

ВАЖНАЯ ПТИЦА ГУСЬ КУБАНСКИЙ И ЕВРОПЕЙСКИЙ ВЛАДИМИР ГРИДИН



Мясник и ресторатор из Краснодара Тахир Холикбердиев за последние пару лет стал своим в Москве, но связи с родиной не потерял и рассказал нам, почему гусь — главная новогодняя птица на Кубани.

— В Краснодарском крае сейчас разводят две основные породы гусей: кубанскую (серый небольшой гусь, 5–6 кг тушка) и тулузскую, эти гуси белые и весят до 12 кг. Это здорово помогает, когда требуется подобрать гуся для нужного блюда. Скажем, большую птицу покупают либо для вяления, либо для приготовления нескольких разных блюд. Допустим, ножка пойдет на конфи (раньше ее просто называли «нога гуся в собственном жиру»), а старики приговаривали «сладки гусиные лапки»), грудку завялят, а из каркаса тушки можно приготовить борщ. Гусиный борщ — обычная практика в зимнее время. Еще совсем недавно из гуся вытапливали жир, делали из него смалец, закатывали в банки, а затем на нем жарили вместо масла. Сейчас это уже деревенская редкость.

Ну а если собираются гуся запекать целиком, то лучше взять небольшого кубанца, он посочнее будет. Лучший способ приготовить праздничного гуся — нафаршировать его. Способы есть разные. Кто-то фарширует птицу антоновкой, кто-то гречневой кашей с луком и хлебными крошками, кто-то айвой. Мы печем его с хурмой. Натраем тушку паприкой и чили, начинаем ее мелко нарезанной ягодой, а при подаче добавляем дольки свежих плодов. Получается прямо как у Ильфа и Петрова, помните: «Брунс представил себе большого коричневого гуся с шипящей жирной кожей и, не в силах сдержаться, завопил:

— Мусик!!! Готов гусик?!»

Вечная пара гуся на столе — запеченный молочный поросенок. Только сейчас не все умеют его и выбрать, и приготовить, так что гусь выходит на первый план. В станицах гуся уважают — это не только мясо и жир, но и пух-перо. А какие без них перины да подушки? Вот зимой их и обновляют. Недалеко от



Краснодара есть станица Ладожская, где делают такие подушки с гусиным пером. А вокруг очень много ферм, где эта птица растет.

Как правило, гусь появляется на рынках Кубани с декабря по февраль. В этот период он максимально жирный, а значит, вкусный. Такую птицу можно не то что зажарить, закоптить! Отправил в коптильню на 14 часов, она и готова. В «Скотине» (ресторан Холикбердиева в Краснодаре, специализируется на кубанском мясе, которое для него выращивает кооператив фермеров.— «Стиль. Рождество») мы готовим гуся на новогоднюю доставку, запекая его с хурмой. Заказов так много, что нам нужно было найти отдельного фермера, который бы выращивал птицу специально для нас. Мы долго его искали, пока не выбрали некоего Николая Ивановича в Павловском районе Краснодарского края. За труды он попросил предоплату, которую мы перевели ему на карту. И вот настает день икс, мы едем забирать 350 гусей. Приезжаем к нему домой, там же ферма. Встречает нас женщина. Мы ей говорим, мол, мы за гусями... Она совсем не приветливо говорит: «Вот там в доме ваш гусь». Заходим в дом, лежит этот Николай Иванович, натурально, в стельку пьяный, слова не может сказать. А жена его за нами: «Вот он, ваш Гусь! Зачем вы ему предоплату сделали, вот и напился!» Оказалось, что фамилия у нашего фермера «титульная» — Гусь, Николай Иванович. Вот уже пятый год мы с ним работаем, в том числе везем гусей гусевских и в Москву.