

Сергей
МОХОВЦОВ

ПОВАР В КУРИЛКЕ

Еда,
страсть,
FUCKапы

Минск
«Колорград»
2020

УДК 821.161.1(476)-3

ББК 84(4Бел)-44

М86

М86 **Моховцов, С. С.**

Повар в курилке : еда, страсть, фускапы / Сергей Моховцов. – Минск : Колорград, 2020. – 144 с.

ISBN 978-985-596-585-6.

Ты держишь в руках самую честную книгу о ресторанном мире. Если ты молодой ресторатор, шеф или просто линейный сотрудник ресторана с амбициями, 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, без прикрас и преуменьшений. Я расскажу тебе о том, чего ты не увидишь, сидя за столиком ресторана: провалы, отношение к гостю и еде, черный общепитовский юмор, секреты меню и многое другое ты найдешь именно здесь. Добро пожаловать в мой мир, дорогой читатель!

УДК 821.161.1(476)-3

ББК 84(4Бел)-44

ISBN 978-985-596-585-6

© Моховцов С. С., 2020

© Оформление. ООО «Колорград», 2020

ЭТА КНИГА
НИ К ЧЕМУ НЕ ПРИЗЫВАЕТ
И НИЧЕГО НЕ ПРОПАГАНДИРУЕТ.
НО ЕСЛИ ТЫ ЗАХОЧЕШЬ
ПРОВЕРИТЬ ЧТО-ТО НА СЕБЕ,
ТО Я НЕ СТАНУ
ТЕБЯ ОТГОВАРИВАТЬ

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 читаешь 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 ресторанный кухня – это место, наполненное страстью, агрессией, грустью, отчаянием, 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 некото-

рые 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 твоё 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 посмеёмся и поплачем, решим пару головоломок и вырастем из маленького мальчишка-стажера в прожженного шеф-повара ресторана.

Имена всех персонажей книги изменены, но они сами реальны и живы по сей день. А портрет главного героя выстроен из моей личной истории и историй других знакомых мне людей.

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.

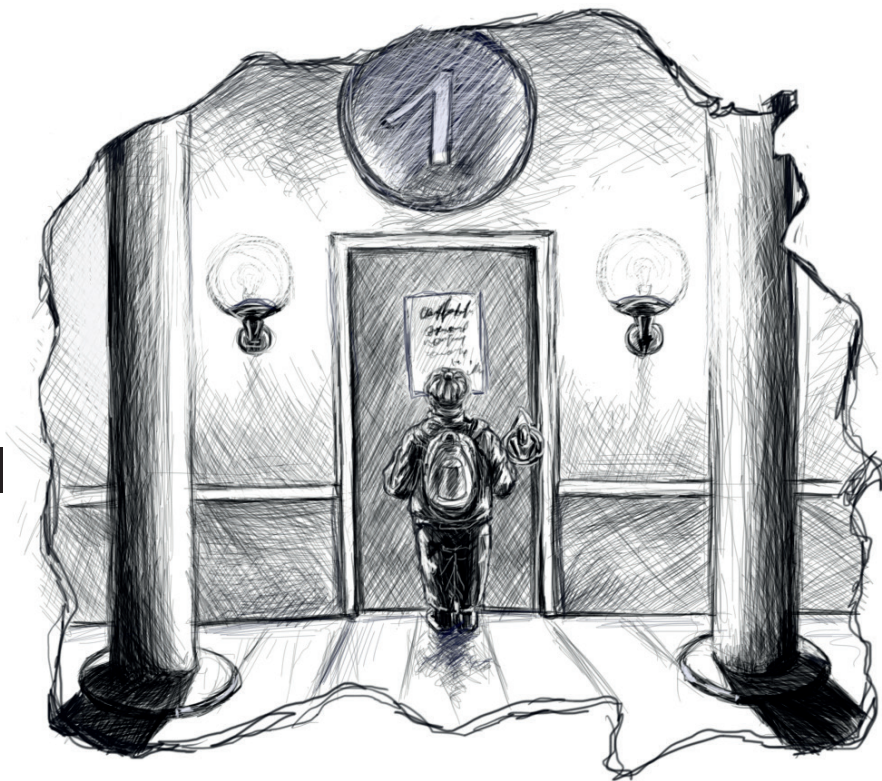
Эта книга про то, как не нужно делать и в жизни, и в ресторане. Учись на моих ошибках и не повторяй их.

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 надоесть 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 шеей. 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? – слышался 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 накрашенные 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 мальчишка, описавшийся от волнения 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, золо-

тыми 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, висающие под потолком, и стоящие по обе стороны печки, плиты 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. Переодевайся 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 стиральной 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 посмотрелся? 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 разделяет 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.