



АНДРЕЙ КУСПИЦ

КОЛБАСОЛОГИЯ

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО
РЕМЕСЛЕННОЕ И ДОМАШНЕЕ



Москва
2020

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-----------------|---|
| От автора | 6 |
|-----------------|---|

ВВЕДЕНИЕ

| | |
|---|-----|
| От легионеров до продразверстки..... | 16 |
| Три соли: поваренная, нитрит и фосфат | 24 |
| Соль и перец | 32 |
| Специи и травы..... | 41 |
| Оборудование и утварь..... | 42 |
| Термообработка..... | 68 |
| Климатические камеры и сыровяленые продукты | 80 |
| Сыровяленые колбасы в плесени..... | 90 |
| Колбасные оболочки..... | 92 |
| Паштет, рьет, мусс, террин..... | 96 |
| Ветчины | 97 |
| Инъектор и инъектирование..... | 99 |
| Провесные окорока | 102 |
| Принципы организации небольшого колбасного производства..... | 108 |
| Убой | 116 |
| Ритуальный убой..... | 118 |
| Выбор мяса | 122 |
| Свинина | 122 |
| Говядина и телятина..... | 127 |
| Ремесленное колбасное дело в России сейчас..... | 130 |
| Хороший вкус Le bon goût..... | 130 |
| Ферма «Вольный выгул» | 132 |
| Ресторан «Колбасный цех» | 134 |
| «Гаспарян Куспиц»..... | 136 |
| Ремесленное братство | 137 |
| Футурология | 142 |

РЕЦЕПТУРЫ

| | |
|---|-----|
| Баранья ножка | 148 |
| Краковская колбаса | 151 |
| Венская сосиска..... | 153 |
| Мюнхенские колбаски Вайсвурст..... | 157 |
| Мусс из утки..... | 160 |
| Бретонский паштет | 162 |
| Рийет из курицы..... | 165 |
| Колбаса «Розет» | 166 |
| Колбаса «Домашняя» | 169 |
| Провесной окорок | 170 |
| Белый будан | 173 |
| Фаршированный копченый поросенок | 176 |
| Ветчина из индейки с вяленым томатом..... | 179 |
| Паштет в тесте | 180 |
| Кровяные колбаски «Будан» | 183 |
| Чорисо | 186 |
| Чорисо фреско..... | 189 |
| Колбаса из курицы | 190 |
| Колбаса из индейки с ягодами годжи | 193 |
| Утиная колбаса с семечками..... | 194 |
| Колбаса из благородного оленя | 197 |

БЛЮДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

| | |
|-----------------------------------|------------|
| ПРОДУКТОВ ШАРКУТЕРИИ | 198 |
| Ругай с колбасками | 198 |
| Вместо послесловия..... | 202 |

Посвящается памяти Жан-Бернара Дерруасне.
Уверен, ты внимательно наблюдаешь за нашими колбасными опытами из-за неизъяснимой завесы, отделяющей мир живущих от Востока Вечного

ОТ АВТОРА

В 2012 году, то есть очень много сосисок и колбас назад, я проводил дегустации продуктов, которые начали выпускать в ново-рожденном тогда ремесленном цехе Le bon goût (Ле Бон Гу). Мне очень хотелось доказать, что сосиска из отличного охлажденного мяса и настоящих, ароматных специй вновь может появиться в наших жизнях.

Дегустации были в дорогих гастрономах. Ко мне подходили и, помимо вопросов о составе и вкусе, часто задавали вопрос: «А какой мясоперерабатывающий завод их выпускает?». Когда же объяснял, что никакой не завод, а совсем небольшое производство, ремесленный цех — у многих такой ответ вызывал недоверие. Действительно, несколько десятилетий назад и я верил, что хлеб может и должен делать хлебозавод, сыр может делать только молочный комбинат, а сосиску — исключительно мясокомбинат. Что-то ремесленное в нашем сознании ассоциируется с кустарным производством из Средних веков, использующим ручной труд при отсутствии качества в серийном производстве. Во времена СССР словами «ремесленник» и «кустарь» одаривали ленивых людей без творческой инициативы, кто делал некачественные товары. Эти представления нам укладывались в сознание, следуя хвостиком за томами КПСС в резолюциях.

Конечно, с технической точки зрения, неверно называть небольшое производство ремесленным только оттого, что оно невелико по размерам. Да и оснащено оно современным оборудованием и подчиняется всем СанПиНам, ТР ТС и ГОСТ, поэтому, с точки зрения государства, это просто мини мясоперерабатывающий завод мощностью 0,3–0,5 тонны в сутки. Отличия в нюансах. А нюансы — в идеологии такого производства. Мы вкладываем в понятие ремесла мастерство, а ремесло на великом русском языке

Гончарова, Тургенева, Достоевского и других писателей XIX века означало профессию и род занятий. Нашими основными принципами были использование только лучшего мяса и специй, отказ от последних достижений промышленности в виде компонентов, заменяющих мясо, улучшающих свойства текстуры и влагоудерживающих добавок. Исключение – нитрит и фосфат, которые легальны и присутствуют во всех ГОСТах на колбасные изделия. Задачей было делать все по чесноку и свободно, без всяких записей на экскурсии, пускать всех любопытствующих, чтобы в этом убедиться. То есть сделать самое лучшее и продать по справедливой цене то, что получится. Главным фактором были выбраны свойства продукта и его качество, но не цена.

Дело в том, что в тех счастливых уголках планеты Земля, которые не были отягощены плановой экономикой и где знают толк в еде, работает аксиома: маленький может состязаться с большим исключительно на поле качества, но никак не цены.

Когда вы путешествуете где-нибудь по французской или итальянской глубинке, то видите сетевые супермаркеты. На их полках лежат по большей части высокотехнологичные продукты питания с очень сложными и длинными составами. Там все покупают всё. Но на праздник эти условные все отправляются к местному потомственному сыроделу за лучшим сыром в округе, к колбаснику – за рукодельной колбасой и окороком, зайдут и к булочнику, который вот уже шестое поколение печет хлеба в дровяной печи.

По закону сообщающихся сосудов и в нашей стране начинает формироваться ремесленное и домашнее приготовление таких продуктов, которые раньше испугали бы нас своей мнимой сложностью. Активный интерес к небольшим производствам просыпается. Первым, мне кажется, появился интерес к булочному и кондитерскому делу. Дальше начали «просыпаться» сыры. И вот теперь чуть «приподнимает голову» колбаса.

Неизбежно настанет время, когда ремесленные производства займут часть рынка. На мой взгляд, она никогда не будет большой,





не более 2–3%. Но это будет почти отсутствующая сейчас верхушка пирамиды пищевых продуктов. И продукты, производимые ремесленными производствами, будут непременно оказывать давление на промышленные предприятия, вынуждая те повышать качество, балансируя на тонкой нити, натянутой между ценой и качеством.

Только за прошедший год мы с моим другом и партнером Ара Гаспаряном выполнили заказ на создание «под ключ» миниатюрных производств в Новосибирске и Ижевске, а мы не одиноки на этом поприще. Так что в этих двух городах сосиска (та, что совсем из отличного мяса) теперь реальность. Она не столь ярка, как ее промышленные коллеги, но может оказаться вкусна и без усилителей вкуса. Берегитесь: один укус – и понимание того, что вы, наконец, едите то, что имелось в виду, вас настигнет.

Спустя пару лет после рождения Ле Бон Гу (об этой компании ниже), мы сделали две точки на рынках. На Даниловском и Дорогомилловском. На рынках было более активное и тесное общение с покупателями. Но один человек отказался продегустировать со словами: «Даже не буду пробовать: в России ничего хорошего никогда не смогут сделать». Я не помню сотен разговоров с покупателями, но эту маленькую реплику запомнил навсегда.

Я отношусь к людям, уверенным, что в России можно и нужно делать самое лучшее. Не только ракеты и балет, но и колбасу. Да такую, чтобы в Европы потянулись колбасные поезда из России-матушки.

Эта книга написана для того, чтобы дать вам представление о миниатюрном ремесленном производстве. В ней я также привожу несколько рецептов. Часть из них может быть реализована дома или на кухне ресторана. Что-то не изготовить без хорошего куттера (промышленного измельчителя фарша). Но я бы хотел подбодрить тех, кто фантазирует в отношении колбас. А может, заинтересовать кого-то, кто об этом и не думал. Профессионал же усмехнется моим наивным пассажирам и отнесет многое к области сказок и фантастики. Что поделаться? Я просто делаю руками вкусную колбасу, так как считаю это нужным. Цитируя Вольтера, *il faut cultiver son jardin* (нужно возделывать свой сад).

Чем отличаются ремесленные колбасы от современных промышленных? Точная грань между этими понятиями стерта в наше время. Ведь даже домохозяйка измельчает мясо с помощью мясорубки. Поэтому дело, видимо, в самих свойствах продукта.

Возможно, слово «ремесленные» подходит к таким продуктам весьма условно, изменив свое значение. В русском языке нет специального слова, которое означало бы одним махом всю гамму мясных переработанных продуктов: ветчины, паштеты, колбасы, купаты, террины, мясные консервы и прочее. Не нашлось такого слова и во многих других языках, включая вездесущий английский. Поэтому все чаще, вместе с интересом к рукодельным колбасам и паштетам начинают использовать слово французское – charcuterie. Оно попадает и в английских текстах, а в русский начинает просачиваться под видом шаркутерии. Что касается ремесленности, то мне неоднократно встречалось выражение «артизанальные продукты», со словом из того же французского. Не было явления, не было и слова. И окончательно то, что мы понимаем под очень хорошими продуктами, приготовленными, как говорят в народе, «без глупостей», пока так и не получило точного определения.

В моей голове ремесленные колбасы (иногда их называют крафтовыми) от промышленных отличаются качеством и принципами производства, так как задача промышленного производства еще в 1990-е формулировалась как получение мясопродукта с заданным химическим составом, цветом, вкусом и запахом и, разумеется, ценой. В промышленности в ход идут все достижения химической промышленности пищевого направления, используются яркие экстракты пряностей, когда натуральный вкус мясной колбасы уже не слышен за гаммой ароматизаторов, отвечающих за ваше слюноотделение.

Современная промышленная колбаса с высокими выходами захватывает своим запахом весь холодильник и благоухает на всю кухню, лежа на тарелке и не заветриваясь, а уж над ее упругостью работали лучшие технологи. Она мне напоминает современную юную ветреную барышню, утонувшую в превратно понятых идеях гламура. Она вышла из салона красоты, не слегка, а чрезмерно наполнив губы гиалуроновой кислотой, излишне нанесла на себя боевую раскраску, сдобрила это очень сильными духами, глубоко вздохнула и, моргнув пластиковыми ресницами, оглядела этот мир в уверенности полной над ним победы. Слов нет, она хороша собой, каждая деталь шлет во Вселенную сигнал любви такой интенсивности, что все вместе это создает какофонию, хотя редкий самец вида *homo sapiens* не проводит ее взглядом. Только вот удивленным или полным вождения? Мы же выступаем за естественность и утонченность – ценности, редкие во все времена. Искусство макияжа не в том, чтобы прятать красоту под слоями грима, надо лишь умело ее чуть подчеркнуть.

Так и колбасное искусство – слегка акцентировать вкусы мяса, а не прятать их, обильно залив ароматикой. Забегая вперед, скажу, что Франция оказала на русскую колбасную школу огромное влияние, хотя большинство считает, что у нас только немецкая преемственность.

Для справки: один из способов получения гиалуроновой кислоты – экстрагирование гиалуроната из тканей животного сырья (продуктов убоя скота и птицы).

В середине 1990-х некоторые предприимчивые граждане открывали небольшие цеха, как правило, в условиях, далеких от цивилизованных представлений о санитарии. Там выпускали максимально дешевые продукты весьма сомнительного качества. Часто бывали случаи выпуска условных «колбас» под известными марками. Отсюда, кстати, мантра, которая без конца звучит в телепередачах о колбасе: ТУ хуже ГОСТ.

В наши дни это далеко не аксиома. Есть и ТУ, которые не хуже, если не лучше ГОСТ, и таких продуктов становится больше.

Настоящего ремесленного производства в 1990-е практически не существовало. Но в это время начиналось народное творчество в условиях кухонь, закутков при фермах. Копчение на примитивных устройствах, созданных из старых бочек, позволяло получать какие-то продукты, которые, тем не менее, отличались от магазинных. Но мотивация и цели были совершенно иными.

Сейчас мы находимся в другой ситуации, когда полки магазинов ломятся от очень красивых промышленных продуктов. Невзирая на мрачные телевизионные сюжеты, в супермаркетах есть и отличные продукты, а есть и весьма условные, с очень высокой долей замен мяса, то есть большая часть – это достойная еда, но есть и продукты, весьма условно имеющие отношение к мясу. Заметим, санитарный контроль в наши дни очень строг, и все продукты в магазинах безопасны с пищевой точки зрения. Однако все это далеко от представления сосиски как предмета гастрономии. Сама сосисочная идея оказалась дискредитирована.



Согласитесь, когда мы с вами покупаем крабовую палочку, мы не задумываемся о том, как много крабов прошло мимо нее. Ответ для нас очевиден: крабов не было даже близко. Если мы покупаем сосиску за 200 рублей за килограмм, мы понимаем, что ее, скорее всего, не грех съесть и в пост. Ведь совершенно понятно, что сосиска из мяса не может стоить дешевле килограмма мяса.

Настоящий ремесленный продукт я бы охарактеризовал следующим образом: колбасные и деликатесные мясные изделия, приготовленные из лучшего мяса, отличных настоящих специй, по проверенным временем рецептам. При их изготовлении используется значительная доля ручного труда, а некоторые процессы занимают по несколько месяцев.

Сейчас у нас в стране есть все возможности для экспериментов на домашней кухне и для создания и успешной эксплуатации небольших цехов.

Я бы хотел, чтобы эта книга поддержала вас в решимости делать ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ КОЛБАСЫ где бы вы ни были: дома или в небольшом фермерском цеху.



B B E D E H M E



