

УМАМИ



СОДЕРЖИТ
НЕЦЕНЗУРНУЮ
БРАНЬ

ROMANO RUSSO

18+

Romano Russo

Умами

<https://litres.ru/74657828>

SelfPub; 2026

Аннотация

Работа Романо — путешествовать, ходить по ресторанам и писать о еде для журнала «Умами». Со стороны трудно придумать занятие приятнее. Правда, за красивой подачей порой скрывается катастрофа, знаменитый шеф оказывается на грани срыва, а обычный ужин заканчивается историей, которую лучше бы никому не рассказывать.

Романо знает ресторанную жизнь с обеих сторон: он сам повар и ресторатор. Теперь ему предстоит грузинские застолья, гастрономические открытия в Азии, ужин в полной темноте и встречи с людьми, ради которых хочется вернуться — или немедленно попросить счёт.

Ироничный роман о ресторанном закулисье, путешествиях и людях, которые готовят, кормят, оценивают и очень стараются понравиться. О профессиональном тщеславии, усталости, удовольствии от простой еды и способности посмеяться над собой, даже когда весь зал уже смеётся.

Содержание

Глава 1. Креветки	4
Глава 2. Умами	13
Г	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Romano Russo

Умами

Глава 1. Креветки

Два. Два потерянных дня, блин.

Не то чтобы Хьюстонский госпиталь был плохим. Наоборот, медицина в Техасе считается одной из лучших в стране. Но все планы полетели к черту. Сбился график поездок. Пропали брони столиков, пришлось менять билеты на самолёты. Я уже не говорю о чеке в пять тысяч долларов от госпиталя. И это ещё по-божески, с учётом страховки от журнала.

Спрашивается, чего мне не сиделось в Новом Орлеане?

Я не могу назвать креольскую кухню высокой, но критик и не обязан питаться только трюфелями. Я же не свинья, которая обучена их искать. Во Французском квартале есть действительно неплохие рестораны. Да и кухня достаточно разнообразная. Мне очень нравится гамбо с его, казалось бы, несочетающимися продуктами: креветки, колбаски, зелёный перец, ру на свином сале. И всё это объединяет главная креольская приправа — Cajun. Мне кажется, Новый Орлеан имеет вкус именно этой приправы.

Cajun везде: в гамбо, джамбалайе и, конечно же, в crawfish — небольших отварных раках, которые подаются с восхити-

тельной мешаниной картофеля, колбасы и кукурузы. Казалось бы, как можно сочетать всё это? Но вечером на веранде второго этажа, под пиво и отдалённые звуки вездесущего джаза, этот вопрос как-то отпадает. Руки по локоть в приправах, на столе гора панцирей, и ты всё пытаешься выловить последнего рака из-под кукурузы. Хотя минут десять назад решил, что больше не можешь.

Правда, потом долго приходится восстанавливать рецептуры. Каджун, кейджун, кахун — называйте как хотите, менее острым он от этого не станет. А местные его не жалеют.

Я бы погостил в Новом Орлеане ещё недельку, но работа звала на Запад. Нужно было проинспектировать несколько ресторанов в Техасе, а оттуда на самолёте в Лос-Анджелес. Утром попрощался с друзьями, владельцами одного из ресторанов, и через шесть часов по трассе I-10 оказался в Хьюстоне.

Я прожил в этом городе два года. Всё это время честно пытался понять техасскую кухню, но мне это так и не удалось. Может, потому что её нет? Жареное мясо, скажете вы. Брискет и всё такое. Но, пардон, в какой-нибудь Бразилии или Аргентине мясо жарят в разы лучше и разнообразнее. Ресторанов здесь много, а зайдёшь — тёмный зал, поношенная мебель, и на кухню лучше не заглядывать. Да простят меня хьюстончане, но за два года у меня накопились впечатления.

В редакции сказали, что в этом тоннеле беспросветно-

сти появился яркий свет. На него, как мотылёк, я и полетел. Некий широко известный в узких кругах повар из Канады украинского происхождения решил перебраться в Техас и поразить непривередливых хьюстончан фьюжном украинско-канадской кухни. Местные газеты были в восторге. Вареники из картофеля с креветками, поданные с филе-миньон и карамелизированным луком. Наверное, имеет право на существование. В конце концов, сочетание мяса и рыбы — Surf and Turf — тоже не вчера изобрели.

Анна, наш редакционный секретарь, забронировала столик на двоих за три недели. И я пригласил своего старого друга Дэвида из DSHS, местного департамента здравоохранения. С такими ребятами нашему брату дружить полезно. Ведь не каждая кухонная дверь открывается пинком. Много зависит от штата и страны. В Бразилии посетитель может зайти на кухню, чтобы убедиться, что там всё чисто. В Техасе правила и законы этого не предусматривают. Именно поэтому знакомый санитарный инспектор иногда полезнее знакомого шеф-повара.

— Ты меня ужинать зовёшь или работать? — уточнил Дэвид по телефону.

— Ужинать, конечно.

— Тогда про кухню не спрашивай.

Он меня всё-таки неплохо знал.

Ресторан находился в престижном районе, если так можно выразиться по отношению к Хьюстону. Город представ-

ляет собой небольшой даунтаун и бесконечный частный сектор. Хьюстончане — или хьюстонцы? — не очень любят покидать насиженные места и часто выбирают рестораны поблизости от дома. Главное, чтобы соседи были приятные и парковка рядом.

В даунтауне есть небольшой квартал, где кучкуются более-менее хорошие заведения. Вот только ради ужина ехать туда через весь город местные не рвутся. Виной этому не только пробки в десять баллов, но и бесконечная жара. Если где-нибудь в России прогревают автомобили, то здесь, наоборот, за полчаса включают кондиционер. На улице нет даже бомжей. Изредка какая-нибудь китайская пенсионерка совершает пробежку в полдень. Смотришь на неё из машины и невольно прибавляешь холод.

Кстати, если вы ценитель азиатской кухни и будете в Хьюстоне, забегите в сеть корейских супермаркетов H Mart. Здесь можно отведать шевелящихся осьминожек, прямо как в TikTok. Так что совсем уж безнадёжным город я бы не назвал.

И, несмотря на всю жару и пробки, у нового ресторана стояла очередь на пару кварталов. Мы с Дэвидом приехали к семи вечера. Люди обмахивались телефонами, переговаривались и с неприязнью смотрели на каждого, кто проходил к дверям мимо них.

Девушка на ресепшен терпеливо раз за разом повторяла: — Господа, мы работаем только по резерву. Встаньте в

электронную очередь, вам придёт смс, если вдруг освободятся места.

Я назвал фамилию. Она нашла бронь, улыбнулась и взяла два меню. На мгновение я почувствовал благодарность к Анне, которую обычно вспоминал, когда она что-нибудь перепутывала.

Интерьер мало отличался от того, что я видел в соседних ресторанах. Двухэтажное здание в стиле лофт с кирпичными стенами, окнами в пол и достаточно поношенной мебелью. У моего кресла потёрлись подлокотники. Судя по ним, до украинско-канадского фьюжна здесь успели подать немало всего другого.

Думаю, новые хозяева взяли в аренду уже существующий ресторан и пригласили туда повара. Открыть заведение в Техасе не так просто. Миллион проверок и лицензий, получение которых может затянуться на пару лет. Особенно это касается алкогольной лицензии. С незапамятных времён было введено правило: сколько церквей в городе, столько и «алкашек». Хочешь построить новый бар — построй сначала новую церковь. Поэтому рестораны с готовыми лицензиями перепродаются из рук в руки, а интерьер не меняется во избежание новых проверок.

Дэвид открыл меню, пробежал его глазами и закрыл.

— Стейк. Средняя прожарка. Картофель фри.

— Ты даже не посмотрел вторую страницу.

— А там другой стейк?

— Там то, ради чего мы сюда приехали.

— Ты приехал. Я тут живу.

Вот что мне всегда нравилось в Дэвиде: спорить с ним было совершенно бесполезно. Я мог сколько угодно рассуждать о гастрономии, но если человеку хотелось стейк с картошкой, переубедить его могло только отсутствие стейка. И то он, скорее всего, предложил бы другой ресторан.

Я, конечно, попросил вареники с креветками и мясом.

— Прекрасный выбор, — сказал официант. — Наше самое популярное блюдо.

— Уже читал.

— Шеф сам выйдет, когда немного освободится.

Я оглянулся на полный зал. Освободиться ему предстояло нескоро.

За столиками было шумно. Звенели бокалы, кто-то смеялся, официанты протискивались между креслами. Соседке за спиной Дэвида принесли то самое блюдо. Она повернула тарелку, поправила бокал и начала фотографировать. Её спутник терпеливо держал руки под столом.

— Тебе тоже нельзя будет есть, пока я не закончу? — спросил Дэвид, поймав мой взгляд.

— Можешь начинать. Твою картошку я уже видел.

Еду принесли минут через двадцать. Мясо лежало в центре большой тарелки, вокруг устроились румяные вареники, а сверху — карамелизированный лук. Пахло сливочным маслом. Признаться, выглядело всё гораздо убедительнее, чем

звучало в газетах.

Я разрезал вареник. Внутри была креветка, вполне приличная по размеру. Попробовал отдельно, потом с кусочком мяса и луком. Сочетание работало. Сладковатый лук связывал всё вместе, тесто было нежным, мясо приготовили как надо. Я даже немного расстроился: мысленно-то уже приготовился язвить.

— Ну? — спросил Дэвид.

— Хорошо.

— По лицу не скажешь.

— Я думаю.

Он кивнул и продолжил есть. Его всё устраивало. Стейк был стейком, картофель — картофелем. Никакого внутреннего конфликта.

Со мной же вышел конфуз.

Не подумайте, у меня не возникло претензий к композиции блюда, к температуре тарелки или ингредиентам. На вид всё было хорошо. На вкус тоже. Вот только у меня есть небольшая особенность организма. Он никак не хочет переваривать несвежие морепродукты. Он их прямо ненавидит. Потом мне объяснили, что существует такой вид аллергии. Я не говорю прямо про тухлятину. Креветкам достаточно полежать на столе пару часов, и вот он я — на унитазе, не зная, какой стороной к нему повернуться.

Да простит меня читатель, но жизнь кулинарного критика — это не только чёрная икра на хрустальном льду.

Первое знакомое ощущение я попытался проигнорировать. Положил вилку, отпил воды. Дэвид что-то рассказывал, а я смотрел на него и уже не очень понимал, о чём речь.

— Всё нормально?

— Где здесь туалет?

Он сразу перестал жевать и показал в сторону коридора. Десять минут с начала ужина. Всего десять минут я успел побыть довольным этим рестораном.

До уборной дошёл быстро, стараясь не переходить на бег. По дороге официант спросил, всё ли понравилось. Я кивнул. Объяснять нюансы было некогда.

Уборных в ресторане было четыре — отдельные кабинки в коротком коридоре за залом. Первая оказалась занята. Вторая, к счастью, нет. Я успел закрыть дверь и повернуть замок.

Вот только заведение было небольшое, а слышимость в нём отличная. И если из уборной я прекрасно слышал смех за ближайшим столиком, то особых иллюзий насчёт обратного направления у меня не было.

В такой ситуации «держать всё в себе» я, конечно, не смог. Appetit наверняка отбил всему залу. По крайней мере, за ближайшим смеяться перестали.

Через некоторое время раздался стук.

— Это я, — сказал Дэвид. — Открыть можешь?

— Нет.

Он помолчал.

— Я вызываю скорую.

Возражать я не стал. Обычно у меня на всё есть мнение, но в тот момент хотелось только, чтобы меня оставили в покое и одновременно немедленно спасли.

Потом снова стучали. Что-то спрашивали. Я отвечал, как мог. Когда наконец открыл дверь, Дэвид стоял рядом с двумя санитарями EMS. Чуть дальше вытянул шею официант.

Заботливые санитары пытались уложить меня на носилки, но я понимал, что выпрямляться и расслабляться сейчас никак нельзя. Тем более на глазах у публики. Я держался за Дэвида и смотрел в пол. До выхода предстояло пройти через весь зал.

У соседнего столика всё ещё сидела девушка, которая фотографировала еду. Телефон теперь был повернут в мою сторону. Может, она просто читала сообщение. Очень хотелось в это верить.

Так закончилась моя инспекция нового ресторана. Вместо знакомства с шеф-поваром мне предстояло знакомство с дежурным врачом Memorial Hermann Medical Center.

Мы — не инспекторы «Мишлен», нам не обязательно сохранять анонимность. В какой-то мере нам даже льстит, что нас узнают. Но ни один из сотрудников всемирно известного гастрономического журнала «Умами» не хотел бы обоссаться на публике в эпоху многочисленных камер на телефонах зевак.

Глава 2. Умами

Перед тем как закрылись двери кареты скорой помощи, один из сотрудников ресторана крикнул мне:

— Кто вы? Как вас найти?

— Я — критик, — обезвоженно ответил я.

Два дня в госпитале заставили меня задуматься. Для чего мне такие страдания? Желудочные спазмы и потеря веса. А иногда и наоборот. Худею, толстею, страдаю, рыдаю. Моя жизнь за последние шесть лет — это бесконечная череда поездок и ресторанов. Перелёт — ресторан, машина — ресторан, отель — ресторан. Я объехал полмира, но в Барселоне не добрался до Саграды Фамилии, в Париже — до Эйфелевой башни, в Нью-Йорке — до Эмпайр-стейт-билдинга. Рестораны зато видел. Все, какие велели.

Я устал от бесконечных переездов и дегустаций. Я хочу домой, к родным. Я чувствую, что теряю семью в угоду годовому выпуску журнала. Дома что-то происходит, люди живут, строят планы, а я звоню из очередного отеля и рассказываю, что ел. На этот раз хотя бы было разнообразие: позвонил из больницы.

Меня зовут Романо, и я — ведущий автор и критик журнала «Умами».

«Умами» читают повара, рестораторы и люди, которые ради ужина готовы пересечь океан. Журнал выходит в разных

странах, а наши имена стоят под статьями. Секретность касается другого: адрес редакции и личные контакты авторов мы не публикуем. Предложения, жалобы и приглашения — на редакционную почту. А уж кому дать свой номер и с кем встретиться, каждый решает сам.

Никому из нас не хочется лежать в больницах с переломами на память от особо нервных шеф-поваров. Хватает несвежих креветок.

Критиков любят только тогда, когда они хвалят заведение. Чаще их не любят. Поэтому представляться сотрудникам ресторана перед отъездом было совершенно необязательно. Но вы попробуйте сохранить профессиональную тайну, когда вас увозят вперёд ногами.

Все наши авторы работали на кухне. У меня за плечами Панамериканский гастрономический институт и Le Cordon Bleu. Я сейчас не хваюсь. Для хвастовства у меня есть фотографии дипломов.

Мы должны не только хорошо писать, но и действительно разбираться в кухне. Понимать, что повар собирался сделать и что у него в итоге получилось. Это, знаете ли, не всегда одно и то же.

«Умами» переводится на несколько языков. Хотелось бы, чтобы во всех версиях мы предъявляли повару одну и ту же претензию. Поэтому с терминами у нас строго.

Кстати, о названии.

Умами — один из пяти основных вкусов. Мясной, бульон-

ный, насыщенный. Но попробуйте объяснить человеку вкус хорошего бульона, если он никогда его не пробовал. Будете долго размахивать руками, а потом всё равно нальёте ему тарелку.

Авторы нашего журнала стараются довести каждую свою статью до вкуса умами.

Хочется написать так, чтобы статью помнили и после того, как перевернут страницу. Посолить, поперчить, добавить правильный соус.

Главное — самому потом не утонуть в этом соусе. Иногда так увлечёшься красивым описанием, что перечитываешь и не можешь понять: тебе вообще было вкусно или ты просто удачно подобрал прилагательные?

Повара и рестораны могут возмущаться и обвинять нас в предвзятости, но у нас нет цели очернить заведение. Мы не получаем от ресторанов премии или взятки. Нам платит редакция. И платит хорошо.

Редакция оплачивает бизнес-класс, хорошие отели, машины и даже одежду для дорогих заведений. Есть страховка, психологи и тренеры. Страховкой я как раз воспользовался.

Я и сам понимаю, как это звучит. Человек устал летать бизнес-классом и есть в дорогих ресторанах. Принесите ему платочек. Желательно тёплый, как перед взлётом.

Только дома меня от этого чаще не видят. И желудку совершенно безразлично, в каком классе я прилетел к несвежей креветке.

Рекламу у нас покупают производители оборудования, посуды и другие компании вокруг ресторанного бизнеса. Сами рестораны — нет. И рекламодатель не может выбирать, о ком и что мы напишем.

Мы не присуждаем звёзды. Можем написать о ресторане три абзаца, можем — несколько полос. Вопрос в том, что там произошло.

Дэвид навестил меня сегодня утром:

— Ты уже видел отзывы ресторана на «Гугле»? После этого инцидента количество оценок сильно увеличилось, но далеко не в лучшую сторону. Я приехал к ним с проверкой. Твой организм оказался прав. Я нашёл креветки на заднем дворе в ящике с тёплой и мутной водой. Они уже начали пахнуть. Трагическая кончина хорошего продукта.

— Хорошо, хоть не моя, — вздохнул я.

Приятно, конечно, когда твоё профессиональное мнение подтверждается проверкой. Но в следующий раз хотелось бы обойтись без госпитализации.

После ухода Дэвида я открыл маршрут. Пока я лежал здесь и размышлял о смысле профессии, в других городах готовили, накрывали столы и ждали гостей. В том числе меня, хотя об этом ещё не знали.

Хьюстону я дам ещё один шанс. Когда-нибудь потом. Ведь время, отведённое на другие рестораны, я потратил в больнице.

Я ещё немного посмотрел на маршрут. Домой хотелось

по-прежнему. Но следующим городом был Лос-Анджелес.

А сейчас, «скрепя булки», — в Интерконтинентальный аэропорт имени Джорджа Буша и подальше отсюда. Интерконтинентальный, мать его, сколько пафоса. Поужинайте в ресторане, и вы улетите на Луну прямо из туалета, зачем вам аэропорт?

Г

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.