

АНДРЕЙ КУСПИЦ

# КОЛБАСОЛОГИЯ

---

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО  
РЕМЕСЛЕННОЕ И ДОМАШНЕЕ



История . Оборудование . Рецепты

Кулинарное открытие (Эксмо)

Андрей Куспиц

**Колбасология.  
Колбасное производство:  
ремесленное и домашнее**

«ЭКСМО»

2020

УДК 641/642  
ББК 36.99

**Куспиц А.**

Колбасология. Колбасное производство: ремесленное и домашнее /  
А. Куспиц — «Эксмо», 2020 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-04-104466-4

Знаете ли вы, когда человечество первый раз вкусило колбасы? Знаете ли вы, что изобретение венской сосиски вызвало в свое время негодование у цеха немецких колбасников? Так ли опасны фосфаты и нитриты? Как приготовить колбасу на собственной кухне? А как построить свое производство? А также, что случилось с мини-пигом по имени Хамон? Неожиданные исторические факты, рассказы из полной тягот и авантюры фермерской жизни в России, технологии и рецепты — все это найдет читатель в аппетитном труде «Колбасология», посвященном, как следует из названия, одному из самых любимых продуктов на нашем столе. Автор книги — один из лучших колбасников России, человек энциклопедических знаний в области гастрономии Андрей Куспиц. «Колбасология» открывает серию его трудов, посвященных базовой потребности человека — еде. Но эта базовая потребность преломляется в авторской философии, трансформируясь через удовольствие в творчество, и в итоге становится настоящим искусством. В формате PDF A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641/642  
ББК 36.99

ISBN 978-5-04-104466-4

© Куспиц А., 2020

© Эксмо, 2020

## Содержание

От автора	7
Введение	14
От легионеров до продразверстки	14
Три соли: поваренная, нитрит и фосфат	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# Андрей Куспиц

## Колбасология

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

\* \* \*

*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 новорожденном 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 Дорогомиловском. 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 поделать? 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 технологии. 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 вожделения? 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.





## Введение



### От легионеров до продрозверстки

Неизвестно, кто придумал колесо. Неизвестно, кто догадался сделать колбасу, очистив кишки животного и наполнив их мясом. Но это было придумано очень и очень давно.

Ряд свидетельств говорят о том, что первые колбасные изделия появились в Северной Африке. Возможно, там же появились и другие способы консервации целномышечных отрубов. Однако самый первый известный нам письменный рецепт записан клинописью в Месопотамии, и хранится он в наши дни в одном из музеев Великобритании. Это рецепт колбасы из ягненка, приготовленный в желудке ягненка. Таким образом, различные колбасные изделия существовали в качестве одного из блюд довольно долгое время на Ближнем Востоке и, вероятно, оттуда попали на территорию современной Италии.

Именно благодаря Древнему Риму и античной римской кулинарии колбасы получили большое распространение и превратились в отдельную кулинарную культуру.

Обычные римские граждане ели мясо довольно редко. Основной рацион составляли злаковые, сыры, оливки. Римская кулинария, конечно же, не знала лимона, колоссального набора специй, но применялось много различных трав и корней.

Колбасы стали популярны в кулинарии римского общества из-за армии. В то время считалось: чтобы солдат, или гладиатор, был сильным – он должен часто есть мясо. Поэтому, помимо хлеба и сыра, в солдатский рацион попадало и мясо. Понятно, что, если на переходе пал ослик (или лошадь) и такого ослика (или лошадь) разделить на какое-то количество солдат, не всем достанутся равнозначные по своим свойствам куски.

Колбаски и колбасы же позволяли поддержать равенство в воинском братстве.

В Риме были сплошь стандарты, например стандартные дороги, которые целы и по сей день. И в Риме, конечно же, были разработаны стандартные колбасные изделия, в том числе стандартизация их размеров. Порционирование шло не по весу, как в наши дни, а по длине. Тем не менее, это позволяло разделить на равные и честные части тушу того или иного живот-

ного. Поэтому страны, где стало развиваться колбасное дело, – это страны, которые были заняты Римом: от Великобритании на западе до Германии на востоке и вниз, к первоисточнику на территории нынешней Италии.

На римских территориях традиции Рима смешивались с различными другими национальными кулинарными культурами. Около X века начинается заметное расслоение техник и рецептов на германские и романские, что обусловлено климатическими особенностями. В Германии это, в основном, горячее приготовление. На территории Германии нет стабильного климата для сыровяления, в то время как на территории нынешних Италии, Франции, Испании, Португалии достаточно мест, в частности пещер, в которых поддерживается естественным образом микроклимат, позволяющий осуществлять естественное созревание продуктов. Поэтому германские техники – это варка, копчение и так далее.

Русь не относилась к территориям, оккупированным Римской империей. Тем не менее и на Руси готовили не только крупнокусковые заготовки, но и колбасы. Так, в берестяной грамоте, датированной 1120–1140 годами, написано: «От дьяка и от Ильки. Вот мы [двое] послали 16 луконов (очевидно, меда), а масла три горшка. А в среду две свиньи, два хребта (видимо, хребтовая часть туши), да три зайца и тетерева и колбасу, да два коня, причем здоровых». То есть колбасы были, но более популярны были крупнокусковые заготовки. С XVI века колбасы попадают в опалу. В 1551 году церковь приняла постановление «Стоглавого Собора», в народе называемого «Стоглав». Помимо иных запретов, как например запрета на бритье бороды, был и запрет на употребление колбас. В 67 пункте документа говорилось, что не допускается «удавленины и крови ясти сиречь колбасы». Таким образом, запрет напрямую касался лишь кровяных колбас на том основании, что христианину нельзя употреблять иной крови, кроме крови Христовой, но на практике касался всех колбас вообще.

Реабилитировал колбасы Петр I: поев колбас от немецких колбасников в немецкой слободе и в Голландии, он пригласил в Россию двадцать семей колбасников. И к концу XIX века в Петербурге было уже около двухсот колбасных мануфактур, в основном принадлежавших немцам. Поэтому дразнилка «немец-перец-колбаса» имеет вполне себе реальную историческую основу. Стоит отметить, что и тут все лавры опять достаются немецкой школе. Но давайте вспомним, кто строил Санкт-Петербург, который стал столицей Империи: все итальянцы и французы. К примеру, Жан Батист Леблон, приглашенный Петром I, был «генерал-архитектором», руководил строительством города. Люди такого уровня приезжали работать в Россию со своими семьями и командой, которая в свою очередь приезжала также работать с семьями. Так же говорят про немцев, что они перебирались и выстраивали свой быт, делали колбасы изначально для себя. И французы тоже тосковали по своим родным продуктам, внося свой вклад в культуру новой столицы, в том числе и в кухню. А уж после 1812 года, сами понимаете, сколько простых французских ребят осталось жить по деревням, разбросанным вдоль старой смоленской дороги до Москвы.

**Кстати**, вышеупомянутый ветврач Михаил Александрович Игнатьев и доктор медицины Леонид Николаевич Симонов писали в 1901 году в совместной книге «Колбасное производство» про увиденные ими предприятия Германии и Франции:

*Весьма чисто содержатся мастерские и вообще колбасные заведения во Франции, особенно в Париже и Леоне. Опрятны также большинство колбасных в Германии, хотя, вследствие немецкой скупости, они значительно уступают французским в смысле комфортабельной обстановки. Что касается наших колбасных, то очень многие даже из столичных далеко не удовлетворяют указанным выше санитарно-гигиеническим требованиям,*

*доказательством чему, между прочим, могут служить частные протоколы, составляемые по этому предмету петербургской полицией.*

Однако именно лавочная торговля предлагала продукты, которые мог купить любой желающий. И в этом смысле в России колбасное дело изначально попало в немецкий фарватер. Были придуманы и русские продукты, а как без того? К примеру, чайная колбаса – чисто русское изобретение. Но в основном все вдохновлено немецкой тематикой.

Русские мастеровые, в том числе и знаменитые колбасные мануфактуры в Угличе, были основаны на принципах европейских колбасных техник и рецептов, вобрав в себя лучший опыт.

Вообще же, немецкие колбасники держали марку, имели очень красивые лавки с профессиональной выкладкой товара и изготавливали колбасы и ветчины только очень высоких качества и цены. Так, в 1813 году фунт баранины стоил 15 копеек, а фунт колбасы – 1 рубль. На недорогих колбасах специализировались угличские ремесленники.

По мнению господ Павла и Ольги Сюткиных, исследователей истории русской кулинарии, несмотря на колоссальное влияние французской кулинарии на русскую, в отношении колбас это заметно мало. Дело в том, что на момент активной эмиграции времен французской революции и тем более наполеоновского вторжения в Россию ниша была уже плотно занята немецкими колбасными мануфактурами. Это связано с особенностью немецкой эмиграции. Еще со времен немецкой слободы немцы неспешно перебирались с семьями, выстраивая вокруг себя привычный им быт, который непременно включал и колбасы. Обширность же первой волны французской эмиграции затрагивала людей, оказавшихся в сложном положении: беглецов от революции или осевших среди русских деревень солдат, выживших в русскую наполеоновскую кампанию. Повара, которые сопровождали еще первый всплеск интереса к французскости с начала XVII века, редко прибегали собственно к колбасному ремеслу, однако в отношении мясных продуктов – всевозможные паштеты, террины, рийеты, галантины, фаршированная птица и прочее – явление преимущественно французское.

Тем не менее, влияние на русско-немецкое колбасное дело со стороны французского в России было. Если бы это было не так, то вряд ли в 1901 году увидела бы свет книга «Французское колбасное производство. Способы приготовления французских колбасных продуктов» под редакцией Михаила Александровича Игнатьева и Леонида Николаевича Симонова, где в частности сказано: «Хотя германское колбасное производство гораздо обширнее французского, мы не сочли нужным описывать его отдельно от русского, на том основании, что в существенных своих чертах оно вполне схоже с русским, что очень понятно, так как научились мы колбасному производству именно от немцев и большинство наших колбасников до сих пор немцы – потомки бывших выходцев из Германии». Для любознательных порекомендую 30-страничную книгу автора Ф. А. Зеест «Влияние французского кулинарного искусства на русскую кухню», выпущенную в 1897 году в Санкт-Петербурге. В Сети ее можно найти в виде сканов. В книге-очерке утверждается, что французское кулинарное искусство, позаимствованное у итальянцев, оказало громаднейшее влияние на русскую кухню.

Действительно, французское влияние, несомненно, проявилось в части многих, кажущихся незначительными на первый взгляд, нюансов. Так, я предполагаю, что идейной основой докторской колбасы стала французская сервела, известная и в России до переворота 1917 года. Действительно, когда я объясняю французам, что такое докторская колбаса, я говорю, что это *cervelas russe*, то есть русская сервела. Колбаса сервела исторически восходит к древнеримской мозговой колбасе (мозги по латыни – *cerebellum*). Момент, когда в русской колбасной терминологии произошла подмена понятия и словом «сервелат» стали обозначать совсем иной тип продуктов, мне, увы, непонятен. Но это, подчеркну, моя личная гипотеза.

Колоссальное влияние на колбасное дело оказала война 1914–17 годов. Дело в том, что немцы оказались в условиях, когда остро не хватало сырья, но нужно было чем-то кормить



народ и армию. Именно в Первую мировую войну немцы, впервые в истории качества, догадались разбавлять колбасу (до половины изделия) картофельным крахмалом и мукой, скрывая замены обильными специями. В это время в России инженер-технолог М. Михайлов уже писал свою книгу «Фальсификация важнейших пищевых продуктов», изданную в 1918 году, в которой описывается способ распознавания подделок без применения сложных приборов и аппаратов.

Удивительно, но современные исследования качества пищевых продуктов показывают нам ту же самую плачевную картину в молочной отрасли и мясной промышленности. Просто жаль, что не знали молочники того века про пальмовое масло.

**Обращу внимание читателя**, что принципиально у нас за сто с лишним лет ничего не поменялось ни в колбасе ни в молоке. Володя Романов (мясной эксперт) обратил мое внимание на труд доктора исторических наук, доцента Е. Д. Твердюковой, описывающей фальсификацию пищевых продуктов в переходный сложный период истории с 1914 по 1918 год. Приведу цитату:

*«Под особым покровительством» таксы находилась колбаса. Но почти во всех лавках она продавалась подкрашенная (особенно копченых сортов) и с примесью картофельной муки. Еще в 1913 году работниками Ревельской рыночной комиссии в 12 из 13 взятых проб была обнаружена добавка крахмала. Но попытка привлечь производителей к ответственности оказалась безуспешной «за неимением закона для установления наказания». Колбасники злоупотребили доверием и увеличили выработку недоброкачественной продукции, особенно дешевых сортов, так что от фальсификата страдало главным образом малообеспеченное население. Например, в чайной колбасе (стоимостью 12 копеек за фунт) содержалось 15–30 % крахмала, а иногда и более. Гарантированный массовый сбыт продукта обуславливал «полную беззастенчивость» поставщиков. Фальсификат не только поступал в розничную продажу, но шел на снабжение армии, лечебных и хозяйственных организаций. Так, из 63 проб молока, доставленного в Петроградскую санитарную станцию в 1915 году больницами и лазаретами, 40 (63,5 %) оказались сфальсифицированы. Из них 26 образцов представляли собой цельное молоко, разбавленное водой, 9 – снятое молоко, 3 – снятое молоко, разбавленное водой, 2 – разбавленное водой с добавлением сливок.*

Дальше в США случилась Великая депрессия и возникла необходимость создать более дешевые и при этом сытные колбасные, деликатесные продукты. Появились новые способы удешевления: замена сырья, замена мяса в мясных продуктах. Этот процесс был неостановим. И он привел к тому, что в наши дни в Германии ремесленных колбасников небольшое количество, при этом очень развита крупная промышленность.

Сейчас Германия, Австрия, Чехия, Венгрия и Финляндия являются основными производителями «волшебных» порошков для мясоперерабатывающей промышленности Европы.

В романских странах (прежде всего имеются в виду Италия, Франция, затем Португалия и на последнем месте, наверное, Испания) по-прежнему выживает какое-то количество небольших производств ремесленного направления, производящих колбасы, провесные окорока и другие деликатесные продукты.

В Советской России, начиная с 30-х годов (то есть с времен конца НЭПа), полностью закончилась колбасная ремесленная история и началась история совершенно иная. Часть долгих процессов ушла в небытие еще в начале 1920-х. Так, до революции наша страна экспор-

тировала солонину (в том числе и сыровяленые свиные окорока) в Европу. Впрочем, Россия экспортировала и спаржу, и артишоки. В отношении солонины после гражданской войны все понятно: никакой активист продразверстки в то тяжелейшее время не допустил бы, чтобы свиная ножка мумифицировалась год и более, теряя до половины веса. Спаржа, артишоки постепенно сами собой сошли на нет, потому что те, кто понимал, что это такое, или получили пулю красноармейца, или уехали доедать всю эту зелень в эмиграцию. Тут дело не в мясе или овощах: в то же время прекратило свое существование последнее устрицеводческое хозяйство в Тамани. Никто не запрещал есть спаржу и устриц. Просто это не соответствовало духу времени: комсомол строил узкоколейку вместе с Павкой Корчагиным и редко ел досыта. Интерес к еде буржуазии был не то что не в моде, он был просто опасен. Поэтому на долгие годы тонкие обертоны пищевой палитры исчезли. В стране установилась простая парадигма кулинарных понятий, свойственных среднерусскому крестьянству: пшено, хлеб, молоко, мясо, морковь, репа. Спустя десятилетие начала становиться заметной молодая советская кулинария, перепечатавшая дореволюционные книги Елены Молоховец или Пелагеи Александровны-Игнатьевой (вторая фамилия у нее по мужу – Михаилу Игнатьеву, известному ученому, автору «Курса мясоведения», которого я еще не раз упомяну в книге).

Через десять лет после гражданской войны страну охватил бум строительства. Под лозунгом индустриализации менялась вся жизнь, в том числе в пищевых отраслях. Что касается именно мясной переработки, в 1933 году в Москве был введен в строй крупнейший в стране, а возможно, и в Европе завод, носящий и поныне имя Анастаса Микояна. После визита в США – самую промышленную страну того времени, были приобретены технология, оборудование, проектная документация, и к концу 1938 года завод был полностью модернизирован, став одним из лучших на то время в мире. Это был период, когда советская Россия на выковыренные из корон павшей империи брильянты покупала для пользы страны паровозы и станки.

Были приобретены технология и оборудование для восьми мясозаводов, которые были построены от Энгельса и Семипалатинска до Москвы и Ленинграда. Кстати, тот самый завод в Чикаго, проект которого был куплен и размножен по СССР, вскоре снесли за нерентабельностью ввиду огромной площади и устарелости конструкций и линий.

Основу советских рецептов составили известные до 1917 года колбасы. В 1938 году был издан прекрасный альбом с рецептурами и цветными иллюстрациями колбас. Говорят, он был выпущен больше в целях пропаганды, поскольку часть рецептов не выпускалась. Однако лично я отношусь к нему, как к важному источнику советских рецептов. Этот сборник несложно заказать в виде репринта.

Мы все помним сложную эпоху, ностальгия по которой породила серию картин Васи Ложкина «Колбасы на всех не хватит»; эпоху абсурда, когда жители деревни ехали в город за условной колбасой, а не наоборот. Сейчас мы живем в совершенно иной период: в наследие от Советского Союза нам досталась крупная промышленность. Кое-как подлатанные в девяностые какие-то производства так и остались в прошлом, не пережив трудных времен. Но те производства, которые прошли самые тяжелые времена, сейчас, в основном, оснащены на отлично: иначе не выжить. Крупная промышленность производит огромное количество вариантов колбас. Все это красивое, яркое, и этого всего много. Но, к сожалению, подавляющее большинство продукции к началу XXI века ушло далеко от того, что имелось в виду изначально.

Сейчас, на фоне яркого маркетингового изобилия, постепенно меняется сознание людей. Многие начинают понимать, что всего будет теперь много и вне зависимости от размера кошелька есть люди, которые применяют в отношении продуктов питания ленинский принцип «лучше меньше, да лучше». Поэтому в России появляется большой интерес к ремесленному и домашнему колбасоделанию, то есть изготовлению колбас в небольших форматах. Скорее всего, этот процесс продлится около десятилетия и вряд ли заполнит более двух процентов рынка, но эти два процента будут производить сосиску в гастрономическом формате, и она

будет эталоном. К этому эталону неизбежно будет стремиться и крупная промышленность, которая не так вольно себя почувствует в отношении замены мяса и применения различных колбасных «волшебных» порошков.



## Три соли: поваренная, нитрит и фосфат

### Нитрит и фосфат

Людам свойственно бояться чего-то непонятного и считать, что раньше было лучше. Когда-то боялись грома и паровоза, сейчас – НЛО и фосфата с нитритом в колбасе.

#### Нитрит

Колбасы готовят на нашей планете уже несколько тысячелетий. Известно о применении селитры (*sal nitrum* по-латыни) в древнеримской кулинарии для приготовлений вареных ветчин, однако она определяла вкусовые свойства и приятный розовый цвет и еще не воспринималась как панацея от колбасной болезни (колбаса по-латыни – *botulus*).

Селитру (нитрат натрия) никогда не добавляли в кровяные колбасы, потому что она не оказывала существенного влияния на цвет продукта. И именно кровяные колбасы вызывали вспышки ботулизма. В этой связи известно несколько запретов времен античности на производство и продажу кровяных колбас.

Ботулизм – смертельное заболевание. Оно, вероятно, было постоянным спутником человека в течение всей истории, однако официально было зафиксировано только в 1793 году в немецкой Швабии. В тот год от ботулизма скончалось тринадцать человек, поевших кровяных колбас, и поэтому болезнь получила свое название в качестве «колбасной».

**В конце XIX века** в Бельгии 34 музыканта, готовившихся играть на похоронах, съели сырую ветчину домашнего приготовления. В течение суток у большинства музыкантов начали проявляться симптомы ботулизма. В результате 3 человека погибли, а еще 10 находились в больнице в течение недели в тяжелом состоянии. Из остатков ветчины и из селезенки пострадавших бактериолог Эмиль ван Эрменгем выделил возбудителя и назвал его *Bacillus botulinus*.

От ботулизма погибают и по сей день, только современные врачи его от гриппа или похмелья отличить уже не всегда могут. Не верите – ищите статистику на сайте Россельхознадзора.

Селитра по-прежнему в ходу во многих странах мира, прежде всего в Европе. В России селитра применялась активно вплоть до конца Великой Отечественной войны и к XXI веку полностью вышла из употребления, так как нитрит натрия при тех же функциональных свойствах работает быстрее. Сейчас источник нитрита – значительно более безопасная нитритная соль или вытяжки из богатых нитритом овощей. В иллюстрированном альбоме от 1938 года упоминается применение селитры во всех вареных колбасах. Как, впрочем, и в дореволюционных книгах по колбасному делу, в том числе в фундаментальном труде «Колбасное производство» под общей редакцией магистра ветеринарии, старшего ветеринарного врача санкт-петербургских скотобоен М. А. Игнатьева и доктора медицины Л. Н. Симонова (С.-Петербург, 1901).

После войны стали применять нитрит в растворе, что сильно облегчало задачу равномерного распределения по фаршу. И первые ГОСТы (они появились под таким названием в 1947 году) включали в себя нитрит в виде раствора.

## **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.