

## Красное золото Швейцарии|L'or rouge de Suisse

Автор: Лейла Бабаева, Вюльен/Мунд, 13. 10. 2015.



Жан-Даниэль Кавэн, его капризные цветы и верные утки (24heures.ch)

Если при слове «шафран» вам кажется, что за дорогостоящей специей придется ехать в Алжир, Марокко, Тунис или еще дальше, не спешите с выводами. Ароматную приправу можно найти гораздо ближе – в Конфедерации, где разведением золотого крокуса занялись в последние годы частные фермерские хозяйства. |

Si le mot «safran» vous fait penser à l'Algérie, au Maroc ou à la Tunisie, vous serez soulagé d'apprendre que l'aromate est produit dans la Confédération par plusieurs fermiers.

Шафран, источник вдохновения поэтов древности, символ благополучия, здоровья, сладострастия... Благовонные шафрановые омовения, постель новобрачных, посыпанная фиолетовыми лепестками, шафрановые нити, вплетенные в ткани жрецов, одеяния буддийских монахов, окрашенные в красновато-желтые тона, плов и сладости с оранжевой шафрановой приправой, лечебные настои... С древнейших времен люди находили самое разное применение цветкам шафрана посевного (*Crocus sativus*), ценили его за неповторимый аромат и горьковатый вкус.

Шафран играл значительную роль в жизни минойской цивилизации Крита, упоминается он в текстах Ниневийской библиотеки, составленной при ассирийском царе Ашшурбанипале, в Коране и в Библии (Песне песней Соломона). В «Каноне врачебной науки» Авиценна пишет: «Если пить шафран, он улучшает цвет лица. Шафран возбуждает похоть, гонит мочу, проясняет зрение и помогает от пелены». На Руси пекли кутью и хлеб с шафраном, настаивали на нем водку.

Шафран называют красным золотом: как и несколько тысяч лет назад, сегодня это самая дорогая в мире специя, 1 грамм стоит в Швейцарии 45 франков, пишет газета 24heures. Впрочем, цены приводятся разные – еще несколько лет назад 1 килограмм [шафрана](#) стоил в Швейцарии 17 000 франков. В России в специализированных магазинах можно купить индийский шафран (заметим, высушенные рыльца, а не порошок сомнительного происхождения) по 10 долларов за 1 грамм, в Греции – по 5 долларов, в Испании специя продается по цене от 900 до 1800 евро за 1 килограмм. Вместо шафрана в кулинарии часто применяют менее дорогостоящие приправы, также обладающие сильными красящими свойствами: куркуму и сафлор. Однако если молотую куркуму отличает желтый или оранжевый цвет, то шафран имеет характерный ярко-красный.



В Европу шафран издревле привозили из Малой Азии и Индии. Крупным центром переработки пряности в Европе был Базель, о чем мы находим упоминание в базельских архивах. Со временем швейцарцы и французы, испанцы и итальянцы сами научились выращивать золотой крокус, это стало важным источником их благосостояния. А вот после великих географических открытий, подаривших Старому Свету какао, ваниль, табак, значение драгоценного шафрана несколько померкло. Впрочем, его продолжали возделывать в Европе: на средиземноморском побережье Испании, Италии, Франции.

Главным производителем шафрана (до 90% мирового урожая) сегодня является Иран. Выращивают нежный фиолетовый цветок и на Кавказе, в Таиланде, Кашмире.

Не забыли шафран и в Швейцарии. В последние годы разведением золотого крокуса занялся бывший животновод из кантона Во Жан-Даниэль Кавэн – работа тяжелая, но приносит свои плоды. Фермер решил сменить производство из-за снижения цен на молоко в поисках лучшего заработка.

Хозяйство Кавэна расположено в деревне Вюльен, в кантоне Во между лесистым нагорьем Жора и регионом Бруа, – места живописные, а климат вполне подходит фиолетовым крокусам.

Жизненный цикл шафрана протекает не так, как у других растений. Сбор урожая проходит сейчас, когда «добропорядочные растения» в этих широтах уже давно выполнили «программу максимум» и готовятся к наступлению холодов. Цветет шафран с конца сентября по конец октября, и каждое утро фермер приходит с плетеной корзиной, чтобы сорвать сотню-другую цветов. В пик сезона цветения (в середине октября) цифра может доходить до шестисот. Урожай тоже отличается своеобразием, так как все, что интересует фермера – это три красных рыльца каждого цветка. В целом каждый день Жан-Даниэль тратит около пяти часов на эту работу. Собранные рыльца следует высушить в специальной печи (или в закрытых, сухих помещениях) и оставить полежать в течение месяца – за это время они приобретут свой характерный аромат.

Прежде чем начать незнакомое для себя дело, наш герой отправился во Францию, где на плантациях шафрана поговорил с производителями. Домой он привез около трех тысяч луковиц, которые и посадил на участке площадью 130 квадратных метров, выбрав наилучшее место для выращивания «красного золота»: нежному цветку нужно много солнца. Несмотря на высокую стоимость конечного продукта, наш герой пока рассматривает его, как источник дополнительного заработка, так как речь идет о крайне требовательной культуре с невысокой доходностью. Для получения одного грамма специи требуется от 120 до 200 цветков, которые можно собирать только вручную, точь-в-точь, как в глубокой древности: на острове [Тира](#) в Эгейском море при раскопках нашли наскальную фреску, на которой изображена девушка, собирающая шафран. В день один человек может обработать от 10 000 до 12 000 цветков. Трудоемкостью производства и объясняется столь высокая цена (которая, тем не менее, не отпугивает потребителей). Кроме описанной работы, хозяину плантации приходится оберегать цветки от вредителей: мышей-полевков, кротов и слизней. Они-то и стали виновниками того, что в первый год культивирования Жан-Даниэль Кавэн потерял почти весь урожай.



Наученный горьким опытом, наш герой огородил участок сеткой. А для борьбы со слизнями обзавелся небольшой стайкой индийских бегунов – разновидностью симпатичных домашних уток, отличающихся добрым нравом и необычной «осанкой»: при ходьбе или беге они высоко поднимают свое тело. Пернатые не вредят золотым крокусам, а, напротив, оберегают драгоценные цветы, избавляя их от нескромного соседства брюхоногих моллюсков.

Как будто одних вредителей мало, капризное растение не терпит чрезмерно влажной почвы, и потому фермер выращивает его на тонком слое древесной стружки, которая помогает осушить грунт. Благодаря принятым мерам, Жан-Даниэль сумел собрать в прошлом году около 80 грамм шафрана (и только 6 грамм в 2010), а в этом году он рассчитывает собрать не меньше.



Готовый продукт наш герой поставляет нескольким ресторанам, среди которых – ресторан отеля Hôtel de la Gare в Люсанс (кантон Во). Шеф-повар заведения Пьеррик Сутер подчеркнул, что он «горд использовать шафран, выращенный в нашем регионе».

Кроме особенного вкуса и способности окрашивать блюда в желто-оранжевый цвет, шафран используется в медицине, как дезинфицирующее средство, для лечения респираторных заболеваний, несварений и метеоризмов. Фармацевт из Домдидье (кантон Фрибург) Эмануэль Рогген отметил также сильные противоокислительные свойства шафрана, упомянув о существующем поверье, что этот продукт придает сил и даже является афродизиаком.

Кроме Жана-Даниэля Кавэна, в последние годы в Конфедерации многие занялись выращиванием «красного золота»: фермеры из Невшателя, Вале, Граубюндена. Однако самым известным местом, где культивируют это растение, остается с 1970 годов деревня Мунд в кантоне Вале. Здесь с 17 000 квадратных метров ежегодно собирают 3-4 килограмма шафрана.

*Третий дела сделана (valais.ch)*

*Сырье для специи (malozere.bio)*

В деревне действует музей шафрана. Своему любимому цветку, предмету их гордости, который местные жители выращивают не одну сотню лет, они посвятили стихотворение («Чем был Париж для Эйфелевой башни, чем Пиза для Пизанской башни, чем Церматт для Маттерхорна, тем стал Мунд для шафрана»):

Was für Paris der Eiffelturm  
für Pisa der Schiefe Turm,  
für den Welschen den Wein,  
für Zermatt das Matterhorn,  
ist für Mund der Safran.



## Добавить комментарий

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

---