

Спор о гларусской колбаске|Litige autour de la saucisse de veau glaronnaise

Автор: Ольга Юркина, Гларус, 23. 08. 2011.



Своей нежной структурой телячья сарделька обязана долгое время "запрещенному" в мясном фарше ингредиенту... (radiogrischa.ch)

О том, почему рецепт традиционной телячьей сардельки кантона Гларус долгое время хранился в секрете от соседнего Санкт-Галлена и правительства Швейцарии, и каким образом вышеназванная сарделька переплыла Тихий океан и обосновалась в Америке. |

Les fabricants de saucisse de veau garonnaise ont demandé son inscription au registre des indications géographiques protégées (IGP). "Glerner Kalbwurst" le mérite bien puisque l'histoire de sa recette traditionnelle est pleine de rebonds et de virages qui faisaient de cette tendre saucisse un

objet de litiges ou l'amenaient jusqu'en Amérique...

На прошлой неделе производители телячьей колбаски в кантоне Гларус подали заявку на получение для своего продукта знака качества IGP – наименования, защищенного по месту происхождения (Indication Géographique Protégée). Этот гастрономический сертификат, сходный с известным АОС («наименованием, контролируемым по происхождению»), означает, что основные этапы производства продукта протекают в одном регионе, а рецепт обязан своим существованием долгой традиции.

В настоящее время в Швейцарии существуют восемь наименований IGP : женевская сосиска «Longeole», колбаска Эльзгау (в кантоне Юра), копченая «капустная» колбаска кантона Во (Saucisse aux choux), Невшательская колбаска, сарделька Санкт-Галлена, Водуазская копченая колбаска, вяленое мясо кантонов Граубюндена и Вале. Знак качества IGP защищает все эти региональные продукты от подделок, так как использование данных наименований разрешено только производителям определенной географической зоны, следующим строгим правилам изготовления. У колбаски Гларуса, внешне больше похожей на сардельку, есть все шансы войти в историю, ибо способ ее приготовления отвечает критериям IGP, региональный рецепт не менялся с 1920 года, а ее четко определенное место происхождения трудно оспорить...



Вряд ли найдется в богатой гастрономическими традициями Швейцарии мясной продукт, вызвавший столько же споров за прошедшее столетие, как гларусская колбаска. Традиционно она готовится из телятины с добавлением сала, молока, яиц и белого хлеба. Благодаря последним ингредиентам телячья колбаска Гларуса гораздо мягче, чем ее родственницы-сардельки из других кантонов Швейцарии, а особый состав специй, добавляемых в фарш, придает ей выразительную мускатную нотку. При таком раскладе у конкурентов, в первую очередь, мясников соседнего Санкт-Галлена, производящих внешне очень похожие на гларусские, но не такие нежные сардельки, было достаточно поводов для беспокойства и козней.

В такой сельской красоте появилась идея добавить в мясной фарш молоко и хлеб (DR)

Самое первое письменное свидетельство о существовании в Гларусе традиционной телячьей колбаски датируется 1846 годом. О возникновении самобытного рецепта фарша ходят легенды, одна из которых приписывает создание сардельки в начале XIX века находчивым мяснику, заменившим недостающее в голодные годы мясо черствым хлебом, размоченным в молоке. Однако исторические детали опровергают подобную гипотезу. Дело в том, что в позапрошлом столетии голода были вызваны, чаще всего, неурожаем зерновых, и связаны с нехваткой хлеба. Именно пшеничный хлеб, специфический ингредиент гларусской сардельки, был в те годы недоступен и вряд ли мог заменить мясо в рецепте. Гораздо более вероятным кажется история возникновения рецепта как роскошного варианта телячьей колбаски, в фарш

которой добавили «смягчающие» ингредиенты, как молоко и хлеб.



Впрочем, эта версия также до конца не проверена, и, вполне вероятно, что своим возникновением знаменитая колбаска обязана фантазии какого-нибудь гларусского мясника, тем более что добавление в фарш зерновых или картофеля не было редкостным явлением в Восточной Швейцарии. В самом Гларусе к началу XX века существовало столько вариантов рецепта знаменитой колбаски, что в 1920 году народное собрание вынуждено было раз и навсегда определить содержание фарша специальным законом.

Народное собрание (Ландесгемайнде) кантона Гларус (DR)

Но если разногласия вокруг рецепта были улажены в самом кантоне, очень скоро проблемы с гларусским телячьим фаршем возникли на федеральном уровне. Дело в том, что по закону 1905 года о мясных изделиях, впоследствии подтвержденным постановлением о пищевых продуктах 1936 года, в колбасный фарш запрещено было добавлять ингредиенты растительного происхождения. Гларусским мясникам пришлось отстаивать право на изготовлении региональной сардельки вплоть до 1957 года, когда она наконец-то получила специальное разрешение на приготовление фарша с хлебом по традиционному рецепту.

До того времени, само собой разумеется, Гларус даже не думал отказываться от любимого блюда, и мясники добавляли запрещенные ингредиенты в фарш телячьей колбаски втихаря. Сохранился рассказ о том, как Санкт-галленский полицейский, прознав о мошенничестве, подал жалобу на мясников в правление Гларуса. В ироничной статье «Гларусских ведомостей» сообщалось о намерении правительства кантона разъяснить ситуацию с колбаской, «так как оно любит свое региональное блюдо и не позволит его порочить». В той же статье можно было прочитать, что обвинители из Санкт-Галлена планировали отправиться в Гаагский арбитражный суд, когда узнали, что члены федерального суда Швейцарии время от времени заказывают мясное лакомство из долины Линта (Гларуса) к себе на стол, и поняли, что напрасно ждать справедливого приговора.



Все споры о гларусской колбаске

окончательно разрешились лишь в 1992 году, когда новое швейцарское законодательство о пищевых продуктах разрешило добавление хлеба в мясные фарши. Теперь жители Гларуса и других кантонов, не опасаясь судебных преследований, могут дегустировать нежную колбаску на всей территории Конфедерации. Впрочем, по воле истории, колбаску уже давно можно было вкушать без опасений... за океаном.

Швейцарская Реформатская церковь в Нью-Гларусе, Висконсин (wikipedia)

Дело в том, что пока судьба традиционного рецепта решалась в Швейцарии, секрет колбасного фарша переправился в Америку. Еще в 1845 году переселенцы из Гларуса, отправившиеся искать счастья в Новом свете, основали в американском штате Висконсин городок Нью-Гларус. Само собой разумеется, традиционная колбаска находилась здесь с самого начала в большом почете и изготавливалась в мясной лавочке коренных жителей Гларуса семьи Хёсли (Hoesly), где ее до сих пор можно найти под названием «Old World Sausages».



Нужно заметить, спор вокруг рецепта

гларусской сардельки на ее родине раздували практически из ничего. Половина фарша состоит из телячьего мяса, треть – из молока, а доля хлеба, ставшего камнем преткновения, составляет всего четыре процента. Основные приправы – соль, перец, лук, мускатный орех и его так называемый «цветок» - часть тонкой оболочки вокруг самого ореха. С первых десятилетий XX века производители колбаски используют для измельчения ингредиентов специальную мясорубку: до этого им приходилось делать трудоемкую работу вручную. Гларусские мясники следуют строгим правилам при изготовлении региональной колбаски и добавляют ингредиенты в фарш в определенном порядке.

"Цветок" мускатного ореха (DR)

Так, сначала изготавливается «тесто» из белого хлеба, молока и яиц, затем в мясорубке перерабатываются телятина и сало с добавлением небольшого количества льда, чтобы мясо не перегревалось. Наконец, к измельченному мясу добавляются «тесто» и приправы. Срок хранения сырых колбасок необычайно короткий – всего три дня. Поэтому в маленьких региональных мясных лавках они производятся в небольших количествах и продаются исключительно в сыром виде. Крупные производители, естественно, нашли способ продлить жизнь популярному продукту. Колбаску разогревают при температуре 75 градусов, пастеризуют и заключают в вакуумные упаковки, что позволяет хранить ее в холодильнике около десяти дней.



После Второй мировой войны, когда далеко не во всех домах Гларуса были холодильники, а о вакуумных упаковках и речи не заходило, телячья колбаска была преимущественно блюдом выходного или праздничного дня, причем исключительно в зимнее время года – из-за короткого срока хранения. По традиции, сложившейся на рубеже XIX и XX веков, мясники дарили телячьи колбаски своим покупателям к Новому году, так гларусская сарделька постепенно стала незаменимым блюдом на праздничном столе. В период праздников мясные лавки Гларуса нередко открыты по воскресеньям, чтобы жители могли купить к торжественному обеду свежие изделия. Телячья сосиска обычно подавалась с картофельным пюре и сушеными или вареными сливами, в таком варианте ее готовят до сих пор в традиционных ресторанах кантона.

Гларусские телячьи колбаски на прилавке (DR)

Сегодня любимой колбаской жители Гларуса могут наслаждаться круглый год, но особенно востребована она на традиционных праздниках, как народное собрание Ландесгемайнде или годовщина битвы при Нефельсе 9 апреля 1388 года, когда швейцарские войска нанесли сокрушительное поражение австрийскому противнику. Королевой остается телячья сарделька и на летних барбекю.



Гларусская телячья колбаска в

традиционном варианте

Телячья колбаска в луковом соусе, с картофельным пюре и компотом из чернослива (bettybossi.ch)

Для компота из чернослива:

200 г сушеных слив без косточек

2 dl воды

1 dl красного вина

2 ст.л. сахара

1 палочка корицы

Все ингредиенты вымачивать в глубокой сковороде или кастрюле в течение одного часа, затем довести до кипения и варить на среднем огне 10 минут.

Для соуса:

50 г масла

2 луковицы, нарезать

1 ст.л. муки

5 молока

1 ч.л. соли

Перец по вкусу

4 гларусских телячьих колбаски

Растопить сливочное масло в сковороде, тушить лук три минуты, добавить муку, перемешать и греть еще одну минуту. Залить смесь молоком и варить на среднем огне, помешивая, около пяти минут, затем добавить специи.

Выложить в сковороду колбаски, оставить вариться на медленном огне около 20 минут. Соус не должен кипеть, иначе колбаски могут лопнуть. Подавать к столу с компотом из чернослива и картофельным пюре.



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
