Фото: RitaE / Pixabay

Котлетная ИСТОРИЯ

Котлета – далеко не та простушка, за какую ее принимали в последние десятилетия. Имея такое генеалогическое древо, это неудивительно. Она – настоящая *«принцесса на горошине»*, волею судеб позабывшая о своей королевской крови. Чего только не было в ее биографии! Однако в любой момент она может легко и непринужденно вернуться к своему первоначальному виду. Особенных усилий для этого не требуется, скорее, требуются знания. Этим-то и займемся – сбором сведений о котлетной генеалогии…

Фото: pxhere.com

В основе истории котлеты лежит искусство имитации. Началось все в относительно незапамятные времена во Франции. Само название ***«котлета»*** происходит от французского cotelette – ребрышко или cote – ребро. Из чего понятно, что изначально имелся в виду кусок мяса на ребрышке. Жареная продолговатая часть говядины, причем это был кусок из первых ребер, наиболее близких к затылочной части.

Почему оставляли кость? Наверное, чтобы есть котлеты руками... Затем французы начали этот кусок мяса на кости *«имитировать»* – брали ребрышко, говяжье или свиное, и обертывали его двумя слоями мясной мякоти, чтобы по форме получилась лепешка. Затем эту котлету жарили. Делалось это, по-видимому, исключительно ради удобства – кусок без кости проще подготовить, например, отбить.

Затем косточка канула в вечность. Потом и котлета перестала быть цельным куском – мясо стало рубленым, а чуть позже и вовсе превратилось в фарш. Дальше появились знакомые каждой современной хозяйке связующие и придающие пышность котлете добавки вроде молока, манки, яйца и хлебного мякиша.

Подобное развитие событий снижало уровень требований к качеству мяса – именно эта *«доступность»*, как мы увидим позднее, и сыграла с котлетами роковую шутку.

Да, именно такими были во Франции первые котлеты. Позже появилась еще одна разновидность этого блюда – отбивная котлета. Обычно для натуральных и отбивных котлет использовали самое нежное мясо (спинную и поясничную часть туши, а также филе грудки птицы). Рубленые котлеты готовили из любого мяса с добавлением вымоченного или сухого промолотого белого хлеба. На Руси котлеты из фарша появились при Петре I.

Другой государь, а именно Александр I, однажды застрял в дороге недалеко от Торжка и остановился в городишке Осташкове, где для него в

Пожарские котлеты

трактире Пожарского был заказан завтрак. В список блюд были включены и котлеты из телятины. Хозяин был в отчаянии: достать телятину он не смог, а генерал-адъютант никаких резонов слушать не хотел. Тогда по совету жены трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из куриного мяса, придав им форму телячьих, запанировал в кусочках хлеба и подал царю.

Блюдо пришлось по вкусу. Царь велел наградить трактирщика. Боясь разоблачения, Пожарский сознался в обмане, сказав, что этому его научила жена. Царь наградил и Дарью Евдокимовну, спросил фамилию хозяев, велел назвать котлеты *пожарскими* и включить их в меню царской кухни. Счастливый Пожарский заказал себе новую вывеску с гордой надписью «*Пожарский, поставщик двора его Императорского Величества*», а в народ пошел рецепт пожарских котлет.

Знаменитые французские котлеты «*де-воляй*» появились во времена императрицы Елизаветы Петровны. Она отправила студентов на учебу во Францию, а после возвращения молодые люди открыли рестораны, где подавали нежные котлеты из куриной грудки с приправами и соусом внутри. Они явились прототипом знаменитых котлет «*по-киевски*».

В разных кухнях мира есть свои разновидности котлет. Немцы готовят *шницель* и *клопсы*, которые похожи на наши котлеты и биточки. Поляки делают *зразы* – котлеты с начинкой, а турки – *кефте* из баранины. В Средней Азии готовят *кюфту* – небольшие котлеты с начинкой из сушеной алычи или абрикосов.

Известный писатель Петр Вайль в книге «Русская кухня в изгнании» высказывается о котлетах весьма оригинально: «*Рубленые котлеты относятся к числу предметов любимых, но не уважаемых. Желанных, но не вожделенных. Приятных, но не престижных. В этом же ряду – оперетта, пухлые блондинки и детективный жанр*».

Фрикадельки

Фото: ChrisHumphrey / Pixabay

Странным образом история деградации котлеты затронула преимущественно Россию и ее окрестности. Во всем остальном мире котлета так и осталась добротным куском мяса – на косточке или без нее.

Можно с уверенностью сказать, что формованная и обжаренная масса из рыбного фарша или овощной мякоти во французской, итальянской или испанской кухне называться котлетой не будет ни при каких обстоятельствах. Европейская классика – котлета по-милански (из куска отбитой телятины) или все те же исконные котлеты французского толка – из мяса косули на ребрышках, бараньи котлеты по-русильонски.

Да, и в семье классических котлет встречаются рубленые «*отщепенцы*» – например, пресловутый «*гамбургер*», он же – стейк по-гамбургски, сделавший себе имя в Америке в качестве начинки для гамбургера-бутерброда. Классический «*гамбургер*» в самом деле лепится из фарша – только, конечно, не из такого, как принято в фаст-фуде. Хороший гамбургер – птица высокого полета с соответствующей стоимостью.

Фото: Free-Photos / Pixabay

«Гамбургеры»

Еще одно спорное ответвление котлетной генеалогии – *фрикадельки*, встречающиеся под разными названиями практически во всех кухнях мира. Принято считать, что фрикадельки – это фарш, приготовленный на пару. Хотя достаточно часто их обжаривают или томят в сливочном масле. Таким образом, они гораздо ближе к котлетам в нашем, русском понимании, чем кажется.

В настоящее время все котлетное разнообразие можно приобрести в магазинах или попробовать в ресторанах. В супермаркетах в основном продаются свежие или замороженные бифштексы, шницели, котлеты, люля-кебабы и зразы. Промышленные котлеты отличаются от домашних составом, технологией приготовления, качеством мяса и т. п. Поэтому если вы хотите порадовать своих близких вкусным блюдом, не пожалейте времени и приготовьте домашние котлеты.

По материалам www.softmixer.com

Котлеты «де-воляй»

Фото: Jason Lam / www.flickr.com

Котлеты «по-киевски»