ел я там преимущественно в копеечных этнических ресторанах, где не было ни одного европейского лица.

Прямой выстрел жирного кулинарного амура в мое сердце был произведен из лука индийской кухни, а вернее, из ее британской интерпретации.

Вернувшись в Москву, я просто захотел индийской еды, а самый дешевый и близкий к оригиналу вариант находился на другом конце Москвы. Тогда я сам погрузился в мир специй, карри-паст и прочего добра. Жизнь уберегла от того, чтобы стать кришнаитом. Потом к процессу обучения подключились их святейшества Гордон Рамзи и Джейми Оливер, и скоро то, что я готовил, уже можно было есть и даже не стыдно было похвалить.

Не помню, в каком бреду я подумал, что если я люблю готовить, то можно этим и зарабатывать, но идея мне понравилась. С улицы я пришел в Delicatessen к Олегу Кусову и сказал, что хотел бы попробовать у них поработать. Безвозмездно. Олег согласился меня посмотреть, и с тех пор я периодически к ним приходил, помогал, лажал, справлялся и не очень. Сложности вроде кричащих людей, длинных смен, порезов и ожогов мне почему-то нравились. Это был важный опыт: во-первых, я понял, как работает ресторанная кухня, во-вторых, осознал, что не умею готовить, в-третьих, зложил какую-никакую, но базу. Спасибо, в общем, папе, маме и команде «Деликатессена». В конце лета я понял, что хочу ударно прокачать свои навыки приготовления еды. Прямо вот, сука, фундаментально.



Я уже знал, что есть какие-то кулинарные школы, куда люди ходят, получают знания, потом устраиваются работать в рестораны. Кулинарная школа – это покупка времени и внимания других людей, которые для тебя моделируют различные ситуации на кухне и учат с ними справляться. Мне это по ряду причин подходило. Начал я поиски с России. Школа Ragout – без

обид – меня не впечатлила. К тому моменту оттуда ушли все, кто только мог, остались какие-то сектанты. Ныне школа Ragout присоединилась к некоему Chefshows by Novikov. Что-то писать об этих странных наборах курсов даже рука не поднимается. Таким образом, на территории России нет ни одной кулинарной школы.



Все хотят только стричь деньги с домохозяек, которые платят за курсы «Как припустить бараньи яички».

Где база? Где системный подход? Нет ответов, шефские шоу виновато смотрят в пол. Рука молодого перфекциониста будто сама достает телефон и набирает в Google запрос «лучшие кулинарные школы мира». На тебя начинают сыпаться аббревиатуры. Шок первый – цены на все это составляют от 40 до 140 тысяч условных единиц. С другой стороны, работая в Америке или Австралии, эти деньги можно вернуть за 3–4 года.

Итак, мировое кулинарное образование делится на две группы заведений: кулинарные школы и заведения специального (профессионального) или высшего образования в сфере кулинарии. Кулинарная школа – это когда ты учишься готовить и только готовить в относительно ненапряжной обстановке. Как правило, срок обучения не превышает года в зависимости от выбранной программы и количества часов в неделю.

Получение высшего поварского образования требует больше времени: помимо кулинарии, в них есть и общие предметы, как в любом другом колледже, – математика и английский. Стоит это, конечно же, дороже. Естественно, эти знания глубже, но в два раза больше платить за них не хотелось и не могло. Хотелось освоения основ и боевой практики.

Первое, на что натыкаешься в поисках кулинарной школы и куда действительно едет большая часть желающих поучиться, – Le Cordon Bleu, известная французская кулинарная школа, а ныне бренд с учебными корпусами по всему миру

Но несмотря на то что я учил французский язык 10 лет, я не люблю французов абсолютно безусловной нелюбовью.

Поэтому Le Cordon Bleu я как-то быстро отмел, даже в других локациях, не только Париж. Почитав, я понял, что центр кулинарной жизни в последние годы сместился в сторону

Америки. Туда сместилось и мое внимание. Самое популярное и престижное учебное заведение в Америке – Culinary Institute of America, колледж, из которого повыходила большая часть нынешней кулинарной элиты США. Программы рассчитаны на два (Associate Degree) и четыре (Bachelor Degree) года, стоят 80000 и 140000 у.е. соответственно. Несмотря на крутых выпускников, крутую программу и крутые условия обучения, у меня столько бабла не было, а срок обучения меня просто вогнал в уныние. Даже не знаю, что было более определяющим: отсутствие денег или времени.

Выйти на кухню в 28 лет – это сомнительное удовольствие, а заплатить за это 80 тысяч долларов – все равно что написать «я дебил» у себя на лбу.

Ясно было, что нужно искать кулинарную школу. Две самые крутые находятся в Нью-Йорке: International Culinary Center – ICC (ранее French Culinary Center) под номинальным руководством великого и ужасного Жака Пепена и Institute of Culinary Education – ICE, основанная Питером Кампом – другим великим и ужасным деятелем своего времени, по совместительству основателем James Beard Foundation¹.

Первые 2 модуля ICC и 3 модуля ICE были примерно об одном: базовые техники разделки и приготовления различных групп продуктов. Самое ощутимое, чего нет в ICC, – развернутый модуль про выпечку и десерты, а также всякие модернистские штучки, а в ICE нет модуля, имитирующего реальную работу в ресторане, зато есть шикарный маркет-баскет² и доскональная проработка вашей, дай бог, первой позиции на кухне – холодный цех, он же *garde manger*.

Для того чтобы сделать выбор, я изучил учебные программы, отзывы выпускников, включая также известное судебное разбирательство между учениками и руководством ICC. Бывшие студенты подавали в суд на школу, поскольку были уверены, что после ее окончания их должны взять шеф-поварами прямо с порога. Вероятно, мне не повезло: сотрудники ICC оказались очень невоспитанными и не отвечали на письма по 2 недели, так что я переключился на Institute of Culinary Education. Мне понравилась их программа, понравились инструкторы. Список выпускников у обоих заведений был серьезный (у ICC, может, даже и посерьезнее, но – дикие хамы). Я уже решил ехать в ICE. Оставалось только собрать документы, завести трактор³ и валить в США.

И вот еще момент: пока выбирал школу, я влюбился в самую прекрасную женщину в мире, которая, в соответствии со странным земным законом, жила в Америке.

Я познакомился с ней, когда она была проездом в Москве, и влюбился бесповоротно.

Процесс подготовки из страшного и непонятного превратился в этап большого пути, который нужно преодолеть. Подготовка к отлету затянулась примерно на 4 месяца, большая часть времени была потрачена на приготовление к TOEFL или IELTS⁴. Все школы требуют от вас показать знание языка, чтобы быть уверенными: вы сможете усвоить их курс и все поймете. В основном требуется общая оценка 6.0–7.0 для IELTS и 120 для компьютерного TOEFL. Я

¹ James Beard Foundation – одно из самых влиятельных сообществ, объединяющих шефов, профессионалов фуд-индустрии, кулинарных журналистов, писателей и активистов кулинарных движений в США и мире. Фонд поддерживает миссии, платформы, проводит масштабные гастрономические мероприятия и конкурсы и выплачивает стипендии на кулинарное обучение в престижных вузах. – *Здесь и далее прим. ред.*

² Навыки работы с разнообразными сезонными продуктами и умение импровизировать с ними на базе привычных рецептов.

³ Поросенок Петр на красном тракторе – рисунок Александра Райхштейна из детской книжки Людмилы Петрушевской, за 15 лет своего существования стал символом фразы «Пора валить», его используют для обозначения желания уехать из России или успешных попыток эмиграции.

⁴ TOEFL или IELTS – стандартизированные тесты, оценивающие понимание устного и письменного английского языка и умение на нем объясняться.

пошел на курсы, но можно подготовиться и самому, прочитав пару книг о специфике экзамена и критериях оценки. Проще всего выложиться на listening (понимание устного) и reading comprehension (понимание прочитанного) частях экзамена и надеяться, что не попадутся сложные задания на осознанное чтение текстов или тупые темы вроде «Как оплодотворить моллюска».

Подготовиться и сдать у меня получилось за 4 месяца. Курсы стоили 20 тысяч рублей, еще столько же – сдать экзамен. По поводу подготовки все просто: смотрите сериалы и кулинарные шоу на английском, читайте профессиональную литературу. Culinary Institute of America и некоторые другие профильные колледжи требуют наличия профессионального опыта. Для двухлетнего курса – 6 месяцев работы, минимум 10 часов в неделю. Позиция – любая, хоть посудомойщик, в доказательство просят работодателя заполнить специальную форму или предоставить письмо с рекомендацией.

Но вообще, независимо от того, требуется для поступления опыт или нет, ехать учиться в кулинарную школу, не увидев работу профессиональной кухни, – самый дебильный способ потратить кучу денег.

Поэтому идите работать обязательно, потому что даже если вы просто любите готовить, но в процессе работы поймете, что в ресторане пахать не хотите, все равно приобретете бесценный опыт, который изменит ваше отношение к готовке.

Дальше начался процесс сбора документов: школа должна была прислать мне заполненную форму 1-20, необходимую для получения учебной визы. Главные вопросы во время собеседования, которые интересуют работника посольства: есть ли у вас деньги, откуда у вас деньги, подтверждение домашнего адреса. Лучше, чтобы история появления денег была понятной и простой. Если она непонятная (например, большую часть денег вы получали в конверте, а на официальную зарплату не выжить), лучше иметь спонсора, который готов за вас поручиться. Небольшая ремарка о подлинности документов: всем пофиг. В Америке вообще всем пофиг, врешь ты или не врешь, до момента, пока тебя не взяли за задницу. Звонить и проверять справки вряд ли кто-то будет, что, конечно, не должно сказаться на вашей осмотрительности. Стоимость пошлины на визу в 2016 году была порядка 16 тысяч рублей. Я подавал документы зимой, поэтому все прошло достаточно стремительно. Я пришел загодя, встретил меня силуэт человека, закапывающего в землю зарядку для макбука: в американском посольстве запрещена любая электроника, иной раз складывается ощущение, что и кардиостимулятор выдернут. 50 страниц моих документов и выписок никого не заинтересовали, попросили только форму для визы и документы о собеседовании. Визу через 3 дня привез курьер. Еще несколько десятков бюрократических па – оформление страховки, банковских карточек, покупка билетов, поиски квартиры уже в Нью-Йорке, – и вот я уже топаю в сторону школы, которая расположена в нижней части Манхэттена, в бизнес-центре прямо напротив башен-близнецов и Уолл-стрит. В это здание школа переехала год назад, так что все там очень свежее и новое: суперклассы-кухни со всем необходимым оборудованием, лаборатория молекулярной кухни, маленькие индивидуальные кухни для проработок, гидропонные системы, в которых растет собственная зелень и травы. Мне выдали iPad, на который я должен был загрузить книги и программу обучения, попросили примерить форму, дали ваучеры на получение прочей экипировки – и мы погнали. Вначале я был в полном восторге от места, людей, проникся атмосферой и был искренне рад, что проведу здесь ближайшие полгода и смогу просто учиться готовить. Короче, триповал.

Да, шеф

В первый день нужно было приехать к 7 утра, чтобы тебя везде зарегистрировали и все показали. Мой будильник прозвонил в 4.30, и я давно не ощущал такого недосыпа: веки просто слипались даже в душе под струей воды в лицо. Грандиозной ошибкой было приготовить себе еду. Жареный бекон, жареный лук, яйца и пармезан – американский завтрак во всей красе. Естественно, я блеванул днем, но не будем забегать вперед. Кое-как добравшись до школы, собирая последние частицы разума, я переоделся и пошуршал в класс. Там меня встретили 2 девушки и 5 парней. В основном всем по 20, и только один 30-летний эквадорец Хуан, живущий 18 лет в Штатах, ветеран Иракской войны. Надо сказать, что американцы с диким уважением относятся к военным, а военные все время рассказывают про свою службу. Каждое слово для них наполнено каким-то особым смыслом. Это для меня они были американцами, которые пришли трахать иракцев и складывать их в голые пирамиды, а на самом деле они там делом занимались. Присутствовал еще один военный, парень моего возраста, Джастин. Он тоже все время говорил про войну и про то, что его учили быть идеальным убийцей. Из Нью-Йорка был только усыновленный в детстве южный кореец-гей, а из привычных персонажей – только девочка из Оклахомы, парень из Сиэтла и девочка из Джерси. Еще в классе работал китаец из Калифорнии, который все время говорил, как злой стеснительный китаец из фильмов про добрых китайцев.



Вишенкой на торте в нашей группе был я – русский, который приехал учиться в Америку.

Надо сказать, что класс у нас был вполуполовину меньше стандартного, и это было офигенно – инструктор мог уделять тебе время постоянно. Вместе с этим возрастала и интенсивность обучения. Кругом одни плюсы. Опыт работы в ресторане был только у одного человека, остальные, кроме идеального убийцы, просто любили и периодически готовили еду. Надо заметить, что по опыту никак людей в классах не укомплектовывают. Мы расселись по двое за высокими

металлическими столами, и в класс зашел инструктор. Шеф Тед – высокий, полный, лысый американец с русскими корнями. За первые 10 минут он дал понять, что он суровый человек, который будет бить тебя палкой в твоих ночных кошмарах. Выпускник CIA⁵. 30-летний опыт работы. Был инструктором ребят, которые открыли в Афинах Funky Gourmet – первый ресторан греческой кухни, получивший три звезды Мишлен в Греции. Человек энциклопедических познаний, умеющий определять температуру кипящей воды с точностью до одного градуса по Фаренгейту. Никаких опозданий, от нас он хотел слышать только «да, шеф» и «нет, шеф», призвал нас не воспринимать все лично и рассказал о процессе учебы.

Учеба разделяется на модули, в течение модуля необходимо сдавать всевозможные домашние задания, сочинения, теоретические и практические экзамены, ничего необычного. В вашей оценке учитывается вообще все: как быстро и точно ты все выполнил, как рано пришел, как активно участвовал в процессах подготовки класса к занятию и уборки класса после, какие вопросы задаешь и насколько активно принимаешь участие в занятии. Короче, нагнал жути. Мне приходилось просто пиздец как напрягаться, чтобы услышать и понять шефа, потому что везде долбили вытяжки, холодильники и прочее гудение. Вдобавок к первоначальному общему напряжению лично мне приходилось переводить каждую его фразу. Наложите это на отвратительный завтрак и недосып; я уже представлял, как на протяжении 5 месяцев каждый день буду сдерживать рвотные позывы, ни хуя не понимать, и все это – за огромные бабки. Воодушевляющее начало.

В первый день мы в руки не брали вообще никакого инвентаря или продуктов и большую часть времени шеф просто вещал об учебе, о себе. Нам раздали книги и наконец-то ножи, скрутку для них и другую экипировку. У меня, естественно, были ножи, которыми я пользовался, но о полном наборе я и мечтать не мог.



Даром что 95 % работы делают 5 ножей, но об этом я, конечно же, еще не знал. Потом шеф быстро прошелся по всему содержимому чемоданчика. Среди прочего была коробочка, в которой лежали образцы размеров и формы нарезки чего бы то ни было, натурально пластиковые палочки, кубики, кружки и треугольники.

⁵ Culinary Institute of America.

В целом в наборе было все, чтобы не потеряться и приготовить изысканно пожарить где угодно, хоть у горящей бочки с бомжами в Центральном парке.

Затем был краткий тур по самой кухне, где инструктор, как пулемет, выпалил, что и где находится, показал пример того, каким должен быть класс к его приходу. После этого полтора часа рассказывал о книгах, которые нужно по-любасу прочитать. Все поначалу, конечно, стеснялись и почти не разговаривали друг с другом, поэтому после занятия никто не начал обниматься, бухать и знакомиться. После первого урока два желания вступили в противоборство: с одной стороны, я очень хотел гулять по городу, с другой – поехать домой и как следует расслабиться. Поездку домой я расценил как позорное бегство, поэтому оставалось только взять себя в кулак. Пошлялся по Файнэншл-дистрикт как зомби, было жарко, на мне было три сумки, включая 8-килограммового монстра с экипировкой. В итоге вполне ожидаемо захотел есть. Помня свои утренние итерации, подумал, что хорошо было бы съесть бульон и выпить утонченный смузи, но я же в Америке, мать вашу. Поэтому, отбросив тошноту, зашел в дайнер с убудским названием Gee Whiz и заказал чизбургер. Я подумал, что дайнер в ФиДи⁶ наверняка должен быть нормальным, табличка говорила, что он открыт с незапамятных времен, а долгое время кормить помоями волков с Уолл-стрит было как будто бы невозможно. Передо мной предстала отвратительная сухая, недосоленная котлета из переработанного фарша в сопровождении ужаснейшей из всех когда-либо виденных булок. Я щипал себя за кожу, но это был не сон.

Отвратительный первый день почти завершился, все это время я балансировал на грани. Но в итоге не сбалансировал и в электричке по-русски блеванул в тамбуре. Развернувшись, увидел открытый туалет в вагоне. Ну, думаю, здравствуй, цивилизация. Добравшись домой, вырубился моментально и проспал почти до следующего утра.

Ньюарк – место, в котором мы живем, – это город со смешанным населением, где около половины составляют афроамериканцы. Один из самых криминальных городов в Штатах и вообще дырка в заднице Нью-Джерси. Для жилья мы в итоге выбрали зону вдалеке от «битв банд» и прочих атрибутов дерьмового райончика. Далековато, конечно: на дорогу у меня теперь уходит 1,5 часа утром и 2–2,5 часа ночью, но квартира с одной спальней за 850 долларов в месяц – это пиздец как дешево. Правда, жилой комплекс, где мы обитаем, смахивает на бывшее гетто.

Иногда меня посещали мысли вроде той, что если бы я приехал учиться в ICE 20 лет назад и поселился здесь, то к настоящему моменту уже 20 лет как лежал бы в земле.

Теперь мой студенческий день начинается в шесть утра. Вставать уже значительно легче, да и ем я теперь то, от чего не тошнит. По крайней мере, сразу. Я по-мужски собираюсь за десять минут и сажусь в автобус, где могу выигрывать конкурс «Мистер Снежок» буквально каждый день⁷. Сначала было, разумеется, не по себе, но потом пришло какое-то ощущение безопасности, а длинная дорога в школу была сразу конвертирована в чтение книг и всяких заметок. Прозвучит громко, но я действительно каждый день ездил на занятия как на праздник.

Начало начал в школе – это первый модуль, где поваров учат базовым техникам и методикам. Во-первых, учат резать, во-вторых – разделявать животных. Завершает модуль приготовление бульонов, соусов и супов. В первом модуле много теории – почти каждый день лекция о научной подоплеке процессов, которые стоят за тем, что мы делаем. Было несколько

⁶ The Financial District – район в самой южной части Манхэттена, где находится биржа и сконцентрировано большинство крупных банков и финансовых организаций.

⁷ Снежком уничижительно называют выделяющихся единичных белых людей, которые живут в черных кварталах.

сочинений: история выбранной специи, рецензии на три выбранные книги и, прости господи, гидроколлоиды⁸. Практически все задания из первого модуля мы выполняли индивидуально, но шеф нормально так уделял времени каждому – в надежде заложить в нас хоть какую-то технику. Помимо замечаний в собственный адрес, имеет смысл слушать, как костерят твоих однокашников, и яростно пытаться учиться на их ошибках. Одно из первых занятий было посвящено безопасности на кухне. Если правила «как не отхерачить себе палец» являются номинальными и обязательны только из соображений личной безопасности, то правила «как избавиться от патогенов и прочей непотребности или хотя бы уменьшить их развитие в ресторанной еде» предписаны USDA⁹. Еще не было ни одного места в Америке, где шеф не источал бы тревогу при виде этих четырех букв.

Это вам не Росничегонадзор, да и на лапу тут не предложишь.

Нет таблички про мытье рук – 10 тысяч долларов штрафа, а если кто-то из клиентов сможет доказать, что ваш ресторан заразил его каким-нибудь сальмонеллезом, то можно вообще закрываться и уходить в леса. Естественно, это сказывается и на дисциплине: в The NoMad¹⁰ шеф штрафует поваров на 100 долларов за оставленные на рабочих поверхностях полотенца. Постепенно я стал слышать и понимать шефа Теда. С ходу я врубался в процентов 70 от того, что он говорил. Все остальное переспрашивал – тут, главное, не бояться выглядеть дебилом. Это вообще стало моим девизом на ближайшее время.

Если дружба начинается с улыбки, то повар начинается с ножа.

А точнее, с рук, которые этот нож держат. Поэтому первое, что вы делаете, – это учитесь резать ровно. Начинаете с самых простых форм. Практически сразу вам объясняют несколько быстрых способов контролировать свою криворукость: как держать нож, как держать продукт на доске, как держать ритм и выполнять работу последовательно, как делать все медленно, смотреть, чтобы была видна только задняя часть ножа, чтобы впоследствии нарастить скорость. Вроде все фигня, но все эти мантры должны крутиться в голове, пока ты режешь картофель. В первый день поранились все, кроме меня. В одном из мест, где я работал, мне рассказали о доброй традиции собирать ставки с коллектива на предмет того, как быстро порежется новенький на кухне. Как сказал шеф Тед: «Вопрос, порежетесь вы или нет, не стоит – вы обязательно порежетесь. Вопрос в том, насколько сильно». Я порезался позднее, когда немного расслабился. Просто классика, как с отъездившим три месяца начинающим автолюбителем. Обязательно куда-нибудь въебешся.

Сначала я, конечно, очень переживал, потому что нарезать ровные кубики не получалось вообще, это вообще самое угнетающее: делать дело плохо, не видеть улучшений и идти на сделку с совестью. Но на самом деле навык прокачивается заметно, если уделять этому внимание и время. Сначала во время учебы я не собирался работать, поэтому мне было когда тренироваться. Я с удовольствием уделял время практике нарезки, а также регулярной заточке ножей, потому что второй враг после кривых рук – это тупой нож.

После полутора-двух недель нарезки мы перешли к разделке рыбы, мяса и птицы. Я смотрел на идеального убийцу, думал, что сейчас он будет, прямо как Декстер Морган, резать по суставам и соединениям мышц. Но чуда не произошло. Убийца вообще проявил себя слабо. Еще до разделки мяса у нас был небольшой экзамен, на котором убийце пришлось несладко. Нужно было определить десять трав и написать их названия. Затык у него возник уже на номере

⁸ Пищевые желеобразующие средства, образующие гели разной степени вязкости.

⁹ U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE – Министерство сельского хозяйства США, в чье ведение входит контроль над сельским хозяйством, животноводством и приготовлением еды в кафе, ресторанах, производствах. Русский аналог СанПиНа и Роспотребнадзора, вместе взятых, но с расширенными функциями.

¹⁰ Известный нью-йоркский ресторан с одной звездой Мишлен.

1 – базилик. Парень взял себе ровно час на раздумья, но так и не родил ответа. Разделка мяса – это почти как пазл для взрослых. Лося, конечно, там никто не свежует, но по всем популярным частям тела и видам скотины проходятся. Для меня самая большая боль – это зачистка мяса: наикропотливейшая дрянь, в результате которой ты просто лишаешься мяса и денег. Уже потом, в одном ресторане, когда мы зачищали телячью вырезку, у нас всегда оставалось два ((лишних» куска, которые красивую порцию не образовывали. Ушлый су-шеф¹¹ предложил склеивать их мясным клеем и продавать как порцию. Ресторан был трехзвездочный, и у шефа в ответ на это предложение закрутились доллары вместо глаз. На том и порешили: в целом разницу понять было можно, а обычный гость ее все равно не заметит.

Мясо мы разделявали где-то полторы недели, перед каждым занятием была лекция о популярных отрубках и способах их приготовления. Следует отметить, что на территории всех Штатов любой мало-мальски грамотный покупатель и продавец мяса опираются в своей деятельности на популярное руководство для тех, кто продает, разделяет и готовит всевозможные виды мяса – Meat Buyer's Guide. В этом справочнике, изначально выпущенном более 50 лет назад, описываются все части туши и стандарты качества популярных видов мяса – свинины, говядины, баранины и птицы, – поэтому можно быть уверенным, что на территории Штатов у мясников можно получить относительно одинаковый продукт. Порезав и поразделывав в течение первого месяца все, что было доступно, можно и готовить начинать! И начали мы готовить с основы основ. С его величества бульона.

Здесь я хочу сделать отступление и сказать, что русский язык для описания приготовления еды предназначен как курица для охоты. Как и в любой другой ситуации, у хитрожопых англоговорящих всегда в запасе короткое слово, которое ты готов произнести и побежать делать. Stock и broth оба переводятся как «бульон», только в одном случае он преимущественно на костях (насыщенный бульон), а в другом – на мясе (простой бульон). И это безобразие абсолютно везде. Например, используются определения: *pan fry* и *deer fry* вместо «жаренный в таком-то количестве масла». Я понял, что у меня полнейшая вокабулярная импотенция: переводить английские термины на русский язык коротко и емко – невозможно.

Надо сказать, что бульонам уделялось только одно занятие, поэтому пришлось самостоятельно восполнять этот недостаток практики, бегать как идиоту по всему городу и искать кости, чтобы сварить дома бульон.

Меня же больше всего интересовали соусы. Ведь это самый верный способ дать еде вкусового пинка под зад, поэтому я крайне внимательно слушал и заебал шефа своими вопросами. Нас научили делать ((материнские» соусы¹² и несколько производных от них. Мы должны были выбрать по несколько производных, приготовить их самостоятельно, ну и потом перепробовать все. Я выбрал борделез, тортю, светлый шофруа, шатобриан, морнэ, нантуа, беарнез, палуаз и креольский. Дорвался, что называется. Впоследствии каждый презентовал свои соусы всему классу, рассказывая рецепт и фантазируя, к чему он может подаваться. У большей части класса все получалось достаточно легко и просто. И только машина для убийства не могла сделать ру¹³ и все время жгла муку. Я тоже не отставал: буквально в первый день, когда мы полностью самостоятельно начали пользоваться плитой, я просто охренеть как обжегся, когда доставал свою коричневую ру из духовки. Было отдельное занятие по модернистским современным соусам: здесь мы делали жюсы¹⁴, томатные и травяные кули, тапенады¹⁵ и даже метали огуречную икру.

¹¹ От *англ.* *sous-chef* – *фр.* *sous-chef de cuisine* – второй после шефа.

¹² Пять основных видов классических соусов, определенных Мари-Антуаном Карем в XIX веке как базовые соусы французской кухни, – бешамель, велуте, эспаньол, томатный и голландский.

¹³ Смесь из сливочного масла и муки, обжаренная на сковороде и/или в духовке до разной степени карамелизации, которая классически используется для загущения соусов, основанных на жидкостях.

¹⁴ Жидкие осветленные соусы с ярким вкусом, полученные методом выпаривания натуральных соков из продуктов, которые выделяются во время приготовления.

К этому же занятию шеф настойчиво попросил написать сочинение о гидроколлоидах, что, конечно, безумно увлекательно. Буквально весь вечер до поздней ночи я как зачарованный разглядывал кукбуки таких известных молекулярных ресторанов, как eBulli, Alinea, книги Феррана Адриа и учебники по молекулярной гастрономии. Где-то в глубине души, конечно, рождалась тень сомнения (вместе с диким желанием, впрочем): смогу ли я когда-нибудь прийти к такому же уровню восприятия еды, как великие шефы. Например, в одной из книг был куриный суп с лапшой из пармезана, которая, попадая в рот, начинает там таять, сохраняя при этом свою форму в горячем супе. Но мечтать и сомневаться, тем более одновременно, было некогда.

После соусов нас ждали супы.

Суп – это очень семейная и личная вещь.

Человек редко делает себе одному суп, а если вы такого знаете, то обязательно пожалейте его. Суп для русского – это непреложный первый курс, который извлекает из его генетической памяти то, как его предки-крестьяне жили в деревнях на протяжении многих веков. Извините, отвлекся. Супам уделялось три занятия: за это время нам поведали несколько формул, которыми я с удовольствием пользуюсь и сейчас. Тут все по классике: традиционный биск из омаров, французский луковый, вишисуаз¹⁶, крем-суп из брокколи. Обычно шеф Тед пробовал твою еду и говорил, что ей не хватает соли. Когда шефу Теду нравилась еда, то у него на секунду делалось такое слегка удивленное лицо, а расстояние между бровями и линией волос сокращалось. Солить в меру я научился достаточно быстро, в то время как мои одноклассники почему-то вообще не пробовали еду, которую готовили. Странная движуха, одним словом. В итоге мой вишисуаз он оценил словом *outstanding* и съел все, что я ему презентовал. Суп из брокколи эквадорца Хуана был сильно недосолен и получил характеристику *almost inedible*¹⁷. В итоге тридцатилетний вояка пустил слезу! И вот настал злоеший день первого экзамена. Шеф заранее сказал, что нужно будет приготовить крем-суп из брокколи и несколько производных соусов по жребию. Можно было пользоваться записями, но количество времени на приготовление было ограничено. У супа оценивались вкус, цвет и то, как он приправлен. У соуса оценивались консистенция, степень приправленности и цвет. В минуту старта все начали бегать, как курицы в курятнике, смахивая на пол разложенные по поварским станциям яйца и опрокидывая кухонную утварь. Я спокойно сделал свои айоли и борделез, шеф отметил, что приправленность у соусов просто отменная. Крем-суп получился хорошим, но мне не очень понравилась глубина цвета: нужно было использовать больше ярких соцветий брокколи, чем светлых стеблей. Но вкус вышел насыщенным. В целом первый экзамен прошел легко и непринужденно. Между первым и вторым модулем было занятие от школьного отдела профориентирования. Сначала нас спросили, где мы хотим работать. Женщина успела только сказать «раб...», как моя рука взметнулась вверх. Она спросила: где? И я буквально в одно слово выпалил: «Eleven Madison Parle»¹⁸. Мои американские одноклассники выглядели очень удивленными. Они не знали никаких «Мэдисон-парков», eBulli и вообще – они просто приехали учиться готовить. Это у меня был долгосрочный план развития, который, правда, потом поменялся, о чем я не жалею. Нам показали тайм-лапс полного дня в Alinea¹⁹, и чуваки начали немного понимать, что такое фэйн, мать его, дайнинг²⁰ и зачем он нужен. Через неделю уже все были в теме, и я

¹⁵ Паста на основе оливок или маслин.

¹⁶ От *фр.* *vichyssoise* – гладкий суп-пюре из лука-порей и картофеля на основе куриного бульона, часто с добавлением сливок.

¹⁷ В переводе с *англ.* – почти несъедобный.

¹⁸ Eleven Madison Park – ресторан с тремя звездами Мишлен, который стоит одним из первых в списке 50 лучших ресторанов мира, по мнению гида «Сан-Пеллегрино».

¹⁹ Alinea – единственный ресторан с тремя звездами Мишлен в Чикаго, состоящий в первой двадцатке лучших ресторанов мира, по мнению гида «Сан-Пеллегрино».

²⁰ От *англ.* *fine dining* – ресторан с формальной атмосферой и вышколенным сервисом.

подумал, что надо было говорить, что я вообще-то приехал работать в тако у Джо, чтобы не плодить конкурентов.

Шашлычная «У Вартана»

Всеми правдами и неправдами мы в полном составе преодолели первый модуль. Шел он ненапряжно, и даже самое слабое звено в виде прирожденного убийцы переключалось дальше. После экзамена нас ждало первое известие – инструктор сменится и меняться они будут каждый модуль. Моих однокурсников это известие порядком обрадовало, потому что они считали шефа Теда жестким тираном. Я же воспринимал его предельно адекватно. Отчасти потому, что я вырос в стране, где тебе стремятся нахамить подавляющее большинство, а человек человеку волк. Отчасти потому, что я готов был к кухонным унижениям и дисциплине. Остальные же как будто приехали в Диснейленд с кухонным оборудованием, а их встретил Микки-Маус, который ором полковника из «Цельнометаллической оболочки» заставлял всех бегать по битому стеклу. Мой внутренний интроверт протестовал, но пришлось только смириться и ждать знакомства с новым шефом. Им оказался шеф Майк. Толстый, лысо-седой пожилой человек с усами и в очках. Также выпускник СИА, с немалым опытом работы, однако, по его собственным словам, он всегда хотел учить других готовить, а не пахать в ресторане. Меня это насторожило сразу же, равно как и его манера говорить. Объяснял он все подробно, но как-то сухо и скучно, в какой-то невыразимо дебильной манере. Ну и вот что он нам поведал про грядущий модуль.



Модуль номер два – один из самых важных модулей, потому что в нем нас должны научить разным техникам приготовления еды. Во-первых, это приготовление еды с применением прямого источника тепла – *dry heat cooking methods*, где в качестве проводника тепла либо используется масло в различном количестве, либо не используется вообще, а еда готовится без добавления жидкости в духовке, на сковороде или даже во фритюре. Во-вторых, это приготовление еды в жидкости, на пару, а также «ан папийот» (приготовление в пергаменте). Вдобавок идут методы приготовления различных бобовых и круп. Также отдельным подмодулем здесь выделены приготовление яиц и прочие радости на завтрак, салаты и сэндвичи. Вто-

рой модуль намного более активный и строгий. Надо сказать, что еще шеф Тед надручил нас на то, чтобы все рецепты к началу практического занятия были переписаны в блокнот из учебника. Теперь же нас разделили на команды, и нам предстояло коммуницировать друг с другом, чтобы добиваться нешуточных общих успехов. На первом занятии второго модуля девочка из Джерси упала в обморок. Я успел подхватить ее, шеф Майк выбежал и через минуту прибежал с апельсином, который он использовал вместо нашатырного спирта. Девочка из Джерси пояснила, что умаялась вставать в 4.30 утра, чтобы успевать на учебу. Больше я ее у нас в группе не видел, потом выяснилось, что ее перевели в дневную группу. Нас осталось семь человек, и меня определили в команду непростых и успешных. Итак, на фоне играет нервная музыка, а дальше стоп-кадрами позвольте представить вам членов нашей банды. Кореец-гей Джош, носит шапку на затылке так, что у него торчат волосы, лишая эту шапку всякого смысла. Любит играть в «Лигу легенд» и вообще достаточно туговатый. Прирожденный убийца Джастин. Носит шапку как моряк, имеет татуировки, низкий голос, манеру часто задавать дебилские вопросы. Девочка из Оклахомы Макинзи. Этим, в принципе, все сказано. Ну и я – хитрый ебанный русский, как раз для баланса. В группе наметились коммуникационные проблемы, поскольку армейский человек не желал общаться с гомосексуалистами, помня или предвкушая не очень приятный опыт.

Так или иначе, я принял решение перетянуть одеяло на себя, стать Сашей Белым и руководить этой бригадой.

Начинали мы плавно и легко и сначала индивидуально жарили «протеины») и исполняли базовые сковородочные соусы, никакого криминала. Но дальше разошлись. Обычно на освоение одного метода приготовления выделялось от одного до трех занятий, на которых мы готовили различные продукты: говядину, свинину, курицу, кролика, морепродукты, рыбу. Мы делали классические блюда: телятину по-милански – отбивную из телятины в панировке из зажаристых хлебных крошек; *rommes persillades* – нарезанный средним кубиком картофель, обжаренный на сковороде с чесноком и петрушкой; готовили с помощью техники *cote 5–6* видов стейков; камбалу а-ля меньер – припыленное мукой филе обжаривали на сливочном масле в сковороде, а затем приправляли в ней же соком лимона и зеленью; лепили и обжаривали во фритюре краб-кейки из местных атлантических крабов. Было очень много блюд латиноамериканской кухни: жареные платаны, салат из кактуса. Как правило, они всегда подавались с разнообразными соусами, что мне очень нравилось, потому что вкусовые сочетания были крутейшие и зачастую для меня новые. Так, я сделал самый вкусный соус барбекю в своей жизни. Надо сказать, я немного обманул инструктора и изменил рецепт, для этого пришлось бежать в холодильник за овощами и в хранилище специй. Именно в этом модуле я начал углубляться в перцы чили. Обложился литературой и наострил вкусовые рецепторы, чтобы перепробовать все виды чили и найти выгодные сочетания, потому что два разных перца могут служить разным кулинарным целям с разной эффективностью: какой-то добавляешь в сальсу, какой-то – в соусы на основе сливок, и так далее. Я люблю острое, а вот людей, которые за остротой не разглядывают вкус, не люблю.

На занятиях по разделке цельной говяжьей туши у нас были также задания по *culinary math* – кулинарной математике, когда мы должны были посчитать, сколько стоит, с учетом разделки, лежащий у клиента на тарелке тот или иной кусок мяса.

Итоги неутешительные: стейк-хаусы получают со стейков преступно мало, за исключением тех, у которых есть свое производство или выгодные контракты массовых закупок.

Крутиться и выживать им позволяют высокая маржа на винишко и прочий чай.

Работа в команде началась с освоения техники *deer fry* – жарки во фритюре, и предусматривала она распределение обязанностей. Чаще всего кто-то из команды брал на себя один

из рецептов и выполнял работу по его подготовке для всей команды. Перед каждым занятием я оценивал, что интересно лично мне, и всегда настойчиво добивался от команды права отработать нужные именно мне техники. Например, дипфраить брокколи в темпуре можно всем по очереди, а вот сделать для нее кляр может и должен только один. Так что пока люди там в сотый раз нарезали картоху, разделявали курицу, рыбу, отрезали соцветия брокколи, я успевал сделать три разных кляра, да еще и время поразделявать со всеми оставалось.

Планирование на кухне – это охуенно важный навык. Любой офисный воин, который пишет про тайм-менеджмент в своем резюме, точно ни хера о нем не знает, потому что всегда имеет возможность повалить дурака. Каждая потерянная секунда в ресторане до начала сервиса – это потраченная куча нервов во время сервиса и вероятность потерять темп и попасть в запару.

Во время уроков по технике гриля универсальный солдат Джастин должен был всего лишь нагрить кучу овощей, которые необходимо было смазывать в процессе своеобразным винегретом. В итоге он налил в гриль столько масла, что открытый огонь полыхал из его недр не переставая, а дымило в классе, как в машине у Чича и Чонга. Сработала пожарная тревога, и вся школа побежала на улицу. Надо сказать, что прикольных историй с Джастином оказалось больше всего. Весь второй модуль он приходил, наверное, часа за полтора до занятий, раскладывал свои ножи и усердно лизоблюдовал перед нашим инструктором. Потом выяснилось, что он попросил шкафчик в другой мужской раздевалке, не желая оголяться перед корейцем-геем. Когда у нас началась работа с духовкой, он предусмотрительно поинтересовался у инструктора, можно ли ему принести перчатку, чтобы доставать горячие сковородки и противни. Ну просто настоящая отчаянная домохозяйка!

В остальном эта часть модуля прошла без эксцессов, мы благополучно написали письменный экзамен и перешли к изучению приготовления в жидкости. В течение этой части модуля мы так же активно резали турне, буквально каждое занятие. Турне – это форма нарезки, в результате которой овощ приобретает форму мяча для американского футбола с семью четкими ровными гранями. Во многих крутых местах это является одним из заданий для проверки вашего навыка владения ножом.

Я нарезая, наверное, килограммов 50 картошки на этом турне и практически мог бы им гордиться, если бы не факт, что меня нигде не просили показать мое турне.

Приготовление в жидкости – процесс достаточно простой и приятный, в большинстве случаев мы сначала обжаривали мясо до реакции Майярда, чтобы добиться хорошей зажаристой корочки и насыщенного коричнево-золотого колера, и в это время активно готовили жидкость для брезирования (тушения в бульоне или жидкости) или приготовления stew, то бишь жаркого. В этой части тоже исполнялась полная классика: говяжьи щеки, оссобуко – жаркое из бычьих хвостов, тажин, рататуй, ребра по-корейски, кок-о-ван – традиционный петух, томленный в вине в течение многих часов до мягкости. В этом разделе нам довелось не раз готовить фэмили мил, а проще говоря, масштабировать рецепт каждого блюда на 40–50 порций «для персонала». Это клевое упражнение, которое учит быстро работать и тщательно планировать и последовательность действий, и количество необходимых ингредиентов.

Открытие этой части – это, конечно же, «сладкое мясо» – блюда из зубной железы теленка. Джастин думал, что sweetbreads – это вареный сладкий хлеб. Не смеяться было очень тяжело, потому что я-то представлял, какое разочарование будет его ждать. К моему удивлению, все отказались готовить зубные железы, хотя я предполагал драку и говнение друг на друга. Со спокойной душой я приготовил их, и шеф сказал, что они идеальные, а сам я был в полном вкусовом восторге.

Следующая остановка – одно занятие приготовления на пару и в пергаменте. Пергамент – очень крутая техника, при которой получается убийственное проникновение ароматов в общий вкус блюда при отчетливом сохранении каждого отдельного вкуса. Мы делали лосося с гарниром без каких-либо изысков, но получилось очень здорово. Только универсальный солдат забыл посолить все перед тем, как запечатать конверт из пергаменты, и у него вышло распаренное, невкусное говно. Кореец-гей решил готовить рыбу с рисом в многоуровневой пароварке, в результате чего обжег руку паром, когда поднял крышку.

Второй модуль был примечателен еще одним ожогом по моей тупости, но для начала я расскажу про шефа Майка немного больше. Он был настолько доброжелательным, что аж противно. Когда ему презентовали еду, то критика почти не воспринималась, потому что он был слишком любезен и всегда находил приятные стороны и рассказывал о них больше, чем о негативных. Видимо, я, опять же как русский человек, привык к сильной руке и тому, что рубят сплеча. Но шеф Майк был такой приторный, что, казалось, навали перед ним кучу, он все равно ее отведает. И по-любому найдет позитивный момент. Он никогда не повышал голос и не высказывал недовольства. Так вот, как-то раз я вытаскивал из печки решетку и положил ее в дальний угол рабочей поверхности, пока откатывал стойку, чтобы ее туда просунуть. Тупость моя, конечно, в том, что стойку я не откатил сразу, однако вредоносный элемент я накрыл полотенцем, что должно было сигнализировать, что тут не подарки от Деда Мороза лежат. Естественно, шеф Майк схватил решетку с пылу с жару. Однако это выбило его из колеи на 3 секунды, когда он, повысив голос, сказал, что решетку нельзя класть на рабочий стол. И был прав.

Готовили мы и крупы, бобы и чечевицу. Тут отметить особо нечего, кроме того, что для всех большой трудностью оказалось приготовить пилав – разновидность рассыпчатого риса: у всех получилась клейкая рисовая каша. Ризотто же, напротив, все недоварили, а «машина для убийства» вообще не поняла, чего это все льют этот бульон 30 минут, и просто налил все сразу и изредка помешивал свою армейскую похлебку из арборио. В этом модуле был и вегетарианский бургер, который я значительно усовершенствовал и получил практически мясную котлету для вегетарианцев. Обалденная текстура, вкус и сочность. Я был уверен, что сделаю на ней свой первый миллион.

После этой части модуля нас ждал жопоразрывающий теоретический экзамен, на котором нужно было по памяти детально прописать 6 формул-пропорций жидкостей для брезирования и жаркого, курт-бульонов²¹ и максимально подробный рецепт овощного суфле. Джастин это мероприятие саботировал, и у всех начали закрадываться грустные подозрения. Они начали подтверждаться, когда мы перешли к модулю по завтракам: он начал ходить через раз, а потом и вовсе исчез.

Приготовлению яиц уделили целое занятие, хотя и этого, конечно, было мало, потому что я бы одно целое занятие уделил только классическому французскому омлету. Французский омлет – это самое распространенное задание на пробном дне в ресторане. Ничто не расскажет о вас на кухне так быстро и точно, как ваше умение его сделать. Срач по поводу того, что «я что, только омлеты буду готовить, почему я не могу приготовить гребешков со своим любимым соусом», я считаю абсолютно нелепым. Потому что гребешки с соусом любой дебил может приготовить, а вот правильный французский омлет – только повар охуенного мастерства. Естественно, в классе все облажались и никак себя не показали.

²¹ Курт-бульон используется для отваривания моллюсков, креветок, а также рыбы, которую предполагается подать в своем отваре; готовят его медленным кипячением ароматических приправ в воде с добавлением кислоты, например вина, лимонного сока или уксуса.

Салаты мне очень понравились, потому что я взял классический рецепт нисуаза и вообще очень хорошо с ним справился и отлично подал. Мой нисуаз раздербанили самым первым, хотя мне больше понравился американский картофельный салат и табуле.

Заданием на последнем занятии перед экзаменом был фэмили мил – приготовление простых блюд на большую компанию, для которого мы должны были приготовить по 40 сэндвичей каждый. Если раньше мы делали просто большие бадьи, то теперь это была почти что сервировка отдельных блюд по тарелкам. Процесс оказался обманчиво интенсивным, и пришлось постараться, чтобы уложиться в заданное время.

Экзамен второго модуля был стандартизированным: нам надо было приготовить чикен супрем – цельную куриную грудку, сковородочный соус на свое усмотрение, пом персияд – нарезанную средним кубиком картошку с чесноком и петрушкой – и пожарить зеленые овощи. Надо сказать, что с курицей вообще получается полный обман.

Температура, при которой курица считается приготовленной с соблюдением правил безопасности, установленных USDA, – почти что 74 градуса по Цельсию. Курица при этом становится похожа на толстую волокнистую салфетку.

Я ее, конечно же, всегда недоготовливал и поэтому получил высший балл за сочную куриную плоть. Соус был строгая классика – бер блан, сдобренный в конце приготовления небольшим количеством сливок и эстрагона, очень приятный баланс, где все ингредиенты идеально подчеркивают друг друга. Пом персияд приготовил отлично, а вот фасоль просто по-идиотски передержал. Сейчас понимаю, что нужно было переделать, но я понес как есть и в итоге получил вторую оценку в классе. Впереди был парень из Сиэтла, который отработал в ресторане где-то полтора года, перед тем как поехать учиться. Позади остался китаец, который вообще-то был достаточно тормознутый, но просто делал все по инструкции. Короче, инструкции – это тема, и как мне впоследствии сказал су-шеф в ((НоМаде»: «Не надо слишком много думать, американцы не любят слишком много думать». Я не очень расстроился из-за результатов экзамена, потому что все было путем и я чувствовал, что реально чему-то научился. Впрочем, одно дело – думать, что чему-то научился, а другое – узнать, работает ли это в реальной жизни.

Так что я решил, что надо искать работу, чтобы теоретические знания проверить на практике.

В начале своей поездки я не планировал поиски работы до начала официальной практики. Но как же не воспользоваться своими новыми навыками и не заценить, как и что происходит на ресторанных кухнях в Америке. Мой выбор места работы был сужен несколькими обстоятельствами. Во-первых, я жил на кончике чертова хвоста, на окраине Ньюарка, если кто не помнит.



Помимо этого, мне необходимо было ездить к 8 утра на учебу. Во-вторых, условия моей визы полностью исключали возможность получать грязные зеленые бумажки за свой золотой труд. В хороших местах кэшем никто не платит, да и идти позориться, тупя на крутой кухне, пока я не обзавелся хоть каким-никаким настоящим опытом, вообще не хотелось.

Поэтому для начала я обратил свой взор на список ресторанов, ищущих людей на волонтерские позиции, которые с распростертыми объятиями принимали зеленых студентов кулинарных школ. Первым моим волонтерством был званый ужин, организованный James Beard Foundation. JBF – это фонд, премия и просто сообщество, организованное основателем моей кулинарной школы и названное в честь крестного папы современной американской кухни и первого телеповара. Джеймс Бирд превратил свой дом в библиотеку, основал школу и вообще был глубоко уважаемым человеком в ресторанной индустрии Америки. В день его рождения вручают награды профессионалам, трудящимся в области американской кулинарии, а в течение года фонд организует званые ужины, на которые приглашает готовить ярких звездных поваров. Попасть волонтерить на мероприятия очень сложно, потому что все шефы, как правило, ездят со своей командой. От меня потребовали рекомендации моих инструкторов и провели короткое интервью. Три недели ожидания – и меня утвердили на ужин с тремя группами шефов, которые должны были представить по три курса каждый.

За 20 минут до назначенного времени я приехал в дом Джеймса нашего Бирда, переоделся и вышел в холл. С ходу я наткнулся на Дано Хутника – австрийца украинского происхождения, который приехал в США в 30 лет, оставил балетные пуанты и взял в руки шефский нож. Нынче он владеет рестораном в Челси, который подает простую австрийскую еду: интерпретации классического салата «Уолдорф», различные вурсты. Все делает сам, включая собственный соус блю чиз. Весь ужин он со мной говорил на русском, а в середине подачи основного курса обнял меня и запел «Катюшу». Мы спели первый куплет и припев, пока все смотрели на нас как на долбанутых, а ведь мы с ним даже не накатили.

Другие шефы были немногословны, но не менее талантливы. Мне доверили нарезку и сервировку готовых блюд по тарелкам, ничего такого, в чем можно сильно наладать. Это был мой первый опыт подачи на 50 с лишним человек. Все работали по принципу конвейера, все повара друг другу помогали и распределяли роли. Дано ходил и веселил всех весь вечер. Под конец ужина все команды вывели к гостям, хотя я ожидал, что мне просто дадут пинка под зад и попрощаются. Вместо этого меня представили, рассказали, что я приехал из России в Америку

учиться поварскому искусству. Все захлопали, а я ощутил прилив адреналина, который не отпускал меня еще дня два. После окончания ужина все шефы подошли ко мне и попросили приходить к ним работать. Я, не будь дураком, сказал, что могу работать только за кэш, и тут все позатыкались. В этот момент я окончательно понял, что поиски работы точно будут интересными и непростыми, особенно если я хочу работать за деньги.

Второе мое волонтерство состоялось для званого ужина фонда City Harvest. «Городская Жатва» – это благотворительный фонд, включающий в себя рестораны, которые отдают продукты на грани срока годности. Работники фонда оперативно готовят из этого горячую еду и развозят малоимущим. Честно говоря, когда я туда шел, то думал, что буду жарить курицу во фритюре для бомжей, но все оказалось интереснее. Званный ужин планировался для благотворителей фонда, а готовить на нем должен был Шеймус Маллен – владелец двух престижных ресторанов с двумя звездами от «Нью-Йорк таймс». Приехав на место, я увидел, что кухни там как таковой нет, а это значило только одно: шеф приедет со всем готовым и нужно будет только раскладывать заготовки по тарелкам. В своих ресторанах шеф Шеймус готовит изысканную еду, частично основанную на испанской кухне, но в целом достаточно свободную от условностей. Был совершенно потрясный первый курс – гаспачо из арбуза с копченым кальмаром, семенами тыквы и базиликовым маслом. Очень просто и очень тонко. В процессе подачи были свои угары: кто-то из гостей попросил hot sauce к баранине. По глазам шефа я увидел, что он готов выйти в зал, отыскать этого человека и забить его тарелкой до смерти. Вместо этого он попросил меня сделать чермулу – марокканскую кислопряную приправу к мясу и рыбе, с чем я успешно справился.

После второго эпизода волонтерства я понял, что хватит с меня раскладывания по тарелочкам, и решил, что пора бы и честь знать и поработать за деньги.

По изложенным выше обстоятельствам я не мог искать работу в Нью-Йорке, я бы безбожно профукал свою учебу. Я бы, конечно, продолжал на нее ездить, но продуктивность была бы очень сомнительной. Я принял решение искать работу в Ньюарке, благо, там есть относительно хороший райончик North Ironbound с приличными кафешками и прочими атрибутами джентрификации. В этих кафешках я никогда не был, поэтому воспользовался Google, попросив его составить мне список Fine Dining ресторанов в Ньюарке. Старательно сохранил себе их названия и адреса и отправился на поиски. Видели бы вы этот файн дайнинг, у меня просто глаза из орбит вылезали.

90 % этих мест – это португальско-испанские ресторанчики, которые выглядят как шашлычная «У Варгана».

С одной стороны, я уже предвкушал триумф от работы, потому что ну в таких-то сельских туалетах меня должны были взять. С другой стороны, хотелось убежать, улететь, как Аркадий Укупник от своей женщины. Бог миловал, и меня в ньюаркский файн дайнинг не взяли.

Я фрустрировал, но недолго. Моя исключительно умная тогда еще не совсем супруга предложила поискать работу в Саут-Ориндж. Саут-Ориндж – это богатенький городишко в Нью-Джерси. Мы посмотрели местное Авито и поняли, что именно нас там и ждут. Мы приехали и несколько часов просто шлялись по двум главным улицам и заходили во все симпатичные кафе и рестораны, чтобы узнать, не ищут ли они поваров. Еще одним неприятным для моего потенциального работодателя фактором было то, что я не хотел и не мог работать полный день, а хотел и мог только 3–4 дня в неделю. Но среди всех заведений все же нашлось два места, в которых мне предложили поработать. Первое – Giorgio's. Встретил меня там унылого вида итальянец, который спросил, могу ли я приготовить салат «Цезарь». Я ему сказал, что с чем, с чем, а с салатом «Цезарь» вообще никаких проблем, и он предложил подойти в пятницу и показать ему своего «Цезаря». Салат, а не то, что вы там подумали.

Следом мне перезвонили из места Gaslight Brewery. Из всех предприятий общественного питания, где мы были, мне там понравилось больше всего. Меня, правда, сразу напрягла хозяйка. Тучная седая женщина с клюкой, которая походила на всех злых женских персонажей диснеевских мультиков сразу. Но в остальном все было в ажуре. Во-первых, они варили 5 сортов пива непосредственно в ресторане. Прямо в витрине, которая выходила на улицу, стояла большая цистерна, в которой это безобразие происходило. Во-вторых, они были победителем какого-то года в номинации «Лучший бургер в Нью-Джерси». Следует отметить, что бургеры в Нью-Йорке и Нью-Джерси следует есть только из проверенных рук, иначе вас ожидает убогое сухое месиво из фарша, прямо как мой первый бургер в Штатах. «Газлайт» завоевал сердца людей с помощью бургера со звучным названием Antigator. Как логично следует из названия, это 10-унциевая (283 грамма) котлета из антилопы, аллигатора, говядины и свинины с луком, жаренным во фритюре перцем халапеньо и айоли.

Таким образом, на чаше весов оказались Джорджио Цезаревич со всей грустью итальянского народа в глазах и длинноволосый Тони Соботти с банданой и абсолютно бешеными глазами. Угадаете, куда я пошел?

Бешеные глаза Тони стали мне немного понятны, когда я пришел в первый день на кухню. По-английски там говорил ровно один человек, да и то вполсилы с дикцией, как будто у него во рту два буррито сразу. В общем-то, команда состояла из шефа Тони и мексиканского отряда самоубийц: Хуана на гриле и на фрае (фритюре), Хорхе – посудомойщика и препа²², Полины – холодный цех и преи. Ну и я, в полном охуе от первого американского ресторана в моем резюме.

Ресторан этот, а вернее сказать паб, обладал как признаками хорошего места, так и признаками грязной забегаловки. Начнем с хорошего.

Лучшая пастрома, которую я когда-либо ел в Штатах: пастрома в Катце – жалкое посмешище по сравнению с этой идеально выдержанной в рассоле и подкопченной томленной говядиной. Шеф хоть и вырос в Джерси, но в своей еде глубоко почитает креольскую и висконсинскую линейку триллеров: гамбо, этуфе, будан, буя²³, различные бобовые и кукурузные виды густого жаркого, колбаски и сосиски. Это был мой первый опыт знакомства с луизианской кухней, и он мне очень понравился. Комната за холодильником содержала в себе шкаф с книгами и заметками о креольской кухне, которые шеф писал, путешествуя по Луизиане. Некуда было деться и от бургеров, включая бургер из мяса бизона, авторских сэндвичей с собственноручно приготовленными соленьями. Короче, абсолютно ебанутый стык из немецкой, луизианской, мексиканской кухонь, разбавленных унылой классикой из любого не примечательного американского дайнера и какими-то странными салатами, в которые неизбежно клали морковь, порезанную жюльеном – так по-модному называют нарезку соломкой.

Из плохого были сопутствующие такому креативному полету обстоятельства. Меню насчитывало порядка 70 позиций, и это, конечно, адок для заготовщика и повара, поскольку у них еще было 9 разновидностей посуды, в которой все это подается. Все эти комбинации блюд и посуды приходилось запоминать в срочном порядке, разучивая меню, да и то случались оказии, когда одну позицию заказывали один раз в неделю и я путал тарелки. Когда я знакомился с шефом, то спросил, что взять кроме ножей, на что он, ухмыльнувшись, сказал, что ножи у него вообще-то есть. Для него это звучало как вопрос, нужно ли брать ноутбук в кинотеатр, чтобы на нем посмотреть фильм. Для меня его ответ был предложением почистить чужой зубной щеткой свой рот. Ножи оказались тупее моего одноклассника Джастина.

²² От *англ.* prepare – приготовить.

²³ Гамбо – американский очень густой суп с бамией и остро-пряными специями; этуфе от *фр.* etouffee – приглушенный, сдавленный – рагу из морепродуктов с овощами, подаваемое с рисом; будан – острая кровавая колбаса; буя – креольская версия французского рыбного супа буйабес.

Более-менее резал только нож для хлеба, остальные можно было хоть глотать.

В ресторане не было блендера. Вообще никакого. Не то что супермощного Vitamix, после которого все блендеры – это невыразимое дерьмо, а вообще никакого. Не было и планетарного миксера, а был только робокуп – куттер или кулинарный комбайн для измельчения. Что меня поразило больше всего, так это то, что при таком количестве соусов и заправок, а их было около 20 штук, – на бутылках с соусами не было никаких наклеек и в помине. Работники запоминали их по месту их хранения, цвету и объему спиленного хвостика. На второй же день я наклеил на все бутылки обозначения, потому что так жить было нельзя. Как по мне, жить нельзя еще и без одноразовых перчаток, но все остальные как-то обходились. Зато та самая сварливая карга, которая принимала меня на работу, по совместительству мать шефа, спросила, какого это хера я хожу в кроксах без носков, и что это нарушение санитарных правил кухни. Стою я, значит, в кроксах без носков посреди кухни, сзади меня мексиканец без перчаток мешает килограммов пять фарша, другой мексиканец трет ладонью лицо и той же рукой раскладывает сэндвичи на тарелке, мексиканская женщина мешает салат руками и каждый раз их старательно моет. Никаких стандартов и общих правил. Что тут скажешь? Только «да, шеф». На следующий день шеф Тони поздоровался со мной, извинился за свою маму и протянул мне носки. Он вообще был очень странный. Как-то раз у нас сломался холодильник и мастер долго не ехал, наконец приехал хромой афроамериканец и сказал, что не может работать на кухне. Шеф Тони, ростом эдак метр семьдесят пять, разбежался и как пантера накинулся на холодильник и начал выпихивать его из дверей кухни (он стоял вблизи черного хода с улицы) вместе с мастером. Холодильник в итоге застрял в дверях, а мастер почти заплакал и сказал, что согласен ремонтировать его внутри.

Тони обежал холодильник и пинками вышиб его из дверей обратно внутрь вместе с косяком.

Вообще, Тони практически всегда был очень спокойный. Если его что-нибудь расстраивало, он начинал бубнить, и от этого всем становилось неловко. Любимой травой и специей у него оказался укроп, а еще он не любил геев. Во время моей работы произошел инцидент со стрельбой в клубе в Орландо, я сказал, что все это, конечно, полная дикость. Он сперва согласился, но потом так заговорщицки и полупшепотом спросил: «Ты считаешь, быть геем – это нормально?» Ну приехали, вашу мать. В ответ я сказал, что критерий нормальности в этом вопросе отсутствует и что в России, кажется, немногим чуть меньше гомофобов, чем в США.

Несколько дней в неделю шефа не было, и я работал с мексиканцами в одиночестве. А эти дни означали несколько вещей: я почти не слышал английской речи, зато почти все время слышал отъехавшую в край латинскую музыку. В эти дни я уставал сильнее всего. Мои мексиканские коллеги были достаточно колоритными персонажами. Хуан, пузатенький и невысокого роста, почему-то мог трогать горячую еду прямо из фритюра и делать вид, что ему не горячо. Хорхе был похож на садовника с золотыми зубами. Он сделал полный чуз лайф²⁴, и у него не было выходных. Общался он со мной лишь жестами и покачиваниями головы.

Шефу Тони я сказал еще в самом начале, что ищу у него работу на время, а потом мне придется искать место для практики; и так уж совпадало, что пробные дни в новых ресторанах попадали на рабочие и я был вынужден отпрашиваться. Больше всего это не понравилось старой горгулье, и она начала капать всем на мозг, сидеть на кухне и добываться до каждого моего действия. Потом она завела моду, чтобы я проговаривал каждое свое действие вслух. Короче, работа начала приобретать маразматический оттенок, помимо этого приходили явные

²⁴ Слова из песни PF Project Feat. Ewan McGregor – Choose life из культового фильма Дэнни Бойла «На игле».

кандидаты на мое место. Этим почтенным господам я должен был объяснять, что и как им нужно делать.

Самым смешным оказался черный мужчина, который все время смеялся.

Он сказал, что работал в файн дайнинге в Монтклере (очередная клоака со стрельбой и бомжами), но решил искать место попроще.

Весь день он интересовался, когда будут кормить. А с кормлением персонала была вообще какая-то муть. Во всех местах обычно подражают нескольких людей, и они шарашат еду на всех. Называется этот шабаш знакомым словосочетанием ((фэмили мил». Но поскольку никто себя семьей не считал, то и фэмили милов не было. Черному эта история не понравилась, и он регулярно крал куриные крылышки с тарелки перед подачей клиенту. Обман быстро вскрылся, и его выгнали.

Еще был мексиканец с лицом серийного убийцы и мозгом курицы. Он крал себе котлету и, пока все куда-то отлучались, для конспирации, жарил ее за несколько подходов. Перед этим он ее расплющивал до толщины четырех кредитных карт, чтобы приготовление было максимально быстрым.

Приходил домой я около половины первого ночи, а уже в шесть надо было ехать учиться. Что и говорить, первую часть дня я был похож на зомби из склепа, но крепился как мог, потому что третий модуль обещал гастрономическое бытие на ином уровне. Но это уже совсем другая история.

К такому умами жизнь меня не готовила

Третий модуль должен был состоять из изучения кулинарных традиций различных стран. По сути это повторение и расширение второго модуля про техники приготовления с сопутствующим изучением классических блюд из разных культур, без умения приготовить которые вам придется ходить в приличном ресторане с оплеванным лицом. Маршрут был выбран такой: подробный Тур де Франс, Италия, Индия, Китай, Япония. После этого нас ждали несколько занятий на другую тему, но о них я расскажу потом, чтобы сохранить интригу и без того захватывающего жизнеописания.



Самым существенным плюсом третьего модуля оказалась ожидаемая смена инструктора. Им стал один из золотых слитков ICE – Джеймс Брисшон. Бывший су-шеф ресторана Daniel, первый двукратный чемпион шоу Chopped²⁵, ну и сам по себе известный медиаповар. Помимо незаурядных навыков и энциклопедических познаний, он замечательный инструктор и просто свойский человек. Chopped – это очень крутое шоу, скоро, кстати, снимут выпуски, в которых Боби Флэй – один из десяти самых известных и успешных шефов Америки, мастер-шеф и ведущий многих ТВ-передач – будет надирать жопу всем бывшим чемпионам. Суть в том, что участники, соревнуясь друг с другом, должны наперегонки готовить три блюда из неизвестного им заранее набора продуктов. Банально, конечно, но уровень участников феноменальный и смотреть интересно. Вообще, развитие индустрии без крутого канала типа того же Food Network – это скачки на двуногой козе.

Но что ожидать от индустрии, участники которой буквально вышли из бомбоубежища и ваяют новодел на выжженной земле?

²⁵ Захватывающее американское кулинарное реалити-шоу на канале Food Network, где в каждом эпизоде четыре шефа соревнуются между собой на выбывание ради шанса выиграть \$10000.

Остается только снимать перед ними шляпу и радоваться их успехам.

Как помнят внимательные читатели, в группе нас осталось шестеро, что, с одной стороны, хорошо, а с другой, как водится, еще лучше. Ситуация в том, что задания третьего модуля вообще-то рассчитаны на команды по 5–6 человек, а у нас к этому моменту было две команды по три человека. Шеф Джеймс изобразил камень из русской былины и предложил два пути: сделать одну команду или сформировать новые две, чтобы в полной мере насладиться и почувствовать слово «push» – то есть пинок под зад в направлении неизбежного совершенствования, которое так часто используется на кухне. Мы с Пейсоном и китайцем Алексом были за «push», и в итоге нас скомпоновали по способностям. Моими новыми коллегами были старый добрый кореец-гей и эквадорец Хуан. Руководить этим интернационально-интерсексуальным отрядом опять пришлось мне, хотя в течение модуля все было предсказуемо. Кореец почти никогда не хотел иметь дел с рыбой, а Хуан почти всегда хотел иметь дело с курицей. В среднем мы делали на команду 6 блюд, из которых 4,5 делали мы с Хуаном и еще немного помогали корейцу. По чести сказать, бывало, что и он помогал, но редко.

Пошло изучение кулинарных традиций по регионам: каждому занятию предшествовала лекция, на которой нам рассказывали о ключевых продуктах и традициях каждого региона.

Нынче это называется сезонностью и локальностью, или терруаром, а в давние времена это никак не называлось, так как люди просто выживали и ели то, что растет под задницей.

Лекции носили очень приятное дополнение: в них рассказывали и о старике Эскофье, поставившем раком всех поваров, которые стоят так по сей день, хотя некоторые из них даже не знают своего благодетеля. Давался экономический и социальный срез клиентов разных заведений. На способ приготовления, как и на то, что готовится, влияет вообще все: климат, культура. Это, конечно же, прописные истины, что не мешает радоваться каждый раз, когда они подтверждаются вновь и объясняются углубленно.

Путешествие началось с севера – Нормандии и Бретани – царства молочных продуктов, свинины и морепродуктов. Здесь я сделал идеально поднявшееся суфле д'Аленсон – традиционное порционное сырное суфле, которое подается с соусом из нормандских сливок и эстрагона, и замариновал утку с чесноком и тимьяном для конфи. Кореец изначально делал омара по-бретонски²⁶, и именно тогда состоялось грустное убийство лобстера гейскими руками. Не понятно, кто из них боялся больше. Но в итоге у корейца вышел лобстеровый биск. Мы делали его немного не по классике – загущали без риса, а с помощью ру, что мне нравится намного больше, потому что рисовый привкус в биске меня подбешивает.

На занятии, посвященном Эльзасу, мы приготовили собственно утиное конфи, метод меня поразил простотой и эффективностью. Это одна из техник, которая как будто создана для утки и всегда радуется сочностью итога, что для легко пересушиваемой птички является необходимым лайфхаком. Другое интересное блюдо – это шпетцле²⁷, то есть отбланшированное тесто. Получаются немножко тянучие, но вкусные условные макароны. Мне иногда приходилось доделывать рецепт за другими членами команды и оптимизировать его с разрешения шефа. Так, со шпетцле я добавил в тесто немного специй и использовал райсер для картофельного пюре вместо дуршлага, чтобы получились не неровные сгустки из теста, а практически настоящие спагетти.

Как простой русский парень из Эльзаса, я добавил к базовой раскладке укроп, петрушку и мускатный орех.

²⁶ Омар, разделанный вдоль пополам и запеченный в духовке.

²⁷ От нем. spätzle – швабская паста, где густое жидкое тесто пропускают через дуршлаг прямо в кипящий бульон, чтобы сформировать шероховатые короткие макароны.

Наш звездный шеф заценил задумку и примерно с этого момента начал мне неистово симпатизировать.

В конце каждого занятия мы собирались всем классом и, перед тем как очистить помещение, пробовали блюда друг друга, слушали истории шефа о его путешествиях по Европе. В эти моменты на банкет слетались преподаватели из других классов. Особенно изголодавшись выглядели преподаватели первого модуля, которые были вынуждены либо ничего не есть, либо пробовать только соусы без сопутствующего им блюда. Мы, конечно, делились своей едой и слушали их замечания. Особенно часто к нам заходил директор и владелец школы, который тоже был не дурак и поест, и покриковать.

Перепрыгиваем в Лангедок. На этом занятии я был после рабочей смены с адским головняком.

Пришлось заряжаться двумя стаканами кофе, от чего я всегда впадаю в пограничное состояние: очень хочется в туалет, а в голове бьет в гонг жирный мужик из «Форта Боярд».

Напевая эту мелодию и следуя рецепту, я сделал кашсуле от Эскофье – традиционное жаркое из бобовых, свинины и курицы с добавлением корнеплодов, утиного конфи и свиных колбасок. Кашсуле – это квинтэссенция деревенской еды, это тот тип блюда, у которого десятки тысяч версий, готовящихся в каждой деревенской семье по-своему, и все эти версии правильные. Я безумно люблю такие вот *one pot meal*, потому что они идеально отображают концепцию еды и принятия пищи в таком виде, как это делали простые люди. Кипящее на медленном огне нечто, вся семья сидит за деревянным столом и ждет, ну когда же матушка сготовит свой феноменальный кашсуле. Конечно, мы готовили его быстрее, чем следует, *слоу кук* (томление) может растянуться на 6–7 часов, а мы справились за три. Попутно, чтобы остатки конфи не пропадали даром, я сделал салат с каштанами и маринованной красной капустой.

День прошел, и вот мы в Провансе. Увидев в списке рецептов бурриду – насыщенный рыбный суп на томатной основе, – я сказал, что все могут идти в зад и делать свои эскабече – цельную рыбу, томленную в кисло-пряном маринаде с шафраном и паприкой, и фаршированные овощи. Буррида – это как буйабес, только позаебистей. А все знают, что буйабес – это как коньяк: трогает тонкие струны генетической памяти каждого француза. История с ним такая же, как с кашсуле, и если заявить французу, что кто-то сказал, что его мама готовит гораздо лучшую версию буйабеса, он закопает вас и этого кого-то в землю. Инструктор спросил, нужна ли мне помощь, потому что он умножил рецепт на два и сказал, что будет много заготовок и я попросту не успею. Не ссы, инструктор, и не кошмарь меня. Со стороны другой команды бурриду готовил въедливый китаец, который просто следовал рецепту и редко пробовал то, что у него получается. В результате он передержал все морепродукты почти на каждой стадии и его буррида померк на фоне моего. Однако у него лучше вышел руй, это такой острый густой эмульсионный соус, сдобренный желтками, шафраном, сладким и острым перцем и чесноком, который мажут на чесночные гренки и подают к супу.

Последней в этом модуле была Бургундия, и тут я делал ту самую говядину по-бургундски – традиционное жаркое, где мясо долго маринуется в красном вине, а затем томится до мягкости с овощами. За это мне пришлось побороться с моим гейским коллегой, который ни хера бы не успел, он был в итоге отправлен делать лионский салат из листьев фризе с обжаренными лардонами из бекона и заправкой из хересного уксуса и жидкого желтка из обязательного яйца пашот.

Такая вот херовая участь: заплатить тонну бабок за образование, чтобы получать команды от заезжего иммигранта из далекой России в своем родном городе.

После Франции мы решили собраться классом и двинуть посидеть куда-нибудь. Как любой поехавший на раменах человек, я не мог не предложить пойти к Дэвиду Чангу в «Момофуку Нудл Бар»²⁸. Еда Дэвида Чанга, конечно, была нехеровым откровением, такого умами в моем рту еще не было. Именно там я понял, что кореец-гей ко мне подкатывает. Он как-то странно касался меня ногами под столом, как будто случайно, но как будто и нет. Метод Хитча, не иначе. Отбросив шутки в сторону, я спросил: мол, какого хера тебе нужно от меня? Он сказал, что я ему очень нравлюсь как человек. К такому умами жизнь меня не готовила, и я сказал, что приемлю только старые добрые гетеросексуальные отношения, что его, конечно, расстроило, хотя он прекрасно знал, что у меня есть девушка моей мечты. С этого момента он не разговаривал со мной практически весь оставшийся модуль.

Италия для студентов ICE – это, конечно же, катание пасты, лепка равиоли и варка всех этих макарон в огромных кастрюлях. Челлендж здесь был как раз на уроках пасты, которую мы должны были готовить сразу в трех разновидностях у плиты за один подход: ньокки, обычная паста и равиоли. Я, конечно, просто приторчал, потому что здесь были как офигенные вкусовые сочетания, так и крутые техники. Это тот момент, когда ты начинаешь готовить пасту кардинально по-другому – намного более грамотно и с уважением к культуре, благо шеф провел полгода в Италии разъездами и ему было чем поделиться.

На каждом занятии теперь приходилось готовить по три курса из четырех блюд. Итальянская кухня была в целом простой и приятной. Фаршированные кальмары, рагу из кабана, риболита – томатный суп, загущенный толстыми ломтями пористого хлеба с хрустящей корочкой, фрито мисто из самых разных морских гадов, кростини с куриной печенью. Итальянская кухня пронеслась, как красная ((Феррари», оставив после себя приятное послевкусие. Шеф Джеймс был влюблен в эту страну, но итальянская кухня ему просто нравилась, он ее не превозносил. Остатки еды с утреннего занятия я забирал с собой и часто относил на работу. Мексы сметали это за секунду, как правило всегда говоря «буэно». Ясен хер, небуэно никто не брал. Команда противников как-то приготовила фрито мисто с «жвачкой» из кальмара, и коллективным решением всей группы их творение отправилось в мусорку. Но в основном у всех все получилось, кроме мелких эксцессов, когда кореец вместо соуса из карамелизованного сливочного масла намутил черную отсекающуюся будру и подал в ней равиоли.

Шеф попробовал и дал слабину на долю секунды: было видно, что он хотел бы выплюнуть, но школьная этика не позволяет.

Далее пошли Индия и Таиланд, где объяснялся принцип работы с азиатскими ингредиентами, принцип смешивания вкусов в карри и масалах и правила их приготовления. На первом занятии шеф раздал нам листы с терминами, которые мы должны были знать в азиатском подмодуле. Что удивительно, на все задаваемые вопросы инструктор вменяемо отвечал и советовал литературу по теме. Основная штука с индийской едой лично для меня – как обеспечить максимальную концентрацию аромата во вкусе, и шеф на пальцах показывал, при каких ошибках исчезает вкус и как его зафиксировать.

Китай был посвящен стир-фраю, велветингу²⁹ и красному маринаду. Вок корейца изрыгал такое пламя, что в итоге он таки спалил себе брови и челку, торчащую из-под шапки. Ну теперь-то ему точно со мной ничего не светит, подумал я. Отдельный урок отводился азиатским лепешкам и использованию тандыра, занятие было элегантно совмещено с приго-

²⁸ Momofuku Noodle Bar – первый ресторан сети «Момофуку», названный журналом *Wop Appetit* «самым значимым рестораном Америки». Именно благодаря грандиозному успеху лапшичной «Момофуку» такие экзотические блюда, как: рамен, таре, даси, разные виды лапши, свинина, припущенные яйца, топинги, рагу с кимчи, маринованные овощи, знаменитые булочки со свиной «Момофуку» и др., за несколько лет прижились по всей стране и стали обыденными.

²⁹ От *англ.* *velveting* – техника подготовки мяса к обжарке с помощью обваливания его в кукурузном крахмале, придающая готовому блюду и соусу бархатистую текстуру.

товлением различных чатни – густых пряных соусов с неоднородной консистенцией, где мне пришлось просить у шефа разрешения сделать манговый чатни не по тому рецепту, что был прописан в программе. Шеф Джеймс радостно поддержал меня, как будто только этого и ждал, и в результате забрал пинту моего чатни с собой. Почти у всех моих одноклассников лепешки сваливались на дно тандыра, и они ушли обратно в класс, оставив меня с кучей теста, которое надо было допечь. Что я и сделал, а в конце еще и вычистил печь. Так и зарабатывается уважение на кухне – благодаря умению довести дело до конца и оставить после себя идеальную чистоту.

Фэмили мил на этот раз совпал с приготовлением лапши, и мы с китайцем опять соревновались, на этот раз в дисциплине пад тай³⁰. Я уже слышал этот нелепый китайский смех у себя в голове, типа, да на что ты вообще надеялся. Но китаец же человек-рецепт, а с определенного момента он вообще перестал переписывать рецепты и стал смотреть их на айпаде. На ресторанной кухне он произвел бы стопроцентный фурор со своими закидонами. В общем, как только рецепт китайцу сказал закрыть форсунки вока, он радостно это сделал и вывалил в чашу всю лапшу со всеми ингредиентами для соуса. Я же подождал, пока начнет карамелизоваться смесь соевого соуса и кленового сиропа, за что был награжден орденом продвинутого вкуса третьей степени.

Последние два урока были про пельмени и суши. Суши меня не интересовали никогда в жизни, только фильм «Мечты Дзиро» заставил меня уважительно относиться к мастерству их приготовления, но восторгом не заразил.

Виной тому, конечно же, тяжелое российское наследие, когда отвратительные суши присутствуют в меню каждой забегаловки, в результате чего само понятие суши – это не комильфо и скучно.

Путешествия закончились, и начался тот самый интересный подмодуль, которого я так долго ждал. Нас погрузили в искусство презентации еды на тарелке. В силу своего пролетарского происхождения большую часть жизни артистичную презентацию в духе «много маленьких элементов») я воспринимал по-сельски – в штыки. Смена ориентиров у меня произошла после прочтения двух книг: кулинарной книги Мишеля Бра и сборника кулинарных рецептов трехзвездочного ресторана Eleven Madison Park. Презентация – это одна из самых важных частей, потому что даже идеально приготовленную еду можно выложить настолько убого, что есть ее не захочется. У нас была забавная лекция с фотографиями, где конкретно объяснялись ошибки при сервировке.

Конечно, часть из них была нарочито шизофренической, типа блюдо на тарелке должно быть обязательно с пятью белыми элементами или четыремя круглыми.

Смотришь на эту занесенную снегом инсталляцию или поле для гольфа – и даже не знаешь, с чего начать есть.

Почти все занятие мы делали элементы для четырех блюд на 8-10 порций и в конце должны были их по-разному разложить.

Для каждого блюда мы показывали несколько озвученных в лекции техник выкладывания на тарелку, и еще одно блюдо каждый должен был выложить так, как самому нравится. Лучше всех в этом оказались, конечно, братья азиаты. Мне с моими кривыми ручонками еще работать, работать и работать.

Итак, вооружив небывалыми знаниями и умениями, нас бросили сдавать экзамен. Инструктор попросил приготовить две куриные грудки: одну супрэм с помощью техники быст-

³⁰ Самое известное тайское блюдо из широкой рисовой лапши с тамариндом, соевым соусом, пальмовым сахаром, чили, имбирем, чесноком, тофу, лаймом и арахисом. В качестве дополнительного белка в него добавляют креветки или куриное филе.

рого обжаривания больших кусков продукта на сковороде – соте, другую – пайард на гриле, это по сути тонко отбитая цельная грудка, которая должна была сохранить сочность. К этому он хотел видеть еще четыре элемента. Инструктор оценивал вкус блюда, его цвет, запах и длину твоих носков – короче, все. Презентовать нужно было две тарелки одновременно за три часа, все должно быть горячим.

Супрэм я пожарил идеально, с хрустящей кожицей, которая напоминает вам все только самое лучшее из детства. Помимо этого, приготовил немецкий соус на основе сладкого перца и паприки, запек мускатную тыкву, замариновал белые грибы (по-итальянски порчини), посыпал все розмариновой солью и нахуярил лавандово-укроповый кули.

Пайард я пожарил еще более идеально, к нему шли стир-фрай³¹ из стручковой фасоли, подушка из сальса верде, чатни из печеного перца и обугленный лук-шалот с пюре из карамелизованного лука в яблочном сидре.

Получил я высший балл, что, конечно, не могло не радовать, в отличие от моей работы. Старушка мать владельца ресторана закручивала гайки все ту же и ту же, я уже не мог вздохнуть свободно. Учитывая, что все самое интересное от креольского бандита я уже впитал и пропрепал его фирменную продуктовую линейку, отфотографировал его литературу, появились причины призадуматься о смене работы. Особенно когда в один из дней меня встретил новый улыбающийся мексиканец, которого мне презентовали как моего преемника.

Принятие выбора было облегчено и тем, что мне стремительно нужно было выбрать место для практики и за месяц успеть сходить на пробы в 5 ресторанов, к чему я и приступил.

Один из самых существенных плюсов кулинарной школы, который выделяют в том числе и ее противники, это то, что передовые рестораны в индустрии с радостью рассмотрят вас в качестве потенциальных стажеров. Некоторым русским шефам, которые просят на стажировку во флагманы типа Blue Hill at Stone Barns, Eleven Madison Park, попросту не отвечают, не говоря уже о том, чтобы сделать им рабочую визу. А вот организовать стажировку в крутых местах можно. В Batarde³² мне ответили, что варианты для иностранцев есть. Вообще складывается ощущение, что все зависит от расположения звезд вкупе с необходимостью в бесплатных руках, деленных на геморрой в связи с вашим приездом.

В нашем классе всех на фэйн дайнинг посадил именно я.

Моя мотивация была простая, как банка колы: я хочу оказаться в топовом месте с утвержденными и соблюдающимися строгими правилами, иерархией и дисциплиной.

Это работа с условно лучшими людьми, лучшими продуктами и концепцией, которая одобрена профессиональными гастрономическими критиками, которые в США, в отличие от России, все же есть. Подобные ожидания начинают оправдываться в ресторанах с одной мишленовской звездой, а уж выше все совсем серьезно до боли в заднице, но обо всем по порядку.

По дороге в США я уже успел вдохновиться кулинарными книгами и фотографиями залов всех самых крутых мест на Манхэттене. И конечно же, для себя в первую очередь выделял Eleven Madison Park. Ресторан-убийца, который буквально за 3–4 года команда Дэниела Хьюмма и Уилла Гуидары сделала пятым, а затем и третьим в мире по рейтингу 50 лучших ресторанов от «Сан-Пеллегрино». Хьюмм – швейцарец, который бросил школу в 14 лет и ушел на кухню; перебравшись в Штаты, через какое-то время оказался в Нью-Йорке у Дэнни Майера³³ и дожил до позиции шеф де куизин – менеджера кухни – еще тогдашнего Eleven Madison Park – достаточно качественной, но все-таки обычной брассерии. Майер решил познакомить

³¹ От *англ.* stir fry – обжариваем помешивая – техника быстрого обжаривания небольших кусочков в раскаленном масле при постоянном помешивании.

³² Известный ресторан французской кухни с одной звездой Мишлен.

³³ Совладелец легендарных Union Square Cafe и Gramercy Tavern.

Хьюмма с Гуидарой на одном из вечеров, и спустя несколько месяцев Уилл пригласил своего нового знакомого для участия в одиозном проекте The NoMad Hotel – бутик-отеля в районе Челси. Майер категорически отказался от многостаночника на своей кухне и поставил вопрос ребром: или Хьюмм выметается из ЕМР, либо он его покупает. Недолго думая, новая банда с кодовым названием Made Nice покупает и ЕМР. Так из одного знакомства и одного посредственного ресторана появился один из лучших в мире и самый необычный кибербогемный отель в Нью-Йорке.

Помимо ЕМР я рассматривал Le Bernardin, NoMad, Blue Hill Cafe, Dovetail, Per Se, Betony. Искренне хочется рассказать немного о каждом. Начнем с тех, с кем не сложилось. Le Bernardin³⁴ одному из самых старых и известных fine dining мест в Нью-Йорке, я написал первым. Сотрудник моей школы предупредил, что отбор там на грани безумия.

На одно место претендуют порядка 150 человек.

Стажировка должна была происходить в два этапа: на первом вы молчите и смотрите, на втором вы молчите и делаете. Тяжело представить, что вышло бы в итоге: в жизни проверить это было не суждено, потому что ответ занял у них три месяца и к этому времени я уже вышел на практику. Я не очень горевал, потому что, во-первых, меня позвали на трейл³⁵, во-вторых, ресторан хоть и носит почетный титул ветерана фэйн дайнинг индустрии Нью-Йорка, но я им не бредил. «Бернардин» специализируется только на рыбе и морепродуктах, хотя в меню значится несколько мясных блюд. Но это ограничение немного определило мое нежелание в нем стажироваться, хотя на два трейла я бы с удовольствием согласился. Шеф Эрик Риперт – выдающийся мужик, очередной кулинарный эмигрант из Франции, который решил накормить Америку по-европейски.

Per Se – ресторан величайшего американского повара Томаса Келлера, человека, сформировавшего основы современной американской гастрономии. Его трехзвездочный ресторан French Laundry в долине Напа под Сан-Франциско переоценить невозможно. «Прачечная» была и остается кузницей, откуда вышло много поваров международного уровня: Грант Ашац из Alinea, Рене Редзепи из Noma, которая почему-то затмила всем в России разум, Тимоти Холингсворт, Эрик Зибольд, Кори Ли – список гигантский. Per Se пережил не то что пощечину, а удар по яйцам: в 2016 году Пит Уэллс, известный критик New York Times, просто смешал с грязью весь ресторан, снизив количество звезд до двух.

³⁴ Три звезды Мишлен.

³⁵ От *англ.* trial – пробный день.



Досталось кухне: Уэллс отметил, что слипшиеся пельмени не мог спасти бульон из мацутаке³⁶, который настолько же привлекателен, как вода из бонга; он опустил отсекийся сабайон в классическом келлеровском блюде *Oysters and Pearls*³⁷. Отдельно рассказано о хамстве персонала, который даст жару великорусскому сервису: тут и сомелье, который неизменно обосрет ваше мнение, и пустые винные бокалы, вовремя не убранные со стола, и демонстративное размахивание трюфелем перед лицом в ответ на просьбу показать его. Вишенкой на торте стал чек на четверых с вином на три тысячи долларов. Так или иначе, *Per Se*, видимо, был занят реанимацией своей репутации, и мне сказали, что до января мест для стажеров нет.

Про *Betony* мне было известно не очень много, кроме того, что это ресторан Андрея Деллоса с бывшими трудягами из *Eleven Madison Park*. Я-то думал, что земляку основателя не откажут, и ждал на приветственные хлеб с трюфелями и соль с фуа-гра, но мне даже не ответили на письмо, что странно до ужаса.

Конечно, сейчас, когда я уже начал работать, я знаю в разы больше классных заведений и с удовольствием сходил бы в каждый на трейлы, потому что каждый трейл – это новая крупица опыта, знакомство с командой и проверка собственных способностей.

³⁶ Сосновый гриб (*яп.*).

³⁷ Деликатно полированная устрица на подушке из нежной тапиоки.

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.