

Из Нормандии с любовью

Камамбер, бурсан и другие сырныя знаменитости «населяют» Нормандию так же, как голливудские звезды – Беверли Хиллз. Один из старейших сырных специалитетов этого региона – нешатель

Свое имя этот сыр получил благодаря городу Нешатель (область Пэи де Бре, Северная Нормандия), где его уже около тысячи лет производят несколькими способами. История нешателя (Neufchatel) уходит корнями в эпоху Высокого Средневековья. По легенде, в 1035 году феодал Хью I из соседнего с Нешателем городка Гурне пожертвовал рецепт необыкновенного сыра монастырю Сижи. Монахи, как это не раз случалось в гастрономической истории Франции, бережно сохранили рецептуру до наших дней, доведя искусство сыроварения до совершенства.

Нешатель, в отличие от своих земляков, имеет несколько вариантов форм и размеров, если быть точными – их всего шесть. Самая известная – в виде сердца. Этот романтический облик нешателя встречается двух размеров – кёр (небольшой сыр весом 200 г) и гран кёр (крупное «сердце» весом около 600 г).

Считается, что сыр в форме сердца первыми стали готовить молодые крестьянки, симпатизировавшие британским солдатам, которые сражались в Нормандии во время средневековых войн. Кто знает, сколько красивых любовных историй между очаровательными француженками и англичанами-новобранцами случилось благодаря нешателью?..

Как бы то ни было, кёр и гран кёр – самые популярные формы нешателя. Однако кроме них существуют еще четыре: бонд и дубль бонд (оба цилиндрической формы, крупный и мелкий), карре (идеально квадратный сыр весом 100 г) и брикет (нешатель в виде кирпича). Помимо шести классических форм этого сыра со временем сложилось и несколько его видов, которые больше известны под собственными именами. Это – бондон (в виде бочонка диаметром 5 см), бондар (вдвое крупнее бондона), гурне (по форме напо-

минающий шайбу), малакофф (маловыдержанный гурне), и наконец – сердце бре (молодой нешатель в виде сердца).

Нешатель относится к категории мягких сыров с белой корочкой. Делают его из свежего коровьего молока. Корочка сыра – нежная, с легким пушком плесени белого цвета – является результатом деятельности грибка *penicilium candidum*, характерного для сырых погребов области Бре. Сыр этот созревает достаточно быстро – за десять дней, хотя срок выдержки может достигать и трех недель.

К концу XIX века нешатель стал одним из самых известных сыров Франции. Говорят, что сам Наполеон Бонапарт был без ума от его нежного вкуса. Но после Второй мировой войны слава нешателя померкла. Причиной тому послужили экономические условия, в которых оказалась послевоенная Франция: кризис молочной промышленности вынуждал фермеров продавать молоко кооперативам, из-за чего производство сыра резко сократилось. В 1969 году, к счастью, профсоюз «Защиты марки качества нешателя», созданный в конце 1958-го, добился присвоения этому сыру престижной категории АОС. Сегодня нешатель является одним из самых экспортируемых сыров Франции наряду с камамбером и бри.

О славе нешателя свидетельствует еще одна история, связанная с появлением... знаменитого американского чизкейка. Достоверно известно, что в 1872 году американский фермер Уильям Лоренс в попытке воспроизвести нешатель получил хоть и далекий от оригинала, но вполне съедобный сыр, который стал известен миру под именем «филадельфия». Сегодня без него не обходится ни один чизкейк.

Нешатель хорош как сам по себе, так и в сочетании со свежим багетом и бокалом легкого фруктового вина, к примеру, кот дю рон или крью де божоле. А идеальное время для дегустации «сердечного» сыра в этом месяце, конечно же, 14-е число. В День святого Валентина, покровителя всех влюбленных, у вас есть возможность преподнести дорогому человеку сразу два сердца: одно – символическое, скрытое в вашей груди, трепетное и хрупкое, а другое – вполне осязаемое, ароматное сердце, которое производится в самой сырной области Франции уже почти тысячу лет...

Екатерина Кудрявцева

