

ОГЛАВЛЕНИЕ

СОРТА МЯСА	7
ГОВЯДИНА	8
ТЕЛЯТИНА	30
СВИНИНА	38
БАРАНИНА	62
ПТИЦА	72
ДИЧЬ	90
СЕКРЕТЫ НАЧИНАЮЩЕГО МЯСНИКА ...	97
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	98
ИНГРЕДИЕНТЫ	110
ПОДГОТОВКА	124
КУЛИНАРИЯ	138
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	168
РЕЦЕПТЫ	185
ГОВЯДИНА	186
ТЕЛЯТИНА	194
СВИНИНА	202
ЯГНЯТИНА	210
ПТИЦА	218
БУЛЬОНЫ	226

Предисловие

В ОДИН ПРЕКРАСНЫЙ ДЕНЬ...

Прежде чем взяться за осуществление этого проекта, мне нужно было разобраться с основами, построить, если угодно, фундамент, колонны и несущие стены дома. Я копался в научных исследованиях, много читал, встречался с животноводами, мясниками, рестораторами, но все эти встречи оборачивались достаточно банальными разговорами и я уходил разочарованный, поскольку не получал того, что было нужно...

И вот в один прекрасный день я познакомился с мясником из Санса и животноводом из окрестностей Бона. На этот раз все было по-другому. Это не просто мясник и животновод. Одного зовут Жан Дено, второго — Фред Менаже. Их можно назвать образцом, эталоном в своей профессии, причем не только во Франции, но и во всем мире. Вам они неизвестны только потому, что пиар и самореклама не их конек. Их конек — производить и продавать мясо и птицу высочайшего качества, воистину от кутюр!

Сначала я встретился с Жаном Дено — выдающимся специалистом по выдержке мяса. Правда, сам он предпочитает использовать термин не «выдерживание мяса», а «аффинация», обычно применяемый к созреванию самых высококачественных сыров.

Разговор у нас был долгий. Он говорил, а я записывал. Меня поразило отношение Жана к своей профессии,

удивили его по-настоящему научные знания. Когда он объяснял мне детали, я видел горящий взгляд его голубых глаз, чувствовал страсть специалиста к своему делу, невероятный внутренний напор, проявлявшийся в мимике и жестикуляции.

Потом я поехал к Фреду Менаже — ходячей энциклопедии птицеводства.

Он до самого вечера рассказывал мне о своих курах и старинных породах, частично уже исчезнувших, а теперь восстанавливаемых, в том числе с его участием. Я видел перед собой умнейшего и приятнейшего человека, обладающего невообразимыми знаниями, исполненного трогательной любви к животным, что позволяет ему производить продукцию высочайшего, непревзойденного качества. Я исписал целую стопку бумаги редкой и ценнейшей информацией.

С того самого дня и началась моя работа над этой книгой. Наконец-то я нашел то, что так долго искал: концентрат ума, знаний, страсти и готовности всем этим поделиться...

Спасибо, Жан, спасибо, Фред, за этот незабываемый день и за все то, чем вы поделились со мной тогда и впоследствии.

Сорта мяса

ГОВЯДИНА 8

ТЕЛЯТИНА 30

СВИНИНА 38

БАРАНИНА 62

ПТИЦА 72

ДИЧЬ 90

ЛУЧШИЕ МЯСНЫЕ ПОРОДЫ КОРОВ

Вкус говядине придают не столько мышцы, сколько жир, находящийся вокруг и внутри мышц. У каждой породы этот жир имеет свои особенности, зависящие от питания, климатических условий, условий содержания скота. Очень важно также отношение животновода к своим питомцам, поскольку крупный рогатый скот очень чувствителен к стрессу.

ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ

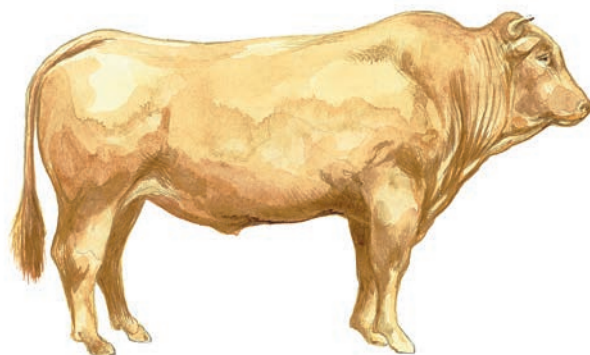


МАЦУСАКА

Это не совсем порода, а, скорее, разновидность японской черной, одной из четырех пород вагю* (см. с. 14). Телята, исключительно самки, которые останутся непокрытыми, приобретаются на торгах в долине Тадзима, возле Осаки, а затем откармливаются в окрестностях города Мацусака. Животных держат по двое и кормят злаками: рисовой соломой, ячменем, отходами зерна, используемого для производства пива. Они едят под музыку и ограждаются от всякого стресса. Умеренный климат и чистая вода в значительной мере способствуют вкусовым качествам их мяса. Своей славой мацусакская говядина обязана качеству жира: это не мясо, мраморированное жиром, а, наоборот, жир, мраморированный мясом. Дегустация этой говядины оставляет незабываемое впечатление: жир в самом буквальном смысле тает во рту, сочность мяса просто неопишима. Если вы попробуете его хотя бы раз в жизни, воспоминания об этом сохранятся у вас навсегда.

Живой вес: 700 кг.

Убойный вес: 400 кг.



ГАЛИСИЙСКАЯ РЫЖАЯ

Эта порода выведена в Галисии, области на северо-западе Испании, у самого океана, и близка к популярной во Франции светлой аквитанской породе. Прежде галисийская рыжая считалась породой двойного направления (мясо-молочной). По сравнению с англосаксонскими породами галисийских рыжих откармливают значительно дольше — от 8 до 15 лет. Первый стандарт породы был введен в 1933 году, но селекция началась намного раньше. Коровы этой породы нагуливаются на тучных пастбищах, дышат морским воздухом, насыщенным йодом, и наслаждаются мягким климатом. Они жируют на воле круглый год, не зная стрессов. Благодаря этому у них накапливается внутри- и внутримышечный жир, придающий мясу особый, ярко выраженный вкус — пряный, солоноватый, животный. Благодаря этому жиру, который почти кристаллизуется, во рту остается приятное послевкусие. Многие эксперты называют мацусакскую и галисийскую рыжую лучшими мясными породами в мире.

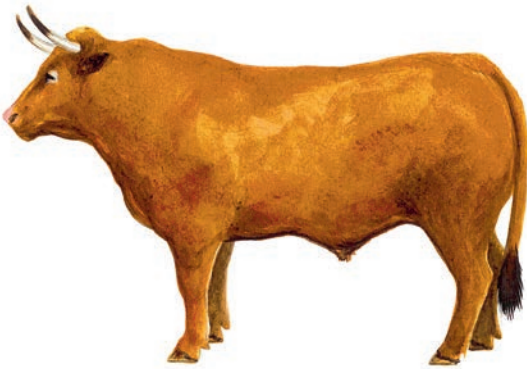
Живой вес (бык): 900–1100 кг.

Живой вес (корова): 650–700 кг.

Убойный вес (корова): 380 кг.

* Вагю — общее название мясных пород коров, отличающихся генетической предрасположенностью к интенсивной мраморности и высокому содержанию ненасыщенных жиров. — Прим. ред.

ЛУЧШИЕ

**FIN GRAS DU MÉZENC**

Это не порода, а мясной апелласьон, включающий в себя мясо салерской, шаролезской, обракской и лимузенской пород крупного рогатого скота, а также результаты их скрещивания. К этому апелласьону относится мясо скота, выращиваемого на восточных склонах Центрального массива. Убой происходит между 1 февраля и 31 мая. Очень нежное, с прослойками жира, это мясо проявляет свои лучшие качества при длительном приготовлении на медленном огне.

Живой вес (бык): 850–1400 кг.

Живой вес (корова): 550–900 кг.

Убойный вес (корова): 300–500 кг.

**ГОЛШТИНСКАЯ**

В Бельгии называется черно-пестрой, а во Франции — фризской черно-пестрой, данная порода ведет происхождение с побережья Северного моря. Это самая продуктивная порода молочного направления, но сегодня ее выращивают и ради исключительного мяса, которое можно получать, если коровы содержатся и откармливаются на зеленых пастбищах Северной Европы. Мясо очень нежное, с красивыми прослойками жира и ярко выраженным вкусом.

Живой вес (бык): 900–1200 кг.

Живой вес (корова): 600–700 кг.

Убойный вес (корова): 330–380 кг.

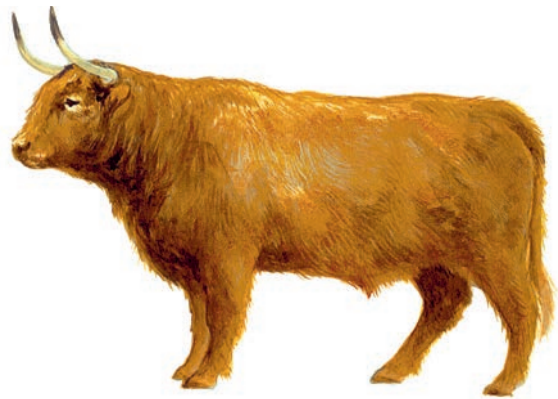
**АБЕРДИН-АНГУССКАЯ**

Не путайте американских черных ангусов, которые жиреют на откормочных площадках (фидлотах), питаясь специальным кормом, напичканным белками и антибиотиками, с оригинальной абердин-ангусской породой, название которой происходит от названия северо-восточных шотландских областей Аббердиншир и Ангус. Коровы оригинальной абердин-ангусской породы питаются только сочной травой. Они средних размеров, исключительно раннего созревания, дают очень нежное и сочное мясо с чудесными мраморными прожилками жира.

Живой вес (бык): 800–1000 кг.

Живой вес (корова): 650–700 кг.

Убойный вес (корова): 340–380 кг.

**ХАЙЛЕНДСКАЯ**

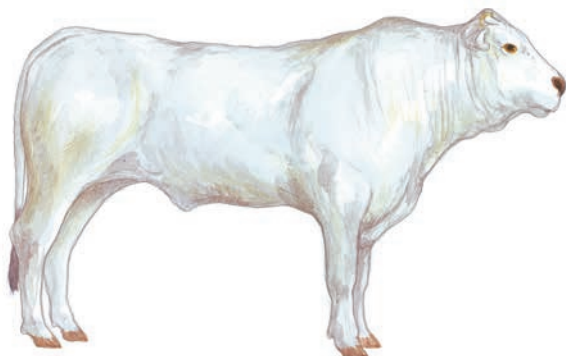
Хайлендская порода выращивается в регионе Хайлендс на северо-западе Шотландии. Этот край покрыт холмами и горами с очень скудными пастбищами. Выжить в таких суровых условиях способна лишь эта порода. Низкорослые быки и коровы хайлендской породы покрыты густой шерстью, которая защищает их зимой, а летом отчасти линяет. Их мясо темно-красного цвета очень богато внутримышечным жиром, обладает красивой мраморностью и ярким вкусом.

Живой вес (бык): 800–1000 кг.

Живой вес (корова): 500–600 кг.

Убойный вес (корова): 270–330 кг.

ЛУЧШИЕ МЯСНЫЕ ПОРОДЫ КОРОВ



КИАНСКАЯ

Данная порода происходит из долины Валь-ди-Кьяна в Тоскане и определенно является самой древней в мире: ей более 2 тысяч лет. Коровы этой породы также и самые крупные — более 1,8 метра в холке. Они долгое время использовались как тягловый скот, прежде чем их филе на Т-образной косточке (тибоун) стало основой для флорентийских бифштексов. Мясо кианской породы маложирное и очень вкусное с нотками ароматических трав.

Живой вес (бык): 1100–1300 кг.

Живой вес (корова): 800–1000 кг.

Убойный вес (корова): 440–550 кг.



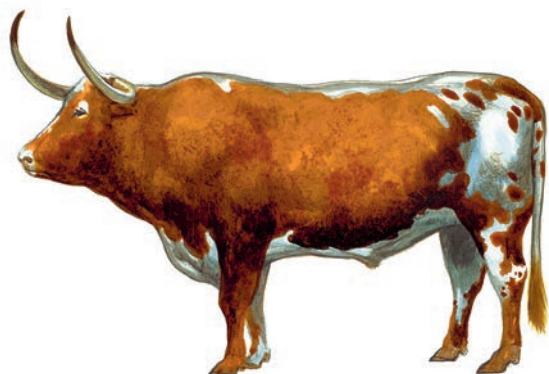
БАЗАССКАЯ

Это определенно самая старая из французских пород, полученная скрещиванием иберийского и аквитанского скота. В регионе Бордо эта порода (называемая также базадез) использовалась как рабочий скот, а после Второй мировой войны практически исчезла. Сохранившаяся лишь в нескольких животноводческих хозяйствах, она по сей день остается редкостью. Мясо мраморное, темно-красного цвета. Его часто сравнивают с ангусом и лонгхорном. К сожалению, найти такое мясо в продаже — задача непростая.

Живой вес (бык): 800–1000 кг.

Живой вес (корова): 650–750 кг.

Убойный вес (корова): 340–410 кг.



ЛОНГХОРН

Это самая старинная стопроцентно английская порода. Знаменитая длиной и формой рогов («лонгхорн» означает «длиннорогая»), данная порода какое-то время доминировала в британском скотоводстве, но к 1980-м годам практически исчезла. Кроме названия, у нее нет ничего общего с техасским лонгхорном, имеющим испанское происхождение. Мясо представителей этой чисто мясной породы очень аппетитное, с долгим послевкусием и оптимальным содержанием жира.

Живой вес (бык): 900–1000 кг.

Живой вес (корова): 550–600 кг.

Убойный вес (корова): 300–330 кг.



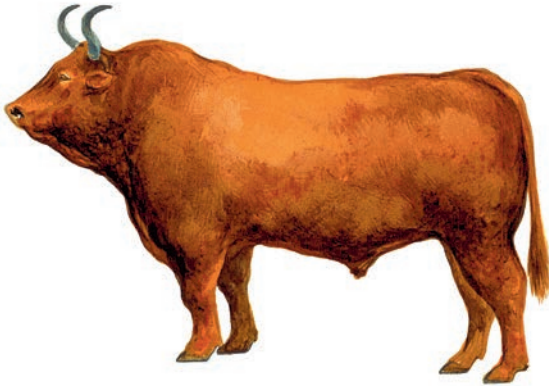
ОБРАКСКАЯ

Коровы этой породы среднего роста, коренастые горцы, обитающие в юго-западной части Центрального массива. Они неприхотливы и без проблем адаптируются к сезонным изменениям питания. Но, конечно же, своими наилучшими качествами их мясо обязано тому, что весной и летом обракские коровы пасутся на тучных лугах, богатых растениями, которых больше нигде нет и которые придают мясу представителей данной породы неповторимый пряный аромат и схожесть со вкусом дичи.

Живой вес (бык): 850–1100 кг.

Живой вес (корова): 550–750 кг.

Убойный вес (корова): 310–420 кг.



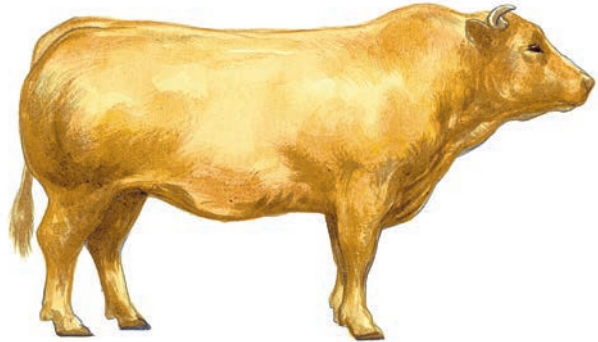
САЛЕРСКАЯ

Родом из Центрального массива, животные этой породы крупные, неприхотливые, коричнево-красной масти. Зимой они покрыты длинной шерстью. Салерская порода хорошо выдерживает сильные перепады температуры, наблюдаемые в их регионе при смене времен года. В прежние времена салерская порода считалась молочной, но сегодня ее выращивают преимущественно ради мяса, имеющего характерный вкус и красивый красный цвет.

Живой вес (бык): 1000–1300 кг.

Живой вес (корова): 650–900 кг.

Убойный вес (корова): 360–450 кг.



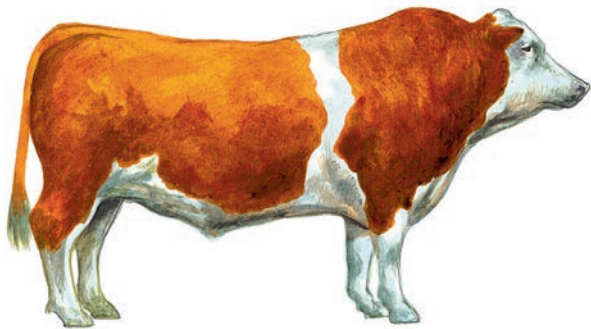
ШАРОЛЕЗСКАЯ

Происходящие из департамента Сона и Луара, эти крупные и мускулистые коровы являются основой французской мясной индустрии. Благодаря неприхотливости и способности приспосабливаться к любым условиям данная порода получила повсеместное распространение. Быки этой породы регулярно используются для улучшения других пород. Для обеспечения качества продукции был создан мясной апеласьон Bœuf de Charolles. Мясо мраморное, сочное, с растительными и животными нотами.

Живой вес (бык): 1000–1400 кг.

Живой вес (корова): 700–900 кг.

Убойный вес (корова): 380–500 кг.



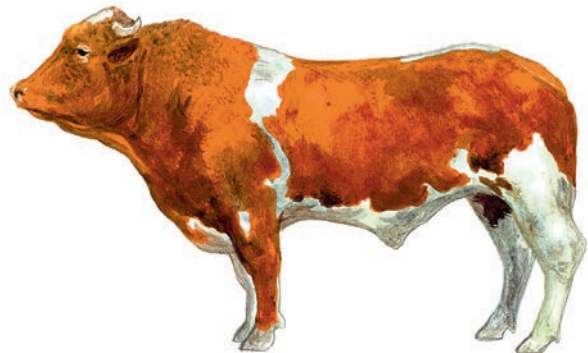
СИММЕНТАЛЬСКАЯ

Эта молочно-мясная порода происходит из долины реки Зимме (Швейцария) и принадлежит к большому семейству красно-пестрых пород. Имеющие мощную конституцию, представители данной породы адаптируются к любому климату и охотно довольствуются фуражом среднего качества. Во Франции на основе симментальской была выведена французская симментальская порода. Телята и быки этой породы пользуются большим спросом. Мясо обладает красивой мраморностью и богатым вкусом.

Живой вес (бык): 1000–1250 кг.

Живой вес (корова): 700–800 кг.

Убойный вес (корова): 380–440 кг.



КРАСНАЯ ЛУГОВАЯ

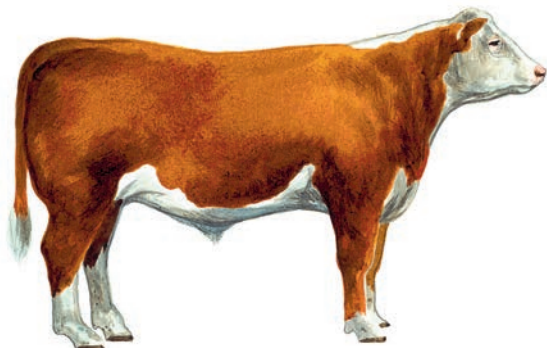
Высокорослая и мускулистая, красная луговая порода, ранее именовавшаяся менско-анжуйской, возникла в результате скрещивания мансельского скота с даремским (английская мясная порода). Имеющая темно-красный на белом фоне окрас, данная порода очень скороспелая и неприхотливая; выращивать этих животных легко. У коров такой масти чаще, чем у других, рождаются близнецы. Мясо очень нежное, сочное, с интенсивным вкусом.

Живой вес (бык): 1100–1450 кг.

Живой вес (корова): 750–850 кг.

Убойный вес (корова): 410–470 кг.

ЛУЧШИЕ МЯСНЫЕ ПОРОДЫ КОРОВ



ГЕРЕФОРДСКАЯ

Эта порода, происходящая из графства Херефордшир, что на западе Англии, у самых границ Уэльса, сегодня является чисто мясной, но в прошлом имела сразу три направления использования: молочное, мясное и тягловое. Среднего роста, с рогами или без (комолая разновидность герефордской породы), герефордская порода очень неприхотливая, выносливая и чрезвычайно раннеспелая: период заключительного откорма наступает к 18 месяцам жизни. Мясо очень вкусное, с очень красивыми внутри- и внешнемышечными прослойками жира.

Живой вес (бык): 800–1100 кг.

Живой вес (корова): 650–750 кг.

Убойный вес (корова): 360–410 кг.



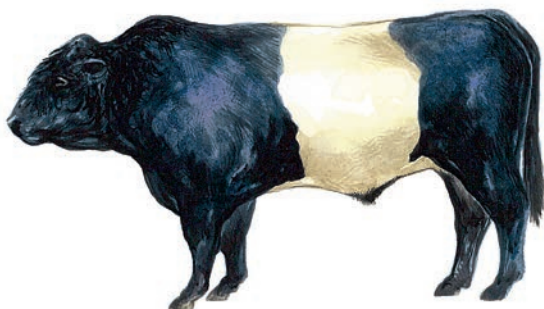
ШОРТГОРНСКАЯ

Есть две разновидности шортгорнской породы: мясная и молочная. В прежние времена эта порода называлась даремской, появилась она на северо-западе Англии. Масть варьируется от красной до белой, и оба цвета чаще всего присутствуют, создавая пестрый рисунок. Есть безрогая разновидность, комолая шотгорнская. Порода эта очень раннеспелая и дает мясо превосходной мраморности с чудесным подкожным жиром.

Живой вес (бык): 900–1100 кг.

Живой вес (корова): 600–700 кг.

Убойный вес (корова): 330–390 кг.



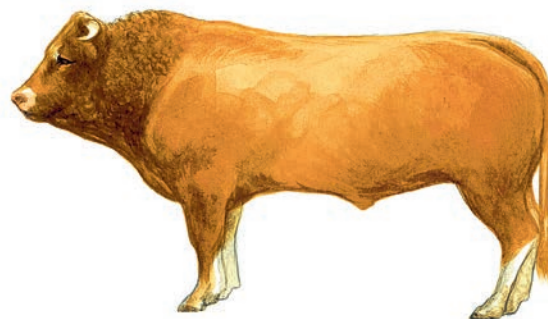
ГАЛЛОВЕЙСКАЯ

Эта одна из древнейших британских пород, выведенная в шотландской провинции Галловей. Коровы данной породы крайне неприхотливы и выносливы, ведь им приходится жить в суровых климатических условиях Шотландии, под постоянным ветром и дождем. Низкорослые, хоть и тяжеловесные, особи галловейской породы покрыты длинной курчавой шерстью, а одна из разновидностей (опоясанная галловейская) отличается широким белым «поясом» на черном фоне. Мясо нежное, сочное и постное.

Живой вес (бык): 800–1000 кг.

Живой вес (корова): 500–700 кг.

Убойный вес (корова): 300–400 кг.



АКВИТАНСКАЯ СВЕТЛАЯ

Эта чисто мясная порода, отличающаяся довольно быстрым приростом веса и мастью напоминающая сыр, была получена скрещиванием трех других аквитанских пород: гаронской, кверсийской и светлой пиренейской. Она легко акклиматизируется и пользуется большой популярностью у заготовителей мяса за высокий убойный выход. Жира в мясе мало, вкус слабо выражен.

Живой вес (бык): 1200–1500 кг.

Живой вес (корова): 850–1100 кг.

Убойный вес (корова): 550–700 кг.

ВАГЮ

**«Это лучшее мясо в мире», — слышим мы со всех сторон.
По своему качеству мясо вагю, в котором жир, быть может,
даже важнее самого мяса, отчасти напоминает фуа-гра.
Забудьте все, что вы знали о мясе, потому что мясо коров вагю —
это нечто другое...**

Сразу предупредим возможные недоразумения: вопреки тому, что часто пишут на этот счет, вагю — это не какая-то определенная порода, а просто японская корова, вот и все. «Ва» означает «японская», а «гю» — «корова». К вагю относятся несколько пород.

ПОЧЕМУ ЯПОНСКАЯ ГОВЯДИНА ТАКАЯ ЗАМЕЧАТЕЛЬНАЯ?

Французы любят фуа-гра и ради этого замечательного кушанья растят жирных гусей и уток. Японцы выращивают своих коров по тем же причинам: чтобы иметь исключительного качества и невероятной нежности мясо, жир которого тает во рту, словно конфета, имеющая привкус чуть подслащенного сливочного масла с цветочными нотами... В общем, с ума сойти можно!

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Предки японских коров, привезенные из Кореи в V веке до н. э., высоко ценились за выносливость. Эти животные обладали способностью накапливать большое количество внутримышечного жира, который служил им источником энергии для тяжелого труда.

После окончания эпохи самоизоляции Японии, длившейся с 1635 по 1853 год, когда по религиозным мотивам жителям островов было запрещено употреблять в пищу четвероногих животных и скот использовался исключительно как тягловая сила, японцы стали растить вагю ради мяса. Начиная с 1864 года в Японию начали ввозить крупный рогатый скот европейских пород для скрещивания и увеличения поголовья вагю.

ВЫРАЩИВАНИЕ

Приобретаемые на аукционах еще телочками, коровы (кроме японского шортгорна) затем содержатся в стойлах, часто по двое, и питаются пшеничными отрубями, рисовой соломой, кукурузой, ячменем и другими зла-



В отличие от западных сортов говядины, качественная говядина вагю может содержать больше жира, чем мяса. Именно количество и качество жира составляет главную ценность вагю.

ками, рисовым концентратом, силосованным неочищенным рисом, а главное, пивной дробинкой, то есть отходами пивоваренного производства (гущей из оболочек ячменного зерна, остатков крахмала и нерастворимых белков). Разумеется, никаких антибиотиков.

Животные растут в неге, холе, чистоте. Их окружают любовью, чтобы они могли спокойно жиреть, не испытывая никаких стрессов. На убой они идут по достижении 26–30 месяцев.

КЛАССИФИКАЦИЯ

После убоя туши обследуются независимыми экспертами. Оценка производится по двум критериям: качество мяса и убойный выход (т. е. количество мяса относительно живого веса).

Качество мяса оценивается по таким категориям, как цвет, блеск, рыхлость и структура. Оценке подлежат цвет и блеск жира, а также мраморность мяса, то есть количество и качество жировых вкраплений.

Каждый параметр оценивается по пятибалльной системе, где 5 — наивысший балл. Убойный выход оценивается по шкале от С до А, где А — наилучший выход. Окончательная оценка представляет собой комбинацию двух оценок, где А5 — наилучшая из возможных оценок, а С1 — наихудшая.

ВАГЮ

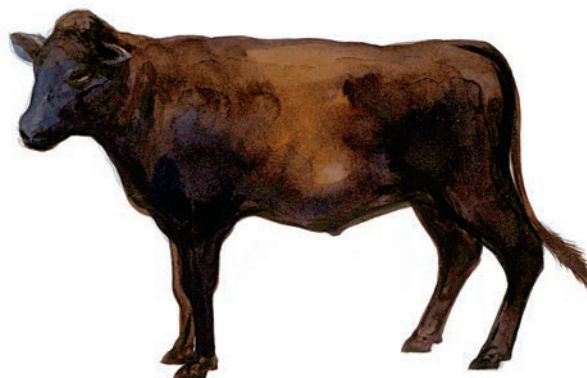
ПОРОДЫ

К семейству вагю относятся 4 породы:



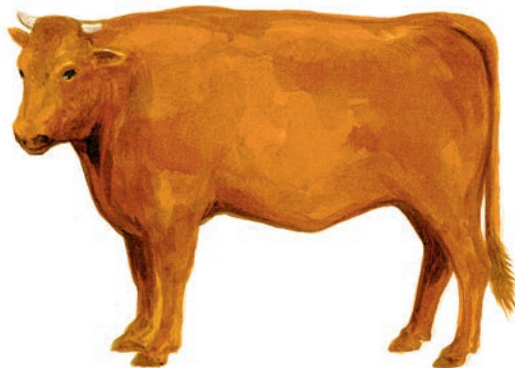
ЯПОНСКАЯ ЧЕРНАЯ

Эта древняя порода тяглового и вьючного скота является на сегодняшний день самой распространенной; на ее долю приходится 90% вагю. Эту породу разводят по всей Японии, и ее мясо выделяется очень белыми прожилками внутримышечного жира.



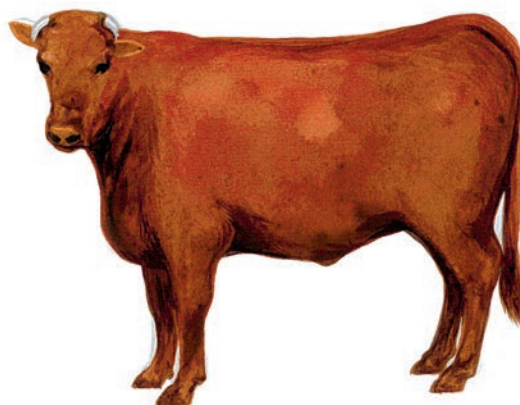
ЯПОНСКАЯ БЕЗРОГАЯ

Выведенная путем скрещивания японской черной и абердин-ангусской породы, японская безрогая разводится преимущественно в префектуре Ямагути, в юго-западной части Японии. Представители данной породы несколько мельче других.



ЯПОНСКАЯ КОРИЧНЕВАЯ, ИЛИ ЯПОНСКАЯ КРАСНАЯ

Эта порода, которая разводится исключительно в префектурах Кумамото и Коти, расположенных на юго-западе Японии, была получена под влиянием симментальской породы и характеризуется хорошим соотношением мяса и жира.



ЯПОНСКИЙ ШОРТГОРН

Эта порода была выведена в конце XIX века путем скрещивания японской коровы намбу с американским шортгорном и является самой малочисленной из всех пород, относящихся к вагю. Коровы этой породы кормятся на пастбищах, и их мясо отличается наименьшей мраморностью.