Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Раклет – основа швейцарского зимнего рациона |

Auteur: Ирина Салимова, Сион , 17.12.2014.

Раклет - любимое блюдо жителей кантона Вале

Есть любители, способные наслаждаться раклетом и в жаркий летний день. Но все основная масса гурманов предпочитает отведать его зимой, где-нибудь в горах, после лыж или просто прогулки на свежем альпийском воздухе.

|

Сыр, нежный и жирный как масло, создавался в Вале с незапамятных времён, когда пастухи выводили стада на границу между высокогорным разнотравьем и безжизненными скалами. Они готовили сыр из цельного молока, непосредственно на альпийском высокогорном пастбище – по-французски это называется alpage, и уже в слове звучат Альпы. С собой приносили большой медный котёл, половник-шумовку, большое марлевое полотно, столешницу для обработки, форму для прессования и

закваску. Складывали очаг из больших камней и на выносливых мулах подвозили дрова.

Процесс не изменился, лишь приспособили современные механизмы для перекачки молока в котёл, его нагрева и подъёма из сыворотки и из рассола тяжёлых сырных заготовок. По-прежнему каждое лето два раза в день сыровар следит за перекачкой молока по трубам в котёл, нагревом его с закваской до нужной температуры, откидывает на прессовочный стол створоженную массу, сливает сыворотку, делит казеиновую массу и раскладывает по формам, прижимая камнями в качестве пресса.

На следующий день мастер вынимает головки из форм, складывает в ванну с соленым раствором в высокогорной каменной кладовой по соседству с сыроварней. Ещё через день вынимает, взвешивает, маркирует и выкладывает на полки. Каждый следующий день до осеннего переезда на зимнюю ферму он будет вновь и вновь купать каждую головку сыра в соленой ванне, и переворачивать ее на другую сторону для вызревания.

В древние времена было нелегко спустить тяжёлые сырные головки с горных пастбищ в долину. Их перевозили осенью, распределяли поровну среди жителей коммун и хранили в домах на подвешенных под потолком полках-качелях, недоступных для грызунов. Повреждённые при перевозке сыры съедали сразу, еще недозрелыми. Состояние семьи определялось сырным резервом. Иногда сыр хранился по несколько лет.

Только в Вале на высоте более 2500 метров непосредственно на пастбищах можно приготовить сыр вкуса и жирности, делающих его пригодным для приготовления традиционного блюда. Ни рецептов, ни норм, ни стандартов, ни размеров, необходимых для коммерческой продажи, не существовало. Только эмпирические формулы и вкус вдохновляли сыроваров, и секреты своей работы они передавали по наследству из поколения в поколение.

Вкус сыра в первую очередь определяет многообразие альпийских трав, преобладающее большинство которых - лекарственные растения. Многие думают, что трава на такой заоблачной высоте уже не растёт, однако именно здесь коровы находят самую вкусную пищу и передают её лучшие свойства в молоко.
Как истинные валезанцы, жители каждой из коммун свято верят, что самый вкусный сыр для раклета готовится именно на их горном пастбище. Это вообще отличительная черта валезанцев – уверенность, что им досталось все лучшее от Бога!

Однако своё название любимое нами блюдо из кипящего сыра получило только в начале 20 века. В конце 19 столетия в качестве праздничного или поминального блюда в горных селениях было принято подавать «жареный сыр», как его называли на местном диалекте. Половину сырной головы пристраивали на плоском камне возле пламени, и расплавленный сыр стекал в подставленную тарелку. В городах блюдо не было распространено. И только в 1909 году на кантональной ярмарке, проходившей на площади Планта, центральной площади столицы кантона Вале Сиона, блюдо было впервые представлено публике под именем раклет, от французского глагола racler – скрести. К тому времени были изобретены и приспособления для поддержания головки сыра и угольной горелки над ним. Как только верхний слой сыра закипал, его надо было ловко снять с подставки из-под

горелки и соскрести длинным ножом прямо в тарелку с картошкой или хлебом. А затем опять укрепить на подставке под горелкой и снова дождаться расплавленного огнём слоя.

Там же на ярмарке прозвучала новая песня про раклет фермера и коммерсанта, поэта и журналиста Оскара Перролла, ставшая валезанским хитом. С тех пор, и безо всякой рекламы, раклет уже не отставал по популярности от сушёного мяса и замечательных вин – валезанских символов.

Уже через несколько лет в кантоне не было ни одного ресторана и ресторанчика, на двери которого не значилось бы: «Остановись, путник. Здесь раклет!» Вскоре сыровары из других горных кантонов и приграничной Франции, участвовавшие в знаменательной ярмарке в Сионе, тоже начали производить аналогичные головки под названием «сыр для раклета» с собственным вкусом и ароматом.

Несмотря на то, что сыр из цельного горного молока изготавливали в течении тысячелетий, для него по-прежнему не существует единого стандарта и точной рецептуры. Каждый сыровар хранит свои секреты, доставшиеся по наследству, вкладывая в каждую головку порцию собственной души и таланта. Именно их энергетику мы ощущаем, смакуя тарелку за тарелкой горячего душистого сыра. Раклет – не просто традиционное блюдо валезанской кухни, но и отличная праздничная трапеза для большой компании. Половины сырной головы, похожей на месяц, хватает в среднем на 9 человек. Рассаживаются обычно за большим столом на террасе или в специальной комнате (во всех альпийских ресторанах есть сырная комната) в особом порядке. Варёная в мундире картошка (про альпийскую картошку – отдельная история) в завёрнутой по-деревенски корзинке, сохраняющей тепло, несколько бутылок местного белого вина Фондан (для детей кока-кола для лучшего переваривания жирного горячего кушанья или горячий альпийский чай), банка солёных корнишонов с луковками (внутри банки - хитроумная шумовка, чтобы не мочить пальцы), перечная мельница и пара керосиновых ламп (в Альпах нередко встречаются хижины без электричества) создают законченную сервировку стола.

Необходимый амбьянс обеспечивается открытой панорамой с ледниками и пастбищем, потрескиванием поленьев лиственницы в очаге, упоительным запахом альпийских трав, незатейливой мелодией коровьих колокольчиков и весёлыми байками любителей раклета на нескольких языках одновременно.

Правильное течение традиционной трапезы с раклетом во главе обеспечивает главный человек – раклёр. Этот человек – праздник, на подобие нашего тамады, только его мастерство – не в ораторском искусстве, а в умении правильно скрести сыр! У каждого раклёра своя манера, но общие правила все же есть. Надо дождаться определенного момента закипания сыра под горелкой, подхватить полголовки лёгким движением, длинным ножом соскрести не много, не мало, а ровно, сколько нужно прямо на тарелку с дымящейся картошкой. А потом, только для самых любимых едоков, срезать румяную деликатесную корочку! Или ловким движением надломить и завернуть корочки внутрь дымящегося полумесяца, и снова установить его под огонь. И так тысячу раз за вечер. Хороший раклёр легко накормит 30 – 40 человек, орудуя двумя- тремя горелками сразу.

Надо ли говорить, что раклёр – коренной валезанец. А если их несколько, то они могут поспорить, кто из них самый настоящий!

Раклёр готовит, моет, шкурит сырный полумесяц перед трапезой, разжигает огонь в печи, задаёт тему застольной беседы, определяет, кто снимет пробу вина, с кого начать круг по раздаче горячего раклета, кому доверить подачу на стол сотни тарелок за вечер. С какой скоростью будет поспевать порция раклета, зависит от силы огня. Если за столом пошёл душевный разговор, то трапеза может длиться два-три часа. Взрослый человек реально может съесть 4-5 тарелок раклета. Детей приходится тормозить после пятой во избежание заворота кишок, хотя бы ненадолго. Альпийский человек после утомительного дня в горах не спеша съедает 10-13 тарелок дымящегося сыра. Бутылка доброго Фондана гарантирует удовлетворение трапезой, которую трудно воплотить в городском ресторане или квартире - в замкнутом пространстве блюдо покажется слишком примитивным и жирным, а вкус и запах слишком резкими.

А когда уже к ночи от сыра остаётся тонюсенькая кожица от месяца с кипящей массой внутри, раклёр сядет рядом с гостями у керосиновой лампочки, возьмёт картошечки, насыплет побольше перца, нальёт стопочку (уже не вина, а настоящего альпийского самогона) и скажет своё веское слово. Сытые, довольные рандонёры (пастухи, туристы, альпинисты, лыжники, кавалеристы, музыканты, художники и другие) будут слушать его, затаив дыхание. Рядом ляжет его собака, которая уже наизусть знает все его сказки, легенды, смачные валезанские анекдоты. Потом раклёр разольет старшим из «заветной бутылочки для пищеварения», а детям - горячего чая из закопчённого чайника и принесёт старый песенник.

Валезанских песен много – это неудивительно. Каждый неравнодушный человек при виде неземной красоты в этих горах становится поэтом и художником. Все местные жители знают гимн Вале, в котором поётся про солнце, хорошую погоду, радостное небо, счастливое сердце, весёлые лучи в густом лесу, звонкие голоса на мирном пастбище. И про то, как в самые грозные ночи сердце валезанца внемлет Богу, который хранит эту землю и благословляет с небес.

Швейцария
Статьи по теме
Эстонцы любят сыр больше, чем швейцарцы

Source URL:
https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/raklet-osnova-shveycarskogo-zimnego-raciona