



FRANKLIN BARBECUE

• A MEAT-SMOKING MANIFESTO •

AARON
FRANKLIN
and
JORDAN
MACKAY





FRANKLIN BARBECUE

• A MEAT-SMOKING MANIFESTO •

AARON FRANKLIN

and

JORDAN MACKAY

Photography by Wyatt McSpadden



TEN SPEED PRESS
Berkeley



Авторские права © 2015 Аарон Франклин

Авторские права на фотографии © 2015 Wyatt McSpadden

Все права защищены.

Опубликовано в Соединенных Штатах издательством Ten Speed Press, издательством Crown Publishing Group, подразделения Random House LLC, компании Penguin Random House, Нью-Йорк.

www.crownpublishing.com

www.tenspeed.com

Ten Speed Press и колофон Ten Speed Press являются зарегистрированными товарными знаками Random House LLC. За исключением **эта страница** : Авторские

права на фото © Джефф Стоктон, все остальные фотографии принадлежат Уайатту Макспадену.

Каталогизация в публикации данных Библиотеки Конгресса Франклин,

Аарон.

Барбекю Франклина: манифест о копчении мяса / Аарон Франклин и Джордан Маккей; фотография Wyatt McSpadden.

страниц см

Включает index.

1. Приготовление барбекю. И. Маккей, Иордания. II. Заглавие.

TX840.B3F698 2015 г.

641,7'6-dc23

2014036177

ISBN в твердом переплете: 978-1-60774-720-8

ISBN электронной книги: 978-1-60774-721-5

Дизайн и иллюстрации Бетси Стромберг v3.1

ПОСВЯЩЕНИЕ

*Моей прекрасной жене Стейси, нашей
прекрасной дочери,
Вивиан, и наша собачка тоже!*



• **Содержание**

Покрытие

Титульный лист

авторское право

Посвящение

Примечание соавтора

Введение

Один НАЧАЛА

Два Курильщик

Три ДЕРЕВО

Четыре ПОЖАР + ДЫМ

5 МЯСО

Шесть ПОВАР

Семь ОБСЛУЖИВАНИЕ + ЕДА

Ресурсы

Благодарности

Индекс

об авторе

• *Примечание соавтора*

Первый вопрос, который люди всегда задавали, когда слышали, что я работаю над книгой с Аароном Франклином - человеком, чей ресторан в Остине славится своими невероятно длинными очередями, как и своей едой, - был: «Неужели это так хорошо? Неужели барбекю намного лучше, чем у всех остальных?» И я всегда отвечал: да, в значительной степени.

Второй вопрос тоже всегда был одинаковым. «Чем он так отличается от всех остальных?» И мой ответ на это всегда был одним и тем же: не так уж много.

Так в чем секрет? Это то, что действительно хотят знать все. Это правда, что Аарон использует более дорогое и более качественное мясо, чем почти все остальные. Также верно, что у него есть талант придумывать и возиться со своими курильщиками, чтобы добиться оптимального эффекта курения, который он желает. И, да, у него почти безумное внимание к деталям, когда дело доходит до приготовления мяса: каждое полено на огне, каждое ребро, каждая грудинка обрабатываются индивидуально и осторожно рассматриваются, когда оно готовится и становится барбекю. Но я не могу ответить на исходный вопрос, описывая какие-либо конкретные маневры или секретные техники, которым я научился во время работы с Аароном. Что я могу сказать после того, как час за часом готовил вместе с ним в любое время дня и ночи, так это то, что причина, по которой его еда настолько успешна, похоже, кроется в его личности, его трудовой этике,

За время, проведенное вместе, я в шутку назвал последнее его способностью «думать как дым». Когда он конструирует коптильню, сжигает дрова в топке и кладет мясо в плиту, появляется Аарон - в своей собственной полностью интуитивной форме рассуждения - чтобы рассчитать, как тепло и дым будут скручиваться и подпрыгивать внутри курильщика, вокруг него. Мясо и, в конечном итоге, вылетят из стопки в желаемых идеальных «вихрях». Он понимает, как это все работает, и поэтому заворачивает и вытаскивает мясо в самый подходящий момент. Впечатляет.

Но еще более впечатляющим - и чем я больше всего восхищаюсь в этом человеке и тем, что я считаю его величайшим достоянием и величайшим секретом его успеха - это его абсолютная, полная приверженность клиентам, которые по-настоящему смиряют его каждый день, ожидая часами. в очереди за едой. Его навязчивая приверженность счастью и удовлетворению каждого, кто ест в ресторане Franklin Bar барбекю, внушает трепет, особенно с учетом того, как легко ему было бы расслабиться, выпить пива и почивать на дымных лаврах. Я никогда не встречал никого, кто, управляя чрезвычайно популярным рестораном, занимаясь сваркой, работая над книгами и снимая телешоу, также так сильно старался, чтобы люди получали то, что они хотят. И эти люди - посетители, СМИ, болельщики, питмастеры-любители - хотят от него многого. Он очень мало спит, и я надеюсь, что он сможет это сделать.

Некоторые люди могут также задаться вопросом, как писатель, наиболее известный своими сочинениями о вине, оказался в Остине, работая с современным мастером барбекю. Помимо того факта, что я вырос в Остине и учился там в школе (хотя сейчас живу в Сан-Франциско), вино и барбекю обладают рядом общих качеств, заслуживающих внимания. И то, и другое лучше всего, когда готовится «медленно и медленно», а вино - один из немногих продуктов, который идет еще ниже и медленнее, чем отличный.

барбекю. Как с барбекю, так и с вином, вы никогда не знаете, как все получится, пока оно не будет готово и не откроете его. Оба основаны на сочетании высококачественных натуральных ингредиентов, техники и навыков опытного специалиста. Благодаря местным натуральным ингредиентам, будь то говядина или свинина, гикори или дуб, пино нуар или рислинг, и технологиям, которые были разработаны для их преобразования, как в мире барбекю, так и в мире вина возникли выразительные, самобытные и региональные стили. . Короче говоря, в лучшем случае и вино, и барбекю имеют какой-то *терруар* (отличный французский термин): дайте мне отведать вашего шашлыка или глотнуть вашего вина, и я скажу вам, кто вы.

Тем не менее, во время создания этой книги было выпито очень мало вина. И, к счастью, это так. Хотя вино - это прекрасно, погружение в гораздо более расслабленную культуру барбекю было освежающим и вдохновляющим (хотя день часто начинается слишком рано). Да, мы выпили много пива.

Теперь, когда я здесь, не думаю, что когда-нибудь смогу покинуть мир барбекю. Я слишком глубоко теперь есть принуждение. Я собираюсь продолжать работать над тем, чтобы мой огонь был устойчивым, научился лучше понимать, когда нужно тянуть за ребра, и попрактиковаться в более равномерном распределении моих растираний. И всякий раз, когда я вернусь в Остин, я буду ждать несколько часов в очереди в Барбекю Франклина, потому что да, это так хорошо.

- ***Джордан Маккей***



• Введение



Идея поместить в книгу все, что я знаю о барбекю, устрашает. Не потому, что я так много знаю - я все еще учусь, - а из-за самой природы барбекю. Причина в том, что печатное слово «окончательный, требовательный, постоянный» во многих отношениях противоречит процессу приготовления барбекю, который, за неимением лучшего слова, является слабым.

Так много людей хотят иметь рецепт, но со всеми переменными в барбекю - дровами, качеством огня, выбором мяса, типом плиты, погодой и так далее - «волшебного» рецепта не существует. Он просто не работает с абсолютными значениями температуры, времени и измерений. На самом деле, в барбекю нет ничего правильного или неправильного (ну, это может быть натяжка), нет «единственного пути» и, конечно же, нет простого «черного и белого». Вам будет гораздо лучше, если вы будете знать, чего хотите, и иметь в запасе целый арсенал уловок.

Так что в отличие от большинства книг, которые вы можете пролистать несколько раз, а затем положить на полку, чтобы показать другим, я надеюсь, что эта большая часть своей жизни проживет в поле, будь то на кухне или на улице. курильщик. Эти рецепты на самом деле не рецепты, а скорее представление о том, как я готовлю барбекю, и некоторые рекомендации.

Эта книга не является обзором традиций барбекю по всей стране. Хотя я объездил все Соединенные Штаты и съел много отличного барбекю, на самом деле есть только одна традиция, которую я знаю близко: моя собственная. Мой стиль пропитан традициями Центрального Техаса, но в нем также есть некоторые морщины, которые я обнаружил по пути. Итак, с величайшим уважением ко всем остальным стилям в стране, в этой книге я обсуждаю только то, что мы делаем. Да, я верен традиции великолепного барбекю в Центральном Техасе и ее принципам - грудинка, дуб, открытое пламя, - но я также всегда готов попробовать что-то новое или изучить новые дизайны, которые помогут приготовить блюда быстрее и лучше. . И я надеюсь, что благодаря подробному описанию моих техник, Я помогу вам в приготовлении пищи и в вашей способности выработать свой собственный стиль. Единственное, что у нас есть в Franklin Bar барбекю, - это стремление делать лучшую еду, которую мы можем, и поддерживать ее неизменной каждый день (что само по себе является самой большой проблемой). Именно эта преданность делу заставляет нас развиваться как поваров и постоянно думать о новых способах приготовления пищи.

Старые вещи.

Вы заметите, что в этой книге есть серьезная тема, посвященная тому, чтобы сделать это своими руками. Это потому, что одно из слов, которыми я себя описываю, это *дешево*.

Большую часть своей жизни у меня не было денег на покупку вещей, которые я хотел, поэтому я часто просто придумывал, как их сделать сам. В процессе я иногда обнаруживал, как сделать их лучше или, по крайней мере, как адаптировать их к своим потребностям. Однако, хотя я участвую в культуре DIY и продолжаю все время создавать вещи, ни в коем случае нет необходимости использовать этот подход, чтобы извлечь пользу из этой книги. Я говорю: используйте любое имеющееся у вас оборудование; В идеале информация, которую я здесь представляю, поможет вам извлечь из нее максимум пользы.

Большинство книг о барбекю, которые я просмотрел, организованы по основным группам продуктов: говядина, свинина, птица и так далее. (По крайней мере, это *мой* группы питания.) В этой книге, которая не слишком сосредоточена на рецептах, я использовал другой подход. Это более элементарная и теоретическая разбивка процесса барбекю. В каждой главе я подробно описываю техническую информацию о том, как устроен процесс барбекю. Это может показаться немного странным, но я надеюсь, что в какой-то мере это увлечет вас. Я включаю эту информацию, потому что мне нравятся технические детали. Понимание того, как что-то работает, - первый шаг к успешному воспроизведению и улучшению.

Глава Один является расширенным рассказом моей собственной истории. Я включил это так долго не из тщеславия, а наоборот, чтобы каждый мог увидеть, что вам не нужно иметь много денег, истории, подготовки или даже времени, чтобы научиться готовить барбекю. Я просто хочу показать, как любовь к барбекю в сочетании с энтузиазмом может сравниться с действительно вкусным копченым мясом. Если я могу это сделать, ты тоже сможешь.

Глава вторая все о курильщике. В Техасе это оборудование можно было бы назвать коптильней, плитой и ямой в одном и том же предложении, но как бы вы это ни называли, у любителей барбекю нет конца очарованию этими неуклюжими стальными конструкциями. Каждый, кто проектирует и строит свою курильщицу, делает что-то немного другое, всегда ища ту настройку, которая улучшит ее характеристики. В этой главе я расскажу о различных типах курильщиков и о различных модификациях, которые вы можете внести, чтобы улучшить характеристики недорогого готового курильщика, который можно купить в магазине на открытом воздухе. Я также даю очень простой шаблон, как создать курильщика с нуля. Это ни в коем случае не план, а скорее предназначен для того, чтобы дать вам представление о том, о чем следует думать, если вы беретесь за такой проект. Хотя конструкция курильщика звучит - и остается - довольно амбициозной,

В третьей главе это о дереве. Древесина - наше единственное топливо, но также, возможно, самая важная приправа в пище. Без дров барбекю не было бы барбекю, поэтому мы должны относиться к древесине, которую используем, так же серьезно, как к любому ингредиенту любого блюда. Точно так же, как вы не обжариваете мясо и овощи на прогорклом масле, вы хотите по возможности использовать дрова хорошего качества в первозданном виде. В этой главе вы узнаете все о приправах, разделке, покупке и оценке древесины для барбекю. Прочитав ее, вы определенно захотите иметь свою маленькую поленницу на заднем дворе. Просто держите его сухим.

Это не большой прыжок от дерева к огню и дыму. **глава четвертая** . Большинство людей не осознают, что существует градация дыма и огня. Но хороший огонь и тонкий дым, который он производит, - два самых важных элемента для создания превосходного барбекю в Центральном Техасе. В этой главе я подробно рассмотрю, что такое хороший дым и огонь, и как их получить в различных условиях. Это немного научно, но также имеет тенденцию быть довольно интересным, так что, надеюсь, вы многое из этого извлечете.

Глава пятая о мясе. Одна из вещей, которые я делаю не так, как большинство других барбекю, - это мясо высшего сорта. Это делает вещи более дорогими для всех (включая меня), но я думаю, что оно того стоит не только для качества конечного продукта, но и для качества жизни людей, которые его едят, и благородных животных, которых принесли в жертву, чтобы принести нам эта еда. Здесь вы узнаете, что означают определенные сорта мяса, откуда они берутся у животных и как выбирать лучшее мясо для приготовления.

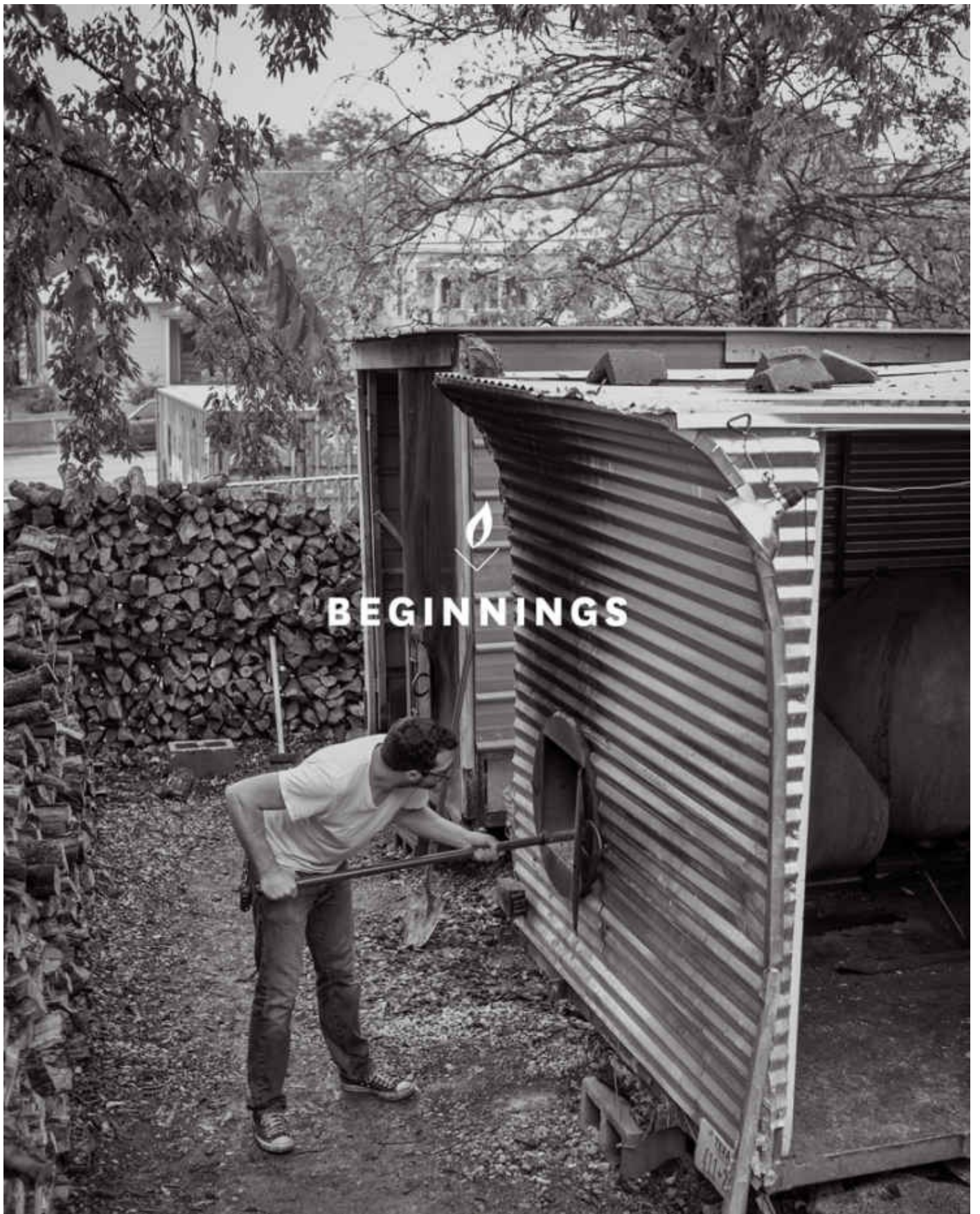
Глава шестая дурацкий. Именно здесь я наконец перехожу к собственно приготовлению мяса. Если вы покупаете эту книгу и хотите сразу погрузиться в нее, вы можете начать здесь, хотя я рекомендую вернуться когда-нибудь, чтобы прочитать все остальное. В этой главе я делаю такие вещи, как предлагаю температуру и время для вашего повара, хотя в конечном итоге вам нужно выяснить все тонкости этих вещей для вашего типа плиты, ваших собственных условий и, в конечном итоге, вашего собственного вкуса. Но я говорю о других важных вещах, таких как обрезка мяса, натирание и заворачивание - все методы, которые помогут вашему мясу получиться великолепным. Основная часть этой главы посвящена грудинке и ребрам, двум наиболее популярным видам мяса, приготовленным с использованием двух основных методов приготовления, которые мы используем. Все остальные наши тарифы в основном следуют этим методам,

Наконец, мы немного поговорим о гарнирах, соусах, сервировке, напитках и обо всем, что идет рука об руку с наслаждением плодами своего труда. В Центральном Техасе гарниры и соусы всегда считаются второстепенными по сравнению с мясом, если они вообще необходимы. Поэтому я не уделяю им особого внимания, хотя признаю, что наши бобы действительно хороши. Более важна техника нарезки грудинки, о которой я подробно расскажу здесь. Трудно научить людей правильно резать грудинку, но как только вы попрактикуетесь и повторите это, вы будете рады обладать хорошими навыками в этой области, поскольку нет ничего хуже, чем взломать то, что вы только что потратили на няньку. И, наконец, пиво, как и днем, и ночью, стало реальностью для питмастера, и я об этом много думаю! *Да*.

Надеюсь, читая эту книгу, вы поймете, что вам не терпится выбраться и бросить в курильщика несколько решеток ребер или большую гудящую грудинку. И все, что я могу сказать: держайте! Ключ к моему собственному развитию - и оно будет к вашему - повторение. Как и в любом другом деле, чем больше вы это делаете, тем лучше у вас получается. Это особенно актуально для барбекю, особенно если вы уделяете пристальное внимание тому, что вы делали во время процесса приготовления и когда вы это делали, а затем вы отмечаете конечный результат и думаете о том, как сделать следующий повар лучше. Я так и поступил, и мое барбекю постоянно улучшалось. А у меня даже не было такого ресурса, как эта книга.

В конце концов, это лучший совет, который я могу дать. Делай и делай еще. Пейте пиво, но не

настолько, что вы теряете из виду то, что делаете. И обратите внимание. Подумайте о деталях, и в конечном итоге вы получите барбекю, которым гордились бы даже самые опытные питмастеры.



BEGINNINGS

• Глава Один



Сейчас 2 часа ночи туманной холодной февральской ночью. Я только что приехал на работу и везде ищу тампер для кофемашины эспрессо. Это не то место, где должно быть, и меня это немного раздражает. Здесь, в «Франклин Барбекю», часто первое, чему учат новых кухонных работников, - это сделать хороший кофе эспрессо. Очень важно. У нас есть классическая эспрессо-машина La Marzocco Linea с двумя группами, занимающая много места на кухне, и она делает прекрасные снимки. Однако эспрессо нет в меню, и мы не подаем его клиентам. Это только для нас. Но это то, что тебе нужно, когда твой день начинается в 2 часа ночи.

Не сумев найти тампер, я импровизирую и все равно делаю выстрел, используя дно бутылки с горячим соусом. Достаточно хорошо. Сжимая в руке чашку горячего эспрессо, я выхожу на улицу в бодрящую ночь с температурой 28 ° F. Мы находимся в центре одного из массивных холодных фронтов, которые обрушиваются на Средний Запад из Канады и погружают Остин - и весь Центральный Техас - в морозную погоду. Это происходит несколько раз в год. Когда дело доходит до барбекю, это может быть непросто, поскольку изменение погоды - одна из самых сложных задач при приготовлении хорошего, стабильного мяса. Погода в этот холод влияет на температуру, время приготовления и манеру рисования наших курильщиков. Но позже я расскажу об этом подробнее.

У нас есть много разных смен в ресторане «Франклин Барбекю»: приготовление ребер, надевание грудинки, приготовление мяса и гарниров, снятие грудинки, нарезка обеда и многое другое. 2

А смена - это ребристая смена, и я работаю с ней пару раз в неделю. Когда я приезжаю, я желаю спокойной ночи парню, который сидел допоздна, ухаживал за грудинкой - это было вчера утром около 10 часов утра, а вытаскивали их примерно с часа ночи - и приступаю к своим делам.

Да, сейчас середина ночи, но есть еще много дел до рассвета, до того, как на работу появится другой человек, а это не раньше 6:30. Но сначала я провожу минутку с дымящейся чашкой эспрессо, который я беру на улицу, где буду разводить костры. Я делаю паузу, чтобы

запах этого прекрасного смешения сливок с вездесущим, но все же сладким запахом дыма от многочисленных дубовых костров, которые я сейчас разжигаю.

Вот что мне нужно сделать с сегодняшнего дня до 9 часов утра: обрезать и приправить шестьдесят решеток ребрышек и дать их курильщикам; запустить гигантский котел с фасолью, пока нагревают и измельчают вчерашние обрезки грудинки, которые будут добавлены к этим бобам; оценить и накормить все пожары, которые у нас есть; обрезать и приправить около двадцати гигантских грудок индейки; постоянно держите все плиты при температуре около 275 ° F, принимая во внимание температурные колебания, которые возникают из-за потрескивания дров в морозную погоду; поболтать с Мелиссой, пирожницей, которая готовит все наши десерты; принять и, возможно, отложить тысячи фунтов мяса - дневной запас - мы получим от курьеров в 6:30 (хотя, к сожалению, они обычно не приходят вовремя); отнесите полные лопаты углей от курильщика (которого мы ласково называем Мучачо) курильщику Номер два, чтобы разжечь костры для грудок индейки и (позже) колбасных изделий; приготовить соус для запекания индейки; проверьте и несколько раз смочите ребра; потяните шестьдесят гигантских листов фольги, чтобы обернуть ребра; спрей, соус и завернуть ребра; и разогрейте Расти Шеклфорда до температуры для завтрака. Несмотря на то, что сейчас ранние утренние часы и никого нет рядом, я часто буквально бегаю из кухни через черный ход, чтобы проверить температуру и разжечь огонь, и бегу обратно, чтобы выполнять свои обязанности на кухне. Конечно, я делаю себе небольшой перерыв здесь или там, чтобы выпить эспрессо или, в эту холодную погоду, американо, что позволяет пить дольше.

К настоящему времени было светло уже пару часов, хотя я, возможно, не заметил фактического момента изменения неба. Также к настоящему моменту очередь начинает формироваться и тянуться вокруг ресторана. В будние дни первые люди обычно появляются к 8 утра. По субботам это может быть уже к 6 утра.

К 9 часам утра я выполнил большую часть обязанностей своей смены. Я уже умираю от голода и могу немного передохнуть. Это Остин, поэтому мы едим много тако на завтрак. Я либо приготовлю тако с грудинкой на завтрак здесь, в ресторане, либо отправлюсь в Mi Madre's за миллю за классическими. Я буду есть и, возможно, потрачу некоторое время на ответы на электронные письма, прежде чем свяжусь с моими сотрудниками, которые постепенно прибывают. Я просмотрю дневные предварительные заказы и проконсультируюсь с человеком, который сегодня режет мясо (если это не я). Теперь меня будут предъявлять всевозможные требования как раз по поводу управления рестораном. А потом уже 11

утра, и хаос начинается. Мы открываем двери, очередь начинает движение, и в течение следующих четырех часов мы обслужим более 1500 фунтов грудинки, все эти шестьдесят решеток ребер, двадцать грудок индейки и от 500 до 800 звеньев колбасы, не говоря уже о галлонах фасоль, салат из капусты, чай со льдом и много пива. Я остаюсь без дела большую часть дня, тушу пожары, проверяю еду, останавливаюсь в автобусах и приветствую гостей, которые будут как местными, так и людьми со всего мира. Сегодня они ждали на морозе, но гораздо чаще они могут ждать при температурах от 90 ° F до 100 ° F, которые мы часто наблюдаем здесь. Их всех объединяет то, что они ждали от трех до пяти часов, чтобы съесть мясо, которое я был достаточно благословлен, чтобы иметь возможность приготовить для них.



ПРАЗДНИК В ЖИЗНИ НА ФРАНКЛИНЕ

12 утра

С курильщика снимают грудинку для отдыха.

2 часа ночи

Эспрессо! Начать подготовку к сдвигу ребер; обрезать и натереть говяжьи ребра и развести огонь.

С 2 до 3 часов ночи

Ребра говядины! Пора обрезать и натереть свиные ребрышки.

С 3 до 4 утра

Свиные ребрышки! Продолжайте смотреть на пожары.

С 4 до 5 утра

Подготовьте индейку; настроить мизансцену.

С 5 до 6 утра

Индюки! Еще один эспрессо. Обрызгайте ребрышки соусом; установить подогреватели.

С 6 до 7 утра

Ребрышки обернуть; настроить для линии снаружи; начать тереть завтрашнюю грудинку.

С 7 до 8 утра

Заверните индейку! Сделайте бортики; продолжайте натирать завтрашние грудинки; приступить к сортировке приготовленной грудинки; установить перед домом; поставить поставки.

С 8 до 10 утра

Начните проверять строку; начать тянуть за ребра. Сварить колбасу. Закончите говяжьи ребра и индейку.

С 10 до 11 утра

Ставьте еду на подогреватели; положите на курильщика завтрашнюю грудинку; сократить любые предварительные заказы.

С 11:00 до 15:00

Обед! Обрежьте грудинки на следующий день. Делаем свиные окурки; варить картошку; приготовить на кухне; смотреть пожары; блюда.

С 15 до 18 часов

Завершить обеденный сервис; чистый; продолжайте обрезку грудинки.

С 18:00 до 12:00

Сделайте соус; ухаживать за грудинкой; приготовление кухни.

После обеда я, вероятно, буду бегать по городу или встречаться. Или я могу просто пойти домой и ненадолго заснуть перед ужином. Пора спать обычно между 9 и 10 часами, прежде чем все начнется заново.



ПЕРВЫЕ ДНИ

Многие люди могут рассказать свою предысторию ради рассказа - ради развлечения. И это само по себе хорошо и ценно. Но когда я оглядываюсь на свою жизнь с барбекю, я вижу, что то, откуда все это взялось, является неотъемлемой частью того, чем оно в конечном итоге стало. Я имею в виду, что я научился готовить шашлык не только для того, чтобы освоить ремесло. Его эволюция во мне - истинное выражение того, кто я и откуда я. Конкретные места, определенное время жизни и душевное состояние, а также конкретные люди во многом способствовали тому, чем стали Стейси, я и наш ресторан. Вы будете удивлены, что когда мы начали, у нас не было абсолютно ничего - ни ресурсов, ни знаний, ни образа того, кем мы хотели стать. Все, что у меня было, - это две руки, трудовая этика, позитивный настрой, чувство юмора,

Для меня барбекю - это больше, чем просто дым и мясо, это больше, чем попытки приготовить лучше, с большим вкусом и большей консистенцией (хотя эти вещи определенно важны). Барбекю - это еще и культура, которую я люблю. Это о запахе дыма и подрумянивания мяса и о треске дров. Пришло время, медленное течение часов. Речь идет о людях, с которыми я общаюсь, а также об одиночестве долгого и соло-повара. Для меня это внешний вид и конструкция не только курильщиков, но и зданий, автомобилей, гитар и других красивых, искусно спроектированных вещей. Это о

сервис и о людях, отдыхающих и хорошо проводящих время. Речь идет о связи, которую я чувствую с обширной, освященной веками кулинарной традицией, и со всеми людьми, практикующими ее в Техасе и по всей стране каждый божий день.

• • •

В 1996 году, когда я переехал в Остин из Брайан-Колледж-Стейшн, штат Техас (100 миль к северо-востоку от Остина), у меня никогда не было намерения открыть ресторан-барбекю. На самом деле я даже не любил барбекю. Мне было девятнадцать, и я любил рок-н-ролл. Я даже не особо задумывался о барбекю.

Это правда, что когда я был маленьким, около одиннадцати лет, мои родители какое-то время владели барбекю в Брайане. Это было классное старое место с классической кирпичной ямой 1920-х годов, костер на полу (в мангале, *яма* это взаимозаменяемый термин для *курильщик* или же *плита* и может быть настоящей ямой или может быть чем-то, что стоит на ногах или колесах над землей) - тип сустава, который просто пахнет характером (и который все еще можно найти в небольших городках по всему Техасу).

Это произвело на меня впечатление, но не обязательно тем, как я готовлю. Скорее, это просто вошло в мою психику и прижилось там, связывая барбекю для меня с хорошими вещами в жизни - с семьей и друзьями и с тем определенным чувством благополучия, которое вы испытываете, когда вы ребенок в хорошее место. Хотя это и не приходило мне в голову долгое время спустя, я думаю, что чувство ностальгии, которое я несу из ресторана моих родителей, лежит в основе страсти к барбекю, которую я позже обнаружил в себе.

Но не менее важным был музыкальный магазин, которым владели мои бабушка и дедушка. Я проводил там много времени и работал там в подростковом возрасте. Я делал все понемногу - продавал инструменты, настраивал системы громкой связи, давал уроки игры на гитаре, ремонтировал гитары и усилители. Там я развил свою страсть к музыке, но также и к чему-то другому: разбирать вещи и чинить их, мастерить, разбирать предметы и воочию видеть, как они работают.

Возможно, вы не думаете, что такой подход имеет большое значение для приготовления отличного барбекю, но это действительно так. Понимание того, как вещи устроены вместе и как они работают, - первый шаг к их улучшению. Чем больше вы это делаете, тем лучше у вас получается, и если вы не боитесь немного испачкаться или открыть что-то и исследовать, как это работает, вы начинаете развивать уверенность в том, что можете исправить почти все. и даже заставить его работать лучше, чем раньше. По сути, это тот подход, которым я придерживался всю свою карьеру в сфере барбекю, и продолжаю использовать его по сей день, ежедневно работая над улучшением состояния курильщиков и ресторана в целом, чтобы сделать его более эффективным, стабильным и долговечным.

Но тогда, после того, как я окончил школу, все, что я хотел, - это играть музыку. Так что я поехал в Остин и хорошо провел время, работая случайными заработками и играя в нескольких группах. Мы играли рок-шоу, ездили в туры на фургонах и тому подобное - 24-дюймовые барабаны, стеки Marshall, кулаки в воздухе, Pabst Blue Ribbon. Теперь я понимаю, что даже музыкальное сопровождение способствовало моим дальнейшим усилиям. Может показаться, что это не так, но между игрой в группе на концерте и приготовлением барбекю есть много общего.

• • •



Моя любовь к барбекю - моя безумная одержимость - начала проявляться примерно в то же самое время, когда я встретил Стейси, теперь мою жену и соратницу (помощник?) Во всем. Это хорошо, что она терпелива и принимает меня, потому что ей пришлось долго терпеть разговоры о барбекю. Я не уверен, откуда именно взялось барбекю. Не то чтобы все это случилось со мной однажды. Нет, это было больше похоже на то, как зима медленно превращается в весну, пока однажды вы не посмотрите вверх и не увидите всюду зеленую. Вот так барбекю началось для меня, как небольшое увлечение, прежде чем оно превратилось в полное увлечение и, в конечном итоге, непредсказуемо, в мою жизнь.

Все пошло по-настоящему, когда мы получили нашу первую маленькую плиту, курильницу New Braunfels Hondo Classic за 99 долларов в Academy, магазине для активного отдыха здесь, в Остине. Это классический офсетный коптильня в техасском стиле с топкой, которая с одного конца соединяется с варочной камерой, а с другой - с дымовой трубой. Он такой дешевый, потому что сделан экономично и из очень тонкого и недорогого металла, который не рассчитан на длительный срок службы и даже не очень хорошо удерживает тепло или дым. Почему я это получил? Я пошел за грилем для нашего первого места вместе, но вместо этого купил курильницу. Думаю, если вы достаточно долго живете в Техасе, барбекю начинает проникать в ваше сознание. И когда у вас появляется это желание, вы получаете курильщика, и это было то, что мне было доступно в то время.

Я люблю дизайн и архитектуру в целом, но особенно люблю определенный придорожный стиль Америки 1940-х, 1950-х и 1960-х годов, который, на мой взгляд, действительно представлен в культуре барбекю. В 2003 г. *Texas Monthly*, наш государственный журнал выпустил второй полный номер, посвященный шашлыку (первый вышел задолго до этого, в 1997 году), и именно тогда все стало для меня удачно. Когда я впервые увидел фотографии Уайетта Макспаддена этих великих старых храмов барбекю в городах Центрального Техаса, я подумал: *Вау, это так здорово!* Я никогда не был в местах, где снимал Вятт, но его фотографии заставили меня вспомнить, где жили мои родители, когда я был маленьким, и я понял, что барбекю просто спровоцировало самые разные

чувства.

Теперь я понимаю, что речь шла не только о мясе; он был о характере и резонансе культуры барбекю. Вы не ходите в те места только ради мяса. Пройти мимо открытого огня в почерневшие от дыма залы Смитти в Локхарте - это практически религиозный опыт. Вы бы не захотели есть барбекю - даже если бы оно было лучшим в мире - в ресторане, который выглядел бы как стерильная белая коробка. Вкус не был бы таким же без визуальных эффектов, запахов, дыма на стенах, памятных вещей, парня из ямы, поднимающего крышку курильщика, и выходящего шлейфа дыма.



Мои отношения со Стейси были одной из главных причин, по которой я отказался от гастрольного образа жизни музыканта. Она поддерживала все мои увлечения - музыку, столярные изделия и, наконец, барбекю. - но группа выезжала в эти туры, и я обнаружил, что просто скучаю по ней и скучаю по дому. Я подумал, может, мне просто нужно вернуться домой и устроиться на работу, но именно тогда барбекю стало постоянно присутствовать в моем сознании. Стейси тоже из Техаса (Амарилло, если быть точным, далеко в Панхандле). Она не была *в виде* Я был влюблен в барбекю, но, как и я, она любила устраивать вечеринки и всегда старалась устраивать совместные пикники. Хотите верить, хотите нет, но серия случайных кулинаров стала моей единственной настоящей тренировкой, прежде чем мы открыли трейлер, который в конечном итоге превратился в наш ресторан. Так что каждая из этих вечеринок с друзьями на заднем дворе остается в моей памяти довольно яркой, особенно потому, что они часто были привязаны к конкретному дому, который у нас был в то время. Остин полон причудливых кварталов и модных старых арендных домов, и мы много переезжали.

Свою самую первую грудинку я приготовил в 2002 году на одной из кухонь на заднем дворе. (Для тех из вас, кто следит за происходящим, мы открыли трейлер барбекю Франклина в 2009 году, а это значит, что да, я готовил грудинку всего семь лет, когда мы только начинали.) В то время мы жили в маленьком доме из трех спиц. . Моя группа выступила в магазине на рекорд

магазин, и у нас осталась, может быть, треть бочонка Одинокой звезды. Поэтому я сказал всем: «Эй, я готовлю грудинку. Если кто-нибудь захочет прийти завтра, мы прикончим этот бочонок и съедим его ».

Я только что получил свою плиту New Braunfels, и это будет мой первый рейс с любыми курильщиками. Он мог бы вместить две грудинки, если бы они были там набиты, причем каждая грудинка могла обслужить, может быть, десять человек. Я купил грудинку на распродаже в НЕВ - нашей большой сети техасских продуктовых магазинов - по 0,99 доллара за фунт. Это было быстрозамороженное, товарное, вероятно, отборное мясо. И я понятия не имел, что с этим делать, потому что никогда ничего не готовил на офсетной плите. На самом деле, я никогда не проявлял особых способностей к приготовлению пищи на огне. Вероятно, отрицательный талант. Итак, я зашел в интернет, чтобы попытаться понять, как приготовить грудинку. Скажем так, Интернет в 2002 году был не таким устойчивым, как сегодня. Я позвонил своему отцу и спросил его, как коптить грудинку, и он сказал что-то неопределенное, например: «Готовь, пока не готово».

На следующий день собралось около пятнадцати человек - группа и несколько друзей. Моя грудинка была безвкусной - жесткой и сухой, - но всем она была ужасно хороша. Все сказали, что это хорошо. Может, они действительно так думали, но я знал, что это неправда. Оглядываясь назад, я не стал упаковывать его, и я снял его, когда он был при внутренней температуре 165 ° F, шлепок посреди стойла. (Мы еще поговорим об этом позже, но в то время я даже не знал, что это было.) Это была моя первая грудинка: 0,99 доллара за фунт на дешевой плите, которую я купил за 99 долларов.

Вскоре после этого мы со Стейси переехали в Брайан-Колледж-Стейшн, намереваясь сэкономить немного денег и в конечном итоге переехать в Филадельфию, город, который я обожаю какое-то время. Только нам было так плохо вернуться в маленький городок, что мы все время ехали в Остин по работе, чтобы побыть с друзьями и послушать музыку. Но именно в Брайане я готовил второго повара.

У нас был небольшой деревянный каркасный дом с двумя спальнями 1950-х годов. У него был симпатичный маленький задний двор. Итак, в воскресенье у нас было несколько человек, как и у всех. Мне очень хотелось выкурить еще одну грудинку, которую я снова купил на распродаже по невероятно низкой цене и приготовил ее на той же маленькой плите. Я все еще не знал, что делаю, но считаю, что этот оказался немного лучше.

Я также решил перейти на новый уровень, приготовив несколько соусов для барбекю. В качестве теста купил еще кучу хреновых коммерческих. Мы составили сетку и попросили всех выбрать свои любимые соусы и предложить некоторые дегустационные заметки. Я не осознавал этого в то время, но я явно вел себя так, что предполагал, что я мог бы подумать о том, чтобы сделать это в каком-то официальном качестве. Тест соуса был в значительной степени моментом, когда я научился перестать спрашивать мнения и прислушиваться к собственному мнению. Люди выбирали худшие как свои любимые. Я считаю, что Крафт действительно выиграл. Несколько рекламных роликов, которые мне действительно понравились, оказались не очень высоко, в то время как пара, которую я сделал с нуля, разместилась где-то посередине. Как бы то ни было, наш эксперимент по жизни в Брайане для экономии денег длился недолго. Мы скучали по нашим друзьям и по жизни в Остине, и все равно проводили там много времени. В конце концов, мы отказались от идеи Филадельфии и решили вернуться в Остин, где явно лежало наше будущее.



Тем не менее, мы со Стейси были невероятно бедными, и когда я говорю «бедные», я имею в виду значительно ниже черты бедности. Из тех бедняков, у которых вы выписываете чек на квартплату до получения зарплаты и просто надеетесь, что это сработает. После выплаты зарплаты вы понимаете, что у вас есть 8 долларов на неделю, прежде чем вы получите следующий. Я помню, как пошел в HE-V, чтобы обналичить банку, полную сдачи, чтобы пойти и купить маленькое барбекю.

Но нас это не сильно беспокоило. Остин тогда был таким. Это было хорошее время и попроще. Вы можете передавать друзьям работу, как дома или квартиры. Вы могли дешево жить на минимальную заработную плату и чаевые. Это был город, полный таких людей, как я, - людей, которые не делали стереотипных поступков в колледж только для того, чтобы выбраться и найти работу, но пытались понять и заняться тем, что им действительно нравится, например, играть музыку за небольшие деньги. Люди любят говорить, что Остин был городом, полным бездельников, и я предполагаю, что на первый взгляд я мог подпадать под эту категорию. Но я никогда не был бездельником. У меня всегда была разная работа, и я всегда много работал. Я просто не могу легко работать на других людей или выполнять работу, которая мне не нравится.

У Стейси была работа - она обслуживала столики. Она была кормилицем в течение многих лет, хотя у меня всегда было что-то, что я делал, что-то, чтобы заработать немного денег. В течение многих лет я делал случайные вещи - чаще всего я работал бесплатно над проектами для друзей. Кто-то просил бы меня о помощи, и я думал, *Что ж, у меня сейчас нет работы, так что я помогу тебе это построить*. Были времена, когда Стейси определенно раздражала меня.

И да, в те годы мой интерес к барбекю все еще просачивался - это было что-то вроде постоянного шума в моей голове. Я совершил небольшой тур с моим другом Большим Джеффом Кейтоном, потрясающим местным музыкантом, и его группой, и в этих долгих поездках мы поняли, что мы оба действительно обожаем барбекю. Поэтому он начал время от времени брать меня с собой в однодневные поездки, чтобы посетить местные барбекю-заведения - направляясь на 30 миль на юг, в Локхарт, до Смитти и Кройц, или на 20 миль дальше, до городского рынка Люлин, и особенно в 40 милях к северо-востоку от Тейлора до великого Луи Мюллера. Я откладываю и откладываю, чтобы вместе собрать несколько баксов, чтобы пойти куда-нибудь и отведать барбекю.

Я помню тот первый кусок у Луи Мюллера. Здесь отличное обслуживание на стойке - действительно приятное и дружелюбное - и персонал традиционно нарезает клиентам немного говядины, когда они проходят через очередь и идут к стойке, чтобы сделать заказ. Когда я подошел к началу очереди, Бобби Мюллер откусил мне один кусок, который оказался целым концом. Я не знаю, зачем он дал мне этот гигантский кусок. Мои глаза, должно быть, были выпучены, и я могла бы немного поплакать, но это было так, так хорошо. Оооооооо хорошо! И это начало менять меня.

До моего следующего повара, может быть, оставался еще год, в 2004 году. Этот повар означал еще один маленький шаг в моем развитии, так как я готовил гарниры, а также мясо, и узнал, что могу все это соединить сам. Друг хотел устроить вечеринку и сказал: «Эй, я куплю грудинку, если ты хочешь приготовить их».

Я сказал: «Черт возьми», потому что любая возможность научиться готовить эти вещи была для меня благом. Итак, я приготовил грудинку во дворе нашего дома и отнес к нему домой, пока они отдыхали. И я помню, что это был первый раз, когда люди

узнал меня и сказал: «Чувак, это Аарон, парень-барбекю».

Для той вечеринки я скопил денег и купил нож за 20 долларов. Фриггин грустный. Накопила 20 долларов! Но это правда. Я пошел в Ace Mart и купил дешевый нож Декстера-Рассела. Все еще есть. Он есть в ресторане, но мы им больше не пользуемся. Это просто говорит о том, что вам не нужно модное оборудование для выполнения большинства задач на гриле.

Нашей следующей резиденцией был невероятно унылый дом. Настоящего заднего двора не было, так как дом находился на участке земли и занимал почти всю собственность. Это был дом с одной спальней, площадью 480 квадратных футов, арендная плата, вероятно, составляла около 500 долларов в месяц. У нас было одно барбекю, пока мы там жили. Это был пятый повар в 2005 году.

В ту ночь я где-то отыграл концерт, собрал свои барабаны, ушел с концерта пораньше и вернулся домой, чувствуя себя очень воодушевленным. Перспектива приготовить грудинку была самым волнующим делом. Прошли месяцы, и я пытался наскрести достаточно денег, чтобы приготовить это маленькое барбекю. И, чувак, я был так взволнован. Я помню, как зажег эту маленькую плиту New Braunfels. Я купил две грудинки на распродаже у НЕВ по цене 0,99 доллара за фунт. Я вспоминаю, как чувствовал себя задирой, выходящим из НЕВ с тележкой для покупок, наполненной колоссальными двумя грудинками.

Я вернулся домой с того шоу, вероятно, около 2:30 ночи. Помню, я просто сидел в этом маленьком гамаке на нашем крошечном заднем дворе шириной 10 футов и разжигал огонь. Наше место было на остановке с четырьмя путями, и там был уличный фонарь, который падал на наш двор. Я просто смотрел на него, думая, что самое крутое - увидеть, как дым поднимается в ночь. Я был так взволнован.

Я дремал на улице в гамаке, ухаживая за огнем. На следующее утро дела пошли гладко. Я натянул грудинку, и мы готовили двор. Как раз когда все казалось идеальным и собирались прийти от двадцати до тридцати человек, подумайте, сантехника зашла. Корень треснул трубу от туалета, и во двор поплыли нечистоты. Валовой! Хозяин дома сидел в тюрьме, поэтому мы не могли никому позвонить. И я купил всю эту еду на то, что, как обычно, было моими последними несколькими долларами, поэтому мы не могли отозвать это. Было воскресенье, и я помню, как нашел кусок фанеры и просто прикрыл болото. Мы со Стейси смотрели друг на друга и говорили:

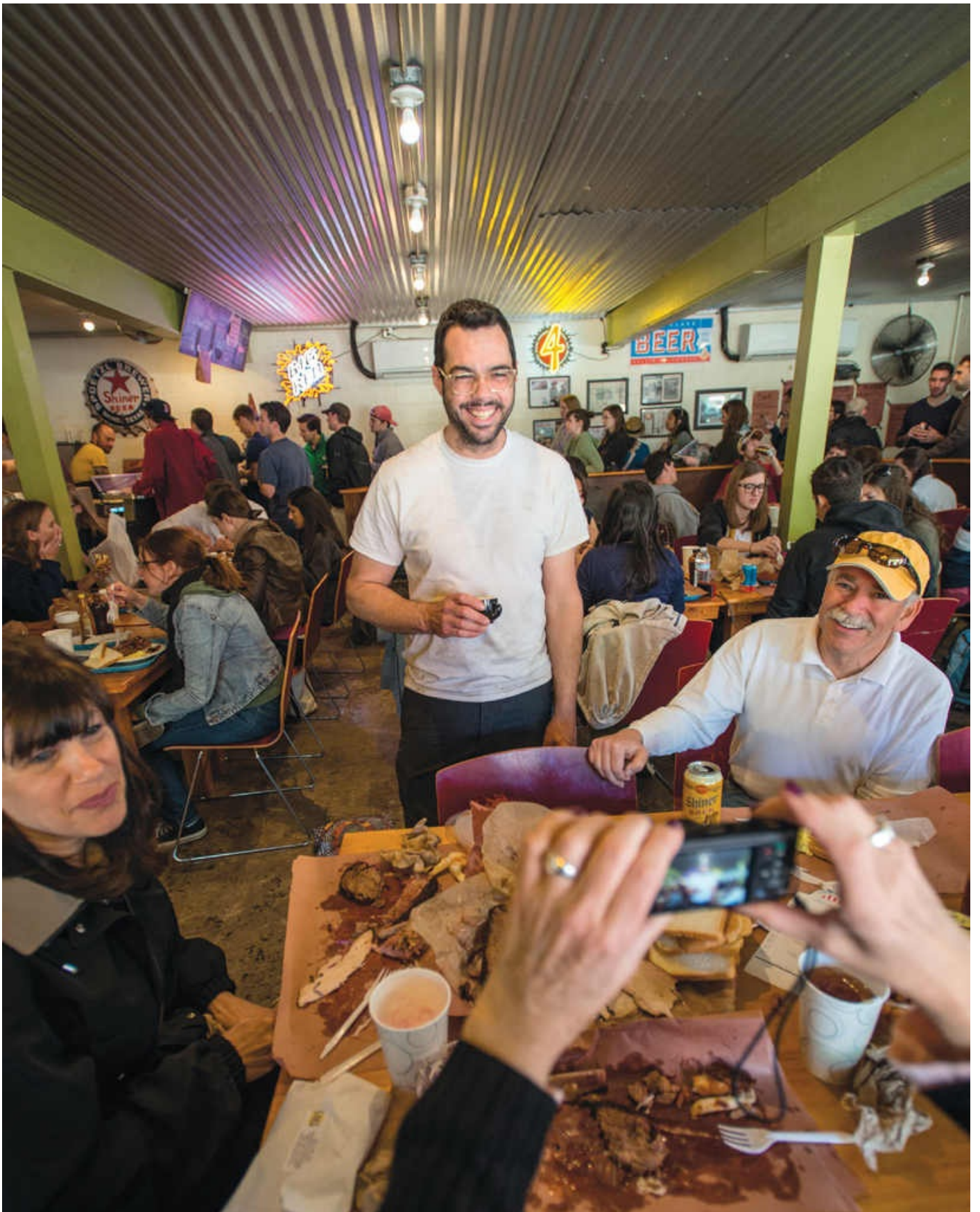
Боже мой, Боже мой, Боже мой. Ванная не работает. Это ужасно!

Но почему-то никто этого не заметил, за исключением того, что мы не могли пользоваться единственной ванной комнатой в доме. Помню, я не был очень доволен грудинкой. Во-первых, я, возможно, не осознавал, что приготовление двух груденок одновременно может изменить процесс. Но я также мог быть разочарован тем, что не улучшался стремительно каждый раз, когда мне удавалось приготовить грудинку. Теперь я знаю, что прогресс не всегда идет непрерывным потоком. Вы должны немного расслабиться, потому что научиться готовить барбекю требует времени, и не все будет иметь большой успех.

Не то чтобы это было неудачей. Просто грудинка была не намного лучше той, что я делал в прошлый раз. (Конечно, чего вы ожидаете, если у вас будут месяцы и месяцы перерывов между поварами?) И я не знал, получится ли мой соус действительно плохо, поэтому я купил галлон какой-то действительно дрянной дряни, которую я мог бы лечить. на всякий случай мой собственный

усилия были несъедобными. Но мой соус был прекрасен, и все, казалось, прекрасно провели время. На следующий день починил трубу. Мы чертовски быстро выбрались из этого дома.

• • •



Я по-прежнему работал на разных работах, за которые не платили слишком хорошо. Я работал в фургоне, оснащая и настраивая фургоны. Я работал в разных ресторанах. Но были две работы, которые в конечном итоге оказали на меня наибольшее влияние: в кофейне Little City, где я работал в задней части, готовя бутерброды и занимаясь техническим обслуживанием, и где я начал развивать свою любовь к кофе; и барбекю Джона Мюллера, внука легендарного Луи Мюллера, в Остине.

Где-то около того пятого повара - да, того самого, у кого произошла септическая катастрофа - я поймал себя на том, что мечтаю открыть собственное место для барбекю. (Конечно, теперь, когда у меня есть собственный ресторан, катастрофы в ванной - постоянно вырисовывающаяся угроза!) Я никогда не был так взволнован чем-либо, кроме музыки. Так что я начал наносить на несколько шашлыков Austin барбекю, некоторые из них несколько раз. Я хотел работать в месте, где жарили барбекю с настоящим огнем, а не в газовых печах, а их в Остине в то время было не так много. Я хотел изучить барбекю изнутри; Я хочу жить этим.

Я получил работу в Мюллере и много работал, хотя зарабатывал всего 6 долларов в час. Я постоянно наблюдал и впитывал все, что мог. (Здесь я должен прервать себя и предложить небольшую предысторию для тех, кто не знает Джона Мюллера. Вот как *Texas Monthly* описывает его: «Если есть темный принц барбекю из Техаса, то это, вероятно, Джон Мюллер, известный вспыльчивый, чрезвычайно талантливый, временами непослушный мастер мяса, который покинул легендарный ресторан своей семьи - Барбекю Луи Мюллера в Тейлоре - и отправился на свое место. владеть в 2001 году ». Это то место, где я работал. У него появилось много поклонников, но по разным причинам он закрыл его в 2006 году и на какое-то время исчез со сцены. Он открыл новое место в 2011 году вместе со своей сестрой, но из-за аварии он снова уехал. Теперь у него снова есть собственное место. Он и я появились на обложке

Texas Monthly вместе в 2012 году.) Когда я работал у Джона Мюллера, я ничего не готовил. Но я хорошо нарезал капусту и лук. Я мог разрезать 50 фунтов лука, не проливая слезы. Во второй половине дня я начал тереть грудинку и наблюдал, как Джон обращается с мясом. В конце концов, я научился резать грудинку для клиентов, что оказалось ценным навыком. Часто ночью хозяин уходил, а меня оставляли там одну, и это было здорово. Люди приходили, я их тепло приветствовал, принимал их заказ и резал им мясо. В то время я бы относился к этому месту с заботой и дружелюбием, как к своему собственному. Такой дружелюбный и гостеприимный дух очень важен, и мы всегда подчеркивали это в ресторане Franklin Barunning.

Помогло то, что я люблю резать грудинку и люблю разговаривать с людьми. По сей день люди, которые раньше ели в этом несуществующем ресторане, все еще время от времени заходят во Франклин и вспоминают меня с тех пор, как я работал за прилавком. Даже больше, чем я хотел бы признать, эта краткосрочная работа, вероятно, привела к тому, что я делаю сейчас. Но не потому, что я получил наставничество. Это произошло потому, что я обнаружил, что занимаюсь тем, что действительно люблю. В конце концов, когда я увидел надпись на стене, что его дни сочтены, я ушел.

...

ЛЕГЕНДАРНЫЙ БАРБЕКЮ ЦЕНТРАЛЬТЕКСА

Прежде чем я когда-либо готовил грудинку, я совершал однодневные поездки, чтобы посетить различные столбы барбекю в Центральном Техасе. В те дни в Остине не было хороших барбекю; все они жили в маленьких городках за пределами города во всех направлениях. В Центральном Техасе повсюду есть барбекю, но всегда было несколько мест, которые выделялись среди остальных. Эти храмы стоит посетить, потому что в их старых зданиях и старинных традициях они открывают окно в историю барбекю, не говоря уже о вкусе. В наши дни качество может быть как вверх, так и вниз, но все они делают что-то очень хорошо, и когда они включены, еда может быть настолько хорошей, насколько это возможно.

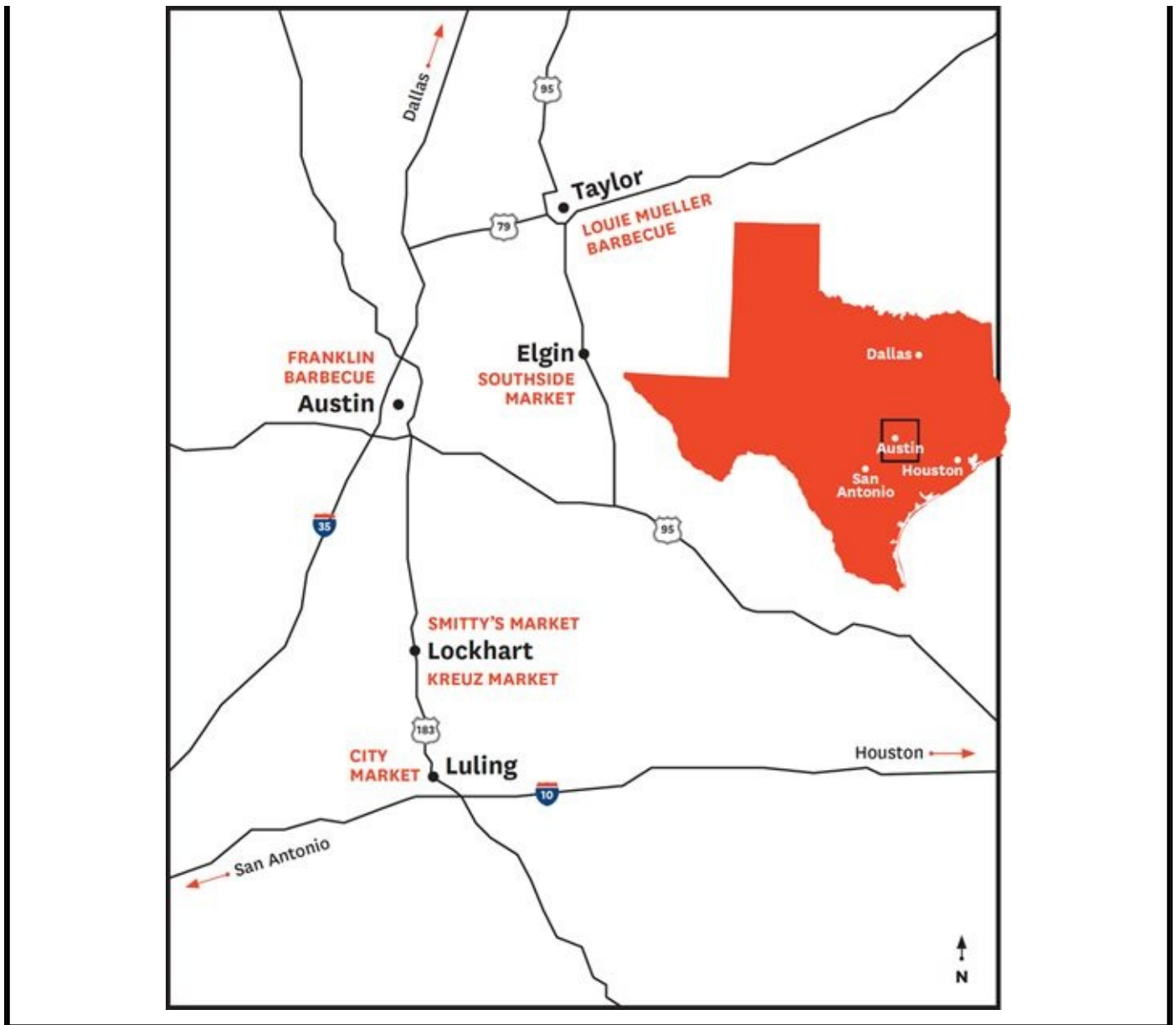
РЫНОК СМИТТИ, ЛОКХАРТ • Всего в 30 милях к юго-востоку от Остина Локхарт - это исторический город для барбекю, а «Смитти» - великолепный живой пережиток того, что было раньше. Само здание - обязательное место для посещения всеми любителями барбекю. Вы входите сюда и проходите мимо ревущего огня буквально у ваших ног, даже если на улице 100 ° F. • **ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА:** лучшая колбаса!

КРЕУЦСКИЙ РЫНОК, ЛОКХАРТ • Прямо по улице от Smitty's находится огромный ресторанчик из красного кирпича, известный как Kreuz. Дом Смитти раньше назывался Кройц, но из-за разногласий в семье один брат взял это имя, а другой сохранил первоначальное здание. Итак, у вас есть новое здание, но с оригинальным названием и техникой. Рой Перес с тихим голосом, рубленным из баранины, - питмастер и знаменитость, специализирующаяся на приготовлении барбекю. Всегда приятно остановиться и увидеть, как он ухаживает за своей ямой. Здесь нет вилок и соуса, по старинке. Здесь предлагается много хорошей еды, но настоящие фирменные блюда - это идеально копченая свиная отбивная и острые, острые сосиски. • **ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА:** нарезанное ребро, свиная отбивная, колбаса из сыра халапеньо

CITYMARKET, LULING • Люлин - небольшой городок в 15 милях от Локхарта, где находится еще один замечательный барбекю в Центральном Техасе: городской рынок. Под управлением питмастера (да, я только что придумал этот термин) Каски - спортивного Джо Капелло, Городской рынок - одно интересное место. Вы входите в маленькую задымленную комнату в задней части ресторана, где нарезают мясо. Затем вы возвращаетесь в столовую и находите стол. На Городском рынке наблюдают за людьми, а колбаса и ребра просто великолепны! • **ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА:** колбаса, сухарики, сыр чеддер, отличный соус.

ЛУИ МЮЛЛЕР БАРБЕКЮ, ТЭЙЛОР • В часе езды к северо-востоку от Остина находится небольшой городок Тейлор, который, вероятно, наиболее известен благодаря эпическому шашлыку Луи Мюллера. Основан как продуктовый магазин в 1946 году, через несколько лет после начала проведения барбекю, само здание превратилось в красивую святыню с почерневшими от дыма стенами и небесным светом, струящимся сквозь туман. У еды здесь были свои взлеты и падения на протяжении многих лет, но когда она хорошая, нет почти ничего лучше. И какое-то время это была горячая полоса. В то время как соус для макания жидкий и водянистый, мясо настолько хорошее, что оно не нужно, во главе с супер-перечной грудинкой и говяжьим ребром, которые поразят вас. Не пропустите это место. • **ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА:** говяжье ребро.

ЮЖНЫЙ РЫНОК, ЭЛГИН • Элгин - колбасная столица Центрального Техаса во многом из-за рынка Саутсайд. Основанное в 1882 году, это место источает удивительные традиции, так же как его знаменитые колбаски Hot Guts источают восхитительно мясные соки. В прошлом Hot Guts были острее, чем сегодня, но они все равно чертовски хороши. Всего в 30 минутах езды от центра Остина, это место всегда стоит посетить. • **ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА:** колбаса, очевидно.



Шел 2007 год, и у меня в голове была мысль, что мне нужно просто ленивое маленькое заведение для обеда, которое я мог бы спроектировать, украсить и приготовить самостоятельно. Я изо всех сил пытался придумать, как достать или сделать плиту, которая была бы достаточно большой, чтобы приготовить несколько груденок. У меня была мечта, но я не имел реального представления о том, как туда добраться, кроме чистого желания.

Все больше и больше я считал развлечение практикой в течение большого времени, когда у меня будет собственное место. Я бы считал в своей голове, *Это время, когда я наделаю мяса; это количество времени, которое мне нужно, чтобы сделать стороны*. Я знал, что хочу, чтобы мой ресторан был как можно более аутентичным и олдскульным, с индивидуальным подходом - *Я никогда не нарежу грудинку заранее и не выставлю ее на всеобщее обозрение. Я собираюсь нарезать каждую деталь индивидуально для каждого покупателя, потому что так и делается*.

Оглядываясь на это сейчас, я понимаю, что, вероятно, казался наивным. И я был. Но я также горжусь тем, что нам удалось добиться этого только с помощью самих себя и с помощью наших друзей и семьи. Конечно, я был беден. Но барбекю никогда не было удовольствием для богатых. Это всегда была культура бережливости. Это бедная деревенская кухня, основанная на самых постных, одноразовых кусках животного, которые готовятся до тех пор, пока они не станут съедобными, на топливе, которое можно собирать с земли (по крайней мере, раньше).