



БАЛЫК



«Нормальная и полезная еда есть еда с аппетитом, еда с испытываемым наслаждением».

Акад. И. П. Павлов

Время идет, мир меняется. Меняются и значения слов, к которым, мы привыкли. Сегодня в магазинах часто можно видеть надписи на ценниках: «Балык из свинины», «балык из говядины» и т. д. Странно как-то это выглядит*. Ведь слово «балык» во многих тюркских языках означает просто «рыбу», и получается, что нам предлагают рыбу из свинины, из говядины и т. д.

Обратимся к словарям и энциклопедиям, может быть, в них промелькнет что-нибудь интересное, а рецепты балыка оставим на закуску.

Итак, наиболее распространенный до 1917 г. в России «Малый энциклопедический словарь» Брокгауза и Эфрона (1907 г.) сообщает: «Балык – соленая или вяленая на воздухе осетровая или белужья спинка». И никакого намека на то, что его, балык, можно делать из чего-то другого. Наиболее распространенные толковые словари, к примеру, «Толковый словарь русского языка» 1935 г. под редакцией Д. Н. Ушакова, подтверждают, что балык – это «соленая и провяленная хребтовая часть красной рыбы».

«Малая советская энциклопедия» издания 1932 г. дает чуть более подробную информацию, однако без ссылки на происхождение самого слова: «Балык – вырезанная из спины крупной красной рыбы (белуги, осетра, севрюги, белорыбицы) мягкая часть, просоленная (в течение 4–14 дней), затем провяленная в тени на ветру (от 10 дней летом и до 2 месяцев осенью)». «Словарь русского языка» под редакцией А. П. Евгеньева, изданный в 1981 г., придерживается того же мнения и даже приводит цитату из Салтыкова-Щедрина: «На подносе красовались: янтарный балык, свежая икра, духовая осетрина».

Любопытно, что в «Советском энциклопедическом словаре» 1981 г. упоминания о балыке вообще не существует. Видимо, в преддверии принятия продовольственной программы в 1982 г. КПСС решила не возбуждать у советского народа воспоминания об этом изысканном продукте. А может быть, составители просто забыли об этом блюде.

Только ли из осетровых делают балык? Вопрос непростой, однако и на него можно найти ответ, обратившись, например, к наследию русских писателей. Н. Я. Данилевский упоминает о том, что на балык высшего качества идут лишь осетры и белуги (регион дельты Волги и Каспийского моря), а «второго сорта» – севрюга (Кახетия). О других породах рыб этот замечательный автор не говорит. Если внимательно почитать русскую литературу, то выяснится, что балык на европейской части России изготавливали только из рыб осетровых пород. Правда, в Сибири в дело шли не

только осетровые, но и другие породы рыб с большим количеством жира. В хорошо известной «Книге о вкусной и здоровой пище» (Пищепромиздат, 1952 г.) есть упоминание о том, что «лучшие балыки – из белорыбицы и нельмы, причем не только сибирской нельмы, но и из печерской». Круг почти замкнулся, как пишут авторы детективных романов. Нельма тоже относится к осетровым, а вот белорыбица – уже к сиговым (по группе), т. е. к семейству лососевых.

Сегодня рецептов приготовления «балыка» (в нынешнем понимании) существует довольно много, причем из любой рыбы. Но все они немного отличаются от того, по которому раньше готовили балык из осетрины. Этому есть объяснение. Дело в том, что если нарушить технологию засолки осетра, то он начинает быстро портиться, что может привести к серьезному отравлению. Другие породы рыб можно засаливать, не опасаясь этого эффекта.

Основной рецепт приготовления балыка выглядит примерно так, как описан в «МСЭ», однако он лишь в общих чертах описывает алгоритм действий.

Посмотрим, что же сегодня кулинары предлагают на практике. Нужно выбрать наиболее крупную и жирную рыбку независимо от породы. Если используется классическая технология, то в дело идут только теша и мясо, расположенное вдоль хребта. Причем эти части рыбы засаливают отдельно, так как теша быстрее просаливается.

Выбрав наиболее крупные экземпляры рыбы, отделяют мясо от «терки» единым куском. Пересыпают его солью и, как рекомендуют старые рецепты, селитрой, которая не только способствует правильной засолке и предотвращает развитие болезнетворных микроорганизмов, но и придает балыку своеобразный цвет. На один фунт (1 фунт = 410 граммов) соли положено добавлять один золотник (1 золотник = 4,27 грамма) селитры (в 1 фунте содержится 96 золотников).

Современные промышленные способы используют следующую пропорцию: на 400 г соли 5 г селитры. Укладывают спинки в просторную емкость, предпочтительно деревянную, и оставляют на два-три дня под гнетом. По прошествии этого срока спинки перекалывают: нижние – наверх, верхние – вниз, тузлук (выделившийся сок) не сливают. В некоторых рецептах при начале засола используются кориандр, перец и другие специи. Общее время засола может составлять от четырех до девяти дней. Все зависит от раз-

* В наши дни «красной рыбой» называют лососевых, в то время как на деле – это рыба осетровых пород. В данном случае «красный» означает не цвет, а «красивый». Никто же не скажет о красной девице, что она красного цвета? Или теперь скажут?

меров спинки (чем они толще и жирнее, тем засаливать надо дольше) и температуры воздуха (чем она выше, тем быстрее рыба просаливается). Затем просоленные спинки вынимают и... Вот тут рецепты расходятся: одни предлагают промыть рыбу от лишней соли, другие советуют только «обтереть» ее. При промышленных способах засолки рыбу промывают в слабом солевом рассоле (плотностью – примерно 1.18), при «домашних» – в проточной воде.

Далее спинки необходимо высушить на открытом воздухе в тени и без ветра. Для того чтобы на рыбу не садились насекомые, ее надо завернуть в льняное (или хлопчатобумажное) полотно. Готовность осетровых балыков определяют по выступающей плесени – белому налету и на ощупь – по твердости. Если плесень не выступила, то такой балык считается более низкого сорта, а в некоторых случаях может быть признан испорченным.

Готовый балык должен быть плотным, но упругим. Чем темнее цвет, получившегося продукта, тем выше он ценится.

Сегодня балык готовят из любой крупной и жирной рыбы, как речной, так и морской. Разумеется, «классической жанра» остается блюдо из красной рыбы, а теперь и из рыб лососевых пород, сома, сельди, окуня и т. д.

Можно ли приготовить балык быстро на природе? Почему нет? Естественно, в дореволюционном понимании балыком это уже будет трудно назвать, но получится вкусное, питательное и полезное блюдо.

Итак, «кустарный» балык. Для примера приведем наиболее распространенный рецепт приготовления балыка из сельди. Отрезают голову с жабрами, удаляют внутренности и часть «животика» от анального отверстия до передней части тушки полностью – излишки жира в брюшной части могут «пересолиться». Хвост тоже следует удалить. Во вну-



Выловить рыбу благородных пород удастся не всегда. Однако и из филе той, что попала на крючок, можно сделать «псевдобалык», используя основной рецепт, и получить неплохой результат. Главное – не передержать филе рыбы во время вяления. В противном случае получится просто вяленая рыба.

треннюю часть тушки засыпают соль (можно с добавлением небольшого количества сахара и специй) и хорошенько втирают. Примерная норма соли – 10–20% веса рыбы. Обработанные таким образом тушки укладывают в какую-нибудь емкость под гнет. Выдерживают один-три дня, перекладывая их так, чтобы они примерно равное время пробыли в тузлуке, который будет выделяться. Затем тушки вынимают и либо вялят на свежем воздухе (желательно под пологом из ткани, чтобы насекомые не садились на рыбу и не попадали прямые солнечные лучи), либо коптят «холодным способом». В принципе, уже через один-два дня сушки «балычок» можно есть, однако лучше, чтобы он был выдержан 5–7 дней летом при температуре выше 20°C или 10–15 дней в более холодное время. Принято считать, что в готовом балыке должно быть примерно 40–45% влаги, т. е. при надавливании на рыбу на ней не должно оставаться вмятин.

И. В.

Сколько у рыбы съедобных частей и отходов

Меньше всего отходов у красной рыбы. Подсчитано, что осетр дает только 14.4% отходов, а остальные 85.6% идут в пищу. Больше всего отходов получается при разделке мелкой рыбы, например, у мелкого окуня и линя их 62%; выгоден угорь – у него съедобных частей 76% веса. У судака съедобное мясо составляет 55%, у лосося – 65%, у сельди – 54%, у щуки – 52%, у форели – 51%, у трески – 46%.

Эти цифры еще раз подтверждают выгоду готового рыбного филе, которое, как известно, вовсе не оставляет никаких отходов.

Из «Книги о вкусной и здоровой пище». М., Пищепромиздат, 1954.

