

Дело о Сервелате | L'affaire du cervelat

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#) , 07.05.2009.



© TSR

Законы Евросоюза угрожают национальному символу Швейцарии.

| Les lois européennes menacent le symbole de la Suisse.

L'affaire du cervelat

Заклячая билатеральные соглашения с Европейским союзом, Швейцария и подумать не могла, что это может как-то отразиться на ее любимой сардельке. Сервелат оказался под ударом европейского законодательства после того, как в апреле 2006 года Всемирная эпизоотическая организация (ОИЕ), обеспокоенная распространением коровьего бешенства, объявила Бразилию «страной с контролируемым риском заболевания» и запретила импорт внутренностей бразильских быков. Швейцария, подписавшая с Евросоюзом договор о санитарных нормах, должна была подчиниться запрету, действующему в остальных странах. Несмотря на это, Конфедерация взбунтовалась и потребовала сделать лично для нее исключение. Причина – в сервелате.

Ведь из кишок бразильских быков делают оболочку для швейцарской национальной сардельки. Ту оболочку, которой сервелат обязан неповторимым, «в меру копченым» вкусом и оригинальной, «идеально изогнутой» формой. Без традиционной оболочки не будет и традиционного сервелата. И теперь существование одного из «символов швейцарского национального самосознания» поставлено под угрозу.

Не воспринимайте все вышесказанное как шутку. Швейцарию тоже не всегда можно понять умом и измерить общим аршином. Но масштабы скандала позволяют догадываться о значении 12-сантиметровой колбаски для швейцарской души. Сервелат ассоциируется с детством, домом и родиной, а его проблемы решают на международном уровне.

В марте 2008 года в Европейском парламенте начиналось слушание дела о сервелате. Рольф Бюттикер, президент Швейцарского мясного союза (на фото слева), принимает чрезвычайные меры для спасения продукта, внесенного в список Кулинарных достояний Швейцарии. Министр экономики Дорис Лойтхард лично берет дело в свои руки и готовится отстаивать интересы сервелата в Брюсселе. Ее полностью поддерживает посол Швейцарии при Евросоюзе Жак де Ваттвилль. Тем более что случай с сервелатом, по его мнению, можно считать «метафорой отношений Конфедерации с Европой». Швейцарии не впервые приходится добиваться уступок от Евросоюза, отстаивая национальное достоинство и самобытность. «Я думаю, для швейцарского народа сервелат имеет громадное значение, и очень важно, чтобы в будущем у нас был сервелат», - заявил Рольф Бюттикер в интервью Телевидению Романдской Швейцарии.

Осенью Европейский парламент примет окончательное решение по делу «швейцарской национальной сардельки». Спасет ли сервелат свою бразильскую шкурку? И действительно ли она незаменима?

В производстве сервелата, объясняют специалисты, используются «сливки» бычьих кишок, и главное условие отбора – диаметр 37-39 мм, не более и не менее. Для изготовления правильного сервелата точность имеет такое же большое значение, как и для изготовления часового механизма. Ведь вся прелесть, слава и репутация легендарной колбаски – в ее округлой форме, а форма напрямую зависит от диаметра оболочки. Миллиметры играют решающую роль. Но дело не только в миллиметрах. Именно благодаря оболочке из кишок бразильских быков сервелат получается таким, какой он есть: в меру копченый и с кожицей, «идеально хрустящей на зубах». «Нужно, чтобы он был хрустящим, но не слишком. Иначе это теряет смысл... Кожица должна лопаться, когда ее надкусываешь», - делится своими впечатлениями от идеального сервелата Мишель Дерива, представитель Ассоциации мастеров-мясников кантона Во.

Союз мясников в панике ищет альтернативу бразильским бычьим кишкам – в случае, если Европейский парламент откажет Швейцарии в милости. Специально организованная оперативная группа «Сервелат» во главе с исследовательским центром Агроскоп Либefeld-Позье пытается понять, в какой шкурке сервелат будет так же хорош, как в своей собственной. Агроскоп тщательно протестировал самые разные виды натуральной оболочки – аргентинского, парагвайского, уругвайского и китайского происхождения. Первоначально среди претендентов-поставщиков бычьих кишок числились Австралия и Новая Зеландия, но они не удовлетворили высоким требованиям экспертов. Основными критериями выбора стали вкусовые качества оболочки, форма (наиболее напоминающая традиционную), степень копчености и простота очистки (см. сравнительную таблицу наверху и фото аппарата для очистки внизу справа). Ведь сервелат – и в этом одно из его неоспоримых достоинств – можно есть и с кожицей, и без нее. Эксперты сошлись во мнении, что никакая другая оболочка – ни натуральная, ни искусственная – не заменит традиционную, из кишок бразильских быков. К тому же, экспорта из Уругвая, Аргентины и Парагвая не хватит

на производство сервелата в необходимом количестве, так что колбаска рискует подорожать и стать деликатесом.

В Европейском парламенте настроены решительно. Ко всему, что касается коровьего бешенства, относятся подозрительно и применяют самые строгие санкции. Швейцарии предстоит тяжелая борьба. Несмотря на весомый аргумент, что ни один сервелат до сих пор ни у кого никакого бешенства не вызвал, а используемые в производстве сардельки кишки проходят жесткий санитарный контроль. Что касается второго аргумента – эмоционального – о значении традиционного сервелата как одного из символов швейцарского самосознания и части фольклора, то на это Евросоюз парирует: и венские, и мюнхенские сосиски смирились и приспособились к требованиям европейского законодательства, так что не выступайте. Но Конфедерация смириться не намерена – именно потому, что она всегда поступала и будет поступать не так, как все. К тому же, еще спорный вопрос, что менее опасно для здоровья: бычьи кишки из Бразилии или коллагеновая искусственная оболочка, «рекомендуемая» Евросоюзом. О влиянии искусственных материалов на организм мало что конкретно известно.

А пока в Брюсселе политики решают судьбу сервелата, в Швейцарии активизировалось народное движение в защиту многострадальной сардельки. В любви к сервелату признаются этнологи, писатели, скульпторы. Современного художника Винсента Колера форма и цвет сардельки вдохновили на создание скульптуры. Писатель Бернар Коммен посвятил сервелату главу одной из последних книг, а в будущем надеется написать о швейцарских мифах, одним из которых, наряду с шоколадом «Тоблерон» и банками, безусловно, будет сервелат.

Как любой миф и любой архетип, сервелат сопровождает тайна. О его происхождении известно немного, а его название этимологи интерпретируют по-разному. Один из вариантов – от латинского *cerebellum*, ставшего *cervelle* во французском и *cervello* в итальянском языке, что означает «мозг». Неувязка в том, что мозги никогда не использовались в качестве ингредиента для приготовления знаменитой колбаски. Кстати, о рецептах: здесь тоже далеко не все ясно. Самый старинный рецепт изготовления сардельки под названием «сервелат» датируется XVI веком, но качественно отличается от того, что считается сервелатом сегодня. 500 лет назад колбаску готовили из свинины, сала и сыра, а в фарш добавляли экзотические приправы – имбирь, корицу, гвоздику, мускатный орех. К тому же, предок современного сервелата не коптили, а обваривали кипятком.

История того сервелата, права которого Швейцария готова отстаивать в Европарламенте, началась более ста лет назад в Базеле. Сервелат становится традиционным угощением на карнавале Фастнахт, а впоследствии – неотъемлемой частью швейцарского фольклора. Кстати, именно в Базеле сервелат впервые стал причиной политических разборок – Колбасной войны 1890 года. Мясники повысили цены на колбасы, а жители города объявили забастовку и перестали вообще покупать сервелат. В конце концов, цены пришлось снизить. Так что сервелату ни к забастовкам, ни к дискуссиям в парламенте не привыкать. Даже если этот парламент – Европейский.

По делу о сервелате: не забудьте заглянуть в [Уголок гурмана](#)

В статье использованы материалы передачи [Temps Présent \(Cervelas blues\), TSR.](#)

Source URL: <https://nashgazeta.ch/news/politique/delo-o-servelate>