

УДК 642
ББК 36.99+65.431
С41

- Ситников, Андрей.**
С41 Русский шеф в Нью-Йорке: как выжить на кухне / Андрей Ситников. — Москва : Эксмо, 2020. — 224 с. : ил. — (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 покорила 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. Virtuозное 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.

**УДК 642
ББК 36.99+65.431**

Родителям, жене и всем, кто заебался

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нью-Йорк, жара, разноцветная толпа, беззлобный расизм, отставные вояки, корейские геи, девочки из глубинки, физиологическая ржака 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 пришлось 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 таинства, 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

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 4 Предисловие
- 8 Как завести трактор
- 16 Да, шеф
- 28 Шашлычная «У Вартана»
- 46 К такому умами жизнь меня не готовила
- 66 Шоколад вместо мозгов
- 75 Дебильная медалька за лидерство
- 107 NoMad
- 120 Нет, шеф
- 130 «Cumming inside you»
- 151 «Так ты парень, который ищет бесплатную стажировку?»
- 166 Леопард-зомби
- 178 «Олмстед»
- 193 Людовик XIV
- 211 «Аска»
- 222 Послесловие

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 полюбил 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 ресторанный кухня, во-вторых, осознал, что не умею готовить, в-третьих, заложил 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 80 000 и 140 000 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 Foundation*.

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-баскет** 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

*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.*

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

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 ИСС 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 ИСС, может, даже и посерьезнее, но — дикие хамы). Я уже решил ехать в ИСЕ. Оставалось только собрать документы, завести трактор* 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 IELTS**. 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 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 зада-

*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.

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

ния 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 I-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 достаточ-

но 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 топая 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.