

HOT BBQ

Unde era să lanseze Dodge noul Ram SRT-10, dacă nu în Texas, patria camionetelor! Dar când am văzut că evenimentul are loc în Austin, adică inima a ceea ce numesc eu „triunghiul BBQ-ului din Texas”, nu m-am putut abține să nu combin drive test-ul cu un turneu pe la câteva dintre locațiile cu greutate în ale friptanelor.

Text și foto: Richard Truesdell



Urietal motorul, nu se ține să viți micșorând că ești la volanul unei monstru.





One more cup of coffee before the road.



Austin

Găzduind una dintre cele mai mari universități din America - University of Texas -, orașul vine cu toată atmosfera pe care o așteți de la un mare centru universitar. Asta include și o mare varietate de restaurante cu rețete în toate stilurile: mexican, cajun, german, francez, asiatic și western.



Prima oprire, primul mare copiosă. Vai de burțile noastre!

Mai toate restaurantele vizitate sînt mai în vîrstă ca mine. Și majoritatea arată de garcă sînt prost întreținute. Dar aspectul poate fi înșelător pentru că, așa cum mi-a explicat Steve Statton - editor la Musclicar Enthusiast și arbitru la concursuri de BBQ în timpul liber -, dacă localul nu poartă pînă multor ani de gătare și afumături... nu e „the real thing”. Așa că obișnuiește-te cu ideea că hainele tale vor mirosi a grătar multe ore după ce părăsești locul.

Elgin

Ne-am îndreptat spre est, pe drumuri secundare. Singuri pe șosea, am apăsat serios pedalele de accelerație. Am ajuns într-o clipă la destinație, unde ce era să facem, decît să luăm o gustare!



Urînd sfatul lui Steve, ne-am îndreptat către Southside Market, un local cu o tradiție de 122 de ani a cărui specialitate este cîrnatul. Ne sînt chiar un fan, dar am ascultat de specialist și nu mi-a părut rău deloc.



Sigur că Viper-ul e mai rapid, dar Ram-ul nu rămîne mult în urmă. Telesă ai de-a face tot cu 500 CP.



În majoritatea localurilor, servirea se face pe o bucată de hîrtie măcărâpască și se mîncă cu mîna.

Nu că aș fi cine știe ce gurmand, dar nu puteam ignora faptul că texanii iau lucrurile în serios când vine vorba de grătare, în regiune putându-se mânca unele dintre cele mai gustoase și mai succulente fripturi din Statele Unite.

Cei de la Dodge au fost destul de drăguți încât să îmi înmîneze și cheile unui Viper SRT 10 (ca să se asorteze), așa că m-am văzut în situația de a fi nevoit să chem în ajutor doi prieteni cu care să împart „neplăcuta” sarcină de a conduce două dintre cele mai rivnite mașini din America și de a mânca o mulțime de bunătați. Sincer, cred că mă învidiați, dar să nu credeți că e chiar ușor. BBQ dimineața, la prînz și seara, timp de trei zile, nu e o treabă pentru începători, dar indiferent cât de dificilă părea latura culinară a excursiei, prietenii mei au fost rapid convinși de cei 1.000 de cal putere pe care îi puneau la dispoziție cei doi bolizi roșii.

Doar voiam să gustăm din savoare Texas-ului, așa că am luat-o pe drumuri secundare. Pe lista noastră de opriri se numărau câteva dintre cele mai renumite localuri BBQ din regiune, unele dintre ele situându-se foarte sus și în topul național. Totuși, printre mesele copioase și micile gustări am găsit ceva timp și pentru diverse locuri unde punctul principal de atracție nu era friptura. Am mai văzut cite o colecție de mașini (Cibolo, Fredericksburg, Salado, Hillsboro), de aparate de vîndut răcoritoare și pompe de benzină vechi (Hillsboro). Am mai trecut în revistă vreo două forturi (San Antonio), un muzeu aviatic (American Airlines' C.R. Smith Museum, din Dallas), unul naval (National Museum of the Pacific War, din Fredericksburg - orașul natal al amiralului Nimitz) și o mulțime de clădiri ca Turtle Creek (Dallas) sau Cotton Palace (Waco) care pot face o idee despre cum arăta Texas-ul la începutul secolului trecut. De fapt, chiar și localurile în care am intrat au tradiții considerabile de peste 50 de ani, unele depășind chiar 100 - deloc rău pentru niște restaurante... in the middle of nowhere.

Data fiind locația, a fost clar de la bun început că marea bombă va fi Ram-ul. Sigur că Viper-ul,

Losie Mueller's la prînz.



Lockhart

Știind că avem o mulțime de kilometri, nu am pierdut timpul și am îndreptat rachetele către sud spre autoproclamata capitală a BBQ-ului texan.



Rick Schmitt (gatronul) cu o "friptură" și câteva cimăcioi.

Aici am găsit un local care a urcat pînă pe locul doi în topul făcut de Texas Monthly: Kreuz Market, și el cu o tradiție de peste 100 de ani.





La ieșirea din restaurant în jurul mașinilor se adunaseră o mulțime de gură-cască. Steve și cu mine testăm multe mașini noi în fiecare an și reacția oamenilor nu ne miră deloc. Pentru Matt, în schimb, a fost o experiență nouă. Și ca să o gaste din plin, l-am lăsat pe el să dea detalii tehnice, în timp ce noi ne-am furișat pentru o ședință foto.



Steve Stathan și Matt Malone sporezând cu un ospătar foarte experimental.

Ne-am concentrat pe friptura de vită, specialitatea casei. Mușchiul era excelent și ne va servi drept etalon pentru restul călătoriei. Am asortat niște coaste de porc și niște salată de varză, care era foarte pe gustul meu, adică un pic dulce.



Trei dintre simbolurile Americii: șosegii, o camionetă și un local cu BBQ.

Taylor

Este un oraș tipic pentru Texas-ul central. Se vede că a avut și zile mai bune, dar pentru mine arată exact ca un decor de film. Cow-boy-ii erau și ei de față. Arme peste tot. Doar că nu se împușca nimeni.



Specialitățile casei: friptură de vită și cîrnați. Delicioase.

Localele saferă de o oarecare lipsă de autenticitate datorită recentei mări într-un spațiu mai modern și mai spațios, dar cu siguranță nu ducă lipsă de atmosfera prietenoasă cu care te înfingă Texasii. Gustul fripturii de vită și al coastelor era total diferit de ceea ce am mâncat la Louie Mueller și ne-a fost imposibil să le comparăm.



Ne-am întrecut pînă la Luling, unde, pentru o alburnație de gusturi, am mâncat niște porc.

cu formele sale provocatoare, încerca să nu se lase mai prejos, dar într-un loc în care aproape oricine are sau a avut o camionetă, Ram-ul a atras, de departe, cei mai mulți admiratori. Oriunde opream, mașinile noastre roșii și fioroase atrăgeau o mulțime de gură-cască și de fiecare dată unul dintre noi trebuia să comunice impresii de la volan și detalii tehnice, care nu aveau cum să fie sumare... doar aveam de-a face cu cunoscători.

Ambele au același motor, adică un monstru cu 10 cilindri de 8,3 litri al cărui sunet incredibil poate face cîinii și copiii mici să o ia la fugă. Ambele au cutii manuale cu șase viteze, dar, evident, restul componentelor și reglajelor sînt complet diferite. Sigur că 500 CP și 712 Nm într-un roadster au o oarecare justificare, dar parcă nu pot spune același lucru despre ruda sa cu benă care sfîdează bunul simț. Cui îi pasă! Sigur nu celor de la Dodge, care au făcut-o... doar așa, pentru că pot. Și sigur nu nouă, care ne numărăm printre primii care au condus-o. Ca și Viper-ul, Ram-ul nu va fi produs în serie prea mare, pretul său de aproape 46.000 USD fiind destul de selectiv. E clar că cele 36.000 USD pe care le economisești renunțînd la un Viper te îndepărtează de o adevărată mașină sport, dar totuși rămîi cu un monstru. Un monstru care dansează cînd lumina semaforului se face verde și care, culmea, nu se oprește din dănuțit nici cînd drumul începe să serpuiască. Suspensia joasă și dură face față cu brio și virajelor rapide și unei excursii scurte pe circuit și, în ciuda jantelor de 22 și a anvelopelor 305/40/22, direcția este ușoară, iar mașina este manevrabilă. Diferențialul cu alunecare limitată își face bine treaba, dar tot poți scoate o grămadă de fum din cauciucuri. Cum era de așteptat, ai mai multă putere și cuplu decît ai avea nevoie în oricare din trepte, la orice turajie. Poți atinge 100 km/h în cca 5,4 secunde (0-60 mph în 5,2 s) și poți depăși 240 km/h viteză maximă. Într-un camion de 2.268 kg! Și chiar dacă nu are un interior finisat la mare artă și nici habar nu are ce-i ăla rafinement, tot un fel de mașină sport e. Una pe care numai americanii o pot înțelege. În special texanii.



Cînd le vezi cît de bine arată, îți se face foame chiar dacă ai mîncat de mai multe ori pînă atunci. Și sacrificiul merită, pentru că totul este excelent.

Llano

Am înnoptat în San Antonio unde am făcut și cîteva popasuri turistice. Am făcut un ocol prin Fredericksburg și am ajuns în Llano căuțînd localul numărul 1 în topul Texas Monthly: Cooper's Old Time Pit Bar B Que.



Automobilul e important pentru texanii și găsești peste tot colecții de mașini, de pompe de benzină sau de alte obiecte legate curtea de mașini. Multe dintre aceste locuri păstrează aspectul lor de odinioară și au un farmec aparte care merită savurat.





Nici nu am ajuns bine în parcare și mesurierile emanând din local ne-au indicat faptul că am găsit locul sfânt al iubitorilor de BBQ.

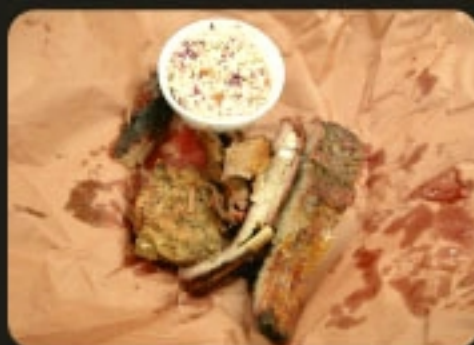
Spre deosebire de majoritatea localurilor, la Cooper's nu te duci la o tejghoa și îți comanzi ce vrei, ci te duci direct la grătare unde îți alegi bucăștia, după care te așezi la mese lungi unde legi extrem de ușor conversații cu necunoscuți. Locul țipă Texas cât îți ține gura.



Măm încercând să se decidă ce să mănince. Parc, vită, puț... toate ne îmbie. Vai de noi, patificos!



Și "monstru" nostru are nevoie de hrană... și încă cum! Benzina: 0,43 - 0,55 \$/litru.



Dallas

După un ocol pe la Salado și Hillsboro, ne-am apropiat dinspre sud de Dallas, pentru a vizita un alt local celebru: Sonny Bryan's Smokehouse.



Păstrînd și locația inițială, Sonny Bryan s-a extins creînd o rețea de restaurante care se potrivește și pe marginea drumului și în mall-urile din suburbii.



È un fel de fast-food BBQ unde poți așorta vită, porc, puț cu salate, paste și brînzetură. Foarte gustos, dar deja prea mult pentru cineva care e după trei zile de frigăne.

Restaurantul original Sonny Bryan era închis, iar pe ușa am găsit un panou pe care scria „S-a terminat mîncarea”. Conform tradiției, localul gătește o singură dată dimineața și închide după ce mîncarea se termină, adică undeva în jurul prînzului. Am fost nevoiți să ne îndreptăm spre o altă locație... cu orar prelungit.

