По косточкам. Разделываем пищевую индустрию на части

Автор:
Джоанна Блайтмэн

По косточкам. Разделываем пищевую индустрию на части

Джоанна Блайтмэн

Кругозор Дениса Пескова

Пищевая индустрия изобрела для себя массу средств: от простых уловок до сложных современных технологий. Все они помогают удешевить производство. продлить срок годности и сделать продукт приятным на вид и на ощупь, В результате магазинная еда выглядит красивой и долго хранится. Вот только мы. покупатели, понятия не имеем о том. как и за счет чего это достигается.

Перед вами книга, автор которой сумела проникнуть во многие секреты пищевого производства. Из нее вы узнаете:

– почему овощи и фрукты в магазине выглядят такими свежими?

– как технологи добиваются, чтобы вы всякий раз испытывали тот самый привычный вкус?

– из-за чего йогурты, хлопья и салаты не так безвредны, как кажется?

– можно ли вообще найти на полках магазинов безопасную еду?

Джоанна Блайтмэн

По косточкам. Разделываем пищевую индустрию на части

Памяти Дерека Купера,

рядового солдата пищевых войн

Swallow This: Serving Up the Food Industry’s Darkest Secrets by JOANNA BLYTHMAN

Copyright © Joanna Blythman 2015

This edition is published by arrangement with Curtis Brown UK and The Van Lear Agency

© Поникаров Е.В., перевод на русский язык, 2022

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Введение

Журналисты не любят, когда им впаривают лишь половину истории, но, несмотря на 25-летний опыт расследований в сфере производства пищевых продуктов, шесть написанных книг и коллекцию наград и призов на полке, у меня есть смутное подозрение, что именно это и происходит. Где-то на задворках моего сознания роятся вопросы о еде, которую мы употребляем, – вопросы без ответов или лишь с неполными ответами. Насколько «натурален» процесс создания «натурального» ароматизатора? Что собой представляет модифицированный крахмал и почему он так часто входит в состав продуктов? Что делают с питой, чтобы она оставалась «свежей» целых шесть месяцев? Почему, когда я ем салат из супермаркета, вкус во рту остается еще несколько часов? Медленно, но верно я осознавала, насколько мало в публичном пространстве информации о производстве пищевых продуктов, несмотря на все усилия тех из нас, кто говорит о внутренней работе этой отрасли.

Сейчас такое мнение может показаться нелогичным: в конце концов, вы правы, если считаете, что всяческие разоблачения в этой сфере – непременная часть новостных заголовков. Внимание СМИ всегда привлечено к мошенничеству в сфере питания. Благодаря таким разоблачениям мы знаем, что жулики добавляли конину в некоторые из самых популярных мясных продуктов. И у нас есть основания подозревать, что это лишь верхушка айсберга.

Но мое разочарование и ощущение, что я не совсем улавливаю суть дела, было фундаментальнее. Забудьте о незаконной деятельности в сфере производства пищевых продуктов. Что насчет совершенно законных действий, которые ежедневно совершаются за кулисами? Что мы знаем о них? Я не говорю о первичных производителях пищевых продуктов – фермерах и садоводах, о том, что происходит на фермах и на полях. Это звено в цепочке достаточно хорошо контролируется и представляется вполне прозрачным. Ровно так же не говорю о скотобойнях, где опять же организованы регулярные проверки, включая появление вооруженных видеокамерами тайных репортеров из организаций по защите животных. Нет, предмет моего растущего беспокойства состоял в том, как мало мы на самом деле знаем об обработанной пище, о еде, которая находится на полках супермаркетов в коробочках и бутылках, – обо всем, что поступает к нам в той или иной упаковке. В общем, о еде, с которой что-то сделали, чтобы она стала более удобной и готовой к употреблению.

Я заинтересовалась не только очевидно обработанными продуктами: готовыми обедами, куриными наггетсами, картошкой для микроволновки или консервированными супами, – мое внимание привлекла и та еда, что несет на себе не такие явные отпечатки работы пищекомбината: вымытый салат, смузи, йогурт, сыр, батончики мюсли, мясная нарезка, свежая рыба, хлеб, фруктовый сок, приготовленные овощи и т.?д. Многие информированные потребители сегодня стараются избегать продуктов из первой группы, но вам придется стать отшельником на необитаемом острове, чтобы не столкнуться с едой из второй категории.

Медленно, но верно готовая еда занимает все более значительное место в нашем рационе. Возможно, вы с легкостью устоите против наггетсов из индейки, готового обеда, ядовито-яркого фруктового «напитка» или мягкого батона обычного белого хлеба. Вы можете даже бойкотировать самые сомнительные, явно ухудшенные виды продуктов питания, но вам будет трудновато избежать 6?000 пищевых добавок: ароматизаторов, глазирователей, улучшителей, агентов против слеживания, растворителей, консервантов, красителей, кислот,

эмульгаторов, антиадгезивов, антиоксидантов, загустителей, отбеливателей, подсластителей, хелаторов, а еще неизвестных «технологических веществ», которые обычно используются за кулисами производства современных продуктов питания. Этот превосходный копченый окорок и салями, тот «ремесленный» хлеб на закваске, эта с виду натуральная левантийская халва, тот «традиционный» зрелый сыр чеддер, эти якобы полезные для здоровья «деревенские» злаки для завтрака, тот роскошный бельгийский шоколад, этот фирменный кофе и те чудесные пробиотические напитки, эти девственные йогурты, кажущиеся чистыми, как сугробы снега, те внешне безобидные бутылки растительного масла и многое, многое другое, вероятно, имели куда более тесные связи с современными технологиями производства продуктов, чем нам кажется.

Любопытно тут то, что, какими бы ни были обработанные продукты – простыми или более изощренными, способ их производства остается загадкой. Конечно, содержимое любой коробки, жестянки, пакета, банки или бутылки обязано иметь этикетку с составом, и многие из нас стали настоящими специалистами по чтению таких этикеток в надежде избежать ингредиентов, названия которых звучат «неестественно химически». Но знаете, в чем дело? Многие из добавок и ингредиентов, которые раньше бросались на нас с этих этикеток, извещая об имитации и о чем-то трудном для понимания, потихоньку исчезли из этих списков.

Означает ли это, что состав продуктов улучшился? Возможно. Но есть и альтернативное объяснение. За последние несколько лет многие пищевые компании приступили к операции под названием «„чистая“ этикетка» для удаления с этикеток наиболее вопиющих промышленных ингредиентов и добавок и замены их на другие, названия которых звучат мягче и пристойнее. Многие из фабричных обработанных продуктов на наших полках прошли через процедуру создания нового имиджа, а многие получили и новые маркировки – с использованием вызывающих доверие модных слов: «антиоксидант», «без содержания глютена», «цельное зерно», «больше», «меньше», «с высоким содержанием», «с низким содержанием», «с пониженным содержанием сахара» и т.?д., – слов, которые призваны убедить нас в том, что все они способствуют здоровью и пользе на нашем столе. Все вместе они воспринимаются как довольно информативный хор.

Но если попробовать копнуть поглубже, как хотелось сделать мне, чтобы шагнуть за пределы надписей на этикетках, – можно наткнуться на стену

секретности. Как на самом деле изготавливают готовый к употреблению пастуший пирог[1 - Пастуший пирог (деревенский пирог) – запеканка из мясного фарша с картофельным пюре, традиционное блюдо британской кухни. – Здесь и далее – примечания переводчика, если не указано иное.]? Почему в мясном пироге с элем есть кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы? Как создаются бескалорийные подсластители? Что заставляет вишни на фруктовом торте оставаться прочными? Почему эти перцы так сияют? Зачем в свиной колбасе нужен говяжий белок? Будьте готовы к тому, что ответов вы не получите.

В те времена, когда производители и продавцы продуктов питания стереотипно относились к людям, пишущим о еде, как к пустоголовым писакам, которых можно использовать для повышения показателей продаж своих товаров, несколько крупных пищевых компаний открыли им свои двери. Для них организовали тщательно цензурированный «дипломатический тур» по предприятиям, бо?льшая часть которого проходила вдали от шума и проблем цехов в относительном спокойствии отдела разработки. Предполагалось, что здесь они поахают и поохают о последнем созданном блюде, которое вскоре отправится в магазины всей страны, а потом восторженно напишут о нем в журналах и приложениях к ним. Знаменитым поварам-«консультантам» щедро платили за то, что они одобряли продукты, выпущенные промышленными пищевыми компаниями, рассыпая на них звездную пыль, которая окружает их восхитительную профессию.

Эта романтика кулинарных СМИ прекратилась, когда сомнения в отношении методов производства пищевой промышленности достигли критической массы и на новостных страницах начали появляться пищевые скандалы. Например, в 1990 году норфолкский король индеек Бернард Мэттьюз резко оборвал личную беседу со мной в своем кабинете, когда я стала задавать вопросы о механически восстановленном мясе и попросила, чтобы мне показали один из его цехов для птицы, не имеющих окон.

В течение как минимум последнего десятилетия крупные производственные компании, превращающие ингредиенты в продукты, держатся в тени. Они ищут убежище в правилах по охране здоровья и безопасности; в конце концов, фабрики – это опасные места. Они прячутся за принципами коммерческой тайны. Мы же не можем сообщать нашим конкурентам, что у нас в секретном рецепте, не так ли? Это вполне справедливо, но вместе с тем это и прекрасный способ чинить препятствия людям, которые хотят знать чуть больше о происхождении

их пиццы со свининой или контейнера с овощами, который разогревается в микроволновке.

Сегодня производители предоставляют отвечать на запросы торговым организациям. В свою очередь, торговые организации прибегают к неэффективной и подтачивающей волю людей процедуре обслуживания с помощью звонков в кол-центры. Тактика здесь состоит в том, чтобы утопить дозвонившихся в избыточных и в основном не относящихся к делу материалах (длинные списки аллергенов, подсчет калорий и т.?д.), не отвечая ни на какие каверзные вопросы. Самым настойчивым может достаться шаблонное ответное письмо из штаб-квартиры корпорации, в котором содержатся безликие, лишенные конкретики фразы вроде: «Каждый ингредиент в этом продукте соответствует стандартам качества, нормам ЕС, дополнительным протоколам, основанным на жестких международных требованиях и наших собственных строгих стандартах… бла-бла-бла». Иными словами, спасибо и до свидания.

Сегодня мало кто из журналистов озаботится обращением в пресс-службы крупных продуктовых ретейлеров или производителей, разве что у них будет какой-то весьма конкретный узкий вопрос типа: «Вы продаете полосатого тунца, пойманного кошельковым неводом?» Любой более широкий запрос, вероятно, встретят облаком слов, еще менее питательным, чем вафли на завтрак. И даже в этом случае не ожидайте быстрого или какого-то вразумительного ответа. Сотрудники пониже рангом просто зарегистрируют запрос, а если он покажется проблематичным – отправят его начальству повыше. В этом случае работой займутся специалисты по связям, которые составят тщательно сформулированный ответ, но если вы уберете из него все лишнее, то обнаружите разве что минимально допустимый существенный факт.

Если говорить начистоту, мало кто за пределами мира обработки пищевых продуктов (будь то журналисты или другие люди) имеет возможность задавать соответствующие вопросы. Вам нужно несколько разобраться в предмете, чтобы знать, какие вопросы задавать, а все усложняющиеся технологии, применяемые в современном производстве еды, покрыты тайной для всех, кроме посвященных.

Поэтому я решила сделать достоянием общественности информацию о механике создания фабричной еды. С чего начать? Во время своих посещений мне удавалось видеть изнутри некоторые производственные помещения, которые в какой-то степени обеспечивали понимание, хотя заводские системы настолько

сложны, что мне было непросто интерпретировать то, что я видела, или выяснить, какие части производственного процесса мне не показывали.

Что касается общих исследований с помощью всех ресурсов, которые предлагает интернет, то и здесь так же сложно найти существенную, полезную информацию. У всех компаний, которые поставляют ингредиенты для производства еды и напитков, есть свой сайт, доступный для всех желающих. Как правило, он содержит смесь старых пресс-релизов, статистику бизнеса («сколько людей мы нанимаем в той или иной стране» и т.?д.) и раздел часто задаваемых вопросов. Хорошо заметно, что на этих открытых сайтах нет существенных фактов. Их создатели явно овладели искусством говорить много, не сказав при этом ничего. Все эти сайты предназначены, чтобы выставлять деятельность компании в нужном свете.

Кроме того, имеются отдельные сайты или веб-страницы компаний с доступом только для подписчиков, которые делятся сведениями о продуктах и разработках с участниками рынка. Они способствуют диалогу в сфере производства еды на более глубоком уровне: торговля говорит с торговлей. В частности, химическая промышленность получает возможность рассказать производителям продуктов питания, как можно разрабатывать и создавать еду. Здесь встречаются практические исследования, как можно революционизировать производство с помощью инновационных современных ингредиентов: ферментов, наночастиц, белковых изолятов, подкислителей, пермеатов, циклодекстринов и сахарных спиртов, – и предлагаются технические «решения» для часто встречающихся проблем. Даже когда дело касается деталей того, как какой-либо ингредиент, добавка или процесс реально затрагивает какой-нибудь напиток или еду, производителям почти всегда рекомендуют связаться с компанией напрямую, чтобы узнать, какие технические аспекты рассматриваемого продукта могут иметь отношение к их бизнесу.

Такие сайты, разумеется, представляют собой места, недоступные для посторонних. Чтобы попасть в этот клуб, нужно преодолеть различные препятствия. Например, когда я пыталась подписаться на Innovadex (ранее известную под названием Chemidex) – крупнейшую систему онлайн-поиска ингредиентов для производителей еды и питья, я получила следующий ответ:

Благодарим вас за регистрацию в Innovadex. Доступ к системе предоставляется не сразу и требует предварительного одобрения. Уведомление о вашем доступе

будет прислано в течение одного рабочего дня. Innovadex.com – это интернет-ресурс, предназначенный специально для использования химиками и разработчиками рецептур. Участниками могут быть только утвержденные организации, которые используют информацию о продуктах и занимаются покупкой и использованием сырья и компонентов.

Излишне говорить, что никакой подписки на Innovadex я не получила. Такая же история происходила с сайтами «только для зарегистрированных пользователей» тех компаний, которые занимаются поставками для наших пищевых производителей. Здесь вы должны ответить на множество вопросов, призванных установить вашу пригодность. Как называется ваша компания? Какой у нее сайт? В какой области работаете (мясная, молочная, хлебобулочная)? Производитель или ретейлер? Какая у вас должность и обязанности в компании (разработчик продуктов, покупатель, обработчик и т.?д.)? Сколько у вас работников? Каков ваш годовой оборот? В какой школе вы учились? Последнее – моя шутка, но, если вы не будете соответствовать критериям поиска, ваш запрос на подписку дальше не пойдет.

А как насчет посещения каких-нибудь всемирных саммитов, где производители продуктов питания встречаются с «дальновидными исследователями», «авторитетными экспертами» и «прогнозистами» из компаний – поставщиков ингредиентов? Здесь те же самые ограничения. Вы должны быть одобренным и проверенным участником этой отрасли, но даже если вы им являетесь, то установленная плата за посещение (несколько сотен, иногда тысяч фунтов) доступна только богатым корпорациям. Похоже, что в сфере производства продуктов питания не моргнув глазом выкладывают 1?999 фунтов за билет на конференцию или 399 фунтов за семинар, не считая НДС.

Если предположить, что вы в достаточной степени занудный ботаник, который желает прочитать и переварить содержательные технические документы, которые могли бы пролить свет на то, что происходит за кулисами пищевого производства, за такую возможность вам придется немало заплатить. Например, публикация «Ароматизаторы для пищевых продуктов и усилители вкуса: рыночные, технические и регулирующие аспекты», созданная компанией Mintel and Leatherhead Food Research – ведущей научно-исследовательской организацией в сфере пищевой промышленности, может просветить нас в вопросах применения таких добавок и дать представление о том, в каком количестве все мы употребляем их в пищу. Однако при цене 2?600 фунтов (столько стоят часы Rolex) такая покупка мало кому по плечу. Самыми

различными способами производители продуктов питания и компании, поставляющие ингредиенты, создают эффективную разделяющую систему, которая не дает попасть внутрь посторонним лицам. Гласность – это отнюдь не главный принцип работы в сфере фабричных продуктов.

К счастью для потребителей, индустрия еды и питья не монолитна и не все компании считают, что потребителей лучше всего оставлять в неведении. Некоторые из таких компаний весьма любезно предоставили мне «крышу», позволившую пройти через проверку безопасности и получить беспрецедентный доступ к материалам, которые ранее не оказывались достоянием общественности. Они помогли мне приблизиться к сердцу современного производства продуктов питания. Эта книга рассказывает обо всем, что я там обнаружила, и даже для меня – опытной журналистки, пишущей о еде, – это было откровением.

В первой части я попыталась показать сцену, на которой разворачивается работа по производству еды и питья, – от заводского цеха до торгового зала супермаркета, и рассказать о современных событиях в отрасли. Во второй части я изложила, каким образом после своих исследований рассматриваю базовые характеристики продуктов отрасли: сладкое, жирное, старое, ароматизированное, окрашенное, водянистое, крахмалистое, хитрое[2 - В главе с таким названием рассказывается об использовании ферментов для производства пищевых продуктов.] и упакованное. Где возможно, я позволяла говорить за себя самой индустрии. Цитаты показательны. Когда какая-нибудь компания предлагает производителям «индивидуальные маскирующие технологии для вкусов, которые вы хотите скрыть», или обещает продукты с увеличенным сроком годности, которые придают еде «свежесть» на несколько недель, то вы получаете представление о некоторых важнейших проблемах в этой сфере.

Фактически нас заставляют думать и верить, что на пищевых комбинатах все в целом идет так же, как на домашней кухне, только в более крупных масштабах. Это продиктовано корыстными интересами, трусливо и, на мой взгляд, вводит в заблуждение. После прочтения этой книги вы сможете увидеть, насколько принципиально – по концепциям, целям, поведению и духу – производство фабричной пищи отличается от домашней готовки. В отличие от домашних поваров, производители продуктов питания руководствуются инновациями. Они работают не на основании рецептов, проверенных временем, а с чистого листа. Каждый новый продукт – это, говоря производственным языком, «матрица», бесконечный пазл из возможных элементов, которые состоят либо из

натуральных компонентов, либо целиком рукотворные; их можно составлять и переставлять, при необходимости доходя до молекулярного уровня, затем склеивать различными способами и во всевозможных формах, чтобы добиться определенных первостепенных целей. Для разработчиков продуктов и технологов – профессионалов, которые проектируют и создают никогда не заканчивающийся поток продуктов, цельные, сырьевые, необработанные продукты – это магазинная тележка с компонентами, с которыми можно поиграть.

Когда домашний повар решает испечь, например, бэйкуэллский пирог[3 - Бэйкуэллский пирог, бэйкуэллский тарт (Bakewell tart) – сладкий пирог с обсыпкой из миндаля. Назван по городу Бэйкуэллу в графстве Дербишир.], он выбирает рецепт, собирает набор хорошо известных ингредиентов: малиновый джем, муку, масло, яйца, миндаль и сахар, – а затем выпекает пирог проверенным способом. А технолог на пищекомбинате подходит к этому почтенному десерту совершенно с другой стороны. Какие альтернативные компоненты мы можем использовать для «бэйкуэллского пирожного продукта», заменяя или сокращая дорогостоящие ингредиенты – все эти орехи, масло и ягоды? Как можно снизить количество масла, но усилить масляный вкус, маскируя использование более дешевых жиров с худшим вкусом? Какие подсластители можно добавить вместо сахара и оправдать слова «пониженная калорийность» на этикетке? Сколько раз можно использовать повторно тесто, оставшееся от предыдущего производственного цикла? Какие антиоксиданты можно кинуть в смесь, чтобы продлить срок годности пирога? Какой фермент лучше всего сохранит влажность миндального бисквита? Можно ли вместо обычного джема использовать смесь желе и малинового пюре с длительным сроком хранения? Что насчет покрытия миндального слоя невидимой съедобной пленкой, которая сохранит миндаль хрустящим несколько недель? Можно ли заменить часть муки крахмалом, чтобы придать выпечке больший объем? Какой яичный меланж будет меньше прилипать к производственной линии: порошковый иди пастеризованный? Нельзя ли использовать модифицированный белок, чтобы полностью избавиться от яиц или имитировать жир? И так далее, и тому подобное.

Согласно Федерации производителей продуктов питания и напитков (организация, которая заботится об интересах компаний в этой отрасли), производство продуктов еды и питья – «великая британская история успеха». Благодаря постоянному потоку удобной еды из полуфабрикатов, попадающей на наши тарелки, средняя доля доходов семьи, идущая на питание, снизилась с 50?% в 1914 году до 10?% в 2014 году. Фактически сейчас Соединенное

Королевство тратит на еду меньше всех в мире, за исключением Соединенных Штатов.

Мы целенаправленно десятилетиями шли по этому англо-американскому пути питания. Джордж Оруэлл обратил внимание на эту тенденцию еще в 1937 году в книге «Дорога на Уиган-Пирс». Он писал: «Английский вкус, особенно вкус рабочего класса, сейчас почти автоматически отвергает хорошую еду. Число людей, которые предпочитают горошек в банках и рыбу в банках настоящему горошку и настоящей рыбе, должно расти с каждым днем». Он отмечал, что в Англии того времени человек ростом свыше шести футов представлял обычно «кожу да кости, и ничего сверх того», и приписывал это в основном «современным промышленным методам, которые снабжают вас дешевыми заменами чего угодно». Он недвусмысленно предупреждал, к чему нас может привести уход от настоящей домашней пищи: «В долгосрочной перспективе мы можем обнаружить, что консервированная пища – более смертоносное оружие, чем пулемет».

Каким же дальновидным был Оруэлл. Сегодня распространение фабричной еды в мириадах видов выражается не в таких формах, как было в 1930-х, и он бы не упустил этого нашего пристрастия. Все больше людей одновременно и переедают, и не получают достаточного питания – безумное следствие нашей зависимости от еды, произведенной промышленностью. В то время как Оруэлл связывал потребление готовой еды с излишней худобой, сегодняшний шестифутовый человек (как и большинство других жителей), скорее всего, будет иметь несколько килограммов лишнего веса. В наше время 60?% населения Великобритании имеют лишний вес, а четверть страдает ожирением.

Насколько оправданно будет возложить на обработанную пищу значительную часть вины за ожирение, хронические заболевания и резкий рост числа зарегистрированных пищевых аллергий? Есть несколько априорных причин отнестись к такой возможности серьезно. Во-первых, производители еды объединяют компоненты, которые не встречаются в натуральных продуктах, в частности соль, сахар и жир в наиболее быстро усваиваемых, сильно очищенных, лишенных питательных веществ формах. Могут ли эти современные конструкции вызывать привыкание? Это предположение все больше привлекает внимание исследователей. Во-вторых, промышленная еда часто содержит химические вещества с известными токсичными свойствами, хотя нас и уверяют, что при низких концентрациях это не должно вызывать беспокойство. В-третьих, индустрия обработанных продуктов печально известна тем, что еще долго

активно защищала спорные ингредиенты (например, частично гидрогенизированные масла) уже после того, как появились хорошо документированные подозрения, которые впоследствии были подтверждены.

Похоже, принцип предосторожности не занимает важного места в расчетах индустрии полуфабрикатов, а лоббистская сила этого влиятельного сектора такова, что он не выходит на первый план при обсуждениях в наших, с позволения сказать, регулирующих органах. Если бы это произошло, то было бы намного проще избавиться от промышленных продуктов, которые с большой вероятностью наносят вред вашему здоровью. В этой книге вы найдете примеры потенциально опасных ингредиентов и процессов, которые используются при производстве еды и питья, однако регулирующие органы не могут ограничить их применение в силу того, что пока еще нет полной неопровержимой уверенности в их вреде.

Мне бы хотелось иметь возможность сказать, что власти трудятся в интересах населения, чтобы обуздать самые неприятные перехлесты в индустрии обработанных продуктов. Я была бы рада, если бы все поднятые в книге проблемы были отметены стратегической деятельностью правительства: улучшением маркировок, налогами на негодные продукты, ужесточением контроля в промышленности. Однако полагаю, что ад замерзнет раньше, чем государство предпримет радикальные действия, чтобы защитить нас от вреда, вызванного обработанными продуктами. Зачем? Ведь эта отрасль чертовски прибыльна.

Суть в том, что уже есть разумные основания предполагать: рацион, богатый обработанной едой, вреден для нас. Мы можем либо ждать, пока это будет «доказано» и деятельность компаний, продающих нездоровую пищу, будет ограничена, либо начать действовать в соответствии с нашим собственным принципом предосторожности – потребляя меньше полуфабрикатной еды и больше готовя самостоятельно с нуля.

Это не означает, что не бывает здоровой, полезной фабричной еды. Я с удовольствием использую множество обработанных ингредиентов. Если подходить к вопросу реалистично, вряд ли стану держать корову, чтобы получать молоко и делать из него собственное масло или собственный сыр. Ровно так же не собираюсь выращивать свое зерно и перемалывать его в муку, хотя знаю нескольких потрясающих людей, которые именно так и делают, и весьма восхищаюсь их последовательным подходом. Я покупатель хлеба, а не

пекарь. Я могу в порыве энтузиазма от нового рецепта сделать с нуля яичную лапшу, но обычно покупаю ее в готовом виде в пачке. Меня не тревожит по ночам мысль, как консервирование может воздействовать на мои сардины и анчоусы. Я часто мелю собственные специи для особого блюда, потому что так свежее и ароматнее, но у меня в запасах обычно лежат и готовые измельченные специи наряду со многими другими обработанными продуктами: томатной пастой, соевым соусом, кунжутным маслом, розовой водой, оливками, корнишонами, овсяными хлебцами и горчицей. Когда моя мама не может передать мне свой домашний мармелад или варенье, я с удовольствием покупаю их в магазине. В моих салатах есть семена, которые выращивала не я. Да, меня влечет мода на ферментацию, но я скорее куплю квашеную капусту, чем стану ее изготавливать. Хотя я полностью осознаю, что можно сделать бекон самой, мне просто лень этим заниматься.

Короче говоря, у меня совершенно нет намерения стать пищевым невротиком или жить в абсолютной изоляции, как монахи-трапписты[4 - Трапписты (официальное название – Орден цистерцианцев строгого соблюдения) – католический монашеский орден. Постоянно соблюдают строгий пост.]. Как и большинство из нас, я не всегда контролирую то, что ем, поэтому вынуждена соглашаться на лучший вариант в данных обстоятельствах. Иногда могу устроить так, чтобы взять собственную еду в длинную поездку, понимая, что с точки зрения качества это лучше, чем все, что смогу купить на улице (не говоря уже о том, что так дешевле). Но бывают случаи, когда мне приходится брать ланч навынос, доверять местной кулинарии, где готовят киш[5 - Киш – блюдо французской кухни: открытый пирог (тарт) с мясной начинкой.] или сэндвич, или вежливо есть еду, которую я сама бы никогда не выбрала. Кроме того, я работаю ресторанным критиком и еженедельно взаимодействую со всеми заведениями питания – от сетевых забегаловок до ресторанов высокой кухни. Я не смогла бы работать, если бы считала, что мое тело – храм, который нельзя загрязнять обработанной пищей в какой бы то ни было форме. Я не занимаюсь самобичеванием, если у меня не получается каждый день соблюсти свои самые высокие устремления к хорошей еде. Я прагматик. Пища – это моя любовь, а не враг. Я не позволю своим профессиональным знаниям о том, как производятся продукты, испортить себе аппетит.

Однако мой выбор еды и питья исходит из доминирующего принципа, что природным компонентам с минимальной обработкой присуща та внутренняя целостность, что делает их наилучшей основой для жизни, поддерживающей тело и душу. Натуральные продукты – это прекрасно продуманные, сложные мелкие упаковки, в которых все питательные вещества работают совместно по

принципу «один за всех, и все за одного». Когда мы готовим и едим натуральные продукты, их мудрая полнота переходит в ощутимую пользу для здоровья. С точки зрения нутрициологии цельное яблоко делает для нас больше, чем яблочный сок, десерт из яблочной крошки, овсяная каша с яблоками на завтрак или жевательная резинка со вкусом яблока. К тому же цельными яблоками трудно объесться. Напротив, фабричные продукты объединяются в целое людьми, которые, безусловно, умны и одарены, однако не имеют всевидящего и всеохватывающего интеллекта Природы. Вот почему так много производителей создают возможности для сокращения продолжительности нашей жизни.

Я искренне не хотела отталкивать вас от чего-либо, находящегося в бутылке, банке, пакетике, жестянке, тюбике, картонке или контейнере из полистирола, но, когда читаете об определенных методах и процедурах, используемых при изготовлении некоторых самых популярных продуктов, это может несколько притупить ваше влечение к некоторым видам еды. Мой текст не так удобен, как желание Министерства здравоохранения Великобритании представить свою «правильную тарелку» сбалансированного рациона, которая ощутимо популяризирует многие распространенные обработанные продукты: сладости, печенье, торты, кукурузные хлопья, печеные бобы, ароматизированные йогурты, нарезанный белый хлеб, даже колу и чипсы. Идеи этой книги не согласуются с кампанией «Не готовь – просто ешь!», которая так масштабно разворачивается поставщиками фастфуда, с привлекательными плакатами у окон, где продается еда навынос. Этот самопровозглашенный «манифест против готовки» призывает нас «освободиться» от ее «тирании», оставляя всю работу профессионалам.

Оставить приготовление еды профессионалам? Как только вы усвоите информацию на последующих страницах, то сможете понять, почему я на это неспособна. Почему-то мне гораздо ближе послание таинственного мастера граффити в Кёльне, который на щитах с фастфудом рисует рецепты домашних блюд, так что вместо рекламы бигмака прохожие видят, к примеру, ингредиенты, необходимые для приготовления спагетти под мясным соусом или для рисовой запеканки с цукини. В наши дни кулинария – это мощное политическое заявление, маленький ежедневный акт сопротивления, который значительно улучшает наш контроль над собственной жизнью.

Часть I

Как работает система фабричной еды

Глава 1

Почему все имеет одинаковый вкус

Яне сторонница продуктов-полуфабрикатов; это отношение коренится в моем детском опыте. В 1960-х, будучи ребенком, я была очарована телевизионным роликом, где рекламировали одно из первых поколений готовой еды: куриный карри [6 - Карри – индийское по происхождению блюдо из тушеных овощей с мясом; при его приготовлении используется приправа карри.]«Веста». Припоминается, что там были красивые танцующие девушки в сари и вся экзотика «Тысячи и одной ночи», так прекрасно показанная в захватывающем фильме Александра Корды «Багдадский вор»[7 - Фильм режиссеров Людвига Бергера, Майкла Пауэлла и Тима Уэлана. Александр Корда был только продюсером фильма.]. Если смотреть на ту рекламу карри нынешним циничным взрослым взглядом, она, конечно же, выглядит до смешного неуклюжей, но в то время она меня завораживала.

У нас дома полуфабрикатов практически не ели. Мама или бабушка готовила сама практически с нуля – так делало большинство людей до 1970-х. Так что мне пришлось вести долгую кампанию за покупку этой «Весты» с помощью того, что сейчас рекламщики именуют способностью выпрашивать. Ни взрослые в семье, ни моя более мудрая старшая сестра не разделяли моего энтузиазма. Я настойчиво упрашивала маму, которая раз за разом сопротивлялась моим требованиям. Она тщетно пыталась убедить меня: «Когда ты это получишь, тебе не понравится». И вот однажды вечером – ура! – родителям надо было куда-то уйти, и в качестве компенсации за субботний ужин мне позволили выбрать еду самой. Замученная мама уступила. Наконец-то мне предстояло попробовать долгожданный карри «Веста»! Более того, я даже могла держать его на коленях, смотря телевизор! В семье, где все одновременно завтракали и ужинали за одним столом при отключенном телевизоре, такое отклонение от обычая было совершенно умопомрачительным.

Никогда не забуду ужасное разочарование, когда ощутила пропасть между телерекламой, картинкой на упаковке и реальностью. На коробке увешанная драгоценностями красотка с миндалевидными глазами несла большую тарелку чего-то коричневого, заманчиво сияющего на фоне жемчужно-белого риса. Однако порция у меня на коленях была вполовину меньше ожидаемой, карри больше походил на корм для собак или еще хуже – на то, что нас приучали обходить, завидев на улице.

Мне нужно было через это пройти. Возможно, на вкус это будет лучше, чем на вид. И я не хотела услышать: «Мы же тебе говорили». Но через пару ложек я потерпела поражение и вынуждена была признать, что просто не могу это есть. К счастью, рядом уже была бабушка с удачным планом Б в виде тоста с сыром.

Должна сказать, что была, вероятно, несколько необычным шестилетним ребенком: я ела карри и наслаждалась острой пищей. Один друг семьи побывал в Пакистане и научился готовить «индийскую» еду, которая на самом деле, по его словам, напоминала по вкусу еду на Индостане. Это было за десятилетия до того, как Мадхур Джеффри[8 - Мадхур Джеффри – индийская актриса и писательница, способствовавшая популяризации индийской кухни на Западе.] и Рик Стейн[9 - Рик Стейн – британский кулинар, ресторатор и телеведущий.] стали молоть свои специи; поэтому, оглядываясь назад, предполагаю, что он использовал распространенный тогда порошок карри Vencat, однако блюда, которые он готовил для нас, в любом случае давали представление о том, на что должна быть похожа домашняя индийская еда. Этого было достаточно, чтобы я немедленно заметила, что карри «Веста», по консистенции больше похожий на коричневый виндзорский суп[10 - Виндзорский суп – британский мясной суп, популярный во времена правления Виктории и Эдуарда VII.], был чем-то совершенно другим.

«Веста» – пионерский бренд готовых блюд – уже продвигала маркетинговый ход, который должен был стать весьма знакомым британским потребителям. Ее «щедрый» куриный карри дополнился «настоящим соусом карри». Соус был «подготовлен „Вестой“ для вашего удобства», «опытными поварами, которые сделали за вас всю сложную работу». Да, это был продукт медленного приготовления по сравнению с нынешними продуктами для микроволновки: его требовалось разогревать 20 минут. Однако такое соблазнительное обещание экономии труда в сочетании с впечатляющими претензиями на подлинность и старания профессиональных поваров до сих пор остается главным принципом в маркетинговой политике обработанных продуктов. Сэр Гулам Нун –

предприниматель, занимающийся готовой едой, – подытожил свое видение этой отрасли, сказав газете Financial Times, что он «изменил вкус нации и разбил кандалы, приковывающие хозяйку к кухне».

Безусловно, сегодня полуфабрикаты ушли от времен «Весты» как по технической изощренности, так и по претензиям на «реалистичность». Сейчас главные бестселлеры в категории готовых блюд – лазанья и курица тикка[11 - Тикка масала – индийское блюдо из кусочков мяса (обычно с курицей, но возможны и другие варианты) в маринаде с пряностями.]. Но я еще не встречала готового блюда, которое по вкусу близко (или хотя бы отдаленно) походило бы на домашнюю еду. Они усовершенствовались со времен «Весты», однако после снятия упаковки и разогревания напоминают мне довольно удручающие горячие блюда, предлагаемые бюджетными авиакомпаниями. Эта липкая коричневатость, этот неправдоподобный аромат томатного супа из банки, однородная текстура и консистенция, эти крахмальные сероватые соусы, предсказуемо сильное переплетение сладкого и соленого с неизбежной последующей жаждой… Для меня готовые блюда – какая-то жалкая халтурная замена настоящей еды.

Однако я вынуждена регулярно возвращаться к этому предубеждению, когда газеты просят меня исследовать определенную категорию полуфабрикатов (низкокалорийные, детские, не включающие чего-либо) и заявления на их упаковке. И поверьте мне, сейчас имеются легионы видов еды для таких расследований. Посмотрите только на категорию охлажденных продуктов: к 2013 году пищевые компании, базирующиеся в Соединенном Королевстве, производили свыше 12 тысяч различных рецептур охлажденных продуктов. Это огромный бизнес (свыше 10 миллиардов фунтов в год), который составляет примерно 13?% всего британского розничного рынка продуктов питания. В этом колоссальном объеме самая значительная категория по продажам – готовые блюда. В Соединенном Королевстве в 2012 году их съели на 3 миллиарда.

Единственный способ надлежащим образом изучить готовые продукты – купить ряд сравнимых продуктов у различных розничных продавцов и взять их домой для тщательного исследования. Это отнюдь не просто сделать в отделе супермаркета. Первое препятствие тут – список ингредиентов: поскольку сейчас готовые блюда – это часто сложные продукты со множеством компонентов, то список может включать несколько абзацев мелкого текста, который практически невозможно прочитать без какого-то увеличения (разве что у вас идеальное зрение).

Редакторы часто хотят описания вида и вкуса блюд, поэтому вынимаю их из упаковки и разогреваю в духовке или кастрюле. Возможно, если питаться ими регулярно, то вид и запах теплых пузырящихся полуфабрикатов заставит желудочный сок выделяться, но для тех, кто их не ест (как я), они резко отличаются от своих эквивалентов, приготовленных в домашних условиях. Для начала отметим, что у них часто сильный запах, который обычно остается витать около мусорного ведра, раковины и посудомоечной машины еще долгое время после удаления содержимого.

Конечно, вся пища, включая домашнюю, в той или иной степени заявляет о себе с помощью запаха, но обычно каким-то приятным и привлекательным способом. Однако если взять подборку обработанных продуктов, то легко обнаружить, что они обладают особенно характерными запахами или, точнее, странно сходным набором запахов.

По утверждению Greencore, одного из крупнейших производителей охлажденных продуктов, британская индустрия охлажденных продуктов – «самая совершенная в мире благодаря своим высоким стандартам, строгим системам безопасности и управления и огромному количеству постоянно разрабатываемых новых восхитительных рецептур». Это заставляет думать, что на наших полках наблюдается большое разнообразие полуфабрикатов. Но когда открываю их на своей кухне, то обнаруживаю, что можно легко сгруппировать эти готовые продукты по категориям, как карты: тузы, пики и т.?д. Вот «красное» семейство, куда входят овощные блюда: горячие томатные, пицца, лазанья, томатный суп с базиликом. Рядом «коричневое» семейство: здесь пастуший пирог, стейк и почки, запеканка, тушеное мясо, утка по-пекински, китайское рагу с лапшой и все, что продается с этикеткой «для барбекю». Большое сходство между собой имеют продукты «бежевого» семейства, часто имеющие маркировку «в панировке» или «в кляре»; особенно характерен навязчивый, почти едкий масляный запах, который быстро пропитывает духовку и остается в ней надолго, вне зависимости от того, какими были блюда – рыбными, мясными или овощными. Всеобщее внимание привлекают блюда индийской кухни: специи обеспечивают достаточную индивидуальность, чтобы их можно было отличить друг от друга, но в остальном и они обладают сходными чертами.

Когда дело доходит до пробы готовых блюд, вкус настолько же однороден, как и запах. Если завязать глаза и растереть еду в пюре, чтобы нам не давала подсказок текстура, то тушеные колбаски легко смешать с ребрышками для

барбекю, а мексиканскую фахиту из курицы[12 - Фахита (исп. fajita, от faja – полоса, лента) – жареное нарезанное мясо (говядина, свинина, курица) с овощами, завернутое в пшеничную лепешку-тортилью. Блюдо мексиканской кухни.] – с курицей под кисло-сладким соусом. Почему так?

Все начало становиться на свои места, когда я побывала на тестовой кухне фабрики готовой еды, где технологи проверяли вкус и внешний вид дневной продукции на соответствие строгим требованиям спецификаций. Один из них объяснял: «Цель – добиться, чтобы потребитель каждый раз ощущал один и тот же вкус». Это многое объясняет. Если подумать, домашняя еда постоянно меняется. В первую очередь она отражает настроение повара. Любой, кто готовит, может засвидетельствовать, что часто создаваемое блюдо может оказаться совершенно разным в зависимости от вашего настроения: возможно, вас дергали и вы спешили, возможно, вы были безмятежными и спокойными, а может, отвлекались и не сосредоточились на процессе. Лук, терпеливо карамелизированный сегодня, может оказаться сожженным завтра. Есть грань между соусом, доведенным до нужной густоты, и миской со свернувшимся яйцом.

Ингредиенты для домашней кухни тоже меняются – пусть и слегка, но ощутимо. Одна марка консервированных помидоров не дает в точности такого же результата, как другая. Из лимонов выжимается разное количество сока. Один пучок трав может оказаться ароматнее другого, некоторые специи окажутся свежее. Скажется и время года. Свежий летний чеснок – сладкий и нежный; та же самая головка, перезимовавшая и несвежая, может полностью испортить блюдо в марте. Говядина, купленная в супермаркете и упакованная в пластик в газовой атмосфере, чтобы она выглядела ярко-красной, может готовиться совершенно не так, как такой же кусок вырезки, купленный у независимого торговца и просто завернутый в провощенную коричневую бумагу.

Вы можете быть большим фанатом домашнего мясного пирога мамы, но при этом признавать, что на этой неделе его вкус был не таким чудесным, как обычно. Или наоборот, в зависимости от обстоятельств. В один вечер без видимой причины стир-фрай[13 - Стир-фрай (от stir – помешивать и fry – жарить) – техника быстрого обжаривания нарезанной пищи в раскаленном масле в глубоком сосуде; также – блюдо, приготовленное с помощью такой техники.], кажется, приобретает какой-то загадочный икс-фактор. Может быть, перцы были не такими водянистыми? Возможно, из-за того телефонного звонка масло разогрелось сильнее? Может быть, причиной была заметная свежесть и

снижение количества клетчатки вон в том особенно красивом имбирном корне?

Такие неизбежные вариации делают домашнюю еду бесконечно интересной, однако при промышленном производстве изменчивость становится заклятым врагом. Действительно, все системы, создаваемые производителями готовых блюд, и другие линии по созданию полуфабрикатов направлены на устранение различий. Цель всего этого – сгладить все возможные подъемы и спуски и произвести совершенно стандартный продукт, который 365 дней в году выглядит одинаково и имеет одинаковый вкус. Как написано в одном государственном руководстве по безопасности пищевых продуктов: «Чтобы добиться однородного продукта с одинаковым внешним видом, вкусом, сроком годности и т.?д., важно, чтобы количество и качество ингредиентов, а также технологические стадии всегда были одинаковыми».

Длительный процесс достижения такого результата начинается со списка покупок, которые делает производитель продуктов питания. Цель здесь – максимальный контроль над ингредиентами: они должны быть всегда одинаковыми. В промышленных масштабах это означает, что ингредиенты покупаются по очень строгим спецификациям у специализированных компаний. Каким бы удивительным это ни казалось домашнему повару, для которого подготовка ингредиентов – это, вероятно, самая значительная часть кулинарной работы, производители продуктов питания очень мало занимаются подготовкой исходных ингредиентов или не занимаются вообще. Они покупают их в основном заранее подготовленными. Таким образом, вопреки представлению, что вы получаете готовую еду и полуфабрикаты от компании, которая сделала за вас всю тяжелую работу, на самом деле было бы точнее сказать, что вы получаете их от компании, которая «готовит» продукты из списка (часто длинного) компонентов и различных добавок, уже прошедших определенную подготовку в нескольких других компаниях. Другими словами, компания, которая с виду экономит вам работу (обычно это супермаркет), на самом деле передает ее другой компании (производитель продуктов), которая в свою очередь заставляет готовить другие компании (обработчики продуктов). Эти обработчики в свою очередь могут быть довольно далеки от первичных производителей продуктов: фермеров и садоводов.

Сеть полуфабрикатов, которая доставляет продукты потребителю, состоит из многих звеньев, которые часто пересекают целые континенты. В логике производства продуктов эта раскинувшаяся цепь вовсе не безумие, а ровно наоборот. В конце концов, основа любого автоматизированного промышленного

производства, будь то автомобили или курица тикка, – это разделение всех необходимых этапов производства на части, которые могут выполнять на производственной линии отдельные бригады.

Ассоциация производителей охлажденных пищевых продуктов называет товары своей отрасли «местными», потому что «практически все охлажденные готовые продукты производятся в Соединенном Королевстве», однако для ингредиентов, используемых для таких продуктов, это зачастую неверно. Ассоциация цитирует одного из специалистов: «Еда должна быть простой, хорошо приготовленной и вкусной, с минимальной обработкой. Важно также использовать наилучшие доступные ингредиенты и по возможности применять местные продукты». Это заявление несколько расходится с отраслевой документацией, которая ключевой частью работы называет «поиск свежих ингредиентов по всему миру от тщательно подобранных источников».

На самом деле список покупок у производителей продуктов питания интернационален. Когда телевизионное расследование «Факты и вымыслы о еде» передачи ITV Tonight поручило одному британскому технологу с большим производственным опытом создать готовое блюдо – традиционную британскую тушеную ягнятину с овощами, он придумал продукт из 16 ингредиентов, которые происходили из 10 разных стран, включая ягненка из Новой Зеландии, морковь из Израиля, говяжьи кости из Аргентины и картофель с Мальорки.

Такое придуманное готовое блюдо может казаться медийным трюком – оно не дает полного представления о глобальном поиске источников, которым занимаются компании, выпускающие продукты питания. Когда Управление по контролю продуктов питания Ирландии проанализировало компоненты одного бренда пиццы с маркировкой «Страна происхождения – Ирландия», обнаружилось, что в состав входят 35 различных ингредиентов, которые прошли через 60 стран с пяти континентов[14 - В англоговорящих странах Европу и Азию называют разными континентами.]. Вот раскладка:

Тесто: Франция, Соединенное Королевство, Польша, США.

Дрожжи: Соединенное Королевство, Ирландия, Германия.

Соль: Соединенное Королевство, Франция, Китай.

Сахар: Бразилия, Индонезия, Ямайка, Соединенное Королевство.

Травы: Греция, Италия, Испания, Кения, Уганда, Танзания, Марокко.

Томатная паста: Италия, Франция, Нидерланды.

Сыр: Швейцария, Ирландия, Франция, Италия, Испания, Соединенное Королевство, Нидерланды.

Курица: Бразилия, Ирландия, Соединенное Королевство, Нидерланды, Германия.

Анчоусы: Перу, Аргентина, Италия, Фолклендские острова, Испания, Исландия, Дания.

Пеперони: Польша, Италия, Ирландия, Соединенное Королевство, Дания, США.

Овощи: «Из множества средиземноморских стран».

Оливковое масло: Италия, Греция, Испания.

Перец чили: Африка, Азия, Южная Америка.

Вне зависимости от того, в какой стране совершается покупка, – если производитель продуктов питания может приобрести товары в замороженном виде, он будет это делать. Это может показаться удивительным, даже нелогичным, ведь их часто продают охлажденными как «свежие». Однако обработчики продуктов совершенно правильно считают заморозку самым безопасным способом хранения ингредиентов, призванным защитить потребителей от любого риска отравления. Кроме того, замороженные продукты удобно обрабатывать. Они не появляются в отделе доставки с тикающим секундомером, требующим немедленно заняться готовкой. Нет, их можно хранить месяцами и даже годами, а использовать по мере необходимости. Так что бо?льшая часть мяса, рыбы и овощей прибывает к воротам пищекомбината в замороженном состоянии – в течение месяцев, а то и лет.

Приобретая замороженные продукты, производители защищают себя от капризов времен года и колебаний цен и получают выгоду, делая покупки на мировом рынке. Таким образом, если на этикетке не указано иное, то весьма вероятно, что курица в вашем готовом блюде была куплена в мороженом виде в Таиланде или Бразилии. Примерно 40?% потребляемого в Великобритании куриного мяса импортируется; почти все оно предназначено для переработки или для общественного питания. При необходимости крупные экспортеры курицы в этих странах заранее любезно обработают мясо: добавят воду, кукурузную муку, соль и даже другие ароматизаторы. Мало кто из потребителей обращает внимание на описание на этикетке «приготовленная маринованная грудка курицы», вполне разумно полагая, что раз продукт содержит курицу, то это означает 100 %-ную курицу, вероятно, британскую, без каких-либо добавлений – такую, какую вы бы готовили дома.

Шокирующим открытием будет взгляд на зоны хранения на пищекомбинатах. При типичных операциях почти все ингредиенты будут мороженными: курятина, ягнятина, свинина или говядина. Поэтому перед использованием их нужно размораживать в течение пяти-шести минут. Не подумайте, что на крупных предприятиях пищевой промышленности сидят толпы людей, терпеливо чистящие курганы лука и картошки. На типичной фабрике 80–90?% всех свежих овощей приобретаются в мороженом виде.

Любой, кто готовит с нуля, знает, что многие рецепты начинаются с резки лука или измельчения чеснока, однако производители продуктов питания избавлены от этой суеты. Как правило, они используют заранее очищенный мороженый лук. Лук обычно покупается в Польше (которая, похоже, захватила рынок ЕС по чистке лука), затем направляется на другую фабрику, где его размораживают, режут на 10-миллиметровые кубики или на ломтики, снова замораживают, заворачивают в пластиковые пакеты, кладут в картонные коробки и отправляют по назначению в готовом виде. На пищекомбинате вы никогда не увидите головку или зубчик чеснока, потому что их обычно получают (иногда из Европы, но, как правило, из Китая) в нарезанном и замороженном виде или в форме пюре.

Картофель – еще один трудоемкий овощ – тоже появляется на фабрике уже замороженным и нарезанным на ломтики определенной толщины или на 20-миллиметровые кубики. В то время как шеф-повар или домохозяйка платит за свежую зелень, ценя аромат и энергию, которую они привносят в блюдо, производитель продуктов питания идет коротким путем. Если посмотрите на

«холодильник» такого производителя, то увидите коробки с мороженными продуктами, уже нарезанными кем-то на далекой фабрике. Как вы догадываетесь, они не похожи на свой свежий эквивалент. Так почему их используют? Один из управленцев мне сказал: «Замороженные травы дают лучший вкусовой и ароматический букет», – но ни один уважающий себя шеф-повар или домашний повар не смирился бы с готовыми к употреблению травами (из Германии), которые я видела. Они имели серо-зеленый цвет, и даже у кориандра не было того аромата, который он всегда придает блюдам; по сути, запах просто отсутствовал. Но производителям продуктов питания готовые компоненты вроде этих нравятся, потому что, с их точки зрения, покупка готовых ингредиентов – очень ответственное дело, ведь они поступают с фабрик, специально созданных для их обработки, где навыки работы и риски весьма отличны от тех, что имеются на их собственных предприятиях.

Такую же логику производители продуктов питания применяют и к овощам, и к фруктам. Действительно, зачем им возиться с трудоемкой, отнимающей время подготовкой, когда можно просто купить всё в мороженом виде, готовом к применению? Достаточно оформить заказ – и привезут палеты с обжаренными на гриле баклажанами, перцами и кабачками, нарезанными до идеального размера для вашей пиццы со средиземноморскими овощами. Зачем связываться с созданием заводской линии, которая будет с нуля готовить свежие ароматные компоненты для вашего тайского карри[15 - Для тайского карри характерно использование именно свежих трав.], когда можно взять имбирь, уже порезанный тонкой лапшой, листья лайма, уже «размолотые» в клочки, и кусочки измельченного чили – и все это в замороженном виде? С точки зрения производителя, будет просто безумием платить кому-нибудь в Соединенном Королевстве за удаление цедры с настоящих фруктов для чизкейка, когда можно купить механически удаленную мороженую цедру лимона, апельсина и лайма в другой стране на специальной фабрике, работающей с цитрусовыми. Однако эта беспощадная логика тоже помогает объяснить, почему получающиеся пиццы, карри и чизкейки дают лишь слабое, размытое воспоминание о свежеприготовленном эквиваленте. Эти заранее приготовленные и экономящие время ингредиенты попросту несвежие, и хранение лишило их первоначального блеска.

На складе ингредиентов у производителя вы осознаете, почему обработанные полуфабрикаты не имеют такого убедительного вкуса, как их эквиваленты домашнего приготовления. Точно так же, как не увидите рядом с фабрикой готовой еды луковой шелухи, вам вряд ли удастся увидеть яичную скорлупу. Яйца поступают на пищекомбинаты в самых различных формах, но практически

никогда – в исходном виде. Они могут представлять собой, например, порошки с добавлением сахара или специальные гелевые продукты для взбивания (включающие только белки). Яичную массу можно пастеризовать (отдельно белки, отдельно желтки), заморозить или охладить, указывая «увеличенный срок годности» (месяц). Яйца могут быть жидкими, концентрированными, высушенными, кристаллизованными, мороженными, быстрозамороженными или коагулированными. Производители могут покупать и яйца в уже готовом цельном виде для производства таких продуктов, как яйца по-шотландски[16 - Яйцо по-шотландски – вареное яйцо, покрытое мясным фаршем и обжаренное в панировке.] или майонез, а могут приобретать яйца в виде 300-граммовых цилиндров или трубок, чтобы все ломтики были одинаковыми и не имели закругленных концов. Такие сваренные вкрутую «трубчатые» яйца раскупают компании, изготавливающие сэндвичи. У производителей есть выбор и яичных смесей на заказ, которые можно использовать везде – от пирогов и круассанов до золотистой глазури на кондитерских изделиях и пышных безе. Кроме того, всегда есть дешевый вариант с «заменителями яиц», которые изготавливаются из разделенных на фракции белков сыворотки (из молока). С их использованием можно не спешить, ведь их срок годности – 18 месяцев.

Некоторые ингредиенты фабричных производителей могут узнать и домашние повара: например, стерильная томатная паста – жидкость из помидоров – ничем не отличается от той, что используется дома. Правда, она поступает на фабрику в упаковках из фольги размером с сушилку для белья в прачечной самообслуживания, но ее состав ничем не отличается. Но наряду с продуктами, у которых отличен только масштаб, существует ряд ингредиентов, которые вы не найдете ни в одной домашней кладовке: они предназначены исключительно для фабрики. Скажем, если делаете дома панировочное тесто, вероятнее всего, начнете с муки и яиц, однако производители обращаются к готовым к смешиванию системам, или системам надежного покрытия, как их именуют в торговле. Они специально разработаны, чтобы давать идентичные результаты при производстве фабричного масштаба – от «предварительной присыпки» и «адгезионных кляров» до «пригодных для печи» смесей для оладий, которые предназначены для разогревания в микроволновке.

Почему бы не смешивать свежее панировочное тесто с нуля? Один из поставщиков объясняет:

Мясо, птица, овощи и прочие органические субстраты могут значительно различаться по влажности, по содержанию жиров и белков. Свою роль могут играть также степень денатурации[17 - Денатурация белков – потеря естественных свойств белков, например растворимости, под воздействием каких-то неблагоприятных факторов, например нагревания.], неровности поверхности и различия в типах белка. Подходящее тесто может компенсировать влияние производственных переменных: скорости линии, возраста и марки производственного оборудования, качества воды, времени подготовки, используемого метода разведения и количества панировки.

Уберите отсюда характерный промышленный язык пищевой промышленности, и оставшееся будет означать: некая предварительная смесь гарантирует одинаковые результаты изо дня в день вне зависимости от того, говорите ли о панировочном тесте для кусочков филе из пикши, куриных палочек или луковых колечек.

Там, где дома использовали бы панировочные сухари, производители прибегают к множеству специально разработанных продуктов для панировки, которые нужны для различных готовых блюд и полуфабрикатов: от хрустящего топпинга[18 - Топпинг (англ. top – верх) – дополнительное навершие блюда из другого продукта. Для несладких блюд топпингом могут быть измельченный сыр, густой соус, чесночная паста, оливки и т.?д. Для сладких топпингов используются ягоды, фрукты, варенье, шоколад, взбитые сливки и т.?д.] на вашем блюде из цветной капусты в сырном соусе до рыбных палочек и котлет по-киевски. Действительно, у них есть целая линейка покрытий, похожих на крошки, которые могут иметь различные оттенки (благодаря натуральным или искусственным красителям), с различной текстурой (от легких ломких до твердых хрустящих) и различными размерами крошек. Нет необходимости возиться с буханкой хлеба.

Конец ознакомительного фрагмента.

notes

Примечания

1

Пастуший пирог (деревенский пирог) – запеканка из мясного фарша с картофельным пюре, традиционное блюдо британской кухни. – Здесь и далее – примечания переводчика, если не указано иное.

2

В главе с таким названием рассказывается об использовании ферментов для производства пищевых продуктов.

3

Бэйкуэллский пирог, бэйкуэллский тарт (Bakewell tart) – сладкий пирог с обсыпкой из миндаля. Назван по городу Бэйкуэллу в графстве Дербишир.

4

Трапписты (официальное название – Орден цистерцианцев строгого соблюдения) – католический монашеский орден. Постоянно соблюдают строгий пост.

5

Киш – блюдо французской кухни: открытый пирог (тарт) с мясной начинкой.

6

Карри – индийское по происхождению блюдо из тушеных овощей с мясом; при его приготовлении используется приправа карри.

7

Фильм режиссеров Людвига Бергера, Майкла Пауэлла и Тима Уэлана. Александр Корда был только продюсером фильма.

8

Мадхур Джеффри – индийская актриса и писательница, способствовавшая популяризации индийской кухни на Западе.

9

Рик Стейн – британский кулинар, ресторатор и телеведущий.

10

Виндзорский суп – британский мясной суп, популярный во времена правления Виктории и Эдуарда VII.

11

Тикка масала – индийское блюдо из кусочков мяса (обычно с курицей, но возможны и другие варианты) в маринаде с пряностями.

12

Фахита (исп. fajita, от faja – полоса, лента) – жареное нарезанное мясо (говядина, свинина, курица) с овощами, завернутое в пшеничную лепешку-тортилью. Блюдо мексиканской кухни.

13

Стир-фрай (от stir – помешивать и fry – жарить) – техника быстрого обжаривания нарезанной пищи в раскаленном масле в глубоком сосуде; также – блюдо, приготовленное с помощью такой техники.

14

В англоговорящих странах Европу и Азию называют разными континентами.

15

Для тайского карри характерно использование именно свежих трав.

16

Яйцо по-шотландски – вареное яйцо, покрытое мясным фаршем и обжаренное в панировке.

17

Денатурация белков – потеря естественных свойств белков, например растворимости, под воздействием каких-то неблагоприятных факторов, например нагревания.

18

Топпинг (англ. top – верх) – дополнительное навершие блюда из другого продукта. Для несладких блюд топпингом могут быть измельченный сыр, густой соус, чесночная паста, оливки и т.?д. Для сладких топпингов используются ягоды, фрукты, варенье, шоколад, взбитые сливки и т.?д.

Купить: https://tellnovel.com/blaytmen_dzhoanna/po-kostochkam-razdelyvaem-pischevuyu-industriyu-na-chasti

надано
Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: Купити