

ВКУС, ПРОВЕРЕННЫЙ ВРЕМЕНЕМ

Константин Михайлов

КОЛБАСА ПО ГОСТУ

КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ
И АВТОРСКИЕ ВАРИАНТЫ

хлеб*соль

Москва

Содержание

От автора	9
------------------------	----------

Колбаса – от Домостроя до ГОСТа	13
--	-----------

Так ли хороши исторические рецепты?

Как с ними работать.....	28
--------------------------	----

Оборудование для домашнего изготовления колбас.....	35
---	----

Рецепты колбас. Исторические и авторские	47
--	-----------

Самая любимая колбаса — докторская.....	48
--	-----------

Рецептура 1938 года. Докторская колбаса по Конникову.....	56
---	----

Рецептура 1979 года. Докторская колбаса по ГОСТ 23670-79	57
--	----

«Доктор Свин». Простой и бюджетный вариант вареной колбасы.....	58
---	----

Колбаса «Кандидатская»	58
------------------------------	----

Колбаса вареная куриная «Бакалавр»	59
--	----

Сосиски	61
----------------------	-----------

Сосиски венские. Классика.....	65
--------------------------------	----

Сосиски франкфуртские по рецепту 1909 года	66
--	----

Сосиски пивные по рецепту 1909 года.....	69
--	----

Сосиски молочные. Рецепт 1938 года из альбома Конникова.....	70
--	----

Сосиски молочные. Рецепт 1979 года по ГОСТ 23670-79.....	71
--	----

Сосиски молочные докторские	72
Сосиски русские	72
Сосиски куриные	73
Сосиски деревенские	74
Сосиски сливочные	75

Сардельки..... 76

Сардельки по рецепту 1903 года из книги П. А. Фёдорова «Колбасное производство»	78
Сардельки по рецепту 1909 года (Польская фабрикация)	80
Сардельки по рецепту 1938 года	81
Сардельки свиные высшего сорта по ГОСТу 1979 года	82
Сардельки № 13	83
Сардельки рейнские	84
Сардельки (колбасы) померанские	85

Краковская и ее друзья..... 86

Краковская колбаса по рецепту 1938 года	89
Та самая советская краковская по ГОСТу	90
Кряковская	91
Краковская из индейки	92
Краковская-2026	94
Kielbasa Krakowska (краковская из Кракова)	95

Охотничьи колбаски..... 97

Охотничьи колбаски по рецепту 1903 года	99
Охотничьи колбаски высшего сорта по рецепту 1938 года	100
Классический рецепт охотничьих колбасок из СССР	101
Доброславские охотничьи	102

«Охота на пернатых».....	103
«Немецкая охота» (Jdgermeister).....	104
Немецкие охотничьи колбаски.....	106
Прибалтийские охотничьи колбаски.....	106
Пряные охотничьи колбаски.....	107

Сервелат.....108

Готская сервелатная колбаса. Рецепт 1909 года на новый лад.....	111
Сервелатная колбаса 1909 года. Ремейк-2025.....	111
Сервелат высшего сорта. Летняя колбаса 1938 года.....	113
Сервелат «Советская классика» по ГОСТ 16290–86.....	114
Сервелат «Добрый финн».....	114
Сервелат коньячный.....	116
Сервелат «Доброславский».....	117

Московская колбаса.....119

Московская по мотивам колбасы 1903 года.....	121
Московская летняя по рецепту 1938 года.....	122
Московская высшего сорта по рецепту 1979 года.....	123
Подмосковная.....	124
«Замкадье».....	125

Мясной хлеб.....127

Мясной хлеб лучший высшего сорта по рецепту 1938 года.....	129
Мясной хлеб «Отдельный» по рецепту 1938 года.....	130
Мясной хлеб любительский высшего сорта по рецепту 1979 года.....	131
Мясной хлеб «Доброславский».....	132
Мясной хлеб домашний.....	133
Мясной хлеб с сыром.....	134

Паштеты 135

Пате итальянский по мотивам рецепта 1909 года 136

Паштет-сыр по рецепту 1938 года 137

Паштет столичный высшего сорта по рецепту 1979 года 139

Нежный паштет из куриной печени по-доброславски 140

Паштет из гусиной печени по-доброславски 141

Паштет из утиной печени 142

Ливерная колбаса 144

Саксонская ливерная колбаса по рецепту 1909 года 145

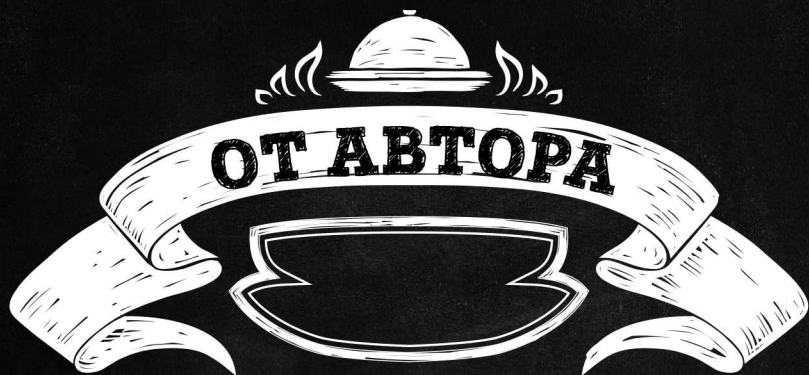
Ливерная колбаса первого сорта по рецепту 1938 года 147

Колбаса ливерная яичная высшего сорта 148

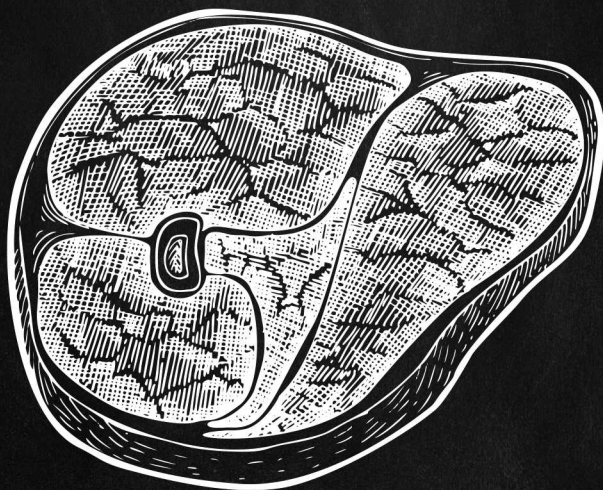
Ливерная колбаса от Доброслав13 149

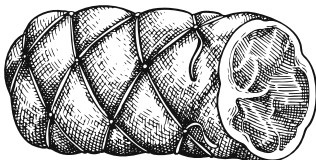
Колбаса: из прошлого в будущее 151

Заметки 152



«СОВЕТСКОЕ РАДИО»





Приветствую вас, любители вкусного и интересного! Меня зовут Константин Михайлов, но большинству я известен как Доброслав13, создатель и идейный вдохновитель интернет-проекта «Доброслав13 — вкусные истории».

Колбаса, пожалуй, один из самых популярных и распространенных продуктов питания во всем мире. В разных концах света ее делают по-разному, используя различные виды мяса и пряностей. Так, например, в Китае часто готовят сладкие колбасы, в США обожают остропряное пеперони, в Италии предпочитают сыровяленые колбасы в белой благородной плесени и гигантскую мортаделлу, а немцы не мыслят своей жизни без разнообразных сосисок и колбас, коих готовят множество, и в каждом регионе есть свои особенности. А какую колбасу любят в России? Я много раз проводил опросы в своих блогах, и, по моим многолетним наблюдениям, самые любимые и популярные варианты — это докторская, краковская, молочные сосиски, причем непременно сделанные по советскому ГОСТу, тому самому, старому, как многие считают, лучшему и вкуснейшему колбасному стандарту в мире.

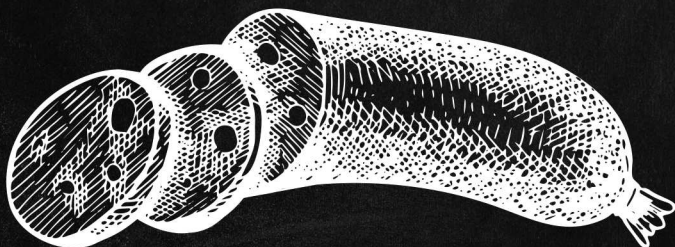


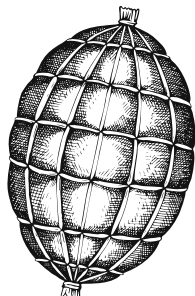
В этой книге я хочу поделиться своими размышлениями на тему самых известных и популярных у нас колбас, рассказать о технологии их изготовления в домашних и ремесленных условиях, о том, как менялись вкусы, рецептуры, ну и, конечно же, стандарты изготовления колбас. Данную книгу я решил построить на сравнении колбас со сходным названием, технологией изготовления, но существенно различающихся по внешнему виду и вкусу. Так, например, мы сравним всеми любимую краковскую по советскому ГОСТу с краковской, которую делают в Кракове. Я познакомлю вас с альтернативным взглядом современных ремесленников на данные рецептуры, расскажу, в честь каких докторов докторская так называется, а также мы проследим, как менялись рецепты колбас за последние полторы сотни лет.





КОЛБАСА ОТ ДОМОСТРОЯ ДО ГОСТА





Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в различных китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в середине I тысячелетия до нашей эры. В дальнейшем колбасы упоминаются в древнегреческой литературе, например у Гомера в «Одиссее», а Эпихарм даже написал комедию «Колбаса». И что же, греки изобрели колбасу? Конечно же нет. Множество кулинарных и не только открытий приписывается грекам благодаря их любви все записывать. Как говорил мой научный руководитель, «творите мифы о себе, греческие боги начинали именно так. Во всех странах были похожие легенды и предания, но греки записывали всё в подробностях и так, как им было удобно, и теперь мы знаем о них всё, даже то, чего не было».

Из Греции колбасы перекочевали в Рим, где тоже любили вкусно и много поесть и где тоже было жарко, отчего мясо очень быстро портилось¹. Для его сохранности очищенные

¹ Название опасного заболевания ботулизма происходит от латинского слова *botulus*, что переводится как «колбаса». Первые случаи отравления ботулотоксином были зафиксированы после употребления в пищу колбасных изделий, которые римские legionеры брали с собой в долгие походы и хранили в герметичных бочках.

кишки забивали рубленным мясом, специями и солью, связывали концы и подвешивали подвяднуть в темных прохладных пещерах, таким же образом вялили целые куски свинины и говядины. Такой продукт хранился намного лучше свежего или просто поджаренного мяса. Возможно, тогда же впервые начали делать и копченые колбасы. Ведь колбасы и куски мяса, подвешенные над дымом, сушились намного быстрее, пропитываясь вкусным запахом тлеющего дерева. Копчение отгоняло мух, стремящихся везде отложить личинки; продукты, обработанные таким способом, были вкусны, ароматны, сравнительно безопасны и хранились довольно долго. Римляне, люди в пище и развлечениях неумеренные, кроме привычной баранины, говядины и свинины пускали на колбасу даже дельфинов. (Кстати, в советское время производились сосиски и колбасы из китового мяса.)

В Средние века в Европе развитие производства колбас пошло двумя путями. На севере, в прохладном климате, готовили сырые колбасы, которые в дальнейшем либо просто отваривались (обжаривались), либо доводились до готовности с помощью горячего дыма. В южных регионах практиковали вяление и сушку на солнце либо выдержку в прохладных пещерах. Со временем сформировались основные колбасные школы: южная — итальянская и северная, где правили бал немцы, австрийцы и примкнувшие к их идеям поляки.

Ну а как обстояли дела с колбасным ремеслом на территории современной России?

Происхождение слова «колбаса» различные источники толкуют по-разному. У большинства наших географических соседей есть словосочетания или отдельные слова, напоминающие по



звучанию русское «колбаса». В настоящее время одной из основных версий считают заимствование из тюркских языков: «кѡл» — «рука» и «бас» — «давить» (по-русски «пальцем пиханная», именно так и делали первые колбасы — заполняя фаршем из мяса и растительных ингредиентов кишки различных живодных) или külbastı — «поджаренное на сковороде».

Второй частой версией происхождения считается заимствование с иврита. На иврите kolbāsār (כֶּלְבָּסָר) значит «всякая плоть». Данная идея сомнительна, так как, во-первых, это сочетание употребляется в Библии в значении «всякое живое существо», а не продукт, изготовленный из животных, а во-вторых, иудеи не едят свинины, которая входит в большую часть колбас, хотя далеко не факт, что и раньше было так.

Третья версия, как по мне, также сильно притянута за уши. Ее приверженцы исходят из русского слова «коло» («колобок»), подразумевая, что колбаса тоже круглая и большинство первых таких изделий формовались в виде круга или колеса. Еще один вариант происхождения слова «колбаса»: европейские calabash (англ.), Die Kalebasse (нем.), calebasse (фр.) — «тыквенная бутылка». Колбаса, особенно в некоторых видах кишок или желудке, определенно напоминает по форме бутылку из тыквы.

Многие считают, что колбасу в Россию привезли немцы во времена Петра I. Они же и научили ее делать наших ремесленников. Но первое письменное свидетельство о колбасах на Руси — это берестяная грамота, найденная на Троицком раскопе в Великом Новгороде. В ней некие дьяк и Илька докладывают: «Вот мы [двое] послали 16 лукон (очевидно, меда. — Прим. авт.), а масла три горшка. А в среду две свиньи,



два хребта (видимо, хребтовая часть туши. — Прим. авт.), да три зайца и тетеревов и колбасу, да два коня, причем здоровых». Исследователи датируют эту грамоту 1120–1140 годами.

Новгородцы не имели тесных контактов с тюркскими народами, зато активно торговали с Северной Европой. Вероятно, слово «колбаса» имеет общеславянское происхождение, но не исключено, что первая часть его славянская, а вторая — заимствованная.

Впрочем, откуда бы ни произошло слово «колбаса», для нас главное, что это вкусный, питательный продукт, который мы можем не только купить на рынке и в магазине, но и сделать самостоятельно.

Следующим историческим упоминанием колбасы следует считать «Стоглав» — это свод законов, утвержденных Московским собором 1551 года. В главе 91 мы можем обнаружить следующее: «Божественное писание заповедало есть удалятися от крови и удавленины, и от блуда. Нецыи бо угождения ради чревняго кровь коего любо животного хитростию никакою сотворят снедно еже глаголют колбасы, и тако кровь ядят. Подобно запрещаем таковым». В переводе на современный язык это означает запрещение употреблять в пищу кровь животных в виде колбасы и пойманную в силки дичь. В данном случае такое решение основано на религиозном запрете, принятом на VI Вселенском соборе, созванном императором Юстинианом в Константинополе в VII веке. При этом в католических странах запрет не был строгим, и кровяная колбаса с кашей в начинке стала традиционным блюдом в немецкой и польской кухнях.
