Анатолий Овчинников
"Простите меня, люди добрые!" (исповедь бывшего колбасника".

Анатолий Овчинников

"Простите меня, люди добрые!" (исповедь бывшего колбасника".

https://litres.ru/74693158
SelfPub; 2026

Аннотация

Сборник разноплановых рассказов: от мемуарного типа до сказки-фэнтези. Хэдлайнером сборника является воспоминания одного из участников российского пищепрома.

Содержание

«Простите меня, люди добрые!» (исповедь бывшего колбасника) 5
Предисловие. 5
Колбасный ликбез. 7
Некоторые хитрости. 15
Разговоры о важном (о мясе). 20
Тайны колбасного двора. 26
Конец ознакомительного фрагмента. 29

Анатолий Овчинников "Простите меня, люди добрые!" (исповедь бывшего колбасника".

Все события вымышлены, имена и фамилии изменены, совпадения случайны

«Простите меня, люди добрые!» (исповедь бывшего колбасника)

Предисловие.

На рубеже веков и тысячелетий занесла судьба порулить одним небольшим пищевым предприятием по выделке колбасных изделий. Дело было в сельском райцентре, как говорится, тихом и безмятежном, но времена тогда были непростые (как будто в России они бывают другие): пошаливали и менты, и рэкетиры. От них не отставали налоговая и пожарные инспекторы, а также комиссии по охране труда и, естественно, ветеринарная и санитарные службы. Но главную проблему создавала конкуренция. Да-да, та самая желанная всем совкам дикая капиталистическая конкуренция производителей и торговцев за кошельки потребителя. Желанная оттого, что она, якобы, должна была вытащить страну из бедности и разрухи конца эпохи развитого социализма.

Как сейчас помню из курса научного коммунизма, который сверх всякой меры нам впаривали в ВУЗах, что генеральной задачей Советского государства является всемерное удовлетворение растущих запросов трудящихся. После 1991

года эта задача изменилась на противоположную: выжать из трудящегося как можно больше соков в пользу государства. При этом трудящиеся сопротивлялись, как могли.

Задача любого – не социалистического – производства и вообще предпринимательства есть, что ни говори – извлечение прибыли из вложенного капитала. Сделать это в России можно двумя путями.

Первое: имея «волосатую лапу» в администрации или просто купленного чиновника, распространять свои изделия – от колбасы до космических ракет – принудительно через государственные структуры с их бездонными бюджетами. Иными словами, обязать торговые сети, центры, базы, распределители, связанные с госбюджетом, заказывать именно твою продукцию, невзирая на качество и цену. Второе: всемерно снижать себестоимость, используя ноу-хау, достигнутые более продвинутыми в данной отрасли производителями (или собственными «открытиями»), дешёвые источники сырья и энергоресурсов (в том числе с помощью прямого воровства электроэнергии, воды, угля, дров, газа и т.п.), дешёвую рабочую силу или же усилив эксплуатацию существующей, а также заменой качественных компонентов, прописанных всеми правилами и стандартами на их более дешёвые аналоги. Мне пришлось за неимением выхода на административные ресурсы первого варианта, пойти по второму, как оказалось, гибельному пути. Но это судьба подавляющего большинства мелких предпринимателей.

Колбасный ликбез.

Не каждый читатель в курсе каким образом, в принципе, должна изготовляться столь любимая советским народом колбаса (и сосиски с сарделькаами). Поэтому предложу краткий ликбез.

Перво-наперво о сырье. Оно же, попросту говоря, мясо. Это или несчастные, отслужившее своё, коровы, или же специально откормленные на продажу тёлочки и бычки, а также, разумеется свиньи обоих полов и кони. С баранами, слонами, верблюдами и оленями лично я дела не имел, поэтому про них врать не буду. Огромные мясокомбинаты работают по договорам с крупными поставщиками сырья в виде откормочных комплексов по выращиванию тех или иных видов животных (или на импорте). Мелкие заводики камерного типа ориентируются на скотину из частных подворий окружающего сельского населения. Так было, так оно и теперь, если, конечно, какие из мелких ещё не сдохли.

Тогда домашнюю скотинку резали специально обученные люди (или сами поднаторевшие в этом деле хозяева) прямо на крестьянском подворье. Разумеется, требовалась справка от районного ветеринара, что убиенное животное при жизни было достаточно здорово для употребления его в пищу после смерти. Частенько брали и без справки – она денег стоила и не всегда ветеринар был под рукой. Но без справки хозяину

туши приходилось давать приёмщику (то есть, мне) дополнительные скидки за риск.

Ныне домашнюю скотину запрещено убивать на месте, как врага народа - её надо обязательно вести (везти) на сертифицированный убойный пункт, которых не более чем один на весь район и частенько он расположен в десятках километрах от места реальной казни. Реальной, потому как ни один дурак не потащит свою корову убивать за 40 км, это любому ослу ясно, кроме того, кто выдумал этот дурацкий закон. По факту коров, свиней и прочих баранов режут, в основном, по-прежнему в своём сарае, а на убойный пункт отвозят деньги-взятку, чтоб получить справку о законном умерщвлении с соответствующим ветеринарным удостоверением. Махровое болото коррупции, о котором всем известно. Эта муть была создана под предлогом заботы о здоровье народа, чтоб никакая зараза не могла попасть ему в пищу с крестьянского гумна. Ровно также отвозят мясо и на городские рынки, и в многочисленные мясные лавки.

Ладно, вернёмся к приёму убойных туш в цех. Говяжьи (и конские) туши всегда разрублены на четыре четверти – два «передка» и два «задка». Туши, как правило, тяжеленные, бывали и за 300 кг. Свиньи распилены пополам вдоль хребта. Ливер не брали – он был ни к чему: возни много, хранить тяжело и реально можно было влететь без ветеринарных справок отдельно именно на этот ливер. За этим, всё-таки, следили более тщательно и определённые рамки по молчаливой

договорённости с ветучастком приёмщики сырья от населения соблюдали.

На весах всегда старались обмануть друг друга, причём у приёмщиков это получалось чаще. Сам я этим не занимался и более того, постоянно проверял весы, но кто непосредственно из моих стоял на весах тот обычно виртуозно вытягивал себе каждый раз по несколько килограммов.

Далее четверти и половинки тащили в холодильную камеру. Туша должна быть охлаждённой – так с ней легче работать, к тому же в ней должны были пройти определённые метаболические постсмертные внутриклеточные процессы. Парное мясо в обработку вообще запрещено использовать, но иной раз приходилось – и ничего. Одна беда: такое мясо меньше впитывает воду - основную валюту колбасника.

К остывшей туше приступает со своим ножами мастер-обвальщик. Так называется специалист по выемке костей из туши. Именно так, а не наоборот, как может показаться дилетанту. Такие спецы – штучный товар, и я специально привозил с городского мясокомбината на несколько часов работы такого мастера. Задача обвальщика - сделать кости как можно более чистыми, тем самым увеличив выход основного сырья – непосредственно мяса. Выход сырья с говяжьй туши где-то 70-75%, со свиньи за 80% - обвальщик сражается за каждый такой процент и за честь своей профессии. За ним шуруют две так называемые жиловщицы, которые выпиливают оставшиеся жилки, хрящики, сосуды, кусочки ко-

сточек, лишний жир, возможные гнойнички от прививочных уколов и вообще все ненужные детали, которые далее никак не пригодятся. Хотя жилки и свиная шкурка могут варится до полного изумления и также добавляться в колбасный фарш, особенно для сарделек. Эти же жиловщицы режут мясо (и сало) на определённого размера куски и делят их на сорта. Для колбасы высшего сорта («Московская» варёно-копчёная) – мясо идёт почище, без плёнок и жилочек, а что остаётся – в один сорт – на полукопчёнку и на варёнку.

Интересна судьба костей, которыми делать уже, в общем-то, нечего. У моего цеха был договор с костноперерабатывающим заводом, до которого надо было ещё проехать километров 30, но, поскольку производство было мизерное и, соответственно, костей тоже выходило мало – ну, скажем, тонна за месяц, – то ни нам не было выгодно возить эти кости, ни заводу их принимать. Проблема ещё была (и чуть ли не главная) – это где накапливать тонну костей перед отправкой на переработку? Особенно летом. Договор с заводом был чисто формальностью, для отмазки перед проверяющими, а по факту любой знакомый самосвал-грузовик охотно вывозил гниющие кости всего за пару батонов колбасы в соседний брошенный карьер и сваливал их туда – мухам, крысам и всему живому на радость.

Мясо высшего сорта (и частично первого – какое получше) солится большими кусками и отправляется в холодильник на несколько дней – на так называемое созревание. Всё

остальное прокручивается на большой мясорубке, именуемой волчком. Здесь очень важна шлифовка рабочих поверхностей ножей и решёток: фарш должен выходить из отверстий 3-5 мм ровными червячками. Если нет – тот всё, полукопчёнка уже не получится, но этот фарш можно отправить на сардельки. Полученный фарш перемешивается с солью (3 кг на 100 кг фарша) и тоже отправляется в холодильник на созревание (продолжение метаболических процессов) – тут можно обойтись всего 1-2 днями.

Потом начинается самое интересное: приготовление уже непосредственно колбасного фарша, набивка его в оболочку и термообработка.

В мешалке созревший просоленный фарш перемешивается с подготовленным шпиком, специями и прочими добавками по рецептуре, в том числе с добавлением некоторого количества холодной воды – типа, для смазки. Всё это заложено в рецептуре, с фаршем колдует фаршесоставитель, определяя нужную консистенцию, в основном, «на глаз» - из собственного опыта и имеющегося оборудования. Шпик предварительно готовится в куттере или в шпигорезке - на нужные кусочки. Куттер – это установленная на тяжеленной станине махина чаши с ножами-пропеллерами, которые могут превратить фарш в пасту, но это, в основном, для варёных колбас и сосисок. Умельцы готовят фарш для копчёных колбас тоже в куттере – так проще и меньше приходится таскать балейки с ингредиентами. Для работы с куттером в фарш

желательно добавлять лёд (чтобы месиво не перегрелось на высоких скоростях обработки), но не простой, а чешуйчатой формы, полученный в специальном льдогенераторе. У нас не было, лили просто воду, что сказывалось на качестве. Но не сильно, а в основном на выходе готовой продукции, так как со льдом сырьё лучше и больше впитывает воду.

Подготовленный таким образом колбасный фарш вываливается затем в приёмную воронку шприца-набивателя. Есть гидравлические – там просто поршень выдавливает начинку в колбасную оболочку, а есть вакуумные с подающим шнеком – что у нас и было. Но у него свои проблемы: вечно просекающие воздух сальники и уплотнители с соответствующей потерей вакуума и тогда неплотная набивка, а это - брак!

Немного про колбасные оболочки.

Не знаю, как в СССР, а у нас в России для набивки колбасы не было ничего иного, кроме импортной оболочки двух типов: натуральная, так называемая, черева (из кишок животных) и полуискусственный белказин (продукт обработки шкур и жил с хрящами). Черева, как правило, были родом из Китая, но сформированы в пригодные для колбасного производства «гондончики» длиной по несколько метров уже в Европе. Никакой цветовой разрисовки на колбасе в ту пору ещё не было. Все эти современные радостные рожи обожравшихся детей и их мамаш на батоне колбасы с эпическими названиями типа «Царская», «Боярская», «Дворянская» и т.п. тогда ещё не добрались до прилавков. Поэтому для

идентификации того или иного наименования колбасы как потребителем, так и контролирующим органом применялась различная форма обвязки батона шпагатом. Разумеется, в сопроводительной документации к партии колбасы указывалась не только её название, но и нормативный документ, по которому она изготовлена, а также все положенные этому наименованию граммы белков, жиров, углеводов и ещё калорийность. Показатели, которые нигде и никогда не соответствовали реалиям.

После осадки следовала варка. Кстати, это для полукопчёнки (набитой в оболочки колбасе) требовалось повисеть и дополнительно уплотниться всего несколько часов, а вот для сырокопчёной колбасы этот срок растягивался до недели. Да и коптить её надо было чуть ли не месяц. Но так было в СССР, а сегодня сырокопчёнку делают почти с той же скоростью, что и в моё время полукопчёнку - при помощи хитрых химических компонентов.

Варку колбасных изделий лучше всего производить в специальных пароварках со всеми автоматическими прибамбасами, а у меня была тупо ванна из нержавейки куба на два воды с шестью 3-киловаттными тэнами снизу. Чтобы её разогреть поближе к кипению требовалось включат тэны на ночь. Энергии уходило не в меру, но мы были подключены к электросетям через общие линии с комбинатом и элеватором, на территории которого находилась моя небольшая колбасня. То есть, за электричество я не платил – это уже существен-

ный бонус. Система варки позапрошлого века, но иного варианта не было.

После осадки навешанную на палки колбасу варщик-технолог опускал в почти кипящую воду. Не все знают, что колбасу варят до готовности всего-то при достижении в центре батона температуры 68-71 градусов и не более того. Или ещё проще: батон диаметром 45 мм варится 45 минут, а, например, 90 мм – 90 минут, или же полтора часа. Всё! – можно есть. Но это варёнку, а копчёнку надо ещё коптить.

Для этой цели существуют автоматические печи-коптильни (они же и варочные), но это не для сельской местности 90-х годов. У нас были натуральные, хотя и по современным меркам архаичные, коптильные печи на дровах. Довольно объёмные – туда закатывалось сразу по три тележки, а в каждой были навешаны в три ряда палки с проваренной колбасой. Специально обученный пацан сперва разжигал дубовые (желательно) дрова, покуда идёт варка колбасы и доводил их до состояния крупных непрогоревших углей. Затем закатывал в печи рамы с навешанной на них колбасой и держал где-то с часик для предварительной прожарки – заодно формировался характерный коптильный цвет оболочки. Потом засыпал угли подмоченными дубовыми же опилками. Всё! – процесс пошёл – к утру всё будет готово и даже уже подстывшее до температуры окружающей среды. Рамы выкатываем, колбасу на реализацию.

Некоторые хитрости.

Теперь забываем написанное в предыдущих страницах – это как должно быть в идеальных условиях. Теперь - как оно на самом деле.

Когда пытаешься соблюдать все ГОСТы, технические условия, инструкции, наставления и предписания, то моментально вылетаешь в трубу вместе со всем этим цехом и остаешься должен всем и за всё. Сразу!

Сделал ты свою полукопченку (ладно, ещё сардельки для ассортимента) и получилась она как изысканное лакомство – пальчики оближешь. Оближешь и подавишься, ибо она вышла по такой себестоимости, что на рынке (рынке в широком смысле) тебе с такой продукцией делать нечего. Условно, тебе надо продать бы её по 200, а рынок уже забит примерно такой же, но по 100. Через пару недель такой выработки можно спокойно покупать верёвку и идти вешаться на ближайшей осине.

Так вот, чтобы не доводить дело до крайности и не оставлять своих детей сиротами существует масса мелких (и крупных) хитростей. Мы к этому постепенно подойдём.

Для производства колбасы требуется великое множество всяких вещей и предметов и это помимо основного и вспомогательного сырья в виде мяса, шпика, оболочки, соли, специй, всяческих добавок, дров и опилок. Это, во-первых, во-

да, во-вторых, электроэнергия, в-третьих холод, ну, и разумеется, рабочая сила, которая постоянно норовит скоммунизидить всё, что видит вокруг. Есть ещё элементы, которые для производства совсем не нужны и даже вредны и лишни, но они есть и с этим приходится мириться: имеются в виду различные контролирующие и проверяющие органы, а имя им - легион! Да, ещё всякого рода рабочий инструментарий, но это уже мелочи.

О рабочей силе и её неизбывных привычках. Тяга к воровству всего, что плохо лежит была заложена в советском человеке с младенчества всем смыслом общественной формы собственности. Напомню популярную народную пословицу: «Ты здесь хозяин, а не гость, тащи с работы каждый гвоздь!» (речь о лозунге на проходной завода). Тащили всегда и везде, в том числе и у меня и победить эту стихию мне не удалось – скорее, она меня. Доходило до того, что мои же работники (работница, если быть точнее), оказывается, со своим полюбовником проникали по ночам через разобранную крышу в запертый цех и вытаскивали фарш вместе с балейками из нержавейки и колбасу снизками. А затем днём вместе со мной ходили и искали по углам – куда же это подевались сразу килограмм 20 фарша?

Колбаса изготовляется не абы как – по фантазиям художника, а по регламентированным рецептурам. Тогда это было особенно строго, а сегодня, говорят, ты можешь лепить хоть горбатого к стенке, лишь бы никто не помер от твоих

сосисек. На колбасу, как и на тысячи и тысячи прочих произведений промышленности был ГОСТ - государственный общесоюзный стандарт, несоблюдение которого преследовалось по закону, он продолжал применяться и в 90-е годы, и в начале 2-тысячных. По ним работали крупные производства вроде Микояновского мясокомбината, куда шло даже при установившемся диком капитализме всё самое лучшее в мире животных.

ГОСТовские полукопчёные колбасы высшего сорта – это уже почти забытые ныне Армавирская, Полтавская, Краковская, Таллинская, Украинская жареная, Охотничьи колбаски и первого сорта – Одесская, Свиная, Украинская, и всего лишь второго сорта – Польская. Можно сказать, что сами эти названия теперь стали неактуальными, если не запрещёнными.

Нам же, мелким и мельчайшим полукустарным колбасням, было дозволено ориентироваться на расширенные по качеству и номенклатуре Технические Условия, которые разрабатывал Мичуринский отраслевой НИИ мясомолочной промышленности в структуре Центросоюза – или же пресловутой потребкооперации. По этим ТУ было дозволено делать полукопчёные Гатчинская, Раменская, Озёрская, Липецкая, ну, и разумеется, нашу любимку – Конская. Как назывались дозволенные этим ТУ варёные колбасы – уже не помню, мы их делали крайне редко, а вот сардельки именовались Сельские.

Так вот, помимо предписанных процентов по говядине (конине), свинине и шпику в каждом виде ТУ-шной колбасы допускались расширенные толкования по всем позициям. Так, например, за неимением должного количества свинины 10 её процентов можно было официально заменять хрячтиной, также менять говядину на конину, говяжий жир вместо шпика, колбасный лом из брака можно добавлять не 3%, как в ГОСТовских колбасах, а все 10%, в южных регионах можно было менять говядину на мясо верблюдов, ослов и ещё чёрти кого, а в северных на оленину. В расширениях допускалось применение определённого процента муки или крахмала (для крепости), ну, и, само собой, вполне естественная замена дорогих специй на дешёвые – перец на кориандр и т.д. И вот когда все эти допуски собирались в одной фаршемешалке, то получалась разрешённая Минздравом и Академией наук гремучая смесь из разного рода суррогатов – а как вы хотите: эти документы были разработаны в голодные 80-е годы в СССР и действовали до 10-х годов XXI века. Надо ещё учесть, что в реальной жизни на эти официально разрешённые шалости каждый хозяин (директор) небольшой колбасни – или его фаршесоставитель и технолог – вносили свои коррективы и отнюдь не в сторону улучшения съедобности изделий.

При этом у нас вся колбаса шла из одной мешалки по единому рецепту, но при реализации некоторые потребители просили колбасу именно определённого наименования, до-

пустим, «Липецкую» - я им писал в накладной «Липецкая» - столько-то кг. Если тут же требовалось еще добавить «Конской», мы завешивали ему той же самой, что и пред этим (а другой и не было), но в накладной я приписывал, что это именно «Конская». И давал ещё этикеток на каждый вид – сколько там углеводов, белков и калорий. Делали мы, в том числе колбасу в череве, и тогда я называл её «Польская», или даже «Краковская». Звучало солидно, хотя начинка была одна и та же для всех. Думаю, не я один, а все тогда так делали, так как очень трудно и нерентабельно реально поддерживать нужный ассортимент.

Разговоры о важном (о мясе).

Для понимания ситуации предложу небольшой рассказ о видах и сортах мясного сырья. Как, наверное, читатель уже догадывается: основная задача колбасника – это минимизировать закладку дорогого сырья и увеличить соответственно процент дешёвого. Всё, что дешевле мяса – то выгодно. А самое дешёвое сырьё – это вода, основа жизни на Земле и в колбасном цехе. Но, как известно, вода всегда дырочку найдёт и постоянно норовит отовсюду просочиться, вытечь и испариться. Удержать её в колбасе, сохранив при этом нарядный внешний вид изделия и более-менее сносную съедобность – наша главная задача.

1. Говядина. Лучше всего для обработки по всем параметрам – это откормленные полуторагодовалые бычки, выход сырья из которых после обвалки до 75%, мясо охотно впитывает воду, сколько ни лей (в пределах разумного); следом идут их сёстры – тёлочки, выход чуть меньше, мясо нежнее, но воду берёт чуть хуже. У обоих один недостаток – цена. Хозяева норовят отправить своих питомцев (в уже разделанном виде) на городские рынки, а ещё лучше в прожорливую и ненасытную Москву. Поэтому до колбасных цехов эти животные добирались крайне редко и, в основном, в случае безвременной кончины от несчастного случая.

Наш основной контингент в мире говядины – это от-

служивший свой срок кормилицы-бурёнушки, безжалостно приконченные алчными хозяевами, невзирая на их долгую беспорочную службу. Выход жилованного и жестковатого мяса – не более 70%. Но воду впитывает хорошо. За это мы и любим коровок.

2. Конина. Мечта колбасника по причине низкой цены – чуть ли на четверть дешевле говядины, а выход мяса в рекордных случаях до 80%. Казалось бы – вот он, идеал! Но нет в жизни совершенства: помимо не совсем привычного вкуса, мясо лошадей заметно рыхлее и мягче коровьего, но главная беда – не хочет брать в себя много воды. Но когда мешаешь пополам, то, вроде, и ничего… Да, это что касается молодых особей, а какой дурак будет забивать работоспособного домашнего работника? – поэтому нам в колбасне доставались уже вышедшие в тираж отощавшие старые одры (клячи). Но зато совсем дёшево. Насчёт лошадей есть ещё один неприятный нюанс – они во многих случаях краденые. На селе у многих отчаянных парубков это был такой вид забавы и развлечения: выкрасть у соседа лошадь и отвести её на живодёрню (на колбасню), получить деньги и пропить. Поэтому менты, получив заявление о пропажи коня, первым делом шли в местную колбасню и проводили дознание.

У меня такой случай был: один чёрт припёр лошадиную тушу, сказав, что это его личная собственность (ветсправки от ветеринара не представил, но это была бы излишняя формальность – и так было видно, что покойница погибла вполь-

не здоровой), а тут нагрянули жандармы и давай меня трясти, даже забрали в свою пытошную – где, мол, взял тушу убиенной тобою кобылы? Я и указал на первоисточник, менты с обыском туда, а этот придурок – мало того, что реально украл чужую собственность, так он её разделывал у себя во дворе, а хомут с оглоблями скинул за забор в овраг – улики налицо. Когда он вернулся через два года общего режима, то ещё приходил ко мне с претензиями – почему это я его сдал? А кого мне сдавать – себя?!

А ещё был случай…

В периоды отсутствия поставок скотины со стороны местного населения жизнь в цеху замирала, а останавливаться было нельзя, так как жизнь мелкого предпринимателя в России похожа на движение велосипеда: покуда педали крутишь – ты хоть куда-то, но едешь, а остановился – всё! - падение неизбежно. Ну, не везут христиане никого: ни полудохлых престарелых коровок, ни даже отощавших при исполнении служебных обязанностей на полях Родины лошадок и истомлённых постоянной любовью хряков. Такое затишье всегда бывало на море перед бурей, а на рынке перед рывком цен.

Неподалёку от моего цеха действовал сохранившийся с советских времён откормочный совхоз по выращиванию крупно-рогатого скота (ну, теперь, понятное дело, не совхоз, а просто ООО «Такое-то»), иными словами, там откармливали тех самых вожделённых бычков и тёлочек. Но цены у них были нереальные, так так продукция шла, в основном,

на ту самую Москву-матушку. По правде сказать, нам изредка привозили оттуда жертв по вынужденному забою из-за несчастных случаев со скотиной, но такое бывало редко. Но именно в этом заведении мне подали мысль обратиться к конезаводам, которые занимались разведением конского поголовья, но отнюдь не для реализации на мясо (так делается только в поволжских республиках и частично на Кавказе), а для целей конно-спортивных забав. Оказалось, что ещё с древних советских и даже ещё царских времён подобные инкубаторы продолжали действовать и чуть ли не процветать, что, надеюсь, происходит и доныне.

Меня познакомили с директором одной из таких ферм (конезаводов) – километров за 150, между прочим, от моей локации и я помчался на переговоры. Оказывается, у них тоже периодически шла выбраковка конского контингента, не пригодного к участию в бегах, и этих несчастных бракованных жеребцов-трёхлеток (и кобыл) они отправляли на мясокомбинат по действовавшим тогда расценкам. Договорились, что одну такую расценку я плачу в кассу, а вторую в карман директору и дело было сделано. Мы возили живьём по пять буйных молодых жеребцов в кузове КАМАЗа – всего их было 20, то есть, потребовалось 4 рейса.

Но только не подумайте, что я какой-то конский Чикатило – нет, этих красавцев с лиловыми глазами мне было безумно жалко (но их бы и без меня все равно убили), поэтому, мой доверенный человек менял этих спортивных подтянутых (и

мясистых одновременно) скакунов на крестьянских одров, надорвавшихся в полевых работах. Он же приканчивал этих пережитков прошлого и привозил в цех готовые туши – документы на них, получается, были.

Вот так решался продовольственный вопрос в те времена во вверенном мне предприятии. Только это, как говориться, entre nous – между нами.

3. Свинина. Скотинка добрая и очень вкусная, выход после обвали тоже, как и у коней - до и более 85%, но вот беда – содержит в половине своей жир да сало. И само мясо зажиренное, как ни крути – жир влагу не берёт. Хотя и вкусный. Свиней в деревнях тогда резали (да и сейчас), в основном, к осени, связывая это мероприятие с необходимостью получить деньги, на которые можно было бы снарядить своих детей в школу. Для колбасного производства свинина не очень-то подходила, и мы за ней особо не гонялись. Другое дело – на копчение. Тут – да! Свинью заменить некем.

О хряках я уже упоминал, но это такие твари, которые иной раз и за бесплатно, типа, в подарок, были не нужны. Мясо у них с характерным запашком, который может завалить всю партию, сала почти нет, а какое можно добыть, так его не разрежешь - об хряка не то, что ножи тупятся, его переднюю броню не каждая 45-мм противотанковая пушка пробьёт. Какое уж там мясо!

Всё предъявленное на предыдущих страницах – это так, лирика, которую можно найти в любом учебнике по основам

колбасного материализма. А вот теперь приступаем к секретикам, о которых писать не принято.

Тайны колбасного двора.

Сам я специальным пищевым и мясо-молочным образованием не обременён и, мало того, никогда ранее с этой темой не соприкасался, разве что, стоя в очередях за колбасой в конце СССР в тщетной попытке отоварить талоны на «Любительскую» или «Краковскую». Со мной получилось так, как в своё время со сталинскими наркомами, которых Сталин перебрасывал с руководства швейной промышленности на производство спичек, а потом в чёрную металлургию. Мне некими высшими силами (не будем уточнять какими) было предложено порулить колбасней, и я не устоял перед соблазном, ничего в этом не смысля, ибо для советского человека колбаса имела даже не пищевое, а скорее сакральное значение, некий высший сокровенный смысл.

Почитал литературу, полистал учебники для ВУЗов и техникумов, но там было абсолютно ничего непонятно – сплошные двух-трёхстрочные химические формулы белковых соединений, а о том, как наварить на колбасе в свой карман, и чтобы никто при этом не помер от отравления – там не было. Но у меня в одной далёкой дали нашёлся дальний-предальний родственник, который владел подобной фабрикой вкусовых грёз (точнее, арендовал) и я, созвонившись, поехал к нему на практику. Вообще-то, у меня изначально на его подсказки надежда и была.

Родственник был весьма любезен и никаких секретов от меня не скрывал, в том числе самые потаённые. Я за ним буквально конспектировал по старой студенческой привычке и потом регулярно обращался к этим бесценным записям. Основные сведения по характеристикам того или иного сырья я почерпнул именно от него - см. выше. Он же рекомендовал не связываться с варёными колбасами, где на взгляд непросвещённого человека, казалось бы, можно было урвать побольше: дело в том, что даже по нормативам, которые нельзя было превышать, выход полукопчёнки после термообработки относительно веса несолёного сырья не должен быть выше 80-82 процентов, а в варёнке этот показатель расширялся чуть-ли не до 110% и более (вот что вода чудодейственная с мясом делает!). Но эти «выхода» однозначно связывались с превышением показателя влажности, что уже наказуемо. Нормативы превысить всегда хотелось, но тут есть свои нюансы, указанные мне старшим коллегой.

Для производителя любая колбаса – это извалявшаяся в капризах тварь, а варёная особенно. Мой умудрённый жизненным опытом Наставник (именно так – с большой буквы) не советовал с ней связываться вообще. Для варёнки куттер должен быть вакуумным (у меня – нет), чтоб никаких даже микроскопических пузырьков воздуха не оставалось, в фарш надо добавлять чешуйчатый лёд из льдогенератора (у меня не было), а не просто воду, а ещё для предварительного размягчения мяса в кусках следовало использовать некие кол-

лоидные мельницы (а я и слова-то такого не слыхал), которые могут доводить сырьё до состояния пасты. Когда сегодня покупатель берёт в руки разрезанную поперёк колбасину (скажем, Докторскую), то видит на разрезе гладкую почти зеркальную поверхность – можно чуть-ли не смотреться. А без всего вышеперечисленного разрез будет волокнистым, но, зато просматривается мясная структура, видны непередавленные первозданные волокна – то есть, в этой колбасе мясо точно было. А в зеркальном разрезе – не факт!

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.