

[Главная](#) > Швейцарский шафран под угрозой исчезновения

Швейцарский шафран под угрозой исчезновения|Safran de Mund en danger de disparition

Автор: Ольга Юркина, Мунд/Вале, 18. 11. 2011.



Плانتации пурпурного крокуса в окрестностях Мунда (mund.ch)

Небольшой городок Мунд в кантоне Вале единственный в Швейцарии продолжает вековую традицию разведения и сбора редкостного сорта пурпурного крокуса *Crocus savitus* для производства шафрана. Однако в последние годы урожай уменьшался по неизвестным причинам, и существование гастрономической достопримечательности региона оказалось под угрозой.

Le petit village de Mund est le seul qui a maintenu la production traditionnelle du safran répandue jadis en Suisse. Au fil des temps l'espèce rarissime de *Crocus savitus* est devenue une exclusivité exotique des Alpes valaisans. Mais ces dernières années la récolte diminue et la guilde du safran s'interroge sur les raisons de cette baisse de productivité.

Легенда гласит, что греческий бог-громовержец Зевс не преминул возлечь на постель из шафрана, чтобы познать самую бурную страсть к женщине, когда-либо одолевавшую его. Мистическая пряность, известная человечеству вот уже более 4000 лет, шафран с давних пор считался ароматом страстной любви и сексуальных наслаждений. В китайском медицинском справочнике 2600 года до нашей эры рыльца пестиков крокуса описываются как стимулирующее сексуальное желание лекарство.



Финикийцы красили шафраном простыни для молодоженов, чтобы первая брачная ночь была незабываемой. В Книге Песней царя Соломона шафран не только упоминается среди других благородных пряностей, но и превозносится выше всех них: в день свадьбы царь называет свою супругу садом, в котором растут крокусы («korkom» – шафран на древнееврейском языке). Жители Древнего Рима использовали желтую пряность как возбуждающее средство, следуя предписаниям греческого врача Диоскорида. Ходили слухи, что перед силой шафрана не могли устоять даже весталки...

В каждой легенде есть доля правды. Шафран действительно содержит растительные гормоны фитостеролы и действует как легкое психотропное средство, повышая выработку гормона радости серотонина. Целительные же свойства желтой пряности вовсе уникальны: в малых дозах шафран благотворно воздействует на все органы и нервные клетки, обладает общеукрепляющим и антиканцерогенным действиями, восстанавливает иммунитет и эффективен при более 90 заболеваниях. Однако, как любое лекарство, в чрезмерных дозах (всего несколько граммов) шафран смертельно опасен.

Сексуальная энергия не помешала «красному золоту» стать религиозным символом: шафраном красили тоги в Древнем Египте и туники буддийских монахов на Востоке, где рыльца пестиков крокусов почитали как сыновей солнца за их жизнерадостный цвет. Древние римляне сжигали шафран во время религиозных церемоний и устилали цветками крокуса землю в храмах и театрах во время празднеств.



Считается, что в Европу шафран попал с Востока – с арабской культурой, распространившейся в раннее Средневековье в Испании. К слову, именно испанцы и стали первыми производить шафран на экспорт. Другая гипотеза утверждает, что редкостное «красное золото» принесли с собой из Малой Азии крестоносцы. Так или иначе, культура шафрана прижилась в Гатине – средневековом французском графстве в долине реки Луан, на водоразделе Луары и Сены. Долгое время Гатине было шафрановым королевством центральной Европы – за ценной пряностью сюда приезжали из Германии и Голландии. Сохранился даже указ короля Людовика XIV от 1698 года, официально признающий шафран Гатине.

Гораздо меньше известно о том, что у Швейцарии в Средние века были свои обширные плантации шафрана. А между тем, о существовании царя пряностей сразу в нескольких регионах альпийской страны упоминается в документах из базельского архива XIV века. Лучше всего освоился шафран, привезенный из Кашмира римлянами или испанскими паломниками, на склонах валежанских Альп. Правда, в Швейцарии культура шафрана постепенно пришла в упадок и уступила место импорту самой дорогой в мире приправы. Только в маленьком городке Мунд, повисшем на высоте 1200 метров над долиной реки Роны, традиция выращивания пурпурных крокусов *Crocus savitus* для производства шафрана дожила до XXI века благодаря безвозмездной преданности местных жителей легендарной культуре.

mund.ch

Волокна шафрана



В начале 1970-х годов Мунд чуть не потерял окончательно шафрановую традицию: городок производил в ту эпоху не более 20 граммов пряности в год. Но в 1979 году, вместе с созданием Гильдии Шафрана, крокусовые поля снова зацвели в Мунде, и к началу третьего тысячелетия валежанский городок снова мог похвастаться стабильным урожаем до 3-4 килограммов в год. Пряность остается навесом

золота и оценивается в 17 000 франков за килограмм. Однако для получения всего одного килограмма шафрана необходимо около 120 000 цветков крокуса, и в влезанской деревушке пряность никогда не была и не станет источником дохода.

mund.ch

В каждом крокусе – всего 3 пестика, и для производства одного грамма шафрана нужно как минимум 180 цветков. Луковички крокуса высаживают в землю с середины августа до середины сентября, а расцветают в октябре и ноябре – еще одна удивительная особенность редкого цветка в том, что его «весна» наступает осенью. Сбор урожая происходит вручную, традиционным способом. Для сохранения высокого качества пряности, собирать цветки нужно за три дня, следующие за раскрытием. В тот же день рыльца пестиков аккуратно отделяют от цветка и оставляют сушиться в защищенном от солнца и влаги месте в течение 48 часов. Дело в том, что ниточки шафрана чувствительны к солнечному свету и мгновенно впитывают влагу. Затем полученные волокна выкладывают в герметические стеклянные банки для хранения.



Считается, что росту цветка и урожаю шафрана способствуют сентябрьские туманы и октябрьское солнце. Говорят также, что ясные ночи полной луны ускоряют раскрытие цветка, живущего всего несколько дней – легенды до сих пор окружают получение божественной пряности. Да и сам сбор шафрана – целый ритуал, тем более в Мунде, где крокус выращивается исключительно из любви к традиции. Необходимы ловкие пальцы, чтобы не повредить ни ценные рыльца, ни луковицу цветка. Три рыльца необходимо оторвать одновременно, а вот желтые тычинки с нейтральным ароматом не должны попасть к волокнам шафрана: они могут негативно повлиять на вкус и запах пряности.

mund.ch

Однако сегодня существование уникального швейцарского шафрана находится под угрозой. Песчаные почвы и сухой климат региона пришлись по душе пурпурному крокусу, но в последние годы урожай постоянно снижается, и производители тщетно пытаются понять причины невзгод. Хотя в этом году климатические условия выдалась на редкость благоприятными для крокусов, урожай не превысил одного килограмма и стал самым маленьким с момента создания гильдии.

Совместно со специалистами, представители Гильдии Шафрана изучают, как приживаются на влезанской почве луковицы различного происхождения: из Испании, Марокко, Франции и Кашмира. Как возможные причины неурожая рассматриваются трудности акклиматизации цветка в связи с изменениями климата и нарушение на одном из этапов разведения натурального цикла жизни пурпурного крокуса. Как уже было сказано, шафран Мунда производится не на экспорт, а исключительно из благородных побуждений сохранения

традиции и местной достопримечательности, поэтому члены гильдии озабочены не доходом, а спасением уникальной культуры.



В 2004 году уникальный шафран Мунда с необыкновенно насыщенным вкусом и неповторимым ароматом получил высокий титул АОС – наименования, защищенного по происхождению. В Мунде шафран – главный ингредиент практически всех традиционных рецептов: от хлеба и макарон до сосисок, картофельного пюре и даже ликера! В местном ресторане можно отведать блюда с экзотической пряностью – от шафранного риса до мороженого «парфе». Предлагаем и нашим читателям изготовить традиционный региональный рецепт – правда, им придется использовать обычный шафран, если только они не живут в окрестностях Мунда.

Крем-брюле на шафране из Мунда

- 1,5 dl сливок
- 1 яичный желток
- 10 г коричневого сахара и 2 ст.л. для карамели
- 1 щепотка шафрана
- 1 щепотка мягкого карри

Разогреть духовку до 150 градусов. В кастрюльке подогреть сливки с шафраном и карри. В это время взбить желток с коричневым сахаром. Аккуратно добавить смесь из желтков в крем, чтобы он не свернулся. Выложить крем в формочки для выпекания и поставить их в огнеупорное блюдо. Налить в блюдо воды и готовить крем на водяной бане в духовке в течение 40 минут. Затем поставить в холодильник и охладить в течение одного часа. Перед подачей к столу посыпать сверху сахаром и сделать карамельную корочку с помощью газовой горелки.

(valais-community.ch)



Добавить комментарий

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