

18+

Сергей Моховцов

# ПОВАР В КУРИЛКЕ



18+

# Сергей Сергеевич Моховцов

## Повар в курилке

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=51617223](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51617223)*

*ISBN 9785449838612*

### Аннотация

НЕЗАКОННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ НАРКОТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ, ПСИХОТРОПНЫХ ВЕЩЕСТВ, ИХ АНАЛОГОВ ПРИЧИНЯЕТ ВРЕД ЗДОРОВЬЮ, ИХ НЕЗАКОННЫЙ ОБОРОТ ЗАПРЕЩЕН И ВЛЕЧЕТ УСТАНОВЛЕННУЮ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ. Ты читаешь самую честную книгу о ресторанном мире. Если ты молодой ресторатор или шеф, эта книга предостережет тебя от ошибок и поможет отыскать решения множества проблем еще до их появления. Если ты опытный ресторатор, то эта книга поможет тебе взглянуть на управление глазами твоей команды, что поможет оптимизировать и усовершенствовать работу ресторана. Если тебе просто нравится ходить в рестораны – эта книга покажет тебе настоящее ресторанное закулисье. Организация "Meta Inc." запрещена на территории РФ.

# Содержание

Введение	5
Первый день на кухне	9
Поварские ранги и ответственность	24
Улыбайся	44
Что такое инвентаризация и как в ней разобраться	53
Конец ознакомительного фрагмента.	59

# **Повар в курилке**

**Сергей Сергеевич  
Моховцов**

© Сергей Сергеевич Моховцов, 2020

ISBN 978-5-4498-3861-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Введение

*Привет. Меня зовут Сергей. Я работаю поваром столько, сколько себя помню, и всем сердцем люблю кулинарию.*

*Я не медиа, хоть и заработал себе хорошую репутацию как шеф на разных кухнях, а ресторан, в котором я работаю, является успешным. А эта книга больше не про успехи, а про провалы, на которых я учился. Ты не прочитаешь здесь о том, как получить звезду Мишлен или как войти в список лучших ресторанов мира. Более того, ты не найдешь в этой книге рецептов, и она вряд ли научит тебя готовить так, как это делает крутой шеф-повар. Эта книга о другом.*

*Здесь я расскажу тебе о том, как молодой парнишка, пришедший на кухню, столкнулся с массой трудностей и постепенно стал настоящим шеф-поваром.*

*Эта книга скорее не об успехах, а неудачах, которые я преодолевал на своем пути, переходя от одной кухни к другой. Из ресторана в ресторан. О поварах, официантах и посетителях.*

*Многие из вас, наверное, до сих пор при слове «повар» рисуют в своем уме образ румяного пухленького мужчины в белоснежном кителе с колпаком на голове, который бережно готовит блюдо, а после аккуратно декорирует его, так чтобы оно вышло как с картинки. Однако в реальной жизни*

*иногда все происходит иначе.*

*В реальности ресторанная кухня – это место, наполненное страстью, агрессией, грустью, отчаяньем, дурацкими шутками и стрессом.*

*Для кого же эта книга?*

*Если ты простой обыватель, видевший только «глянцевую обертку» ресторана, сидя за столиком, то эта книга раскроет перед тобой целый мир, живущий по своим законам за дверями служебных помещений. Здесь ты узнаешь, как на самом деле готовят повара, что на самом деле происходит, пока готовится твой заказ, и что из себя представляет работа настоящего ресторана.*

*Если ты повар или официант – ты узнаешь себя во многих моментах. Где-то ты сможешь предостеречь себя от неверных решений, заранее получив ответы на вопросы, с которыми пока даже не столкнулся. А где-то сможешь поностальгировать и получить удовольствие, вспоминая те моменты, которые привычны для тебя.*

*Если ты шеф – то эта книга, возможно, расскажет тебе о том, чего ты еще не знал. Расскажет об ошибках, которые совершил я и совершали другие люди, с которыми я работал. А также раскроет тебе глаза на некоторые вещи, которые происходят прямо у тебя под носом. Иногда нам всем это нужно, ведь, думая о цели каждый день, мы невольно начинаем упускать из виду самое важное, то, что сейчас нам кажется мелочью.*

*Если же ты ресторатор – ты сможешь взглянуть на работу своей кухни под другим ракурсом. В этом случае я покажу тебе реакцию твоих поваров и шефа на твое управление на примере разных ситуаций. Ты будешь более подготовлен к обману и будешь в некоторых моментах понимать свою кухню не только на языке цифр, но и со стороны человеческого влияния.*

*Я старался сделать эту книгу полезной и интересной одновременно. По ходу прочтения мы с тобой посмеемся и поплачем, решим пару головоломок и вырастем из маленького мальчика-стажёра в прожжённого шеф-повара ресторана.*

*Портрет главного героя выстроен из моей личной истории.*

*Мне было легко писать эту книгу, потому как она основана на реальных событиях проживаемой мной жизни.*

*Кроме того, я постарался сделать книгу не просто эмоциональным чтивом, но и чем-то необходимым к прочтению, если ты все же работаешь в HORECA.*

*Курилка ресторана – это священное место практически для каждого работника общепита. Здесь трут сплетни, ведут важные переговоры и заключают соглашения. Говорят, что каждый повар проводит половину своей жизни на кухне и еще половину в курилке. Но в реальности, конечно же, это не так. В успешном ресторане часто бывает, что работа не отпускает тебя на тот самый заслуженный перекур. Бывает, что двадцать на семь ты работаешь на износ.*

*Но когда ты все же отправляешься в курилку в конце смены, это становится для тебя самым ценным моментом за весь день. Повар в курилке – это про рестораторов, поваров, гостей и не только.*

*Эта книга про то, как не нужно делать и в жизни, и в ресторане. Учись на моих ошибках и не повторяй их.*

*Приходя в ресторан, ты наблюдаешь только за тем, что тебе показывают. Красивый зал, вежливое обслуживание, аккуратно выложенная на тарелке еда – все это только глянцева обертка, под которой скрывается микрокосмос страстей, переживаний, огромного труда и суровых решений. Каждый продукт на твоей тарелке – это не просто пища, а плод долгих часов чьей-то работы. В каждой тарелке мы оставляем часть своей души, чтобы ты мог получить удовольствие от очередного похода в ресторан.*

*Надеюсь, тебе понравится мой труд. Приятного чтения!*

# Первый день на кухне

*Путь в тысячу ли начинается с первого шага.  
Лао-Цзы*



Привет! Меня зовут Сергей, мне 14 лет, 13 из которых я –

жирный. Представьте себе, в свои 14 я вешу 70 килограмм. СЕМЬДЕСЯТ! В общем и целом, не знаю, зачем я так сильно раскормился и куда смотрела моя мать, но знаю точно, что это от любви. Сейчас у меня в жизни только одна любовь – это еда. Я обожаю кулинарию во всех ее проявлениях. Наверное, это все, что мне интересно на данный момент. От кулинарных книг меня может отвлечь только диск с новой игрой на моей игровой консоли в 32 бита.

И знаете, что? Сегодня будет мой первый рабочий день в настоящем ресторане!

Вот я уже вижу его на фоне серого города. Впрочем, я вижу его очень часто, когда иду на учебу в школу. На этом маршруте всегда пахнет свежей выпечкой и грилем. И все говорят, что «Первый» – один из лучших ресторанов в городе.

Если честно, то я очень волнуюсь.

Пару дней назад у меня в школе произошел неприятный случай. Старшеклассники пытались надоить с меня денег. Так уж получилось, что я ненавижу свою школу, а моя школа, судя по всему, меня. Вообще в моей школе, если ты толстый пацан, не имеющий друзей, то ты автоматически становишься мишенью для насмешек и издевательств. Так, недавно мне объяснили, что я должен каждую неделю приносить деньги упырям из старших классов за то, чтобы они меня не били. Моя семья, знаете ли, и так не очень богато живет. Отец у меня строитель, а мать – продавец в магазине. Откуда мне их взять, эти деньги?

В общем, я ничего не принес и в очередную пятницу мне предстояло получить по лицу. Я видел это вживую несколько раз и уже знаю, как это происходит. Когда звенит звонок с последнего урока и ты выходишь переодетый из дверей школы, тебя обычно встречает вся шайка старшаков с улыбками и распростертыми объятьями. К тебе подходит один из них, тот, кто самый главный, и, приобнимая по-дружески, ведет вместе с толпой таких же упырей за школу на пустырь с зарослями. И после того как тебя вот так приобняли, чтобы люди вокруг не видели, что все происходит насильно, у тебя уже нет шансов на то, чтобы выпутаться. Ребят просто отводили за школу и били по лицу или по почкам пару раз, чтобы в следующий раз они принесли деньги, которые были нужны этим сволочам. Говорят, что такие шайки начали собираться в нашей школе, когда в ней появились специальные классы для детей из неблагополучных семей. До этого по лицу, конечно, тоже можно было получить, но только заслуженно.

И вот когда настал тот самый день расправы надо мной, я вышел из школы и увидел того самого противного пацана, который шел ко мне, нагло улыбаясь. Для меня все было как в замедленном кино. Когда он подошел совсем близко, я достал из кармана куртки острый заранее наточенный карандаш и всадил мерзавцу прямо в плечо, сразу под шейей. А дальше кровь, его испуганные глаза, разбегающаяся во все стороны банда малолетних упырей, скорая, милиция, психологи...

Психолог сказала, что я не умею договариваться с людьми, потому что у меня маленький круг общения. Она посоветовала записать меня в какой-нибудь кружок. Но вместо этого мой отец договорился о том, чтобы я поработал у его знакомого в ресторане. Мой отец тоже работал в моем возрасте и посчитал, что это будет мне полезно.

С тех пор я тысячу раз прокручивал в голове тот момент, когда впервые приду на кухню.

Дома в течение месяца я изучал меню своего будущего места работы и после искал информацию про каждое блюдо, которое там готовят. А еще я приготовил все, что есть в этом меню. И, если честно, многое из того, что я уже успел приготовить на своей маленькой домашней кухне, абсолютно несъедобно. Но, думаю, я буду хорошим учеником.

Ну что ж, вот я и под дверью ресторана «Первый». Тут еще закрыто, наверное... или нет? Нужно ли мне стучать или просто попытаться открыть дверь и войти? Шеф сказал быть к десяти, а еще только девять сорок.

– Ты что-то хотел? – послышался голос из-за спины.

Я обернулся и увидел молодую девушку в джинсах и кожаной куртке, больше похожую на пацана из соседнего дома. Однако она симпатичная, хоть и практически без макияжа. Светлые волосы и покрашенные красной помадой губы немного не сочетаются с ее образом, но мне кажется, что ей все равно, что думают остальные. А уж тем более толстый четырнадцатилетний мальчик, описавшийся от волне-

ния у входа в ресторан.

– Извините... Я пришел работать. Мне можно заходить? – уточнил я дрожащим от волнения голосом.

– Работать? Ахах. А ты не мал еще? Или тебя из школы выгнали? Тебя Юра позвал?

– Да он. Сказал быть к десяти и принести с собой спецодежду и свой нож.

– Ага... Правильно сказал. На этой кухне лучше со своим ножом, ресторанные тупые все. Пойдем, покажу раздевалку. Меня, кстати, Катя зовут.

– Я Сергей.

– О! Как моего отца-алкаша. Дай ему бог здоровья, где бы он ни был. Ладно, пойдем быстренько, а то дождь накрапывает! – сказала Катя и, открыв двери, пнула меня вовнутрь.

С первых шагов зайдя в это место, я почувствовал, как мурашки бегут по телу от того, как здесь все дорого выглядит. Зал прямо как в фильмах про зарубежные дорогие гостиницы с красными ковровыми дорожками, золотыми ступеньками и кожаной мебелью. Даже не знаю, сколько денег ушло на постройку этого ресторана и не уверен, что хочу знать. Наверное, владелец какой-то нефтяной магнат или банкир.

Вот мы прошли через зал и были уже перед дверью в сердце ресторана. На двери висели таблички «Кухня» и «Вход только для персонала». А я уже нарисовал в своем уме дубовые высокие столы в центре кухни, медные сотейники, висящие под потолком, и стоящие по обе стороны печки, пли-

ты и прочее. И тут она открыла распашные двери, ведущие на кухню и... И все выглядело не так, как я себе представлял. Кухня была небольшая и очень старенькая на вид. Все было в белой плитке и больше напоминало кухню из моей школьной столовой, а не то, что я видел в фильмах про рестораны. Но почему? Почему в таком красивом и дорогом с виду ресторане такая маленькая, пропитанная духом «столовки», кухня?

– Иди прямо и направо. Там будет раздевалка. Переоденься и оставляй вещи на полу или на шкафчике. Если приработаешься, то спросишь у Юры, в какой шкафчик можно поселиться, – сказала мне Катя и показала на проход с тусклым светом, уходящий вдоль кухни.

Я кивнул и пошел в ту самую раздевалку.

Зайдя в небольшую комнату, уставленную шкафами, я почувствовал резкий запах не стиранной одежды и табачного дыма. Они что, курят здесь? И почему никто не заменит эту тусклую лампочку? А к душевой и приближаться не хочется, не то что заходить в нее раздетым. Ржавый капающий кран, трубы с потрескавшейся краской, чьи-то волосы на плитке и надорванная шторка из толстого зеленого полиэтилена.

Почему все не так? Это же лучшее заведение в городе! Почему тут так грязно? Ладно, я пришел сюда учиться, остальное неважно. С этими мыслями я закинул рюкзак на один из шкафов, натянул на себя белую поварскую шапку и потопал на кухню, боясь, что же будет дальше.

С первого шага на кухню детали, которые я сразу не заметил, начали бросаться в глаза. Что тут скажешь... в двух словах, эта кухня нуждалась в уборке.

Так, разглядывая все вокруг, я простоял на кухне минут 20 в одиночестве. А после снова появилась Катя. Она была уже переодета в старую и затертую, но при этом чистую и выглаженную поварскую форму, с чашкой недопитого кофе в руке.

– Кофе будешь? – спросила она.

– Нет, спасибо.

– Ну как хочешь. Давай тогда к работе. Вон в умывальнике лежат запчасти от мясорубки и соковыжималки. Их нужно помыть.

Я кивнул головой и отправился к умывальнику. В нем лежали грязные запчасти от кухонного оборудования. Судя по всему, их оставили тут вчера замачиваться. Только я вот не понимаю, почему их вчера не помыли и почему нет человека, который этим занимается. Неужели это должны делать повара? Ну ладно. А где же шеф? Он сказал, что нужно быть к десяти, но уже одиннадцать, а на кухне только эта девочка.

– А шеф скоро будет? – спросил я невзначай у Кати.

– Как проснется, будет, наверное. Только не знаю во сколько. Они вчера с директором поздно уехали. Отмечали опять что-то, – ответила Катя.

– А разве ему не нужно на рынок за продуктами? – спросил я с недоумением.

– Ахах. Ты что, фильмов насмотрелся? Зачем ему на рынок? Мы с рынком не работаем. Раньше брали что-то, а сейчас поставщики все привозят.

– А где остальные повара?

– А остальные скоро будут. И остальные это только Саша-«горячник» и все. У нас проблема с поварами сейчас. Я на раздаче стою и на «холодном». Саша мясо разделывает и на «горячем» стоит.

– А шеф-повар что делает?

– Господи, какой же ты надоедливый. Ничего не делает. У Юры творческий кризис или как он это там называет. Но лучше пусть пьет, когда пьет, хоть немного работает и не кричит, как когда трезвый.

И тут в проходе кухни появился шеф. Катя отвернулась и быстро принялась протирать свой рабочий стол из нержавеющей стали. Видимо, испугалась, что шеф ее слышал. Но он не слышал, судя по всему. Его багровое лицо и запах вчерашнего перегара говорили о том, что ему вообще мало что интересно сегодня. Терпеть не могу пьяных.

– Шалом, Катюха! Здрав будь, «боярин». Что делаешь? – спросил у меня шеф.

– Мою запчасти от оборудования, – робко ответил я.

– Молодец. Ну что, пойдём в зал поговорим? Катя, отпустишь пацана на 10 минут?

– Да, конечно, пусть идет, – скромно ответила Катя.

Я последовал за шефом в зал, и мы сели вместе по обе

стороны одного из столов.

– Кофе будешь? – спросил он у меня.

– Нет, спасибо. Мне уже предлагали.

– Хорошо, тогда сразу к делу. Значит, смотри. Твой отец просил научить тебя готовить. Но поскольку ты еще ничего толком не умеешь, я не могу дать тебе продукты. Ты просто все испортишь без поварских навыков. Ты готовил уже что-то сам?

– Нуу я... да, конечно. Я готовил то, чему бабушка учила. Готовил супы разные и блины жарил, и котлеты один раз.

Уж не стану я хвастать перед ним, что пытался готовить блюда из его меню.

– Ясно. В общем неплохо, но недостаточно. Давай так. На сегодня твоя работа – это чистить овощи и резать продукты на горячий и холодный цеха. Нужно тебе и с продуктами, и с ножом познакомиться поближе. Кроме того, будешь помогать с посудой пока что. Вообще у нас была «хозяйюшка», но она запила, видимо, и уже несколько дней на работу не выходит. Так что пока повара моют посуду сами. А готовить начнем, когда я решу, что ты готов. Вопросы есть?

Вопросов в голове было очень много, но все, что я из себя выдал:

– Кто такая «хозяйюшка»?

– Ахаха, – рассмеялся шеф, – это мы так посудомоек наших называем и уборщиц. Трудно с ними последнее время. Зарплата у них маленькая, а работа тяжелая. Но оно и не уди-

вительно, что с ними проблемы постоянные. Вот скажи, кто пойдет в трезвом уме и здравом рассудке на полставки с утра до вечера в воде руки держать, сковородки тереть и полы мыть на кухне? Приходят либо старенькие бабушки, которым на пенсии нечем заняться и подзаработать хочется, либо женщины помоложе, но с проблемами. Вот если пришла женщина до шестидесяти лет, значит, что-то с ней не так. Либо пьющая, либо с тараканами в голове, либо муж бросил и детей кормить нужно. Нам вот на пьющих и сумасшедших последнее время везет. А ту самую бабушку найти не можем никак.

– А почему им так мало платят, если у них работа такая тяжелая? – робко поинтересовался я.

– Да потому что директор у нас хочет и покакать, и зад не вымазать! Почему-почему? Не знаю почему. Мы же не одни такие условия предоставляем. Все рестораны им мало платят. Вот у нас, например, вечером все столики заняты всегда, а директор все равно ни копейки лишней не даст. Ладно. Хватит об этом. Дуй работай, если все понятно, – оборвал разговор шеф.

Продолжать я, естественно, не стал. Встал из-за стола и ушел на кухню.

Катя попросила меня почистить ведро картофеля, и я остался наедине со своими мыслями, сидя на табуретке в маленьком складе с овощами. В голове было много вопросов. Если это действительно лучший ресторан в городе, то какой

тогда худший? Почему, если ресторан хорошо работает, персоналу мало платят? Почему тут так грязно? Стоит ли мне тут оставаться?

И вдруг мои размышления прервал громкий бас:

– Привет, шампиньон! – сказал стоящий передо мной рослый мужчина. Видимо, это и был тот самый Саша-«горячник».

– Здравствуйте, – тихо ответил я. – А почему я шампиньон?

– Да шапка у тебя дурацкая, как большой белый гриб. Ладно. Пошли с посудой поможешь! – кинул мне с ухмылкой мужчина и скрылся в проходе.

Я положил нож в ведро, быстро сполоснул руки под водой и пошел на кухню. А на кухне уже царила «запара» и громко играла музыка из колонок, стоящих на полке. Только позже я узнал, что слово «запара» означает состояние, при котором все бегают, на кухню приходит много заказов и никто ничего не успевает. В будущем мне даже понравится это чувство, когда ты в «запаре». Когда все вокруг шкварчит и кипит, когда официанты, как курочки собираются на раздаче и спрашивают, как скоро, скоро, скоро, через сколько. И когда ты справляешься с этим, а твои гости остаются довольны. Но я начну получать от этого удовольствие позже. А сейчас... сейчас все это выглядело для меня дико.

Но все же, оттирая очередную сковороду старой рассыпающейся в руках металлической губкой, я кинул взгляд

на раздачу и понял, что я остаюсь! Я однозначно хочу научиться готовить. На раздаче Катя отдавала «Яйца Бенедикт» и стейк «Филе миньон» – и это было потрясающе. Я видел такие красивые блюда до этого только в кулинарных книгах и по телевизору. А про яйцо-пашот я только читал. Слышал, что опытный повар может забросить в одну воронку из воды не одно, а несколько яиц.

В общем... влюбился я. Искренне и навсегда.

Было бы еще лучше, если бы площадка для моего развития была почище...

Но здешних поваров, судя по всему, все и так устраивало. Так, когда в конце запары я поднял с пола стопку грязных гастроемкостей, которые просто не помещались в моечной, чтобы их помыть, из-под этой стопки в разные стороны побежали тараканы. Бррр. Просто жуть.

А Катя, проходящая мимо просто равнодушно посмотрела на разбегающуюся живность и начала напевать: «А кто такие Фиксики, большой-большой секрет...»

Смешного я тут ничего не находил, в отличие от нее. Для меня дикость, что кухня настолько грязная. Но, как сказал мне Саша, увидев отвращение на моем лице, если тебе что-то не нравится, ты всегда можешь что-то с этим сделать, Шампиньон.

Спасибо, «Кэп», то-то, я вижу тебе все нравится... Эх, ладно...



Последующие два месяца я каждый день после учебы и на целый день в выходные приходил на эту кухню. Пропускал лишь изредка и только потому, что родители настаивали на том, что нужно делать перерывы. Да и школу запускать нельзя было. У меня с родителями был уговор: как только начнет страдать моя учеба из-за моего нового увлечения, я сразу уйду из этого ресторана.

Каждый день я мыл жирные сковородки и кастрюли, чистил овощи, перекладывал зелень салфетками. Оказывается, практически всю зелень нужно промыть, просушить и после переслоить смоченными в воде салфетками, чтобы она

дольше хранилась, а не просто поставить в воду или оставить в пакете в холодильнике, как это было принято у меня дома. А еще ее нужно все же «отпоить», то есть поставить в холодную воду на 3—4 часа, как это делают флористы с цветами. Тогда зелень будет очень долго оставаться свежей. Также я узнал, что у стеблей зелени гораздо больше вкуса, чем у листьев, именно поэтому на них лучше делать бульоны, ароматное масло и соусы. Да много чего я узнал в общем. Каждый день я впитывал информацию, как губка, задавал вопросы, подсматривал, пробовал, нюхал. За ближайшие два месяца я настолько отмыл всю кухню сверху донизу, что с пола можно было кушать. Даже живность ушла... И повара, как оказалось, были не такие уж и грязнули. Просто, судя по всему, их было слишком мало, а работы слишком много.

Сейчас чистоту старались поддерживать все, кто со мной работал. А я начал по-настоящему любить это место и уважать людей, которые тут работают.

На кухне все привыкли ко мне. Даже Саша, который целый месяц дразнил меня Шампиньоном, все же сдался в своих издевках и стал называть просто Малой. Хотя даже если бы и называл, как раньше, я бы не обижался. Я ведь был очень толстым пацаном с самого детства и с первого класса у меня выработался иммунитет к измывательствам любого характера.

Кстати, через два месяца мне начали платить деньги. Это были копейки, конечно, и я вообще не понимал, за какую

работу конкретно мне платят и сколько мне должны платить. Но все же получать денежное вознаграждение было приятно. Даже несмотря на то что это была мелочь. Я, правда, пока не понимаю, на что мне хотелось бы их потратить, и просто складываю все заработанное у себя дома в шкаф.

И кстати, что немаловажно, я начал быстро и уверенно сбрасывать вес, когда наконец так близко подобрался к еде. И понял, что толстые повара – это, наверное, больше стереотип. Никто на кухне не был толстым. Да и поесть-то не всегда удавалось. Как правило, Саша и Катя обедали часов в шесть вечера. Они это делали, сидя на корточках между мусорной урной и столом, навалив себе в тарелку все, что можно было быстро съесть и не нужно долго готовить.

Я и сам привык делать перерыв на еду, если это можно так назвать, один раз в день. А иногда и вовсе забывал поесть и, только придя домой поздно вечером, понимал, что голодный. Но сил на еду уже не оставалось. Где уж тут растолстешь?

Вот парадокс, повара питаются гораздо хуже и реже, чем посетители. Кофе мы пьем только холодным и работаем больше всех, когда все отдыхают. У гостей – праздник, у нас – «запара».

Оказывается, вот она такая работа повара! Жаль, что это все не показывают в тех фильмах про поваров, которые я смотрел.

# Поварские ранги и ответственность

*Успех – это еще не точка, неудача – это еще не конец:*

*единственное, что имеет значение, – это мужество  
продолжать борьбу.*

**Уинстон Черчилль**

Целый год я кормил персонал и собаку жены директора. Шеф все время говорил, что людей мне еще рано кормить. Только вот значит ли это, что персонал – не люди, или что это значит?

Хотя мне кажется, что я уже готов к чему-то большему, чем мойка сковородок и очистка овощей. Каждый секрет этого здания, каждую особенность продукта, из которого готовят наши повара, каждый ингредиент в граммах и в какое блюдо он входит, я знаю и храню эту информацию у себя в памяти.

Вчера я помог своему шефу спрятать какой-то коробок в своем же школьном рюкзаке, с которым пришел на работу. Он прибежал ко мне днем, когда я был в раздевалке, и попросил положить коробок к себе в рюкзак и уйти на полдня погулять. Тогда я прошмыгнул через служебный вход ресторана и проторчал половину дня в кафетерии ближайшего мага-

зина за школьной домашкой, которую мне задали на выходные. Когда я вернулся, шеф встречал меня на кухне с улыбкой. Традиционно выдыхая легкий перегар, он сказал:

– Малой, завтра становишься на горячий! Посмотрим, как справишься.

Я не могу описать словами, что я почувствовал, когда услышал эти слова. Целый год я ждал этого момента, когда смогу наконец проявить себя. Сейчас я рисовал в своем воображении картины будущего. Фантазировал, как меня будут называть, когда-нибудь шефом и как я буду работать в каком-нибудь красивом ресторане во Франции или Италии. Завтра я должен начать свой путь повара. Добрую половину года я мыл посуду на кухне, пока искали ту самую «мифическую» хозяйку. Видимо, все решили, что и я неплохо справляюсь с такой работой. И даже после того как у нас наконец появилась посудомойка и уборщица в одном лице бабушки Галины, на меня все равно продолжали сбрасывать самую «грязную» работу. Галина была немой, и Саша говорил, что это для хозяйки настолько же хорошая рекомендация, как отсутствие вредных привычек. Шуточки у него, конечно, черные, но как есть. Галина оказалась работающей, но очень медленной. Я не видел, чтобы она отлынивала от работы или слонялась без дела, просто, видимо, в силу своего возраста она не могла мыть все эти грязные сковороды и кастрюли еще быстрее. В итоге каждый день под вечер я наблюдал свои сморщенные от воды руки. Я мыл ин-

вентарь, оборудование и столы со стенами. Чистил овощи, резал разные продукты, готовил еду для официантов и для этой собачки, которую я терпеть не мог. Иногда она отказывалась есть то, что я приготовил, и повара шутили, что мою еду даже собака есть не хочет. А Саша говорил, что хотел бы родиться этой самой собакой.

За этот год у меня было много возможностей подготовиться к работе. Моя нарезка ножом сейчас в разы быстрее и аккуратнее, чем у шефа! Наверное... Ну ладно, может, не такая хорошая, но прокачался я знатно!

А еще я приготовил каждое блюдо из книги, подаренной мне матерью на день рождения. И кроме того успел приготовить дома половину блюд нашего меню.

Ждал ли я дня, когда смогу готовить для гостей ресторана? Вы и представить себе не можете как сильно!

И вот в первый же день меня поставили с Сашей на завтрак.

– Яйца Бенедикт, две порции! Осилишь? – спросил у меня Саша, срывая чек с кухонного принтера.

– Это которые с ветчиной и голландским соусом? Запросто! – смело ответил я.

– Ну давай, – ухмыльнулся Саша.

Я отрезал ломоть чиабатты, полил слегка оливковым маслом и обжарил с двух сторон на гриле, после положил на крутон ветчину и немного руколы. Дальше – самое сложное! Голландский соус.

Вроде все взял правильно: 150 грамм сливочного топленого масла смешал с тремя желтками яиц, одной столовой ложкой белого сухого вина и одной столовой ложкой лимонного сока. Но когда начал замешивать соус на водяной бане, слегка передержал. Вроде снимал с нагрева, когда он был в нужной консистенции, легким и укрывистым. Но нужно было снять раньше. От тепла металлической мисочки, в которой я замешивал Голландез, он еще продолжал готовиться и после того, как я убрал его с водяной бани. В общем, соус пошел комками. Первое блюдо – и сразу косяк.

– Я знал, что накосячишь. С первого раза у меня тоже не получился, – сказал Саша.

– Нужно было снять раньше, – огорченно ответил я.

– Да, нужно было. Но и сейчас можно его спасти, – продолжил Саша, забросив в мой соус кубик льда. Кажется, он уже знал, на каком именно этапе я облажаюсь с этим соусом, и достал кубик заранее из морозильного шкафа.

– Смешивай! – сказал Саша.

Я принялся перемешивать соус, и кубик льда постепенно растворился в общей массе, а соус опять стал таким же однородным. Не было ни одного комочка. Удивительно!

– Ну что, теперь готовим пашот? – спросил Саша с той же ухмылкой.

– Покажешь? Я ни разу его не готовил, – ответил я

– Ну хорошо. Только вот я не покажу, а расскажу, а готовить будешь ты. Смотри, пашот можно сделать тремя спо-

собами. Можно классическим. Это когда ты замешиваешь в слегка кипящей воде воронку, а после вбрасываешь в нее яйцо. Только в этом случае воронка должна быть не слишком глубокой. Сделай вихрь из воды глубиной с монету. Если слишком раскрутишь воронку из воды, то яйцо разбросает по всему сотейнику. Кстати, не забудь добавить в воду уксус, на каждый литр чайную ложку. И яйца бери только самые свежие. У старого яйца белок растекается, и поэтому красивый пашот из него получить практически невозможно.

Дальше, яйцо ты должен вытащить, когда желток будет еще жидким внутри, а белок уже готовым. После этого яйцо нужно опустить на пару секунд в воду комнатной температуры, чтобы оно не доварилось само от своего же тепла, когда достанешь из кипятка. Только когда достанешь из воды, досчитай до семи. Не выкладывай сразу на крутон, иначе вода не успеет стечь с пашот и промочит гренку.

Второй способ: просто вбиваешь яйцо в сервировочное кольцо, опущенное в воду. Тут тебе и венчик не нужен. Но в этом случае готовое яйцо будет выглядеть не так аккуратно.

Третий способ: в воду вместо уксуса добавляешь немного соли и в этой воде ставишь яйцо в любой мисочке в микроволновку на 2—3 минуты. Только не в металлической, — уточнил Саша.

– Без скорлупы?

– Ну конечно! В скорлупе яйцо в микроволновку ставить

нельзя, – усмехнулся Саша. – А то потом нужно будет и микроволновку, и кухню мыть от омлета. Хотя вот в микроволновке пашот получается слегка резиновым. Начни с традиционного способа. Каждый уважающий себя повар обязан уметь варить пашот через воронку, как французы учат.

Что ж, так я и сделал. Раскрутил воронку из воды и бросил в нее яйцо. Только вот в центр воронки не попал и яйцо закружило в воде так, что его вытянуло, как запятую, а желток оказался наружу. Я достал первое не получившееся яйцо из воды шумовкой и спросил у Саши: – Так не подойдет? Варить заново?

– Ну смотри, Малой, – ответил мне Саша, нахмутив брови, – представь, что ты сейчас не повар на кухне, а тот мужчина, который сидит в зале. И что именно ты заказал это блюдо. Чему ты будешь более недоволен, если тебе быстро принесут «Яйцо Бенедикт», из которого вытек желток, или если тебе придется подождать еще две минуты, но ты получишь идеально вкусное и идеально красивое блюдо?

– Я... подожду, наверное, – ответил я.

– Правильно! Мы всегда должны готовить очень быстро. Особенно на завтрак и в обед, потому что у наших гостей не много времени. Но! Никогда не жертвуй качеством блюда из-за скорости! Не можешь сделать идеально, так лучше не готовь вообще! Ты вот когда приготовишь блюдо, спроси сам у себя: «Заплатил бы я за это блюдо столько, сколько оно стоит в меню?» И если ответ «нет», то ни в коем случае

не отдавай. Иначе сам себя как повара уважать не сможешь.

– Вы долго там будете разговаривать? Пятый столик скоро съест меня вместо «Бенедикта»! – послышался голос официанта по ту сторону раздачи.

Обладательницей этого слегка писклявого голоса была девушка по имени Алена. Алена, как и все остальные официанты, которые у нас работали, была симпатичной, но слегка глупенькой в общении девушкой. Вообще за год работы здесь я понял, что в ресторане практически не существует общего понятия команды. По крайней мере так было в этом месте. На самом деле команды тут три внутри одного ресторана. Это «кухня» как отдельное государство со своими законами и порядками. «Бар» и «Обслуживание», или, как называет их наш шеф-повар, – «Холдеи». Не знаю, что это слово означает, но звучит как что-то обидное. Так вот, «холдеи», то есть официанты, – это отдельная каста честолюбивых на все готовых ради чаевых людей во главе с администратором. А бармены – это самые загадочные персонажи. Насколько я успел заметить, с ними все дружат и им единственным все дозволено. Как нашему директору почти.

Самое примечательное, что внутри каждой команды были свои правила и порядки. Даже своя внутренняя иерархия кардинально отличалась внутри каждой. Бармены, например, были сами себе хозяевами и подчинялись только нашему директору. Официантами руководил администратор, он же был в нашем ресторане «хостес», то есть человек, кото-

рый встречает гостей и провожает их за столик. А вот на кухне иерархия была самой сложной. Саша рассказывал, что, когда ресторан только открывался, команда поваров была гораздо больше, чем сейчас. По его словам, на кухне работало пятнадцать человек. Это были два повара холодного цеха и два на горячем, один старший повар, два су-шефа, один заготовщик, наш шеф и толпа «стюартов». Расскажу, пожалуй, про каждого отдельно.

### **Стюарт**

Это стажер, такой же, каким был я. В его обязанности входит чистка и обработка овощей, фруктов, морепродуктов и другого сырья. Чаще всего именно на эту должность ложится мойка оборудования и уборка.

С этой позиции стартует будущий повар в каждом хорошем ресторане. Стюарты делают всю грязную работу каждый день, пока их не переводят на должность постарше. Как правило, в престижных ресторанах такие люди получают очень маленькую оплату. А иногда и вовсе работают без оплаты, ради обучения и развития своей квалификации на кухне высокого класса.

### **Линейный повар**

«Рабочая лошадка» на кухне. Это тот, кто готовит на процессе. Его задача – делать заготовки и собирать из них блюда. Именно от его качественной и быстрой работы зависят конечный вкус блюда и скорость его подачи.

В зависимости от специфики работы он может быть пова-

ром холодного или горячего цеха.

### **Повар-заготовщик**

Это повар, который занимается заготовками для блюд и облегчает жизнь линейным поварам. Сам он не стоит у плиты и не отдает заказы в зал, а если ресторан маленький, его задачу может выполнять линейный повар.

### **Старший повар**

Еще не офицерский состав кухни, но уже близко к тому. Старший повар – специалист, занимающийся распределением заказов среди всей бригады, контролем качества заготовок и соблюдением рецептов блюд, а также приглядывающий за тем, чтобы работа на кухне шла слаженно. На этой ступени повар начинает оттачивать свои организационные способности, без которых в высших «офицерских» рядах успеха не сыскать.

В любой момент этот повар может встать на раздачу, сменить су-шефа или просто побегать с линейными поварами по кухне, раздавая работу и отдавая заказы. Старший повар чаще всего абсолютный универсал и может закрыть любой процесс. Этот специалист должен в совершенстве знать все процессы приготовления и уметь приготовить любое блюдо из меню.

Старший повар – это переходная ступень от повара к су-шефу. На эту должность человека чаще не ищут на стороне, а «выращивают» из своего же поварского состава. При этом старшего повара мотивируют должностным ростом, а не бо-

лее высокой зарплатой по сравнению с другими поварами.

## **Су-шеф**

Вот это уже представитель высшей власти на кухне. Су-шеф должен разбираться во всех вопросах, связанных с кухней. При правильно поставленном процессе через его руки проходят все блюда. Он собирает на тарелке приготовленные мясо, гарнир и соус воедино и декорирует блюдо перед отдачей официанту. Су-шеф лично отвечает за качество подаваемого блюда.

Вне кухни су-шеф может заниматься заявками, приемками, сверками склада и принятием заказов на крупные банкеты. Эта должность имеет все полномочия шеф-повара кроме одной – су-шеф не разрабатывает меню!

Су-шеф – правая рука шеф-повара. Он следит за тем, чтобы меню готовилось в том же качестве и внешнем виде, в котором его придумал шеф-повар. Самая главная его обязанность – любым способом сделать так, чтобы вся команда работала, как часы.

## **Шеф-повар**

Это управленец на кухне. В его обязанности входит разработка меню и руководство кухней заведения. Там, где есть су-шефы и шеф-повар, второй чаще руководит не всеми поварами, а отдает указания именно су-шефу.

Должность шеф-повара – самая «дорогая» на кухне. И, соответственно, шеф-повар выполняет работу, которая стоит дорого. Вопреки мнению о том, что шеф чуть ли не лично

готовит каждое блюдо на кухне, чаще всего это не так. У шефа в престижном ресторане практически нет времени на то, чтобы лично стоять на процессе и готовить. Исключением здесь являются заведения с небольшим оборотом.

Шеф-повар обязан разрабатывать меню для заведения, обеспечивать бесперебойную работу кухни и направлять всю команду к общей цели. По сути, шеф-повар – это руководитель кухни, который отвечает за все, что с ней связано.

Только вот наш шеф хоть и очень творческий человек, но все же не делает и половины того, что должен по Сашиним словам. Да и команда у нас гораздо меньше, чем та, что Саша описывает. Катя и Оля работают на холодном и помогают «горячникам» отдавать готовые блюда в зал, а Саша и Максим работают на горячем цеху и разделяют мясо и рыбу. Саша, кроме того, является су-шефом и практически живет на работе. А что до шефа... Юра великолепно готовит и выдумывает очень интересные блюда. Однажды он рассказывал, что когда-то работал в Мишленовском ресторане за рубежом.

Катя говорит, что Юра переехал из-за девушки, которая через год от него ушла к какому-то бармену, который уже не работает тут. Шеф попытался вернуться обратно, но ему уже нашли замену на прежнем месте работы, и он остался работать в этом заведении. С тех пор шеф начал злоупотреблять алкоголем. Остались только она и Саша – су-шеф из первого состава поваров. Катя всегда с гордостью и улыб-

кой вспоминала первый год после открытия этого ресторана. Только вот мне кажется, она была не очень довольна тем, что происходит сейчас. Не понимаю, почему она не уходит, если ей тут не нравится?.. Она постоянно жалуется на то, что все неправильно, но все равно продолжает работать. Никогда не понимал этого. Я здесь потому, что мне нравится тут. Может быть, не все вокруг так, как я бы хотел, но я чувствую, что еще многому смогу здесь научиться. В любом случае вряд ли кто-то еще пустит четырнадцатилетнего пацана на ресторанную кухню.

Когда прошел мой первый месяц работы на горячем, я уже многому научился. Пока пацаны из моей школы стреляли деньги у своих родителей, я уже работал поваром в одном из самых популярных ресторанов нашего города.

Я уже почти месяц в предвкушении первой зарплаты, потому что заранее присмотрел крутой поварской нож. А деньги, которые заработал до этого, я потратил на хорошие китель, фартук и брюки. Я был удивлен, когда узнал, сколько стоит камень для заточки ножей. Оказывается, практически столько же, сколько мой японский нож. Саша сказал мне, что если я планирую купить хороший нож и хочу, чтобы он долго прослужил мне, то обычный «брусок», купленный на рынке, мне не подойдет. По Сашиним словам, такой «брусок» больше для заточки косы годится, а мне нужен специальный «водный камень». Он двухсторонний. С одной стороны, поглубей, для заточки, а с другой – более гладкий, для того

чтобы довести лезвие до идеальной остроты. И «водным» он называется, потому что перед использованием его нужно подержать в воде, чтобы он набрал внутрь себя влаги и нож точился более гладко и остро.

В общем, зарплаты я жду с нетерпением. Раньше меня деньги особо не волновали, но теперь, когда я знаю, что могу за них купить, я начал ценить каждую копейку и бережно откладывать.

И вот в тот день, когда как раз должны были выдавать заработную плату, под вечер началась запара. Я давно не помню таких дней. Осень – это время, когда интерес гостей к ресторанам немного утихает и людей становится меньше, чем летом.

Вечер был особенно жарким. Я только что вскрыл себе палец хлебным ножом и забрызгал кровью всю раздачу.

– Малой! Ты что устроил?! – крикнула на меня Катя.

– Да я не специально. У этой чабатты оказалась очень твердая корка, и нож съехал с нее на пальцы, – оправдывался я со страдальческим выражением лица.

– Перчатку надевай быстро! – крикнул Саша, доставая противень из печки. – Надеюсь, работать ты можешь, иначе я тебя убью этим же ножом!

– Пятый, шестой и тринадцатый столы очень ждут горячее! – слышался голос официанта с раздачи.

– Я не «восьмирукий семичлен»! Сказал же, что еще десять минут!

– Малой, мне нужны гарниры! Долго ты там возиться будешь?! – зло прокричал Саша.

– А можете погреть лед в микроволновке? – всерьез спросила подбежавшая к раздаче стажерка, протягивая в окошко бокал со льдом.

– Что тебе сделать? Ты серьезно?! Тебя бармен отправил?! – нервно спросил у девушки Саша. – Скажи ему, что он выбрал неподходящее время для шуток над тобой, и вали отсюда! Или я вам этот лед сейчас кое-куда засуну! Причем каждый кубик!

– Нет, это не шутка. Меня гости попросили. Девушке нужна талая вода, – настойчиво добавила стажерка.

– Погрейте фреш, приготовьте борщ без капусты, а сейчас еще и это. Серьезно?! Талая вода?! Малая, иди в попу со своими гостями. В ладошках топи. Не видишь, все заняты! – со злостью и раздражением ответил Саша. – Вот сразу видно, что неопытный. Перчатку на руку уже десять минут натягивает. Гд-е-е-е мо-о-о-и-и ОВОЩИ?! – очередной раз крикнул на меня Саша.

– Малая, лучше уходи. Молча и быстро, – посоветовала стажерке Катя полупшепотом. А после она взяла стакан, достала из него один кубик, а остальной лед выбросила и, налив в стакан воды из водопроводного крана, бросила кубик обратно и полупшепотом сказала: – На свою талую воду и быстренько убегай.

И та быстро и молча удалилась с бокалом.

К тому времени я уже натянул перчатку, которая буквально за мгновение заполнилась теплой кровью изнутри, и судорожно принялся снимать овощи с гриля, пока они не сгорели. Уцелело не все, но на ту самую порцию, которую так ждали официант и его гость, хватает.

– Я отдаю, отдаю уже! – крикнул я Саше. – Вот, держи! – протянул я ему обжаренные овощи.

Буквально за пятнадцать секунд Саша выложил на тарелку уже «отдохнувший» стейк, овощи и, полив все соусом, отдал официанту. А та убежала с тарелкой в руках, как будто от этого блюда зависела чья-то жизнь там в зале.

Так мы пробегали в общей сложности пять или шесть часов. Саша и Катя становились все злее, потому что устали и хотели курить. Летом, когда я еще не готовил сам, я видел это тысячу раз со стороны, и вот теперь я чувствую на себе, как «запара» действует на все вокруг. Да и не только сама «запара», а в общем работа на кухне. Я и сам стал гораздо смелее и задиристей из-за работы здесь. Даже мои одноклассники перестали меня дразнить и как будто зауважали. А мне самому стало гораздо легче общаться с людьми.

Однако вот и принтер наконец утих. Сегодня официанты много раз передавали на кухню благодарности от гостей. А мы были абсолютно довольны, что наконец «отстрелялись».

И вот когда мы уже принялись отмывать все в преддверии завершения этого тяжелого дня, к нам на кухню залетел

злющий директор, Аркадий Павлович. Мне кажется, он всегда был чем-то недоволен, но в эту секунду его глаза просто горели от злости.

– Кто это готовил?! – спросил директор, бросив тарелку со стейком, который мы отдали полчаса назад на раздачу.

Мы с Сашей переглянулись, и я буквально не смог ответить ни слова. Я вроде даже начал что-то говорить, но звука не было.

– Я спрашиваю, кто это готовил?! – повторил он опять с еще большей злобой.

– Я готовил, – ответил Саша, уже предчувствуя что-то плохое.

– Месяц без зарплаты! В этих овощах был кусок проволоки, которым чуть не подавился наш постоянный и очень уважаемый гость! Скажи спасибо, что все обошлось! Ты чуть человека в больницу не отправил! – крикнул директор и ушел, бросив тарелку в мусорную урну вместе со всем, что в ней находилось.

Все, кто был на кухне, замерли в ступоре. В воздухе повисла практически полная тишина. В течение секунд десяти было только отдаленно слышно, как поет вокалистка на зале и как бегают туда-сюда сквозь распашные двери, ведущие в зал, официанты.

– Малой. Покажи мне щетку, которой ты чистил гриль, – прошипел в мою сторону Саша сквозь зубы.

Я взял щетку, которой весь вечер чистил гриль, и молча

отдал ему в руки.

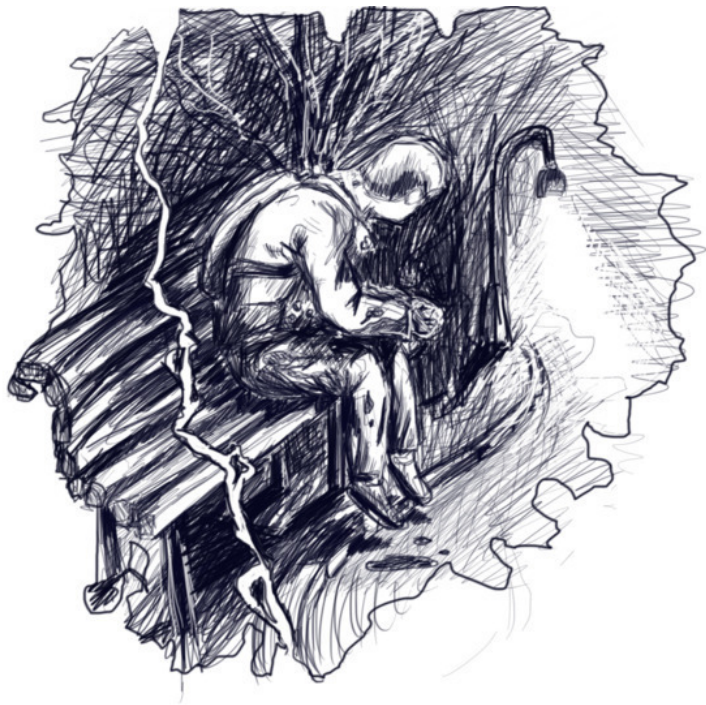
Он посмотрел на нее буквально пять секунд и бросил в стену через всю кухню.

– Я же сказал тебе еще с утра взять новую! Почему ты этого не сделал?! Ты понимаешь, насколько это серьезно?! Этот Гусь в зале мог подавиться куском проволоки и задохнуться! А меня могли посадить из-за тебя! Так! Ты будешь возвращать мне каждую копейку, которую вычтут у меня из зарплаты! И еще один раз ты не сделаешь то, что я попросил, можешь больше не появляться в этом месте! Дома будешь с мамой котлетки жарить. Понял?! – зло спросил у меня Саша.

– Я понял... – ответил я, еле сдерживая слезы и бледнея от страха.

Как только Саша ушел из кухни, я убежал в раздевалку. Я быстро закинул вещи в свой рюкзак и выбежал через «бэк» кухни на улицу. Я бежал, наверное, еще около километра по городу прямо в поварском кителе с рюкзаком в руках.

Через определенное время мне пришла мысль, что я и сам не знаю, отчего я бегу и куда. Наверное, так на меня подействовал Сашин крик. До этого он никогда и ни на кого так сильно не кричал. Бывало, ругался на официантов, когда те доставали его в работе, но так сильно не срывался никогда.



И все же я не обижался на Сашу. Я благодарен ему за то, что он взял вину на себя. Я бы, наверное, уже не работал в этом месте, если бы он не сказал, что сам готовил эти овощи.

И вот погуляв немного за рестораном, я несмело возвращаюсь назад. Страшнее всего мне сейчас наткнуться на Сашу. Я подошел к двери служебного входа, за которой бы-

ла персональная курилка, и остановился, собирая свою смелость, чтобы открыть дверь.

– Зря ты так! Он еще ребенок, – слышался из-за двери голос Кати.

– Он работает! За деньги, как и я. В ресторане нет детей, стариков или женщин. Только повара, официанты, бармены. Пусть привыкает отвечать за свои поступки, – ответил ей Саша.

– Он не виноват в том, что наш уважаемый директор закупает самые дешевые щетки, от которых проволока летит во все стороны. И в том, что мы их экономим до последнего, пока они разваливаться не начнут, он тоже не виноват. И отдавал блюдо в зал ты, а не он! Ты тоже не заметил эту проволоку.

– Знаю я, знаю! Но я его предупредил. Это ему урок на будущее. В следующий раз он меня послушает, – сказал Саша, выдувая сигаретный дым.

Тут я несмело приоткрыл дверь и пролепетал:

– Саша, извини. В другой раз я тебя послушаю, обещаю.

– Вернулся-таки, – уже улыбаясь, сказал Саша, – как на улице?

– Холодно, – скромно ответил я.

– Ахах, – рассмеялся он, – иди грейся.

Я кивнул ему молча и, сделав первый шаг, почувствовал, как закружилась голова. Катя схватила меня за руку и опустила на лавочку.

Кровь уже неплохо переполнила перчатку и залила мне все мои белые поварские штаны. Последний час я даже не замечал, как хлюпает и переливается содержимое перчатки на моей руке.

– Посиди так. Сейчас я тебе чего-нибудь сладкого принесу и перевяжемся, – сказала Катя и быстро потопала на кухню, потушив сигарету о подошву своего же ботинка.

В общем, все со мной было хорошо. Разве что пришлось Кате мои штаны забрать к себе стираться, чтобы мать не пугать. Порез на пальце был неглубоким, но хлебная пила – это худшее, чем только можно порезаться. Ну после «слайсера», конечно. Саша сказал, что от пилы всегда крови много.

Так я немного посидел и, объевшись принесенным Катей шоколадом, снова отправился на кухню убираться, а после домой и спать... Не хочу больше думать сегодня ни о чем. В этот день я устал, как никогда.

# Улыбайся

*Каждый человек искренен наедине с самим собой; лицемерие начинается, когда в комнату входит кто-то еще.*

*Ральф Уолдо Эмерсон*

И все же я бы не смог работать официантом. Уже три года я наблюдаю, как наши девочки меняют дружелюбную улыбку на безразличную гримасу, входя в распашные двери служебных помещений. Вот и сегодня очередной раз я слышу, как администратор отвечает люлей новенькой стажерке:

– Всегда улыбайся! Если я еще раз увижу это кислое лицо, то я тебе маркером улыбку нарисую.

– Но он оскорбляет меня!

– Он заигрывает с тобой. И ты должна ему улыбаться. Ты зачем сюда пришла? Хочешь заработать хорошие чаевые? Или хочешь сидеть и натирать приборы? Соберись, выдохни и возвращайся к столику. Разговаривай дружелюбно и улыбайся, и ты увидишь, как твой Гусь становится добрым и вежливым посетителем. Бери тарелку и беги к столу, пока я тебя не оштрафовал.

И она побежала. Побежала, как профессиональный спринтер на олимпийских играх. Каждому свое. Зато у них есть чаевые. Знали бы гости, как «это» устроено. Я и сам

до определенного момента был не в курсе всех ресторанных секретов. Но теперь меня, наверное, уже ничем не удивишь. Вот, например, знали ли вы, что за одну рабочую смену официант в среднем проходит от 15 километров и больше, переноса на своем подносе более полутора тонн груза в день?

Только вот для поваров я такой статистики не нашел. Есть у меня подозрение, что я побил этот рекорд на днях. Но не суть. Настоящие секреты ты узнаешь только со временем. К слову, только недавно я узнал, что практически у всех постоянных гостей есть прозвища среди официантов.

По выходным к нам часто ходят «Твиксы». Так официанты называют молодую парочку чернокожих гостей, которые везде и всегда ходят вместе. Не подумайте, никакого расизма. Это просто беспощадный и бессмысленный ресторанный жаргон.

Одного любителя «поострее» ласково зовут «Перчик». А еще к нам ходят бабушка с внучкой по выходным во время завтрака. Так бабушку все прозвали «Скутер». А все дело в том, что, когда ее внучка Фаина начинает шалить и бегать по залу нашего ресторана, бабушка кричит через весь зал: «Файя!»

А еще говорят, что практически в каждом ресторане есть «голуби». Голубьями мы называем парочки среди персонала. Дело в том, что рано или поздно в любом ресторане появляется служебный роман. Из-за того, что люди попросту очень много времени проводят вместе на работе.

Вот и я недавно стал «голубем». Пришла к нам с неделю назад работать стажерка после обучения на кулинарных курсах. И я сразу в нее влюбился настолько, насколько может влюбиться семнадцатилетний пацан, которого с самого детства интересовали только видеоигры и кулинария.

Вера показалась мне очень скромной девочкой и напомнила мне своим поведением в команде меня же пару лет назад, когда я только пришел на эту кухню. Весь персонал тоже заметил сходство между нами. Люди даже говорят, что мы похожи, как брат и сестра.

В Вере мне нравится все. И светлые волосы, и невысокий рост, и голубые глаза, и даже этот нелепый «боевой» макияж, с которым она приходит на работу. Ну знаете, как и многие другие девушки в 17 лет, она рисовала сама себе стрелки на глазах, использовала яркие тени и лак для ногтей. Не удивлюсь, если однажды она придет на работу с волосами с синеватым отливом после неудачно подобранного тоника. Но все же она мне очень нравится. И я ей очень понравился, в чем она мне вчера сама призналась.

Теперь на работу я тратил чуть меньше времени. Благо что моя учеба в школе закончилась, и я больше не был обременен школьными предметами и домашками. Однако не все так просто. Скоро я пойду снова грызть гранит науки. Только вот теперь наука эта будет мне максимально полезна. Так, пока мои бывшие одноклассники гадали, с чем лучше связать свою жизнь и как получить максимальную отсрочку

от армии, если знаний и денег на институт не хватает, я уже твердо знал, куда пойду учиться. И на второй же день после получения аттестата о школьном образовании я пошел с документами в кулинарный колледж.

Вообще ребята с работы сказали, что практически ничего нового я там для себя не узнаю. Но так или иначе мне очень нужны были документы о профильном образовании для официального трудоустройства в будущем. Да и в армию мне сейчас тоже не хотелось.

И вот когда моя жизнь казалась мне максимально полноценной, счастливой и беззаботной, в один из солнечных летних дней я пришел на работу, а там... Там я первым делом наткнулся на рассерженного директора, стоящего за барной стойкой с милицией. Я даже вспомнил тот день, когда по моей вине человек чуть не подавился металлической проволокой. Тогда, мне кажется, он был зол не меньше, чем сейчас.

– Здравствуйте, – тихо произнес я.

На что ни милиция, ни директор ничего не ответили. А точнее, даже внимания на меня не обратили. И я быстренько пошагал в раздевалку, чтобы как можно меньше находиться рядом с нашим управляющим, излучающим злобу и агрессию.

Я быстро переоделся и пришел на кухню. Но что-то здесь было не так. Как будто по кухне пронесся ураган. Везде на столах стояли продукты, а некоторые холодильники были приоткрыты. Странно это все. Я взял ключи от нашего скла-

да и пошел туда набирать продукты на работу.

Хм... дверь на склад открыта, но свет не горит.

И вот я открываю двери и вижу, что практически все стеллажи пустые. Такое ощущение, что тут никогда ничего не стояло, кроме пары упаковок с мукой, солью и растительным маслом в коробках.

– Ну что, удивлен? – спросил голос директора из-за спины.

– А где все? – спросил я у него с непониманием.

– Где все и где все?! Я так понимаю, тебя одного с собой не взяли дружки твои. Юра и повара ночью украли все продукты и выручку из кассы. Так что зарплаты завтра не будет. Можешь им спасибо сказать.

– ...И что теперь делать? – спросил я у него, не веря до конца в то, что он сказал.

– Не знаю. Милиция пусть разбирается, что теперь и куда... Иди работать, Сергей, скоро зал открывать нужно будет, – ответил мне А.П. уже более спокойным, но грустным и потерянным голосом.

– ...А с чем работать? У меня всех продуктов нет нужных, – спросил я у него.

Тогда он достал из кармана свой кошелек и, вытащив из него пару крупных купюр, дал мне.

– Вот, беги на рынок и купи все, что нужно. Только запиши, что и сколько.

– Хорошо, – ответил я и быстро пошел в раздевалку, что-

бы снова переодеться в уличную одежду.

Рынок был недалеко от нашего ресторана. Минут 25 быстрой ходьбы, и я был на месте. Только вот что и у кого брать? Я же даже не написал список... Ладно, буду по памяти...

Рыночники – это, кстати, отдельная «расса» людей. Всегда и во всем они пытаются тебе продать больше и дороже.

Это только в красивых фильмах про кухню шеф ходит по рынку и выбирает продукты, которые нужны ему для блюда. Я уверен, что на самом деле именно этот дядя Иван, у которого я сейчас покупаю томаты, давно выбрал все за меня. Хотя, может, я просто еще не шеф и не умею защищаться от их «гипноза». Томатов-то в списке у меня нет...

Многие говорят, что рыночники обманывают. Но я думаю, что они просто профессионально работают. Во всяком случае мне по моей неопытности продали в два раза больше всего, чем мне было нужно. А после мне пришлось тащить огромные пакеты с продуктами в ресторан.

И не успел я ввалиться через служебный вход с продуктами и в куртке, как на меня накинулись официанты:

– Сергей, переодевайся, срочно! Я тебе уже четыре стола пробила, – кричала Алеся.

– У меня два фрэша за пятый стол уже десять минут висят! – перебивала ее Наташа.

Я даже не ответил ничего. Просто поставил пакеты при входе и побежал к раздевалке, как сумасшедший. Что сегодня за день такой? Сначала я узнаю, что я остался один из по-

варов, потом бегу за продуктами, а сейчас у меня из принтера два метра чеков вылезло и готовить, кроме меня, некому.



Может, я сплю? Если так, то скорее бы проснуться.

Но это оказался не сон. Весь день я бегал по кухне, отдавая блюда. В определенный момент я был в таком нервном

напряжении, что послал администратора в задницу и та даже не стала мне что-то отвечать, когда увидела мой сумасшедший взгляд.

Сегодня кто-то ждал свой заказ 30 минут, а кто-то и все два часа. И я понимаю, что быстрее я просто не могу. Никто не сможет. Но все равно не получается не паниковать из-за недовольства гостей.

К концу смены вся кухня была похожа на свалку продуктов, грязной посуды и отданных чеков. А я сам выглядел, как будто все эти продукты перед приготовлением я вытирал об себя, а только после готовил. Кажется, я еще никогда так не вымазывал свой китель.

Когда вся эта беготня закончилась, я просто сел на скамью у двери служебного хода и закурил...

Раньше я видел, как Саша и Катя курят после запары, и всегда мне казалось, что в этом есть что-то очень приятное и расслабляющее. Наверное, поэтому я решил сегодня попробовать. Уж не знаю, что им в этом процессе так нравилось. У меня со второй затяжки закружилась голова и запершило в горле. Может, так должно быть? Пока во всяком случае ничего приятного я не почувствовал.

– Не знал, что ты куришь, – сказал А.П., выходя из-за угла ко мне.

– Кхкхкх! – закашлялся я, пытаюсь что-то ответить, и быстро спрятал сигарету.

– Короче, Серега, ты молодец! Сегодня я видел, что ты

делаешь все, что можешь. Этих говнюков нашли, кстати. Не успели далеко уехать. Представляешь, даже и не думали прятаться! Пошли бухать все кроме Юры в центр. Ну да ладно. Я с ними сам разберусь. Проблема только в том, что из поваров у нас сейчас остался только ты и девочка стажерка из колледжа. Поработаешь без выходных недельку? А я завтра же кого-то начну искать.

– Хорошо. Поработаю, – ответил я, уже чувствуя, во что я превращусь спустя неделю.

– Вот и отлично! Пока работаешь один, будешь получать повышенную оплату.

– ...Спасибо.

– Хорошо. Не кури только, Малой. Бросить потом эту заразу сложнее, чем начать. Да и не идет тебе, – сказал мне напоследок директор и тут же ушел, оставив меня одного.

И я потушил недокуренную сигарету о подошву своего ботинка, как это обычно делала Катя, и пошел убирать кухню.

– Работаешь сегодня? – с издевкой спросил у меня проходящий мимо кухни администратор, пока я оттирал от стола засохшие капли сливочного соуса.

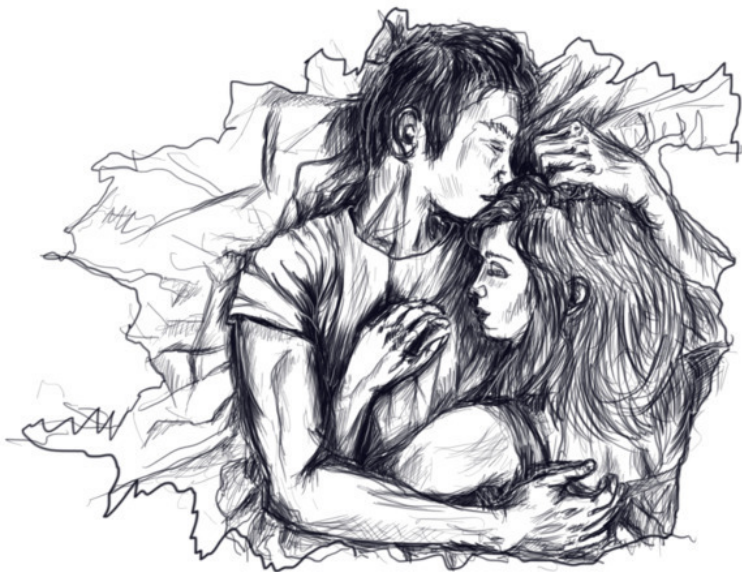
– Очень смешно, – ответил я, не поднимая взгляда.

– Вот и я про то. Улыбайся, Малой, – ответил админ и помахал мне рукой в окно раздачи.

И я устало улыбнулся. А что мне еще остается?

# Что такое инвентаризация и как в ней разобраться

*Большинство людей в действительности не хотят  
свободы потому,  
что она предполагает ответственность,  
а ответственность большинство людей страшит.  
Зигмунд Фрейд*



Настоящая свобода, которую я так долго ждал, началась для меня с переезда от родителей на съемную квартиру. Теперь мы с Веркой жили отдельно от всех, неподалеку от нашей работы.

Все изменилось, когда я начал учиться в колледже и узнал, что Вера беременна от меня.

Мои родители эту новость восприняли с большим трудом. Мать почему-то плакала, а отец провел со мной беседу по поводу того, что теперь я как настоящий мужчина должен, должен и должен.

И хоть я еще не чувствовал на себе всех тягот ответственности, но уже понимал, что через восемь месяцев я стану молодым восемнадцатилетним папашей.

Уже сейчас мне было непросто. Мой день начинался в 6.30 утра со сборов на учебу, а возвращался домой я только в полночь, а иногда и позже. Зато теперь мы с Верой не одни на кухне. У нас появился новый шеф, а я как «старожил» был поставлен су-шефом и прикреплен к зеленым стажерам.

Новому званию я, конечно, рад, но су-шефом я себя не чувствую. Мне кажется, в другом ресторане более высокого класса никто бы не стал рассматривать меня на такую должность. Но как есть. В конце концов, все, что для меня пока поменялось, – это то, что директор сказал, что теперь я су-шеф. Зарплата моя выросла совсем ненамного, а круг обязанностей и вовсе не поменялся.

К слову, новый шеф показался мне не менее ленивым, чем Юра. Может быть, это профессиональная болезнь всех шеф-поваров, и я когда-нибудь тоже буду таким...

И все же во всем нужно искать плюсы. Мало кто может похвастать тем, что в 18 лет уже работает су-шефом в одном из самых популярных ресторанов города.

Сашу и Катю мне, конечно, было жалко. Не понимаю их поступка, если честно. Видимо, совсем им терпеть надоело здешние порядки. Только вот почему не поговорили просто с директором нашим? Только ходили и жаловались. И шеф... От Юры, конечно, немного толку было. Гораздо большему меня Саша научил. Но принял меня на работу когда-то именно Юра.

А самое интересное, что при всем недовольстве наших старых поваров здешним управлением мой директор показался мне вполне адекватным человеком.

Ладно, что у ж тут. Каждый сам решает, как ему жить. Значит, так нужно было. Во всяком случае у меня осталась работа и зарплата выросла. А еще мне кажется, что наш директор стал ко мне относиться с большим доверием и уважением. Он даже пару раз меня домой подвез на своей машине, и мы стали чаще общаться о работе и личном.

Пожалуй, единственное, что мне не нравится в нашем директоре, это то что А.П. очень меркантильный и в каждой мелочи ищет свою выгоду. Знаю-знаю, для любого бизнесмена такая черта характера – это плюс, а не минус. Но часто

его жадность выходит за рамки разумного.

Так шли недели. Почти за два месяца мы нашли только двоих таких же молодых ребят, как я. А я как самый опытный учил их всему, что знаю.

Вообще к стюардам у опытных поваров всегда было различное отношение. Помню еще по работе с Сашей, что к тем, кто, как я, старались, относились хорошо. А вот если ты тупишь или просто отлыниваешь от работы, то тебя, скорее всего, снимут в течение 3—4 дней. Но перед этим хорошенько поиздеваются над тобой.

Причем издевательства были самыми разными. Чаще всего таких ленивых стажеров заставляли продувать макароны от мучной пылицы, отправляли за ситечком для льда, с дырками в форме кубиков, к бармену. Тот в свою очередь требовал у нерадивых стажеров накладные на этот самый лед или батарейки для ледогенератора.

Вот и недавно ко мне пришел паренек по имени Марк, которого то и дело хотелось наказать за постоянное отлынивание от процесса. Я у него прошу зелень подготовить для раздачи, а он вместо этого в мобильном телефоне с кем-то переписывается, пока никто не видит.

А прямо сейчас я в очередной раз застал его в безделье в раздевалке.

– Чем занят, Марк? – спросил я у него, уже придумывая на ходу зловещий план, как наказать бездельника.

– Я вот тут фартук ходил переодевать. Вымазал прежний.

Не буду же я в грязном ходить, – растерявшись, ответил он, пряча телефон в карман.

– Ну хорошо. Есть у меня для тебя очень важная работа. Бери на кухне кастрюлю на 80 литров и дуй на бар к бармену. Скажи, что в пароконвектомате пар закончился. Набери у него кастрюлю пара и быстренько беги на кухню, пока пар не испарился. Только крышкой закрыть не забудь!

– Понял! – сказал Марк и быстренько пошел на кухню.

А я вот стою и думаю, успеет донести или нет. Эх... когда к тебе приходят такие вот стажеры, сразу все становится понятно, чему учат в государственных учреждениях. Если мальчик даже не знает, откуда в печке пар берется, и готов в такую ересь поверить, которую я ему рассказал, то поваром работать явно не для него. А все потому, что большинство ребят в мою профессию идут не потому, что вдохновлены кулинарным искусством, а просто потому, что либо не взяли больше никуда, либо от армии отсрочку получить на два года.

И вот мои размышления прервал лошадиный топот бегущего с кастрюлей по коридору Марка.

– Вот! – сказал запыхавшийся Марк, ставя кастрюлю на стол.

Открываю я крышку и вижу... Донес! И в самом деле донес кастрюлю, заполненную паром из капучинатора кофе-машины.

– Ну отправляй теперь его в печку! – сказал я, открывая

дверцу пароконвектомата.

А Марк с серьезным видом снял с кастрюли крышку и попытался вытряхнуть пар в открытую дверцу печи. И что-то даже получилось.

Я закрыл дверцу и с серьезным видом сказал: – Молодец, Марк! Ты спас кухню сегодня! Можешь теперь идти домой.

– Правда? Домой? – спросил он у меня довольным голосом.

– Правда. И не приходи, пожалуйста, больше. Достал ты меня уже, – сказал я ему, меняя серьезный тон на довольный.

– ...А ...Куда же мне идти? – спросил у меня Марк, растерявшись.

– А я не знаю. Иди туда, где твои навыки оценят и разглядят больше, чем здесь. А лучше в колледж сходи, возьми книжку по оборудованию и почитай в ней о том, как пароконвектомат работает и откуда в нем пар берется.

И он ушел, потупив взгляд. А на прощанье прихватил с собой один из ножей, которые висели на кухонных магнитах. Но пойму я это позже и вряд ли докажу. Так что опустим подробности.

Уже через пару часов ко мне на кухню пришел еще один парень. И его мне очень хотелось научить. Хотя он и казался мне очень глупым и неуклюжим, я видел в нем много рвения и старания.

# 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.