

АНДРЕЙ КУСПИЦ

# КОЛБАСОЛОГИЯ

---

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО  
РЕМЕСЛЕННОЕ И ДОМАШНЕЕ



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 вяленным 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**

<b>ПРОДУКТОВ ШАРКУТЕРИИ .....</b>	<b>198</b>
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 достигнет.

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 попадаетея 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 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.**







# B B E D E H M E





