

## В мир ветчины... на трамвае | Le monde de jambon à découvrir en tram

Автор: Светлана Александрова Линс , [Цюрих](#) , 12.09.2019.



(Фото: [www.stadt-zuerich.ch](http://www.stadt-zuerich.ch))

По Цюриху циркулирует трамвай, который можно было бы назвать Трамваем гастрономических желаний. Редактор журнала [«В загранике»](#) поделилась своими впечатлениями о поездке на нем, да так, что слюнки потекли. У вас есть возможность последовать ее примеру сегодня и 19 сентября.

Un tram circule à Zurich qu'on pourrait nommer le Tramway des désirs gastronomiques. La rédactrice du magazine online « V zagranke » a partagé avec nous ses impressions – de quoi nous faire saliver. Vous avez la possibilité de suivre son exemple aujourd'hui ou le 19 septembre.

Le monde de jambon à découvrir en tram

Пирожные Люксембургерли, печенье Тирггель, джин Турикум, – вот далеко не

полный список деликатесов, ставших для гурманов символами Цюриха. А с недавних пор «самый большой из малых городов мира» обзавелся гастрономическим трамвайным маршрутом «Линия наслаждения» (Genuss-Linie). В старинном трамвае «Элефант» можно не только прокатиться по городу, но и стать участником кулинарного праздника, меню которого меняется в зависимости от времени года: зимой вам предложат отведать фондю, осенью – деликатесы Тичино. Уходящее лето было отдано ветчине, которой еще можно успеть полакомиться сегодня и в следующий четверг.

Путешествие начинается на остановке Bellevue, недалеко от знаменитого кафе «Одеон». Отсюда трамвай-ресторан в течение полутора часов без остановок кружит по улицам города, что само по себе удивительно – как он лавирует между своими рейсовыми собратьями? Но все продумано: «Линия наслаждения» – официальный маршрут, включенный в план перевозок цюрихского транспортного ведомства.

В уютном, обшитом деревом салоне трамвая, которому почти сто лет, всего 25 мест. Внешний вид и внутреннее убранство вагона сохранены в их первоначальном виде, несмотря на переоборудование под ресторан. Летняя программа, «Мир ветчины», – это увлекательное знакомство с восемью деликатесами из Швейцарии, Италии и Испании, дающих представление об изысках, дошедших до нас благодаря традиционным методам консервации мяса.

Штефан Шайдеггер, ведущий этого захватывающего действа, определяет его жанр как «событийную гастрономию» («Erlebnisgastronomie»), когда можно не только отведать продукты, но и узнать об их происхождении, тонкостях производства и способах подачи к столу. Он убежден, что за «событийной гастрономией» большое будущее!



([www.stadt-zuerich.ch](http://www.stadt-zuerich.ch))

Войдя в вагон, гости неспешно рассаживаются, пока переполненные эмоциями и разгоряченные вином участники предыдущего сеанса прощаются с персоналом ресторана, по-родственному заключая каждого в крепкие объятия и бурно благодаря. Да, вопреки стереотипам, жители Цюриха, или цюрхеры, – самые шумливые и раскрепощенные из швейцарцев. Они со смехом делятся с вновь прибывшими собственным опытом: во время путешествия бокалы с напитками нужно держать в руках, чтобы не облиться, когда трамвай тронется с места или резко притормозит.

Хорошее настроение создают и приятные мелочи. Вот к трамваю подходит степенная пожилая пара. Дама тихонько просит вагоновожатого принести вспомогательную ступеньку. Все организуют в момент, и чету заботливо препровождают к столику. Тепло, по-домашнему.

Тут же папа с сыном дошкольного возраста вполне профессионально ведут репортаж о ресторане и ветчине, снимая на смартфон картинно развешанные окорока в красивых черных плащиках. Судя поговору и изображению адресата на экране мобильного, ведется прямая видеотрансляция для итальянской бабушки.

Наконец, все гости заняли свои места. На миниатюрных столиках умещаются лишь бокалы, корзинка с хлебом и блюдо с легкими закусками на шпажках – маринованные головки серебристого лучка с огурчиками, оливки, кусочки дыни, сыр и конечно же розетка с хреном со взбитыми сливками. Идеальное дополнение к ветчине.

С овальными тарелками с отверстием для бокала в руках пассажиры напоминают художников с палитрой. Каждый сорт ветчины подается отдельно и сопровождается рассказом о ее происхождении и особенностях изготовления. И обязательно называется производитель.



([www.stadt-zuerich.ch](http://www.stadt-zuerich.ch))

Чтобы прочувствовать вкус, ветчину нарезают тонкими, почти прозрачными полосками. У вас достаточно времени насладиться, смакуя каждый лепесток и запивая его вином. Вкус зависит не только от условий выпаса животных и срока выдержки, но и от толщины нарезки. А это – отдельное искусство. Перед запуском проекта Штефан Шайдеггер закончил специальные курсы нарезчика ветчины (кортадора) в Испании, непосредственно на ферме, где выращивают знаменитых черных свинок.

Пассажиры вагона могут сравнить вкусовые качества швейцарских продуктов: Schinkenperle (жемчужная ветчина не только впечатляет внешне, за что и получила свое название, но и обладает особым вкусом, подходит даже на десерт в сочетании с сыром и вином), Rinderschinken (совсем постная ветчина из говядины) и Hausrohschinken (сырокопченая ветчина 6-месячной выдержки из высококачественной свинины).

Изюминкой программы можно без преувеличения назвать восхитительный Lardo di Colonnata, самый известный в Италии и защищенный географическим наименованием сорт. Лардо традиционно вызревает в емкостях из каррарского мрамора, они обеспечивают необходимую влажность и температуру. Его готовят из подкожного свиного сала, которое просаливают и приправляют специями и пряными травами (розмарин, черный перец, мускатный орех, чеснок), выдерживая в течение 3-6 месяцев.

В программе «Мир ветчины» была и знаменитая Prosciutto di Parma 12-месячной выдержки – еще один продукт из Италии, защищенный географическим

наименованием происхождения. В период созревания прошутто поддерживают необходимый уровень влажности воздуха. На вкус она получается сочнее и мягче хамона, который после засолки держат в закрытом сухом помещении.

Кульминацией праздника еды стал хамон Ibérico четырехлетней выдержки высшего качества Bellota, изготовленный из мяса породистой черной иберийской свиньи (Pata negra). Животных кормят исключительно желудями пробкового дуба и травами на специальных пастбищах. У Iberico Bellota есть своеобразный знак подлинности – черное копытце. В программе был также хамон Ibérico de Cebo – он отличается не только вкусом и выдержкой (2 года), но и менее строгими стандартами в откорме животных.



([www.stadt-zuerich.ch](http://www.stadt-zuerich.ch))

Рассказ кортадора о свинках, идиллически пасущихся на живописных лугах под пробковыми дубами, в какой-то момент может даже пробить слезу у особо впечатлительных гостей, потому что свинок становится жалко. Что не влияет на аппетит!

«Поездка стоит того» («Umsteigen lohnt sich») – гласит слоган цюрихского транспортного ведомства. И это тот случай, когда реклама не врет.

*От редакции:* *Schinken-Tram* курсирует по четвергам до 22 сентября. Все подробности вы найдете на [сайте проекта Genuss-Linie](#).  
[культура Швейцарии](#)

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-mir-vetchiny-na-tramvae>