

Для всех
и для
каждого



Peter De Clercq

Поздним вечером в бельгийской глубинке дорогу спросить не у кого, а навигатор моей машины, похоже, устал искать нужное место, и в его компьютерном голосе, когда он в очередной раз спрашивал: «Перезаложить маршрут?» – мне уже чудились раздраженные нотки. Наконец, после полчаса катания по тупикам и закоулкам я увидел освещенные окна и вывеску *Restaurant Elckerlijc*.

Двор ресторана оказался полон машин. И это в будни, в туристический «не сезон»... В теплом, уютном зале вкусно пахло жареным мясом, зал был более чем наполовину полон, а за одним из столиков меня ждал хозяин ресторана Петер де Клерк.

«Король огня» из Малдегема

Петер – известный у себя на родине человек. Да и не только на родине – в его ресторан на окраине городка Малдегем, расположенного на севере Бельгии, едут даже из соседней Франции и Голландии. Петер снимается в кулинарных ТВ-шоу, он консультирует известные компании, производящие оборудование для барбекю, более того, есть целая линейка аксессуаров для барбекю, выпущенная под его брендом. Со своей командой он стал чемпионом мира по барбекю на чемпионате 2003 года, проходившем на Ямайке. А еще он выпустил с десяток книг об искусстве гриля. Так что его неслучайно называют в Бельгии «королем огня».

В ресторанный бизнес он пришел не сразу, работал шефом в других ресторанах, потом сделал в родном Малдегеме что-то вроде фаст-фуда барбекю с разного рода колбасками и бургерами, а потом в старой унаследованной от тестя ферме стал создавать собственный ресторан.

– Я занимаюсь барбекю уже более двадцати лет, – говорит Петер, – и даже придумал свою концепцию, основанную на использовании различных специй, разного вида углей и щепы, которую, замочив, добавляют к углям при готовке для придания блюдам особого аромата. Ведь девяносто процентов людей едят, прежде всего, «носом»... Правильно пожаренный кусок мяса с грилованными

овощами не нуждается в соусах. Добавь небольшой зеленый салат – и больше ничего не надо. При этом один и тот же стейк с одними и теми же специями тебе не надоеет. Сейчас ты попробуешь стейк, приготовленный на обрезках виноградной лозы, а потом другой, пожаренный на другой древесине. И каждый из них будет иметь свой аромат. А еще рекомендую взять утиную грудку, подкопченную на углях со щепой, наколотой из бочек, в которых настаивалось виски.

И действительно, подумал я, в стародавние времена, когда специи были на вес золота, именно горящее в костре или очаге дерево определяло аромат жарящейся еды. Например, яблоня хороша для курицы, свинины, говядины, дичи; вишня – для утки и другой птицы, баранины, гамбургеров; виноградная лоза – для бифштексов, баранины, море-

продуктов и улиток; персиковое дерево – для семги и другой рыбы, говядины, птицы;

клен – для курицы, морепродуктов, свинины; дуб – для мяса, птицы и морепродуктов.

Поданный стейк был удивительно сочен, душист и прожарен точно до заказанного *medium rare*. Причем я мог проследить его путь от холодильника до решетки гриля, а затем и до тарелки, не сходя со своего места, – в ресторане Петера между кухней и залом нет перегородок, и посетители хорошо видят, из чего и как готовится их блюдо.

На себе не показывай!

– По моему мнению, мясо и дичь нуждаются в открытом огне, – продолжает Петер. – И самый естественный аромат для дичи – это аромат дыма. К маринадам можно прибегать только для того, чтобы сделать мясо более сочным, например, для индейки или куриной грудки, которые легко пересыхают при жарке. Но ни в коем случае, чтобы изменить вкус и аромат продукта. Я недавно вернулся из Таиланда, где ставил грилевую кухню в бангкокском «Хилтоне». Даже готовил барбекю для короля, правда, самого его не видел, а за моей спиной постоянно стояли два здоровых королевских охранника, за всем этим наблюдавшие. Так вот, повара в Таиланде хорошие, старательные, одна беда – кладут во все блюда любимую национальную припра-





ву из жгучего красного перца, чеснока, лимонного сорго, кориандра и прочих специй. Куда я ее не прятал от своих помощников! Они все равно умудрялись ее добавить. А ведь хорошему мясу приправы и маринады не нужны.

Петер знает, о чем говорит. Свой профессиональный путь он начал в четырнадцать лет, когда по выходным помогал мясникам во время выездных ярмарок. Там же он получил и первый опыт работы с огнем, так как рядом с рыночными мясными развалами в Бельгии традиционно жарят колбаски и прочую нехитрую снедь. А позднее прошел серьезное обучение в школе мясников.

В это время официант, как по мановению волшебной палочки материализовавшийся рядом с нашим столом, поставил передо мной следующее блюдо. Вообще смотреть, как работает персонал

ресторана, было чистым удовольствием: быстро, но без суеты и к тому же бесшумно – повара и официанты, казалось, понимали друг друга даже без жестов. У Петера нет проблемы с кадрами, большинство официантов и поваров работают с ним уже много лет. К нему охотно



идет молодежь – заработок хороший, две с половиной тысячи евро в месяц, правда, вкалывать приходится в сезон по 60 часов в неделю. И ресторан, и его летняя площадка в это время забиты до отказа. И цены Питер держит для Европы вполне разумные – 40–50 евро на человека за три смены блюд с вином.

– Этот стейк пожарен с добавлением щепы, настоящей на бельгийском пиве, а взят он вот из этой части, – и Питер потянулся к своему боку где-то в районе седьмого ребра.

– Погоди-ка, – остановил я его. – У нас в России в этом случае говорят: «на себе не показывай».

– Хорошо, покажу на жене, – засмеялся Петер, – оно нагляднее будет, особенно когда речь идет о ребре. Но ты знаешь, многим современным поварам даже такое наглядное пособие не поможет. Как разделать бычка, поросенка, дичь – этому в кулинарных школах не учат. Иногда друзья-охотники привозят ко мне добытого кабана и просят разделить, показать, как это делается, но за один раз такому не научишься. На моей кухне меня уважают не только потому, что я хозяин, а потому, что я могу любое блюдо сделать сам, в том числе испечь хлеб и приготовить десерт, – я год учился этому у шефа-кондитера в трехзвездочном ресторане. Меня часто приглашают проводить мастер-классы в бельгийских кулинарных и гостиничных школах, и я всегда говорю их директорам: «Если бы я создавал свою школу, то изменил бы систему преподавания. Чтобы готовить повара, надо два года учить его ремеслу мясника, два года – булочника-кондитера и только потом – два года стажировки в ресторане. Все эти три умения необходимы, чтобы стать хорошим шефом и руководить рестораном, хотя

для последнего надо еще подучиться экономике и менеджменту.

Название ресторана Elckerlijc в переводе со староголландского означает «Такой же, как все», а взято оно из аллегорической философской пьесы XV века, по которой в 1975 году был снят известный фильм Йоса Стеллинга. Но, вспоминая сейчас популярность и непринужденную атмосферу этого ресторана, я бы предложил другой перевод его названия – «Для всех и для каждого».

**Фото автора
и Петера де Клерка**