



## ГЛАВА 2

# ТРАКТИР «АРСЕНТЬИЧА» В ЧЕРКАССКОМ ПЕРЕУЛКЕ

Таков же был трактир и «Арсентьича» в Черкасском переулке, славившийся русским столом, ветчиной, осетриной и белугой, которые подавались на закуску к водке с хреном и красным хлебным уксусом, и нигде вкуснее не было... Это был самый степенный из всех московских трактиров, кутежей в нем не было никогда.

ВЛАДИМИР ГИЛЯРОВСКИЙ, «МОСКВА И МОСКВИЧИ»

# СУПЫ



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



# ЩИ С БЕЛУЖЬЕЙ ГОЛОВИЗНОЙ



**Щ**и с головизной у «Арсентьича» были изумительные, и Глеб Иванович Успенский, приезжая в Москву, никогда не миновал трактир — ради них.

Головизна — когда-то весьма популярный продукт в русской кухне.

Головы осетровых дают хороший навар, вдобавок они состоят практически из одних хрящей, которые при должной термической обработке превращаются в деликатес, напоминающий по структуре вязигу или разваренные сухожилия. Разваренную головизну используют не только в супах (щах или рассольниках), но и в качестве самостоятельной закуски, в пирожках, кулебяках, селянках и т. д. Да и мякоти, надо заметить, в осетровых головах изрядно. После недолгого приготовления бульона головы достают, мякоть откладывают, а хрящи доваривают отдельно или прямо в бульоне еще 3–4 часа, до полной мягкости.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для бульона:

Белужьи головы, корень петрушки или пастернака, репчатый лук, лавровый лист, душистый и черный перец горошком. Должно получиться 3–4 л процеженного бульона.

### Для щей:

Квашеная капуста . . . . . 2 кг

Большие луковицы (нарезать тонкими перьями) . . . . . 1–2 шт.

Свежесмолотый черный перец и соль (при необходимости).

### Для подачи:

Сметана, мелко нарубленная зелень.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **БУЛЬОН:** из голов удалить жабры и глаза, разрубить на 2–4 части. Хорошо промыть, ошпарить кипятком и еще раз промыть. Уложить в кастрюлю. Залить холодной водой, чтобы лишь слегка все покрывала. Медленно довести до кипения, тщательно снять пену. Добавить крупно нарезанные овощи и перец горошком. Убавить огонь и варить на малом без крышки примерно 1 час. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист. По готовности процедить. Головизну перебрать: мякоть отложить, хрящи сварить отдельно до мягкости, примерно 3–4 часа.
2. **ЩИ:** приготовить приварок, как сказано в пункте 2 рецепта «Русские щи из кислой капусты с разварной говядиной» (см. страницу 35). Готовую капусту переложить в большую кастрюлю и влить процеженный рыбный бульон. Довести все до кипения, убавить огонь до малого и варить еще примерно 1 час. При необходимости выправить на соль.

3. **ПОДАЧА:** подавать щи с предварительно прокипяченными в бульоне кусочками мякоти головы и хрящами, нарезанными ломтиками. Отдельно подать сметану и мелко нарубленную зелень.

## ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Часто для щей с головизной использовали головы от белуги, считающейся самой крупной из всего семейства осетровых. Вес наиболее крупных пойманных экземпляров этого вида иногда достигал полутора тонн. В «Исследованиях о состоянии рыболовства в России» 1861 г. сообщается о пойманной в 1827 г. в низовьях Волги белуге, которая весила 90 пудов. Кстати, икры в такой рыбе может быть более 150 кг.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



# СТЕРЛЯДКИ КОЛЬЧИКОМ, ПРИПУЩЕННЫЕ НА ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ



«У "Арсентьича" было сытно  
и "омашнисто"...»

**К**огда многие трактиры в угоду моде стали называться ресторанами — даже «Арсентьич», перейдя в другие руки, стал именоваться в указателе официально «Старочеркасский ресторан», — публика по-прежнему шла в «трактир к Арсентьичу».

Пожалуй, стерлядь можно назвать самой русской рыбой. В старину ни один добрый пир не обходился без нее, в различных видах: запеченной, отваренной на пару, припущенной и т. д. Несколько человек, несущих к столу аршинную стерлядь на большом подносе, — популярный мем из кинофильмов. И, что характерно, когда-то именно так и было. А вот небольших стерлядок обычно для удобства подачи сворачивали кольчиком — кольцом.

Именно такую мы и приготовим: свернем кольцом и припустим в огуречном рассоле.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для основы:

Небольшая стерлядь . . . . .	1 шт.
Морковь . . . . .	1 шт.
Корень петрушки (или пастернака) . . . . .	1 шт.
Репа . . . . .	1 шт.
Луковица . . . . .	1 шт.
Огуречный рассол . . . . .	1 стакан
Сливочное масло . . . . .	50 г
Соль, свежемолотый черный перец по вкусу.	

### Для подачи:

Лимон, свежие или моченые ягоды и зелень.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. СТЕРЛЯДЬ:** хорошо промыть рыбу, выпотрошить и удалить жабры. По желанию вырезать изнутри реберные хрящи. Сделать небольшой надрез между головой и тушкой, вытащить вязигу. Из головы удалить жабры. Надрезать кожу вдоль хребтовых жучек.
- 2. ОВОЩИ:** нарезать достаточно тонкими ломтиками и выложить в форму для запекания. Подлить немного огуречного рассола (овощи не должны быть им покрыты) и поставить в разогретую до 200 °С духовку примерно на 10 минут, пока они немного не подрумянятся.
- 3. ЗАПЕКАНИЕ:** достать форму и уложить на овощи рыбу, свернув кольцом, при возможности заправив хвост в жаберную щель. При необходимости долить огуречного рассола. Поставить в духовой шкаф еще на 10 минут. По готовности достать и сразу же снять кожу. Верхние

жучки оставить для красоты. Щедро обмазать стерлядь растопленным сливочным маслом. Убрать в духовой шкаф еще примерно на 5 минут.

4. **ПОДАЧА:** подавать стерлядь как есть, украсив, при желании, половинкой лимона, ягодами и зеленью. Для пушего вкуса и вида, разрез у лимона можно предварительно подпалить на сухой сковороде. Пропаренные овощи подать отдельно.

Сочетание стерляди и огуречного рассола, когда-то распространенное, очень гармоничное и очень русское.

Сытно и по-домашнему, без прикрас — как когда-то в трактире у «Арсентьича».

## ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Теофиль Готье в 1867 г. писал в своем «Путешествии в Россию»: «Вне России, даже на самых изысканных столах, это неизвестный гастрономический феномен. И надо сказать, стерлядь заслуживает своей репутации: это отменная рыба с белым и нежным, может быть, немного жирным мясом, по вкусу напоминающая нечто среднее между корюшкой и миногой... Один кусочек волжской стерлядки на изящной вилочке стоит путешествия». И с этим сложно не согласиться.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



# ОКОРОК ВЕТЧИНЫ ГОРЯЧИЙ С КОНДИМЕНТАМИ



«За ветчиной... в двенадцать часов посылали с судками служащих те богатые купцы, которые почему-либо не могли в данный день пойти в трактир и принуждены были завтракать у себя в амбарах».

**В** старину на приготовление ветчины уходило весьма много времени: длительный посол, вымачивание в квасе и т. д. Только так достигался настоящий вкус. Но на дворе XXI в., и процесс можно существенно сократить: приготовить большой кусок мяса при помощи современных технологий, облегчающих работу, но при этом с соблюдением старинных кулинарных традиций, сохраняющих подлинный вкус. Масштабное и нарядное блюдо. Будет чем удивить гостей!

Быстрота «созревания» мяса достигается введением в него рассола при помощи шприца, а также использованием нитритной соли. Если у вас нет специального шприца для мяса, можно воспользоваться и обычным. Главное при этом хорошо процедить рассол, чтобы ничто не могло закупорить тонкую иглу.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Небольшой окорок или лопатка (с костью на коже) ~ 4–5 кг . . . 1 шт.

### Для рассола:

Мясо . . . . . 1 кг

Вода . . . . . 100 г

Соль (обычная и нитритная 50/50) . . . . . 22 г

Квас (лучше смесь красного и белого), растительное масло, чеснок, лавровый лист, черный и душистый перец горошком.

### Для глазури:

Апельсиновый и/или абрикосовый джем . . . . . 200 г

Ром или коньяк . . . . . 2–3 ст. л.

Гвоздика (по желанию) . . . . . 1 пригоршня

### Для соуса:

Квас от замачивания окорока (процедить), бальзамический уксус или наршараб, сахар, свежесмолотый черный перец по вкусу и соль (при необходимости).

### Для гарнира:

Мелкий картофель, свежая брюссельская капуста, утиный или гусиный жир (можно использовать растительное масло), лимонный сок, свежесмолотый черный перец и соль по вкусу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

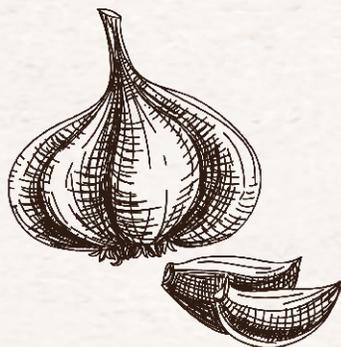
1. **РАССОЛ:** при желании, помимо соли, можно добавить лавровый лист, черный и душистый перец горошком. В этом случае рассол нужно прокипятить (до введения соли), процедить и дать полностью остыть.
2. **ПОСОЛ:** нашпицевать рассолом мясо. Сверху щедро обмазать крупной солью, уложить в контейнер и оставить на 3–5 дней в холодильнике. Периодически мясо можно массировать, чтобы рассол распределялся равномерно.
3. **ПОДГОТОВКА МЯСА К ЗАПЕКАНИЮ:** за 6 часов до тепловой обработки окорок обмыть, сделать на коже надрезы крест-накрест (не прорезая мяса). Также можно нашпиговать мясо целыми зубчиками чеснока. Залить квасом. Щедро добавить лавровых листьев, очищенного и слегка раздавленного чеснока, черный и душистый перец горошком. По готовности обсушить, уложить на противень с решеткой или на подушку из нарезанного перьями репчатого лука. Срез мяса можно густо обмазать мелко накрошенным чесноком, разведенным в растительном масле.
4. **ЗАПЕКАНИЕ (ДО ГОТОВНОСТИ):** хорошо смазать кожу чистым растительным маслом и поставить в предварительно разогретый до 200–220 °С духовой шкаф. Через 20 минут температуру снизить до 180 °С. Если время позволяет, в процессе приготовления температуру можно постепенно снизить до 120–140 °С. Запекать до внутренней температуры мяса 70 °С (при проколе должен вытекать прозрачный сок), примерно 2,5–4 часа (в зависимости от размера).
5. **ЗАПЕКАНИЕ (ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ):** по готовности достать и дать полежать примерно полчаса. За 20–30 минут до готовности можно повысить температуру до 220–230 °С, чтобы кожа «взорвалась» и стала хрустящей, после чего достать окорок, снять шкуру, обмазать мясо глазурью и вернуть в духовой шкаф еще на 10–15 минут. Слой жира при этом нужно надрезать крест-накрест.

6. **ПОДГОТОВКА ОКОРОКА К ПОДАЧЕ:** при желании можно вставить в каждую ячейку по 1 гвоздичине (при подаче удалить). По готовности также дать некоторое время постоять, укутав фольгой. При подаче срезать с окорока мясо достаточно тонкими ломтиками, уложить в центр тарелки и полить соусом, вокруг выложить гарнир.
7. **СОУС:** квас выпарить на сильном огне до достаточной густоты, добавить уксус или наршараб, приправить сахаром и перцем, при необходимости выправить на соль.
8. **ГАРНИР:** картофель отварить до готовности в мундире. Дать остыть, обжарить на жире до румяной корочки. Посолить и поперчить. Брюссельскую капусту разрезать пополам (мелкую оставить как есть), предварительно сняв и сохранив крупные листья. Сбрызнуть жиром или маслом и запекать до готовности в предварительно разогретой до 200 °С духовке. Ближе к концу приготовления разбросать сверху капустные листья, поперчив и посолив все; сбрызнуть лимонным соком и запекать еще несколько минут, пока листья хорошо не подпекутся.

Готовую ветчину можно не есть сразу,  
а укутать в фольгу и убрать на ночь  
в холодильник. Получится отличная  
холодная закуска.

## НА ЗАМЕТКУ

Кстати, еще более шикарный результат получится, если использовать не духовой шкаф, а угольный гриль с крышкой. Нужно создать непрямой жар, установив внизу гриля (в центре) лоток с песком или солью, а угли разгрести по бокам. Общее время приготовления – 3,5 часа или чуть дольше. Через час можно периодически понемногу подсыпать на угли замоченную щепу, например грушевую. За час до готовности вынуть из противня и уложить на решетку, количество щепы увеличить. Шкурку при этом можно не снимать.





[Почитать описание, рецензии  
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

