

ВСТУПЛЕНИЕ КОПЧЕНИЕ И СОЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ У РАЗНЫХ НАРОДОВ МИРА

Копчение и соление как способ заготовки продуктов впрок применялось тысячи лет назад еще пещерными людьми.

Соление — самый древний, простой и популярный метод заготовки продуктов, как рыбы и мяса, так и овощей и ягод. Соление мяса было популярно еще в Древнем мире. Римляне умели делать ветчину, технологию ее приготовления подробно описывает в труде «О сельском хозяйстве» Марк Теренций Варрон (I в. до н. э.). Упоминания о соленой капусте и огурцах встречаются в европейских хрониках XII в. С тех пор соленья не утратили популярности, многие виды соленого мяса и рыбы считаются деликатесными продуктами. Наиболее известны хамон, прошутто, пармская и тосканская ветчина. В китайских рукописях соленое мясо упоминается в X в. Китайская ветчина используется для приготовления национальных блюд «Будда прыгает через стену», «Утиные лапки» и «Павлин».

В Греции солить рыбу начали почти 2 тысячи лет назад, этот продукт считался пищей бедняков. В Киевской Руси массово заготавливать соленую рыбу стали примерно в XI в. Соль была единственным способом сохранить улов, поэтому практически все побережье Европы было

застроено солеварнями. Засолкой рыбы занимались в России, особенно на берегах Белого моря, в Швеции, Норвегии, Великобритании, на севере Франции, на берегах Каспийского моря, а также во всех приморских регионах Европы, Азии и Америки.

Овощи и фрукты начали солить тоже еще до нашей эры в дубовых бочках, которые долгое время предохраняли плоды от порчи. Из древних летописей известно, что большим любителем соленых огурцов был Юлий Цезарь.

Засол и квашение не только предохраняли продукты от порчи, но и позволяли полноценно питаться в любое время года. Такие заготовки чрезвычайно вкусны и полезны, поскольку в итоге получается живой натуральный продукт. В книге мы познакомим вас с традиционными, дошедшими до нас из глубины веков, и новыми рецептами засола разнообразных продуктов — от мяса и птицы до овощей и ягод.

Первые копчености появились еще в эпоху палеолита. Среди наскальных росписей того времени есть сцены, изображающие процесс копчения и соления кусков туш различных животных. Вероятно, изначально мясо просушивалось под сводами пещер вблизи от огня. Но там также накапливался и дым, и со временем люди заметили, что мясо с запахом дыма вкуснее и лучше хранится, чем просушенное на солнце или непосредственно возле костра. Изначально коптили только мясо крупных животных, немного позже обрабатывать таким способом стали рыбу и птицу, а позднее во Франции и Швейцарии появились копченые сыры.

Определить, какой народ первым стал коптить продукты, практически невозможно. Существует множество легенд, которые приписывают изобретение этого способа заготовки финнам, германцам, славянам, иудеям.

По одной из версий, подтвержденной археологическими находками, копчением продуктов занимались в Древ-

нем Рима. Причем рецептов заготовки было множество — для обработки сырья использовались разные травы, специи, вино, соки овощей и фруктов.

Многие историки подтверждают, что первыми коптить птицу и рыбу начали иудеи. Считалось, что употребление копченой дичи избавляет от грехов, а копченая рыба была изысканным деликатесом, и лакомиться ею могли позволить себе только очень состоятельные люди.

Существует интересная легенда о том, как появилось копчение в Финляндии. Согласно преданию, охотники отправились в лес за дичью, но поохотиться им не удалось — животные исчезли. Вскоре выяснилась и причина: в лесу начался пожар, животные или погибли в огне, или убежали на безопасное расстояние. Некий финн по имени Суоминен собрал тушки животных, погибших в пожаре, и решил попробовать их мясо. Он разрезал туши на куски и повесил у костра. Мясо издавало приятный аромат дыма, а повисев у огня, стало пахнуть более чем аппетитно. Через несколько часов охотник попробовал обработанное огнем и дымом мясо и удивился, насколько оно вкусное. Он поделился открытием с соплеменниками, и вскоре копчение у финнов стало одним из популярнейших способов заготовки мяса и рыбы.

На звание изобретателей копчения претендуют бритты, галлы, древние греки, монголы. У всех этих народов с древнейших времен данный способ обработки продуктов был в ходу, однако использовалось разное сырье и разные приправы, маринады. Позже коптить начали колбасы, овощи и фрукты, а также специи. С давних времен заслуженной любовью и популярностью пользуется китайский чай Лапсанг Сушонг, или копченый чай. В процессе сушки чайные листья прогревают в дыму сосновых дров, в идеале — в дыму корней китайской ели. Таким образом, чай приобретает специфический аромат смолы и хвои. Коренные народы Сибири на протяжении всей

своей истории коптили и вялили рыбу, оленину и другие виды мяса.

В Великобритании и Германии коптят солод для некоторых сортов виски. Также англичане и французы признаны первыми производителями бекона и карбонада. Традиционной острой закуской в Южной Америке считаются копченые острые перчики халапеньо. В японской префектуре Акита традиционно коптят японскую редьку дайкон. Немцы и австрийцы издавна считаются мастерами приготовления разнообразной ветчины, колбас и копченой дичи. В Армении очень популярна пасторма. В Швейцарии заслуженно гордятся истинно национальным рецептом сервелата.

На Руси копчение тоже было известно с давних времен. Таким способом заготавливали свинину, домашнюю птицу и дичь. Большой популярностью пользовалась копченая рыба, особенно белуга, сом и стерлядь.

Специальные коптильни появились не так давно, а изначально заготовки коптились непосредственно над костром, под крышей жилища, отапливаемого по-черному, в банях возле печи или в специальных сооружениях в виде полого столба, сложенного из камня или кирпича, с плотно закрывающейся крышкой. С одной стороны в конструкции делались два отверстия на разном уровне, которые были снабжены дверцами или заслонками. Они предназначались для размещения продуктов внутри коптильни и для закладки дров. Для равномерного распределения дыма в камере на небольшом расстоянии от верхней крышки закрепляли металлический лист.

Копчение сыра чаще проводят на решетке, чтобы головки при нагревании и подтаивании не деформировались. Коптят сыр горячим и холодным способом. Часто перед копчением головки панируют в пряных смесях, тогда в процессе копчения, когда сыр становится мягче, специи оказываются внутри него и придают готовому

продукту дополнительные оттенки вкуса. При горячем копчении сыр должен находиться в коптильне до 6—10 мин, иначе он начнет плавиться. При холодном копчении специфический ореховый привкус более выражен, сыр приобретает плотную корочку и поэтому может храниться немного дольше.

Важным условием успеха копчения является правильный выбор дров. Древесину хвойных смолистых деревьев для заготовки мяса и рыбы использовать не рекомендуется — смола придаст копченостям неприятный горьковатый вкус и специфический аромат. Исключение составляют ветви и ягоды можжевельника, которые специально добавляют в дрова при изготовлении некоторых деликатесов.

В европейских странах для копчения чаще всего используются ольха, дуб, яблоня, вишня, слива и бук. На территории Северной Америки в качестве топлива для коптилен веками брали древесину мескитового дерева, дуба, ореха пекан, ольхи, клена, а также фруктовых деревьев. Некоторые виды копченостей специально готовят в дыму горящих кукурузных початков. Солод для определенных сортов виски и пива коптят в дыму тлеющего торфа. Традиционная новозеландская копченая рыба обрабатывается дымом тлеющего чайного дерева, а в Исландии, где дрова — большая редкость, сотнями лет коптили рыбу, баранину и мясо кита в печах, растопленных овечьим пометом.

ВИДЫ КОПЧЕНИЯ

В магазинах и супермаркетах сейчас нет недостатка в копченостях, можно купить рыбу, птицу, мясо, колбасы и другие деликатесы. Они привлекательно выглядят, имеют аппетитный запах и приятный вкус, однако часто не имеют ничего общего с настоящими копченостями. Такие продукты обработаны консервантами, стабилизаторами и ароматизаторами — химическими препаратами, имитирующими аромат дыма и обеззараживающими продукты за счет химической обработки.

Именно поэтому в последнее время домашнее копчение набирает популярности — люди хотят быть уверены, что едят качественный натуральный продукт без вредных добавок и «жидкого дыма».

СПОСОБЫ И ОСОБЕННОСТИ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

В домашних условиях используется три основных способа копчения:

- горячее;
- быстрое копчение при высокой температуре — разновидность горячего копчения, которую иногда выделяют в отдельный вид (приближенное к запеканию);
- холодное.

Горячее копчение предполагает обработку продуктов дымом при температуре 45—120 °С в течение нескольких часов, пока продукт не будет полностью готов к употреб-

лению. Такой способ обработки не занимает много времени, заготовки получаются вкусными и сочными, поэтому горячий способ копчения в бытовых условиях используют чаще других. Как правило, горячему копчению подлежат нежирные продукты: грудка курицы и индейки, нежирная свинина и телятина, рыба. С помощью маринадов и добавок к топливу можно придавать заготовкам тонкие оттенки вкуса и аромата. Однако есть один нюанс — такие деликатесы не могут долго храниться.

Холодное копчение — это обработка сырья более холодным дымом при температуре 19—30 °С в течение многих часов, а иногда и дней. Перед холодным копчением продукты, как правило, предварительно засаливают или выдерживают в маринаде.

Качество копчения зависит в равной степени от качества сырья, правильности его подготовки и свойств дыма, получаемого при сгорании древесины. На выборе сырья, способах соления и маринования подробно остановимся ниже, а вопрос выбора топлива для коптилен рассмотрим сейчас.

Опытные коптильщики отдадут предпочтение дровам из деревьев твердых лиственных пород: бук, дуб, ольха, старая яблоня и др. Березу тоже можно использовать, предварительно счистив с поленьев кору. В коре содержится деготь, при копчении его специфический аромат приобретут и продукты в коптильне. Ароматическими добавками к дровам, которые придадут копченостям приятный вкус, могут стать ветки и ягоды можжевельника, листья вишни, смородины, малины, вереск, шалфей, розмарин, мята, Melissa, чабер, листья лавра. Обратите внимание: дрова хвойных деревьев для коптилен не подходят, поскольку копоть загрязняет продукты, а смола придает им резкий запах и неприятный вкус. Очень редко хвою или шишки сосны и ели используют при копчении определенных сортов колбасок и морепродуктов, например мидий. При копчении предпочтение отдается не крупным

поленьям, а опилкам, небольшим веткам и щепе — они дают больше дыма при тлении.

Древесина должна быть чуть сырой (чтобы лучше дымила), но не влажной и не слишком сухой. Идеальным для копчения считается так называемый «светлый дым». Он образуется при неполном сгорании древесины при хорошем доступе воздуха — дрова медленно тлеют, но не горят. Слабое горение дров в коптильне допускается только в случае, если копчение проводится в сырую пасмурную погоду. Птицу и мясо рекомендуется коптить в неплотном дыму, обернув тканью, смоченной рассолом или маринадом. Рыбу следует коптить в плотном дыму, поскольку от пересушивания ее надежно защищает чешуя.

Правильно приготовленные копчености должны быть насыщенного золотисто-коричневого цвета, иметь приятный специфический вкус и запах, а также сухую и блестящую поверхность. Корочка впитывает ароматные вещества и подсушивается, препятствуя проникновению микроорганизмов в толщу продуктов. Цвет корочки может отличаться в зависимости от продукта и породы древесины, применяемой для получения дыма. Бук, липа, клен придают деликатесам золотисто-желтый цвет; дуб и ольха — коричневатые оттенки. В правильно приготовленных копченостях сохраняется до 90 % полезных веществ, витаминов А, В и С, микроэлементов.

ВИДЫ КОПТИЛЕН, СОВЕТЫ ПО ОБУСТРОЙСТВУ В ДОМЕ И НА УЧАСТКЕ

Мнение, что самостоятельное копчение продуктов в домашних условиях — дело хлопотное, сложное, требующее особых навыков и знаний, — распространенное заблуж-

дение. Это ничуть не сложнее приготовления шашлыка, хотя в копчении, как и в искусстве жарки мяса, есть свои секреты и нюансы. Но если есть желание, их можно быстро освоить. Самостоятельно сделать коптильню тоже несложно. Для этого подойдет практически любая емкость, в которую можно подать и отвести дым и где можно подвесить продукты для копчения. Именно поэтому существует так много разнообразных коптилен. В целом их можно разделить на два вида: с топкой под коптильной камерой — для горячего копчения и с топкой, установленной вне камеры и соединенной с ней дымоходом, — для холодного копчения.

Даже небольшая собственная коптильня дает возможность изготавливать копченые деликатесы из мяса, птицы, рыбы, а также сыра, овощей и фруктов. При этом можно быть уверенным в качестве и натуральности продукта.

Коптильни для горячего копчения

Для того чтобы изготовить такую несложную коптильню, понадобится металлическая неоцинкованная емкость с плотной крышкой и несколькими небольшими отверстиями. Подойдет небольшая металлическая бочка или большая старая кастрюля. Решетку можно установить одну или две-три на разных уровнях. При этом верхняя должна находиться минимум на 10 см ниже края коптильной емкости, а нижняя — минимум в 20 см от дна коптильни. Расстояние между решетками должно составлять 7—10 сантиметров.

Решетки устанавливают на вертикальные ребра-стойки, опирающиеся на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают. Нижняя решетка обычно используется для установки поддона, в который стекает жир,

выделяющийся из продуктов при копчении. Если жир будет капать непосредственно на тлеющую древесину или опилки, они могут загореться, и продукт будет безнадежно испорчен — подгорит, пересохнет и покроется копотью.

На дно коптильни традиционно укладывают слой стружки, опилок и щепы, а также ароматические добавки по вкусу. Устанавливают стойки, на которых размещают решетки. На них можно уложить или подвесить заготовки так, чтобы они не соприкасались. Сверху конструкцию накрывают крышкой. После этого коптильную камеру можно установить на очаг. Устроить его просто: сложить из нескольких камней или кирпичей, между которыми под емкостью развести огонь. В качестве очага подойдет стационарный мангал, гриль или барбекю. При использовании такой коптильни дрова для очага можно брать любые, поскольку дым от них не попадет в коптильню. Дым будет идти от уложенных на дне коптильни стружек — вот их следует подбирать тщательно.

Продолжительность горячего копчения в такой конструкции обычно составляет 1—5 ч в зависимости от вида сырья и размера заготовок. Огонь под коптильной должен гореть непрерывно со стабильной силой, чтобы постоянно поддерживать внутри коптильни правильный температурный режим. Увеличивать температуру, чтобы быстрее получить готовый продукт, не следует: от резкого нагревания вкус копченостей заметно ухудшается. Следить за температурой внутри камеры можно с помощью встроенного в крышку термометра или температурного датчика. Это позволяет получать точную информацию и регулировать температурный режим. Но если термометра или датчика нет, можно использовать проверенные народные способы.

Вариант первый. Капнуть воду на крышку коптильни. Если капля испаряется без перекатов и шипения, значит, температура внутри коптильни не превышает 95 °С.