

18+

ШАМИЛ ЭМИЛЬ ОГЛЫ
ШАМИЛОВ

Сок и жар

Шамил Шамилов

Сок и жар

«Издательские решения»

Шамилов Ш. Э.

Сок и жар / Ш. Э. Шамилов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-682915-2

Эта книга — глубокое и страстное исследование всего, что делает кусок мяса шедевром. Вы узнаете, в чем секрет идеального сока, который является душой любого блюда, и как он рождается в единстве мяса, соли и огня. Вы почувствуете саму суть жара — ту магическую силу, которая превращает простой белок в кулинарное откровение с хрустящей корочкой и ароматом дымка.

ISBN 978-5-00-682915-2

© Шамилов Ш. Э.
© Издательские решения

Содержание

Введение. Трехединая суть	6
Неолитическая революция: первые фермеры	7
Античность: рождение гурманства	8
Двадцатый век: эра фастфуда	9
Американское барбекю	11
Как использовать Раб?	16
Как использовать Моп?	17
Этап 5: Проверка готовности и отдых	22
Этап 3: Заворачивание (~8-й час)	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Сок и жар

Шамил Эмиль Оглы Шамилов

© Шамил Эмиль Оглы Шамилов, 2025

ISBN 978-5-0068-2915-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение. Триединая суть

Что такое кулинария, если не единство трех начал? **Мясо** – древняя, первобытная плоть, дарованная нам природой. **Сок** – его душа, сконцентрированный вкус, та самая эссенция, которую мы стремимся удержать. И **Жар** – магическая сила превращения, алхимический процесс, который меняет все.

Эта книга – не просто сборник фактов о мясе. Это исследование самой древней магии, которую человечество познало у костра. Это история о том, как сырая плоть под воздействием жара рождает сок, а сок, в свою очередь, рождает наслаждение. Мы пройдем путь от первого стейка, поджаренного на углях, мы будем искать идеальный баланс между внешней хрустящей корочкой и внутренней сочностью, между мощностью огня и нежностью тающего во рту волокна.

Приготовьтесь к путешествию в самое сердце вкуса. К истокам, где все начинается с простой, но великой троицы: мясо, сок, жар.

От стейка мамонта до еды в таблетке: как еда меняла человечество.

Моллюски помогли нам встать на ноги, огонь и мясо – разжечь искру разума, а античные пиры – открыть гурманство. Еда была главным двигателем эволюции и прогресса. Сегодня мы за секунды получаем «пищу в стакане», сменив часовые стояния у плиты. Как наш рацион определил прошлое и какое меню ждет нас в будущем? Разбираемся по полочкам – и по тарелкам.

Каменный век: от собирателей до охотников

Первые люди, как и их предки-приматы, питались в основном растениями. Однако два ключевых фактора заставили их встать с веток и взять в руки копьё. Первый – переход к прямохождению, который, по одной из теорий, был связан с поиском пищи на мелководьях, в том числе и моллюсков. Второй – суровые реалии ледникового периода, которые обеднили растительный рацион. Холод и голод превратили наших предков в умелых охотников. Добыча мамонта давала не только шкуру для тепла, но и мясо для питания. Так, поджаренный на костре стейк дикого кабана или мамонта стал первой «гастрономической революцией» и прообразом блюд, которые сегодня есть в кухнях всего мира.

Неолитическая революция: первые фермеры

С переходом к оседлому образу жизни человек совершил рывок: освоил земледелие и скотоводство. Это позволило не зависеть от удачи на охоте или сборе урожая. Тогда же появились и первые способы консервации, например, банальное высушивание. Археологи полагают, что одним из первых сложных блюд стала чечевичная похлебка. Ее приготовление – это не просто удовлетворение голода, а первый осознанный кулинарный эксперимент, который разжег в человеке страсть к приготовлению пищи, не угасшую и по сей день.

Античность: рождение гурманства

Древние греки и римляне возвели еду в культ, и их можно считать первыми настоящими гурманами. Пиршества были не просто обильными трапезами, а настоящими светскими раутами с философскими беседами и поэтическими состязаниями. Если эллину хотелось новых вкусов, он мог нанять повара из другого полиса – прообраз современного шеф-повара ресторана. Даже в военных походах еда играла ключевую роль: легионеры Юлия Цезаря, покоряя Средиземноморье, питались в основном нутом. Эта бобовая культура, из которой сегодня делают хумус, стала, по сути, первым в истории суперфудом – питательным, долгохранящимся и дающим силы.

Средние века: еда как маркер статуса

В эпоху Крестовых походов по рациону можно было безошибочно определить положение человека в обществе. Пшеничный хлеб, мясо и вино на столе – признак знати. Ячменная лепешка и похлебка – удел крестьянина. Тогда же начала формироваться идея о том, что пища может быть не просто утолением голода, но и лекарством. Против лихорадки, например, советовали ячменную настойку, а цитрусовые помогли крестоносцам бороться с цингой. Именно в Средневековье мясные блюда начали активно дополнять соусами, которые со временем эволюционировали в классические французские основы – демиглас, велюте и эспаньоль.

Новое время: наука приходит на кухню

Около двухсот лет назад наука сделала резкий скачок и прочно обосновалась на кухне. Зародилась даже «кулинохимия». Прорыв совершили французы: ученый Николя Аппер, к примеру, разработал метод консервирования для армии Наполеона, а Луи Пастер подарил миру пастеризацию, без которой немыслима современная молочная промышленность. Именно в эту эпоху были заложены первые кирпичики в фундамент будущей молекулярной гастрономии.

Двадцатый век: эра фастфуда

В начале XX века в США началась массовая урбанизация. Люди, перебравшись в города и проводя целые дни у станка, уже не имели сил и времени на готовку. На помощь пришли автоматы с едой: за пару монет можно было получить горячий пирожок. Это была заря эры фастфуда, чей настоящий расцвет пришелся на времена Великой депрессии, когда гамбургеры оставались одной из немногих доступных радостей. Однако любовь к дешевой и калорийной пище обернулась для общества эпидемией ожирения, что, в свою очередь, дало мощный толчок развитию индустрии диетического питания.

Что за сила заставляет нас, таких разных, собираться вокруг огня, затаив дыхание, наблюдая за превращением сырого в приготовленное?

Ответ – мясо. Самый спорный, самый желанный, самый фундаментальный продукт в истории человечества. Это акт творения и разрушения, заключенный в одном куске. Это территория страстных споров и безмолвного наслаждения. Оно может быть грубым и примитивным, а может быть утонченным и сложным, как симфония, где повар – дирижер, а соль, огонь и время – его инструменты.

Эта книга – исследование. Мы не будем закрывать глаза на сложные вопросы, но прежде всего мы будем учиться искусству. Искусству понимать, выбирать, готовить и, самое главное, ценить. Мы разберем мясо на молекулы и поднимемся до уровня культурного феномена. Это гимн мастерству мясника, терпению повара и аппетиту гурмана. Если вы готовы увидеть в обычной отбивной целую вселенную вкуса и смысла – вы нашли правильную книгу.

Мясо – это не просто кусок плоти на разделочной доске. Это история, запечатленная в мышечной памяти. История о жизни, отданной ради продолжения жизни. О солнце, вобранном травой, о свободе бега по бескрайним просторам, о силе и покое. Мы, люди, стали теми, кто мы есть, во многом благодаря огню и мясу. Этот древний союз определил наш путь.

Представьте себе бескрайние поля древней Европы, по которым движутся не только полчища готов и вандалов, но и целые стада быков и овец. Это был не символ богатства, а гениальный «мобильный склад провианта». Именно варварам, как отмечают византийские историки, Европа обязана одной из главных своих кулинарных традиций – жарке мяса на огне крупными кусками и даже целыми тушами. Не было нужды в сложных кухнях: достаточно было развести в чистом поле костер, пустить в ход вертел – и пир готов.

Эта «варварская» техника на века укоренилась в гастрономическом ландшафте Европы. Во Франции и Германии она приобрела почти индустриальный масштаб. Как метко подмечал Александр Дюма в своем кулинарном словаре, «вертел и рашпер – главное оружие трактирщиков».

– Вертел – это мощный металлический штырь, способный выдержать тушу быка, которую медленно вращали над жаром.

– Рашпер – не менее внушительная чугунная решетка, к которой мясо цепляли и на цепях поднимали над пламенем.

Кавказ: мцвади, хоровец и люля-кебаб

На Кавказе шашлык – это больше чем еда. Это ритуал, символ гостеприимства и повод для общения. Он не приедается никогда, и секрет прост: за одним названием скрывается целая вселенная вкусов, где у каждого народа – свой фирменный шифр.

Грузия: Элегантная классика «мцвади»

Здесь царствует говядина, причем часто постная. Канон – это минимализм в маринаде и максимализм в подаче. Вершина искусства – «мцвади по-княжески», где на шампур нани-

зывается целая вырезка. А компенсируют аскетичность приготовления щедростью стола: обязательно рядом ставят пикантный соус сацебели или кисловатый ткемали, а также целую гору свежей зелени.

Армения: Бархатный и душистый «хоровац»

Здесь в почете баранина или свинина. Мясо могут рубить с костью – для насыщенного вкуса. Главная изюминка – в маринаде. Никакого лимона или уксуса! Кислинку дает гранатовый сок, а благородные нотки – маринад в армянском коньяке. Результат – ароматное, нежное мясо с фруктовым шлейфом.

Азербайджан: Винтажная баранина и ювелирная работа «кебабчи»

Азербайджанцы – строгие критики в выборе мяса. Барану больше двух лет? Он уже не годится для шашлыка: будет жестким и с запахом. Местные мастера-кебабчи используют тушу без остатка: от ребер до «лампочек» (яиц). То, что не пойдет кусками, превращается в фарш для люля-кебаба. А чтобы субпродукты не высохали, их заботливо «пеленают» в жировую сетку – сальник. Маринады здесь часто обходятся без вина, заменяясь на кислое молоко, сыворотку или просто щедрую присыпку душистых трав.

Шашлыки по-советски: свинина вместо баранины

За пределами солнечного Кавказа шашлык совершил настоящую революцию, став массовым увлечением лишь в 30-40-е годы XX века. Его путь к народной любви начался с роскошных номенклатурных ресторанов, а продолжился в демократичных «шашлычных» – став, наряду с рюмочными и чебуречными, прообразом советского фастфуда.

Вершиной этого «высокого жарья» стал легендарный шашлык по-карски из московского «Арагви». Его происхождение – загадка: красивая история про Русско-турецкую войну и крепость Карс – всего лишь миф, рожденный, вероятно, в тех же стенах ресторана. Это было блюдо-гибрид, вобравшее в себя всё лучшее с Кавказа: гигантские куски баранины, заботливо обернутые в жировую сетку, а особым шиком считалось мариновать мясо в коньяке, перекладывая его на шампуре овощами.

Но настоящий народный статус шашлык обрел в 60-е, с романтикой геологических экспедиций и массовым дачным движением. Вкапывая мангал на шести сотках, любой советский интеллигент приобщался к культуре кочевой романтики – с гитарой, костром и портретом Хемингуэя.

Правда, была одна проблема: «правильных» двухлетних барашков в подмосковных магазинах не водилось. Как метко заметил Петр Вайль, баранина «стынет в наших неприученных глотках». Так родилась советская классика – шашлык из свинины и курицы, а также фольклор маринадов: на кефире, пиве, столовом уксусе и даже медицинском спирте – чтобы «уговорить» любое, даже самое строптивое мясо.

Ирония судьбы: в 1963 году журнал «Работница» напечатал подборку таких рецептов – и читатели прислали на них больше писем, чем на интервью с первой женщиной-космонавтом Валентиной Терешковой. Вот уж поистине: личное и земное всегда волнует больше, чем космическое.

Американское барбекю

Ведь есть же поговорка: корова – для молока, барашек – для шашлыка», – писали Петр Вайль и Александр Генис. В этом наблюдении – ключ к пониманию глубинной разницы двух культур. Для выходца из СССР идея о том, что говядину можно не тушить часами, а жарить на открытом огне, была настоящим когнитивным диссонансом.

Сходства между шашлыком и барбекю примерно столько же, сколько между лезгинкой и кантри. Оба танца – народные, но дух у них совершенно разный. Если шашлык – дитя гор, то барбекю – дитя бескрайних прерий. В продуваемой степи огонь не выставляли напоказ, а прятали в углубление, накрывая его массивной решеткой. Отсюда – принципиально разная архитектура очага.

Рождение легенды: от кустарной сварки к мировой индустрии

В 1950 году простой сварщик из Чикаго Джордж Стивен смастерил первый сферический котел для барбекю, оснастив его решетками и зажимами. Эта конструкция, напоминающая полусферу, стала прообразом всех современных грилей. Ирония судьбы в том, что Стивен не запатентовал свое гениальное изобретение и не получил за него ни цента.

А вот Генри Форд оказался прозорливее. Еще в 1897 году он наладил производство древесного угля из отходов своих автомобильных заводов, заработав миллионы и сделав барбекю доступным для всей Америки. Так индустриальный гений помог утвердиться национальной традиции.

Философия вкуса: маринад против соуса

Главное кулинарное различие кроется в подходе к вкусу. Если кавказский шашлык предполагает маринование – глубокое проникновение специй и кислоты в волокна мяса, – то американское барбекю строится на ином принципе. Вкус наносится *поверх* готового продукта в виде соусов и глазури, создавая контрастную, хрустящую корочку.

Идеал барбекю – толстый (не менее 3 см) говяжий стейк с мраморными прожилками, непременно на увесистой кости, помогающей сохранить сочность. Никаких лишних запахов: только дым углей, аппетитная поджаристость и кроваво-красная сердцевина. Уже на тарелке мясо дополняют соусом на выбор. Классическая американская тройка:

– Сливочный с нотками зеленого перца.

– Острый мексиканский на основе чили.

– Классический BBQ с легкой копченостью, для которого иногда используют даже шкварки, собранные с решетки.

Локальные культы: Техас и Луизиана

Внутри самой американской традиции существуют свои непримиримые «секты». Апофеозом мясного культа является техасское барбекю. Его определяет не место, а специальный аппарат – смокер, угольная коптилка, напоминающая небольшой паровоз. Специалитеты Техаса – говяжья грудинка (брискет) и «рваная свинина» (pulled pork). Здесь мясо не жарят, а томят при низкой температуре 8—10 часов, одновременно запекая и подкапчивая, пока оно не начнет само распадаться на нежные волокна.

Полная ему антитеза – каджунское барбекю из Луизианы. Здесь на первый план выходят дары моря: креветки, крабы и устрицы. Мясо, если оно и попадает на решетку, щедро сдабривается огненной смесью лука, чеснока, сельдерейной соли и пяти-шести видов перца. Это не томление, это – взрывной, яркий карнавал вкуса.

Таким образом, барбекю предстает не просто способом готовки, а целым пластом американской культуры – от индустриальных предместий Чикаго до дымных ранчо Техаса и пряных болот Луизианы.

Барбекю-экзотика: гастрономическое путешествие по континентам

За пределами знакомых нам шашлыков и классического барбекю раскинулся целый мир, где огонь и мясо соединяются в уникальных национальных традициях. Это не просто способы готовки, а настоящие культурные коды, понятные от Бразилии до Японии.

Чураска (Бразилия) – это самый масштабный и зрелищный барбекю-аттракцион на планете. В огромной печи одновременно на вертелах и решетках запекается до двадцати видов мяса: стейки, ребра, филе, завернутое в полоски бекона, и даже куриные и говяжьи сердца. Официанты разносят это изобилие по залу, предлагая гостям срезать с гигантских шомполов понравившийся кусочек. Непременный спутник чураски – яркий соус чимичури из мелко рубленых овощей и фруктов с уксусной кислинкой.

Поросенок калуа (Гавайи) демонстрирует древний и эффектный способ приготовления. Само слово «калуа» означает «эта дыра». Технология проста и гениальна: в яму, вырытую в песке и выложенную раскаленными камнями, помещают целого поросенка. Огонь тушат, превращая яму в гигантскую пароварку, где мясо медленно доходит до идеальной кондиции под надежной защитой собственной шкуры.

Якитори (Япония) – это искусство миниатюрных шашлычков, обычно из курицы, причем в ход идут все ее части: от нежных сердечек и лапок до хрустящей кожицы. Их жарят на специальном угольном гриле робота или на раскаленной металлической плите теппан. Главный акцент – сладковатый соус терияки на основе сои, который создает блестящую, аппетитную глазурь.

Сувлаки (Греция) – это не просто шашлык, а целая композиция. Деревянная шпажка с кусочками баранины или говядины служит лишь основой. Ее неизменное сопровождение – мягкая лепешка пита, освежающий соус дзадзики из йогурта и огурца, лук и рубленые помидоры. В расширенной версии этот гастрономический ансамбль дополняют картофель фри и овощной салат.

Сатай (Малайзия) – нежнейшие куриные шашлычки в мелкой нарезке. Чаще всего они выступают не как самостоятельное блюдо, а как часть богатой ассорти закусок. Их главная «изюминка» – густой, пикантный соус из перетертого арахиса. Название «сатай» часто путают с «сатэ», что создает некоторую терминологическую неразбериху.

Асадо (Аргентина) – это культ мяса в его самом монументальном проявлении. Аргентинцы устанавливают в своих дворах массивные плоские грили парильи, на которых жарят куски, поражающие воображение масштабом. Здесь можно зажарить половину бычка, но истинный король асадо – стейк чоризо толщиной не менее 6 сантиметров и размером с летающую тарелку.

Браай (Южная Африка) – африканский собрат американского барбекю. Чаще всего его готовят на гриле, похожем на аргентинскую парилью, а для маринования мяса используют универсальную смесь специй раб. Ее уникальный вкус рождается из сочетания лимонной цедры, чеснока, лука и местной ароматной травы с завораживающим названием «кукумакранка».

Смокер: Начало пути. Рождение легенды из нефтяной бочки

История американского смокера, этого культового аппарата для медленного копчения, уходит корнями во вторую половину XIX века, во времена бурного освоения тexasских нефтяных месторождений. Именно с этим периодом связано его второе, не менее знаменитое имя – тexasский смокер.

Первый баррельный смокер был порожден суровой необходимостью и смекалкой. Распространено заблуждение, что его сваривали из обрезков магистральных труб при прокладке нефтепроводов. Однако это не так. Легенда началась раньше.

Изначально «черное золото» перевозили в обычных деревянных винных бочках, но вскоре им на смену пришли куда более прочные металлические цистерны. И вот однажды кому-то из рабочих пришла в голову гениальная мысль: разрезать отслужившую свой век желез-

ную бочку вдоль. Одна ее половина стала очагом, а вторая, накрытая сверху, – крышкой. Так, из подручного материала, родился прототип современного смокера. Само название «баррельный» (от англ. *barrel* – бочка) прямо указывает на его происхождение.

Изначально главной функцией импровизированной крышки была отнюдь не регуляция температуры, а банальная защита мяса от неистовых ветров, песка и пыли, которых в Техасе и Калифорнии всегда хватало с избытком. Лишь позже повара по достоинству оценили, что, закрывая бочку, они создают уникальную паровую баню, превращающую любое жесткое мясо в нежнейшее лакомство.

Чтобы представить масштабы первого смокера, стоит вспомнить, что стандартный нефтяной баррель – это около 160 литров объема. Целых 159 литров, если быть точным, прежде чем эта мера в процессе добычи немного «подросла». Но это, как говорится, уже совсем другая история.

Сегодня смокеры переживают новый золотой век. Они в тренде, ими восхищаются. К ним переходят ценители вкуса, уставшие от классических шашлыков, в поисках новых, глубоких гастрономических впечатлений. И это неудивительно, ведь только в смокере можно добиться того волшебного преобразования, когда свиные ребрышки томятся при низкой температуре часами, чтобы в итоге просто таять во рту, оставляя послевкусие дыма, специй и невероятной, тающей сочности.

Оклахома Джо: Кузнец, который выковал легенду барбекю

История смокеров Oklahoma Joe's началась в 1980-х, и сегодня любой уважающий себя питмастер мечтает заполучить одну из этих коптилен. А началось всё с одного человека – Джо Дэвидсона, который просто хотел идеально приготовленного мяса.

Джо был не просто энтузиастом; он был перфекционистом. Он знал вкус идеального барбекю и не был согласен на компромиссы. Столкнувшись с тем, что готовые смокеры на рынке не отвечали его высоким стандартам, он решил создать собственный. Вложив все свои сбережения – около 2000 долларов – он разработал первую модель и запустил кустарное производство.

Переломный момент наступил в 1987 году на скромной выставке в Оклахоме, где Джо представил публике свои первые 12 смокеров. Успех был ошеломительным: прямо на месте у него взяли заказ на 108 коптилен. Та самая, ничем не примечательная ярмарка стала началом большой легенды.

Простое желание создать по-настоящему хорошую коптильню переросло в дело всей его жизни. Стремление к совершенству и страсть к барбекю привели его на главные чемпионаты мира: Jack Daniel's, American Royal World Championship и Memphis in May, где в 1993 году он завоевал первые места. «А почему не я?» – говорил Джо в интервью, и эта уверенность вела его вперед.

К 1994 году маленькая мастерская уже не справлялась с валом заказов. Компания переехала на новый завод в Стиллуотере, штат Оклахома, где команда из 150 сотрудников могла выпускать до 100 000 коптилен в год. Казалось, ничто не предвещало бури.

Однако в 1996 году по ряду обстоятельств Джо пришлось пойти на неожиданный альянс и стать партнёром своего злейшего конкурента – Джеффа Стени. Это сотрудничество не спасло бизнес в Стиллуотере, и производство там закрылось. Зато новое предприятие в Канзас-Сити под руководством Стени начало процветать. В 1998 году бренд Oklahoma Joe's был продан компании Char-Broil, а его основатель ушёл в вынужденный «отпуск».

Но легенды не сходят со сцены так просто. Спустя 10 лет Джо вернул свой бренд «на родину». Популярность, подогревая участием в телешоу BBQ Pitmasters, позволила ему и его жене Пейдж открыть в 2011 году бар Oklahoma Joe's BBQ в Брокен-Эрроу, а затем и в Талсе.

Смокеры Oklahoma Joe's продолжали совершенствоваться, обрастая новыми технологиями. Сегодня грили, коптильни и аксессуары бренда пользуются безоговорочным доверием у мастеров барбекю по всему миру. А соревнования по копчению, как и предсказывал Джо в далёком 92-м, и впрямь стали «такими же масштабными и любимыми, как рыбалка на окуня».

Инструкция к применению: Философия и механика работы со смокером

Приготовление в смокере – это не просто жарка, это таинство томления и дыма. Хотя конкретные шаги могут незначительно варьироваться в зависимости от модели и типа топлива, общий принцип един. Следуйте этому руководству, чтобы ваше мясо стало легендой.

1. Розжиг: Выбор и подготовка топлива

Используйте только сухую древесину лиственных пород. Классикой считаются береза, дуб и ольха – они дают устойчивый жар и чистый, ароматный дым. Для лучшего горения часть дров можно предварительно подсушить на топочной части смокера.

2. Контроль температуры: Принцип «Low and Slow»

«Медленно и на низкой температуре» – это не просто мантра, а фундаментальный закон смокера. Ваша цель – поддерживать температуру в диапазоне 110—120° С.

– Как это сделать? С помощью заслонок (шиберов) – отверстий для контроля тяги.

– Нижняя заслонка (воздухозаборник): Чем больше она открыта, тем сильнее огонь и выше температура.

– Верхняя заслонка (в трубе-дымоходе): Открытие этой заслонки усиливает вентиляцию и *снижает* температуру, выпуская лишнее тепло.

– Ваша задача – найти баланс, тонко управляя ими, как дирижер оркестром.

3. Подготовка мяса: Создание вкусового профиля

Потенциал мяса раскрывается через маринад и сухую растирку (rub). Классическая приправа для барбекю может включать соль, черный перец, коричневый сахар, паприку, чипотле и другие специи. Нанесите ее обильно на всю поверхность, создавая ароматную корочку.

4. Влажность: Секрет нежности

Жирное мясо (например, грудинка) содержит собственный запас влаги. Но для нежирных кусков, таких как индейка или куриная грудка, необходим дополнительный источник. Разместите под решеткой с мясом емкость с водой. Испаряясь, она будет поддерживать влажную среду внутри смокера, не давая мясу пересохнуть за многие часы приготовления.

5. Процесс готовки: Терпение и стратегия

– Время: Полностью зависит от типа и размера мяса.

– Мясной рулет: ~2 часа.

– Ребрышки, целая курица: 4—5 часов.

– Джерки (вяленое мясо): 12—16 часов.

– Индейка: примерно 30—35 минут на 500 г.

– Переворачивание: Откройте крышку, чтобы перевернуть мясо для равномерного прогрева.

– Важное правило: Не поддавайтесь соблазну постоянно заглядывать внутрь! Каждый раз, когда вы открываете крышку, температура резко падает, увеличивая общее время приготовления на 15—20 минут.

6. Финальный аккорд: Отдых для мяса

После того как мясо достигло идеальной внутренней температуры и покинуло смокер, процесс еще не окончен. Заверните его в алюминиевую фольгу и дайте «отдохнуть» 30—60 минут. Это позволяет сокам равномерно перераспределиться по всему куску. В результате вы получите не просто горячее, а невероятно сочное и ароматное блюдо.

Секретное оружие барбекю: Раб и Моп – что это и как ими пользоваться?

В мире медленного копчения и барбекю есть два термина, которые слышит каждый новичок, но не всегда сразу понимает: «Раб» (Rub) и «Моп» (Mop). Это не просто слова, а главные инструменты, которые превращают простое мясо в произведение искусства. Давайте разберемся, что это такое и как они работают в тандеме.

ЧАСТЬ 1: РАБ (RUB) – Сухая магия вкуса

Что это такое?

Раб (от англ. *to rub* – втирать) – это не что иное, как сухая смесь специй, которую втирают в мясо перед приготовлением. Это основа, «второй skin» (кожа) мяса, который формирует его глубинный вкус и создает ту самую божественную корочку (барк).

Из чего состоит классический раб?

Универсального рецепта не существует, но есть классическая структура, так называемая «формула 3-2-1»:

- ОСНОВА (3 части) – Сладкость и тело
- Паприка: Дает не только красивый красный цвет, но и легкую сладость и дымность (особенно копченая паприка).
- Сахар (коричневый тростниковый): Карамелизируется на мясе, создавая потрясающую корочку. Дает баланс солености и остроты.
- Чеснок гранулированный / Луковый порошок: Создают мощный ароматический фон.
- БАЛАНС (2 части) – Кислинка и тепло
- Соль: Используйте крупного помола. Она не только усиливает вкус, но и помогает «вытянуть» влагу на поверхность, чтобы раб лучше пристал.
- Перец черный грубого помола: Острая, пряная основа любого хорошего раба.
- АКЦЕНТ (1 часть) – Характер и индивидуальность
- Перец чили (кайенский, чипотле): Для остроты.
- Зира (кумин), кориандр: Для восточных нот.
- Сухая горчица, кайенский перец: Для дополнительной пикантности и тепла.

Как использовать Раб?

– Подготовка мяса: Хорошо обсушите мясо бумажными полотенцами. Влажная поверхность не удержит специи.

– Нанесение: Обильно и равномерно вотрите смесь со всех сторон, как будто делаете массаж. Не бойтесь переборщить – часть специй все равно осыплется.

– Отдых: Дайте мясу постоять с рабом минимум 1—2 часа в холодильнике (а лучше – ночь). Это позволит вкусам проникнуть глубже.

ЧАСТЬ 2: МОП (МОР) – Жидкий щит и ароматная подпитка

Что это такое?

Моп (от англ. *to mop* – мыть шваброй) – это жидкий соус на основе уксуса, бульона, вина или сока, которым периодически сбрызгивают или «обмахивают» мясо в процессе копчения. Если Раб – это соль, то Моп – это перец в процессе готовки.

Зачем нужен Моп?

– Защита от пересыхания: Тонкий слой жидкости замедляет испарение собственных соков из мяса, особенно во время долгого «стойла».

– Охлаждение уязвимых мест: Моп помогает охладить тонкие края мяса, которые готовятся быстрее и могут подгореть.

– Добавление вкусовых слоев: Каждое нанесение мопы добавляет новый оттенок вкуса, который впитывается в формирующуюся корочку.

– Растворение излишков соли: Кислая основа мопы (уксус) балансирует соленость раба.

Классические рецепты Мопы:

– Техасский (простой): Яблочный уксус + вода + немного того же раба, что на мясе.

– Каролинский (кисло-сладкий): Яблочный уксус + немного бульона + тростниковый сахар + красный перец хлопьями.

– Винный (изысканный): Красное вино + говяжий бульон + чеснок + розмарин.

Как использовать Моп?

– Инструмент: Используйте специальную кулинарную кисть с длинной ручкой или (что аутентичнее) связку чистых полосок ткани на палке, напоминающую швабру.

– Техника: Быстро открывайте коптильню, чтобы не терять температуру, и легкими движениями «промакивайте» мясо жидкостью. Не лейте потоком!

– Периодичность: Начинайте опрыскивать после того, как на мясе уже образовалась закреплённая корочка (через 2—3 часа от начала готовки). Повторяйте каждые 45—60 минут.

Раб и Моп: Философия дуэта

Представьте, что вы художник:

– Раб – это ваш холст и грунтовка, базовый слой, который задает основную цветовую гамму и фактуру.

– Моп – это лак и финишные лессировки, которые вы наносите поверх, чтобы защитить картину, придать ей глубину и блеск.

Главное правило: Не используйте моп с сахаром в начале готовки, иначе сахар карамелизуется слишком рано и мяса подгорит. Сначала закрепляется раб, потом подключается моп.

Итог: Освоив работу с рабом и мопом, вы получаете полный контроль над вкусом и текстурой вашего барбекю. Вы больше не просто наблюдатель, а настоящий творец, который на каждом этапе направляет процесс к идеальному результату. Экспериментируйте, создавайте свои смеси и находите тот самый вкус, который будет вашей личной подписью.

Аарон Франклин: Барбекю-пророк из Остина, покоровший мир

Если в мире барбекю и есть имя, которое знает каждый от Техаса до Токио, то это имя – Аарон Франклин. Он не просто шеф-повар и владелец ресторана. Он – философ дыма, превративший простое ремесло копчения мяса в высокое искусство, а свой скромный трейлер – в культовое заведение, за билетом в которое выстраиваются в очередь с пяти утра.

От трейлера к империи: Путь культового питмастера

История Франклина – это классическая американская мечта, пропахшая дымом от дубовых поленьев.

– **Скромное начало:** Его путь начался не в кулинарной школе, а в гараже, где он вместе с женой Стейси коптил мясо для друзей. В 2002 году они купили старый трейлер и открыли небольшую точку, которая быстро стала локальной легендой.

– **Феномен Franklin Barbecue:** В 2009 году он открыл одноименный ресторан в Остине. Слава о нем разлетелась мгновенно. Очередь за его brisketом, свиными ребрышками и колбасками стала таким же атрибутом Остина, как и его музыкальная сцена. Люди готовы стоять по 4—6 часов, чтобы попробовать мясо, и ресторан часто закрывается, распродав всю еду за пару часов после открытия.

– **Признание:** В 2015 году Franklin Barbecue получил заветную награду Джеймса Берда (James Beard Award) в номинации «Лучший шеф-юг», став первым в истории питмастером, удостоенным этой «гастрономической Оскара».

Философия Франклина: Почему его барбекю – это религия?

Успех Франклина строится не на секретных соусах, а на фундаментальных принципах, которые он яростно отстаивает.

– **Дисциплина и терпение** – прежде всего. Для Франклина барбекю – это не развлечение на выходных, а строгий ритуал. Он сравнивает поддержание огня в смокере с медитацией. Нужно постоянно следить за температурой, качеством дыма и поведением мяса. Никаких коротких путей.

– **Качество исходного продукта.** Он использует только лучшую мраморную говядину породы Black Angus и никогда не использует свинину, инъецированную рассолом. По его мнению, нельзя сделать гениальное блюдо из посредственных ингредиентов.

– **Магия простоты.** Его фирменная сухая натирка (раб) для легендарного brisketa до смешного проста: пополам соль и черный перец грубого помола, иногда с щепоткой чесночного порошка. Он убежден, что главный вкус должен исходить от мяса и дыма, а не от обилия специй.

– **Уважение к традициям и огню.** Франклин – ярый приверженец тexasского стиля. Он использует только 100% древесины дуба или пекана (иногда с добавлением вишни), отвергая угольные брикеты и газ. Он учит «чувствовать» огонь и «слышать» мясо, определяя его готовность по текстуре, а не только по показаниям термометра.

Наследие и влияние: Чему он научил мир?

Аарон Франклин не просто готовит – он щедро делится своими знаниями, демократизируя искусство барбекю.

– **Книга-библия:** Его книга «Franklin Barbecue: Мясо-манифест» стала международным бестселлером. Это не просто сборник рецептов, а глубокое погружение в философию и технику, подробно разбирающее каждый шаг – от выбора древесины до момента, когда мясо готово к подаче.

– **Телевидение и мастер-классы:** Благодаря сериалу «BBQ with Franklin» на PBS и многочисленным мастер-классам, он стал учителем для миллионов домашних питмастеров по всему миру.

– **Король brisketa:** Именно он возвел говяжью грудинку (brisket) в ранг кулинарного божества, показав, что при должном мастерстве этот жесткий отруб можно превратить в тающее, сочное, дымное совершенство.

Вывод: Аарон Франклин – это гораздо больше, чем владелец успешного ресторана. Он – хранитель традиций и одновременно новатор, который своим трудом, страстью и упорством доказал, что барбекю – это не просто «еда с дымком», а одна из вершин кулинарного искусства, доступная каждому, кто готов проявить достаточно уважения к огню, мясу и времени.

Соус барбекю: Жидкая душа американского барбекю. Рецепт Аарона Франклина

Соус барбекю – это не просто дополнение к мясу. В американской кухне, особенно на Юге, это – жидкая приправа, маринад, глазурь и неотъемлемая часть культурной идентичности. Его рецепты сильно различаются от штата к штату, образуя настоящую «соусную карту» США.

Региональные стили: Шесть штатов – шесть вкусов

– **Канзас-Сити:** Классика. Густой, сладкий и томатный, часто с патокой. Универсальный и самый узнаваемый.

– **Мемфис:** Сбалансированный, на томатной основе, с приятной кислинкой и сложным букетом специй.

– **Каролина:** Радикально отличается. Основной ингредиент – уксус, что делает соус острым, пикантным и жидким. Идеален для жирной свинины.

– **Алабама:** Знаменит своим белым соусом на основе майонеза, идеально подходящим для курицы.

– **Техас:** Чаше на основе бульона и тмина, с акцентом на перец и пряности, чтобы не перебивать вкус самого мяса.

Философия Аарона Франклина: Как и когда наносить соус

Франклин использует соус не как кетчуп, которым поливают всё в конце, а как стратегический инструмент во время готовки. Его метод для ребрышек – эталон точности.

Правильное нанесение на ребра в смокере:

- **Разведение (через 2 часа готовки):**
- Смешайте в равных частях теплый соус барбекю и яблочный уксус.
- Зачем? Уксус делает консистенцию более жидкой, облегчая нанесение, и снижает концентрацию сахара, предотвращая его подгорание в смокере.
- **Первое нанесение (через 2.5 часа):**
- Тщательно обрызгайте ленту ребер так, чтобы поверхность стала влажной на ощупь.
- Равномерно распределите соус вдоль ребер, как вы это делали с сухой натиркой (Раб).
- Рукой нанесите соус на боковые части.
- Закройте крышку и дайте соусу «схватиться» в течение 10 минут.
- **Второе нанесение:**
- Переверните ребра и повторите весь процесс для обратной стороны.
- Этот метод позволяет соусу карамелизоваться, стать частью корочки и глубоко проникнуть в мясо, не сгорев.

Классический рецепт соуса барбекю от Аарона Франклина

Аарон предпочитает использовать натуральный кетчуп без кукурузного сиропа, чтобы лучше контролировать сладость и избежать пригорания.

Общее время: 25 минут

Выход: около 1 литра

Ингредиенты:

- Говяжий жир, растительное масло или беконный жир – 2 ст. л.
- Лук желтый или белый (крупно нарезанный) – 1/3 шт.
- Чеснок (крупно нарезанный) – 4 зубчика
- Светло-коричневый сахар – 1 стакан
- Яблочный уксус – 1 стакан
- Органический кетчуп – 2 стакана
- Копченая паприка – 1 ч. л.
- Горчичный порошок – 1 ч. л.
- Мелкая морская соль – 1 ч. л.
- Свежемолотый черный перец – 1 ч. л.
- Ворчестерский соус – 4 капли

Инструкция:

– **Обжарка базы:** Разогрейте жир в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и готовьте 6—8 минут до мягкости и прозрачности. Добавьте чеснок и жарьте еще около 3 минут, пока лук не подрумянится, а чеснок не станет хрустящим.

– **Карамелизация сахара:** Сыпьте коричневый сахар. Помешивайте, пока сахар не растает и не образует глазурь вместе с луком и чесноком (2—3 минуты).

– **Создание основы:** Влейте яблочный уксус, добавьте кетчуп, паприку, горчицу, соль и перец. Доведите до кипения и варите 3—5 минут, пока соус слегка не загустеет.

– **Финальный акцент:** Добавьте ворчестерский соус и проварите еще 1 минуту.

– **Приведение к идеалу:** Осторожно перелейте горячую смесь в блендер и взбивайте на высокой скорости около 1 минуты, пока соус не станет абсолютно гладким и однородным.

– **Хранение:** Перелейте в герметичный контейнер и дайте остыть. Соус можно хранить в холодильнике до 1 месяца.

Итог: Правильно приготовленный и нанесенный соус барбекю – это последний, виртуозный штрих, который связывает воедино дым, специи и мясо. Рецепт Аарона Франклина – это баланс сладости, кислотности и глубинны пряностей, созданный чтобы подчеркивать, а не заглушать вкус идеально приготовленного барбекю.

Свиные ребрышки в техасском стиле от Аарона Франклина

Приготовление свиных ребрышек в смокере – это золотая середина барбекю-мастерства. Они требуют больше внимания, чем свиной окорок, но прощают больше ошибок, чем брискет. Главное – правильная подготовка и точный контроль. Аарон Франклин раскрывает свой метод от выбора мяса до момента подачи.

Выбор ребрышек: На что обратить внимание

Существует два основных типа свиных ребер:

- **Бэйби-бэк (ребра спинки)**: Берутся из верхней части туши. Кости короче, мясо более постное и нежное.
- **Спэр-райбс (запасные ребра)**: Находятся в нижней части грудной клетки, ближе к животу. Они более мясистые, жирные и сочные. Именно из них готовят ребра в стиле Канзас-Сити и Сент-Луис.

Критерии выбора по Франклину:

- **Внешний вид**: Мясо должно быть розово-красным с обильными белыми прослойками жира. Избегайте серого, сухого на вид мяса.
- **Целостность**: На мясе не должно быть открытых, блестящих костей – это признак неправильной разделки.
- **Качество**: Покупайте самый свежий продукт. Избегайте свинины, «улучшенной» солевыми растворами. Такое мясо тяжелее, дороже, и вы не сможете fully контролировать его вкус.
- **Признак заморозки**: Избыток крови в упаковке часто говорит о том, что ребра были заморожены.

Искусство обрезки: Подготовка к идеальному результату

Аарон использует прочный 10-дюймовый шеф-нож для этой задачи. Положите ленту ребер внутренней стороной вверх.

- **Удаление грудины**: Найдите жесткий хрящ на верхнем крае. Срежьте его под углом, чтобы получить ровный, слегка изогнутый край. Это упростит проверку готовности и поедание.
- **Работа с серебристой кожей (Silver Skin)**: Это тонкая пленка на обратной стороне ребер. Аарон предпочитает ее не удалять. По его опыту, она не мешает проникновению дыма и специй, а во время готовки становится съедобной. Решайте по своему вкусу.
- **Удаление «юбки»**: На внутренней стороне вы найдете диагональный лоскут мяса – юбку. Ее нужно срезать. Не выбрасывайте – это отличный кусок мяса для колбасы или жаркого.
- **Финальная зачистка**: Ощупайте ребра и удалите все случайные осколки костей, хрящи и излишки жира, которые вам кажутся лишними.

Фирменный раб (сухая натирка) и смазка

Для одной ленты ребер понадобится около ½ стакана раба.

Философия раба от Аарона: Так как ребра – относительно тонкий продукт, в смеси должен преобладать перец над солью. Классическая пропорция Франклина – 2 части молотого черного перца к 1 части соли, с добавлением паприки для красивого цвета.

Правильное нанесение:

- **Смазка-основа**: Для лучшего сцепления раба с мясом слегка смажьте всю поверхность ребер желтой горчицей или острым соусом. Основа должна быть липкой, но не мокрой.
- **Нанесение раба**: Сначала обработайте внутреннюю (костную) сторону. Держа руку высоко, движением из стороны в сторону
- равномерно покройте все мясо слоем специй. Более жирные части можно посыпать чуть обильнее.

– **Презентационная сторона:** Переверните ребра и так же обработайте внешнюю, самую мясистую и красивую сторону.

– **Отдых:** Оставьте ребра при комнатной температуре, пока вы разжигаете и прогреваете смокер до нужной температуры.

Процесс копчения: Схема «3—3» и работа с соусом

Аарон Франклин предпочитает схему «3—3»: 3 часа в открытом виде и 3 часа в обертке. Это гарантирует сочность и идеальную текстуру.

Общее время копчения: около 6 часов.

Температура в смокере: постоянные 130° С.

Этап 1: Первые 3 часа (Открытое копчение)

– Как только смокер вышел на стабильные 130° С и дает чистый дым, поместите ребрышки в камеру так, чтобы самая толстая часть была ближе к огню.

– **Контроль и уход:** В конце первого и второго часа быстро открывайте смокер и сбрызгивайте уязвимые края ребер водой, пивом или яблочным уксусом. Это охлаждает их и не дает пересохнуть.

– **Важно:** Если вы заметите, что жир начинает активно вытапливаться раньше времени – немедленно снижайте температуру. Стратегия в том, чтобы основной процесс вытапливания жира произошел уже в обертке, где он смешается с соусом.

Этап 2: Нанесение соуса (~2.5 часа)

– **Приготовление соуса:** Смешайте в равных частях теплый соус для барбекю и яблочный уксус. Уксус делает соус более жидким и снижает концентрацию сахара, что предотвращает подгорание.

– **Нанесение:** Через 2.5 часа от начала готовки обильно обрызгайте ребра разведенным соусом, чтобы поверхность стала влажной.

– Нанесите соус ровным слоем вдоль ребер, как вы это делали с рабом.

– Рукой распределите соус по бокам.

– Закройте крышку и дайте соусу «схватиться» около 10 минут.

– Переверните ребра и повторите процесс с обратной стороны.

Этап 3: Заворачивание в фольгу (~3 часа)

– После того как соус застыл и с внутренней стороны (еще ~10 минут), снимите ленту со смокера.

– Используйте руки, а не щипцы! Металл может порвать нежное мясо. Аарон советует смочить руки водой или обернуть их бумажным полотенцем.

– Последний осмотр: Это последний раз, когда вы видите ребра до готовности. Удалите торчащие косточки, которые могут прорвать фольгу.

– Плотнo заверните ребра в фольгу.

Этап 4: Вторые 3 часа (Томление в обертке)

– Положите завернутые ребра в смокер швом вверх.

– Готовьте еще 3 часа при той же температуре 130° С.

Этап 5: Проверка готовности и отдых

- Через 6 часов общего времени достаньте ребра из смокера.
- Тест на готовность («Тест на изгиб»): Ощупайте кость третьего ребра через фольгу. Мясо вокруг нее должно быть мягким и податливым. Если кость свободно двигается и мясо как бы «провисает» – ребра готовы.
- Отдых: Оставьте ребра в фольге на 30—40 минут. Это обязательный этап для перераспределения соков.

Краткий план рецепта:

- **Подготовка:** Обрезка, нанесение раба (перец и соль 2:1).
- **Копчение (130° С):**
- 3 часа: Ребра открыты. Сбрызгивать каждый час.
- ~2.5 часа: Нанести соус (соус + уксус).
- ~3 часа: Завернуть в фольгу, готовить швом вверх.
- **Финал:** Проверить готовность, дать отдохнуть 30—40 минут.

Итог: Следуя этому методу, вы получите идеальные тexasские ребрышки – с дымной корочкой, нежным мясом, отделяющимся от кости, и сбалансированным вкусом, где чувствуется и перец, и сладость соуса.

Свиная лопатка (Бостонский окорок) в тexasском стиле от Аарона Франклина

Свиная лопатка, также известная как Бостонский окорок – это один из самых популярных и экономичных отрубов для барбекю. Благодаря обилию жира и соединительных тканей, при медленном копчении она превращается в невероятно сочную, ароматную рваную свинину (pulled pork). Аарон Франклин раскрывает свой метод приготовления этого культового блюда.

Что такое свиная лопатка и какую выбрать?

Это отруб из верхней части передней ноги свиньи. Он состоит из нескольких мышц, пронизан жиром и соединительной тканью, которая при длительном приготовлении превращается в нежный желатин.

Ключевой вопрос: с костью или без?

– Аарон Франклин настоятельно рекомендует покупать лопатку **НА КОСТИ**.

– Причина: Кость служит естественным теплопроводником и помогает мясу готовиться равномерно. Кроме того, лопатка без кости имеет неправильную форму, что может привести к пережариванию одних частей и недожару других. Готовая кость должна легко отделяться от мяса – это верный признак готовности.

Подготовка лопатки: Обрезка и натирание

1. Удаление кожи:

Если лопатка продавалась с кожей, ее необходимо удалить. Кожа непроницаема для дыма и специй, и после готовки станет жесткой и несъедобной.

2. Обрезка жира:

В отличие от brisketa, со свиной лопатки не нужно срезать лишний жир заранее. Поскольку мясо после готовки будет разбирать на волокна, излишки жира можно убрать потом. Это защитит мясо от пересыхания во время долгого копчения.

Смазка и натирание (Раб)

Свиная лопатка – крупный и жирный отруб, поэтому его практически невозможно переперчить или пересолить. При измельчении готового мяса хорошо пропитанная специями корочка смешается с внутренними слоями, создавая идеальный баланс.

Рецепт Раба от Аарона:

- Равные части крупной кошерной соли и черного перца грубого помола.
- Добавьте паприку для красивого красного цвета.

Порция: На окорок весом 4 кг вам понадобится около ½ стакана сухой смеси.

Техника нанесения:

– Смазка-основа: Используйте желтую горчицу или острый соус в качестве «клея» для раба. Смажьте всю поверхность тонким слоем.

– Последовательность: Сначала обработайте обратную (менее жирную) сторону лопатки. Посыпайте рабом движением из стороны в сторону, пока вся поверхность не будет равномерно покрыта.

– Бока и жировая сторона: Затем обработайте бока и, наконец, самую жирную, «презентационную» сторону.

– Фиксация: Ладонями аккуратно прижмите специи к мясу.

– Отдых: Оставьте лопатку при комнатной температуре на 30—40 минут, пока вы разжигаете смокер.

Процесс копчения: 5 этапов к идеальной рваной свинине

Общее время: около 10 часов для окорока весом 4 кг.

Температура: Большую часть времени – 130° С.

Этап 1: Начальное копчение (3 часа)

– Прогрейте смокер до 130° С.

– Поместите лопатку в коптильню и не открывайте ее первые 3 часа. Это критически важно для формирования стабильного дымного вкуса и хорошей корочки (барк).

Этап 2: Основное копчение и увлажнение (5 часов)

– Продолжайте готовить при 130° С.

– Теперь можно и нужно периодически (каждые 1—1.5 часа) открывать смокер, чтобы сбрызнуть мясо. Используйте воду, яблочный уксус или их смесь. Это охлаждает поверхность, не дает подгореть краям и способствует образованию дымной корочки.

Этап 3: Заворачивание (~8-й час)

– Достаньте лопатку. К этому моменту у нее должна быть плотная, темная корочка.

– Плотно заверните мясо в мясную бумагу или алюминиевую фольгу. Это поможет ему пройти «стойло» (фазу, когда температура внутри перестает расти) и станет нежным.

Этап 4: Томление в обертке (2 часа)

– Увеличьте температуру в смокере до 145° С.

– Верните завернутую лопатку в коптильню и готовьте еще 2 часа. В это время жир и соединительные ткани окончательно расщепляются, делая мясо невероятно мягким.

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.