Непроста історія камамберу

Після багаторічного лобіювання промисловим виробникам нарешті дозволили виробляти камамбер із пастеризованого молока.

Технологія виробництва одного з найулюбленіших французьких сирів, яка вимагала використання тільки сирого молока корів нормандської породи, може зникнути назавжди.

У самому серці Нормандії, приблизно за годину їзди від північного узбережжя Франції, в регіоні Пеї д’Ож лежить маленьке селище всього з вдома сотням мешканців. Воно оточене соковитими пасовищами, на яких гуляють білі корови з брунатними плямами, і називається Камамбер.

За легендою, саме тут жінка на ім’я Марі Арель дала притулок священику, який, як і багато хто, після Французької революції, постав перед вибором: присягти на вірність новій Республіці або відправитися на гільйотину.

Священик вирішив втекти до Англії через Нормандію, де і зустрів родину Арель. Щоби подякувати жінці за гостинність, священик нібито поділився з нею рецептом сиру брі, який виготовляли в центральному регіоні Франції.

Арель приготувала сир із місцевого нормандського молока в формах, які

застосовують для славетного нормандського сиру ліваро із промитою скоринкою. Так виник новий сорт сиру, який, як диктує традиція, назвали за місцем його виготовлення – камамбер.

Хоча підтвердити легенду історичними фактами не можливо, кулінарний антрополог Жорж Карантино стверджує, що вона цілком правдоподібна.

Напевно, рецепт прийшов із центрального регіону Іль-де-Франс, де м’який сир брі виготовляли з давнини, а для Пеї д’Ож ця кулінарна технологія була відносно нещодавньою.

Раніше в Нормандії виготовляли тільки сири з промитою скоринкою, як-от ліваро чи пон-л’евек. Але з XVIII століття почали випускати сири з нальотом плісняви на поверхні, на кшталт брі.

Камамбер став невід’ємною частиною кулінарної традиції регіону.

Звичайно, камамбер – це не просто брі, виготовлений з нормандського молока.

Хоча в рецепті обох сирів використовують спори Penicillium camemberti і вони обидва вкриті схожою пухнастою білою цвіллю, за своїм смаком, камамбер розташований десь між м’яким, маслянистим брі-де-мо і насиченим, м’ясистим присмаком брі-де-мелен.

Якщо для виготовлення брі-де-мо застосовують сичужну закваску, а для брі-де-мелен – кисломолочну, то в рецепті камамберу присутні обидві.

Характерного пряного аромату сиру з присмаком шампіньйонів надає жирне сире молоко місцевих нормандських корів.

Саме так має виготовлятися справжній камамбер, принаймні на думку затятих турофілів (сирних гурманів).

Втім, цей вишуканий делікатес незабаром може зникнути з кулінарного ландшафту Франції. І назавжди.

Камамбер, як і багато інших французьких сирів, охороняється Національним інститутом походження і якості (INAO). Ця організація суворо контролює виготовлення 46 видів сирів і 300 видів вин, видаючи французький сертифікат автентичності AOC і еквівалентний європейський – AOP.

Ці документи підтверджують терруар продукту, тобто гарантію того, що його виготовлено саме в цьому регіоні – за оригінальними місцевими традиціями та з унікальними мікроорганізмами в повітрі.

Однак ситуація з камамбером завжди була більш заплутаною.

У XIX столітті, завдяки появі невеликої дерев’яної коробочки, в якій сир

продають дотепер, а також підйому залізничних перевезень, камамбер стало досить просто зберігати і транспортувати.

Делікатес швидко завоював популярність у всій Франції і за її межами.

А оскільки контролю за походженням тоді ще не існувало, прихильники сири від Анжу до Піренеїв почали виготовляти його за своїми власними рецептами, безповоротно позбавивши камабмер його нормандського терруару.

Сьогодні "камамбером" називають не певний сир, а його різновид, який виробляють в усьому світі.

Так, приміром, на Всесвітньому конкурсі сирів у США цього року переможцем у категорії камамберів став Квебекський аналог сиру. Що викликало величезне обурення французів. Французький журнал VSD, приміром, назвав вибір суддів "скандальним" і "ганебним".

Незважаючи на втрату унікальності назви, оригінальний сир із села Камамбер у 1983 році отримав таки статус AOC і був запатентований як Camembert de Normandie "Нормандський камамбер".

Як вимагав сертифікат, нормандський камамбер мав бути виготовлений тільки в Нормандії із сирого молока корів нормандської породи, яку вивели "в ході генетичної еволюції".

Це правило згодом отримало уточнення. Нормандська порода повинна була складати спочатку 25% , а потім, у 2017 році, 50% стада.

Утім, навіть на цей момент нормандський камамбер більше не був тим штучним ремісницьким продуктом, який колись вручну розкладали у форми п’ятьма окремими шарами, як вимагає традиція.

Індустріальні гіганти, як-от Lactalis, почали виготовляти сир у промислових масштабах, використовуючи пастеризоване молоко.

Оскільки це було порушенням традиційної технології, виробники почали маркувати свій продукт “Fabriqué en Normandie” (тобто “зроблений в Нормандії”).

Щорічне виробництво 60 тисяч тонн пастеризованого камамберу розлютило сертифікованих виробників, які випускали лише 5500 тонн “справжнього” камамберу.

До того ж, у масштабному промисловому виробництві більшу роль відіграє комерційна ідентичність продукту, а не сезонна варіативність його смаку.

Суперечка між виробниками камамберу традиційним фермерським шляхом і заводським способом, здається, зайшла в глухий кут, доки в лютому цього року вони не вирішили піти на компроміс.

Виробники уклали договір про єдину технологію виробництва камамберу, яка буде затверджена сертифікатом AOP. Сир має бути виготовленим із молока нормандських корів, але, за новими правилами, молоко може бути пастеризованим.

“Пастеризоване молоко – це не молоко!” – обурюється кулінарний журналіст Періко Легассе.

“Сертифікований камамбер повинен вироблятися із сирого молока. Саме в цьому його сутність”, – додає він.

З іншого боку, промисловики погодилися виробляти сир із нормандського молока (мінімум 30%).

Як зазначає виробник органічного камамберу та президент Camembert ODG Патрік Мерсьє, втрата сирого молока є чесним компромісом за повернення на поля нормандських корів.

Корови – не просто гарне доповнення нормандського краєвиду, їхнє молоко є важливим елементом виробництва сиру.

Молоко саме нормандських корів містить необхідну для технології виготовлення камамберу частку жиру і казеїну.

З іншого боку, залишається відритим питання, як пастеризоване молоко збереже терруар сиру, адже він вимагає вмісту унікальних місцевих бактерій, які знищує пастеризація.

Це питання поступово вирішувалося протягом усього минулого століття.

“Ми навчилися виокремлювати штами місцевих мікроорганізмів, які впливають на смак сиру”, – пояснює кулінарний критик Жорж Карантино.

“Спочатку ми додавали лише кілька штамів, тепер ми маємо їх десятки”.

Це означає, що пастеризовані сири сьогодні можуть мати набагато більш цікавий і складний смак, ніж кілька десятиліть тому. До речі, той самий канадський камамбер, який переміг у конкурсі, виготовлений із пастеризованого молока.

Смак пастеризованих камамберів може навіть перевершити камамбер із сирого молока.

Утім, принаймні один ревний захисник виробництва камамберу традиційним способом все ж таки залишається.

Ніколя Дюран з 2000 року виготовляє сир за класичною фермерською технологією вручну із сирого молока.

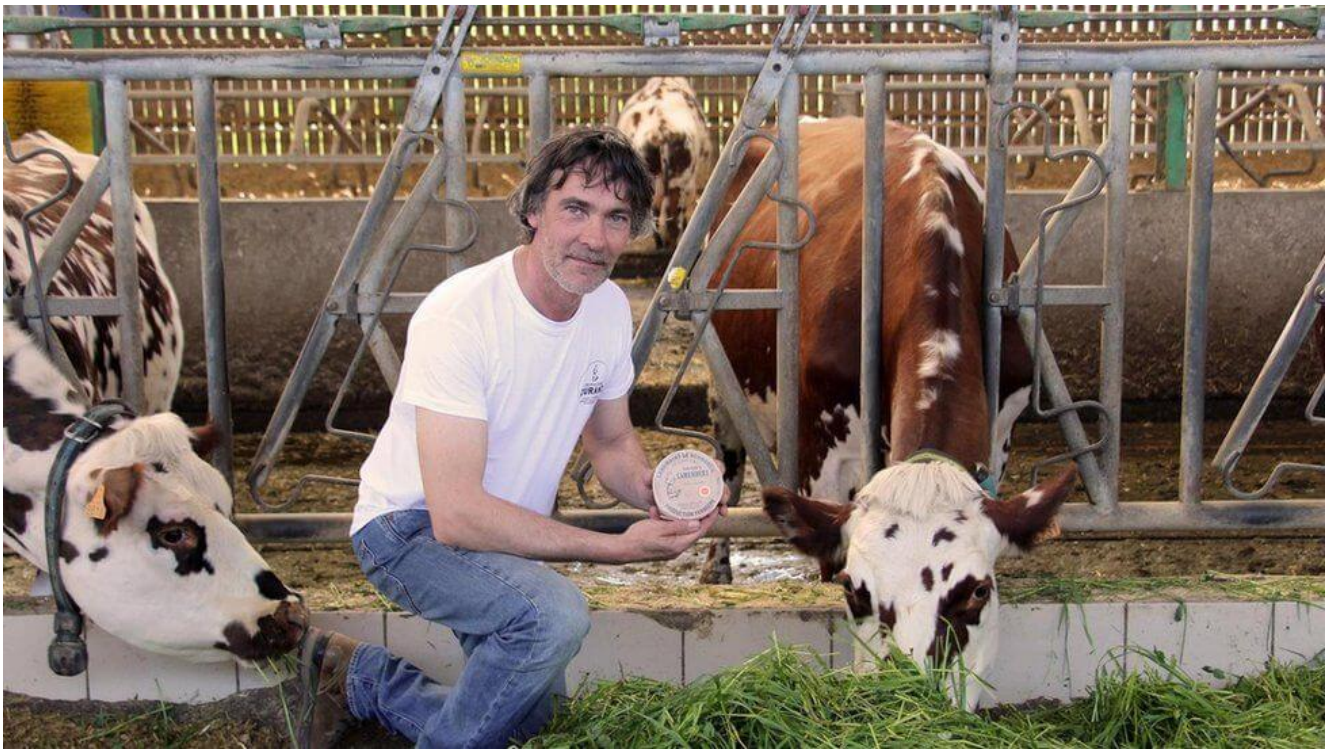
Його мальовнича “Ферма де ля Еронньєр” розташована лише в кількох кроках від покажчика із назвою селища Камамбер, де сьогодні відкрито музей, присвячений сиру і спадщині Марії Арель.

Разом із Мерсьє, Дюран – останній фермер, який виробляє камамбер із сирого молока корів, що пасуться на його власній фермері.

У Дюрана, однак, свої аргументи. У маленькій крамниці поруч із фермою, де він продає сир, копчені ковбаси та інші місцеві продукти, Дюран пояснює, що особистий зв’язок із тваринами, землею та процесом виробництва є набагато важливішим, ніж етикетка AOP.

Адже виготовлення камамберу є дуже непростим процесом, який вимагає досвіду, майстерності і постійної уваги до змін кислотності та вологості.

“Навчитися цьому дуже важко, – каже Дюран. – Але саме це й надає смаку чарівність”.



Після того, як у 2016 році його брат залишив компанію, Дюран почав співпрацювати з мережею супермаркетів Grand Frais. Це позбавило його фінансового клопоту.

Супермаркет купує близько 80% сиру, який виробляє Дюран, а це 700-800 голівок камамберу щодня. А також фінансує закупівлю додаткових корів на

ферму.

Так фермер зміг досягти бажаних 80% нормандських корів у своєму стаді з 90 голів.

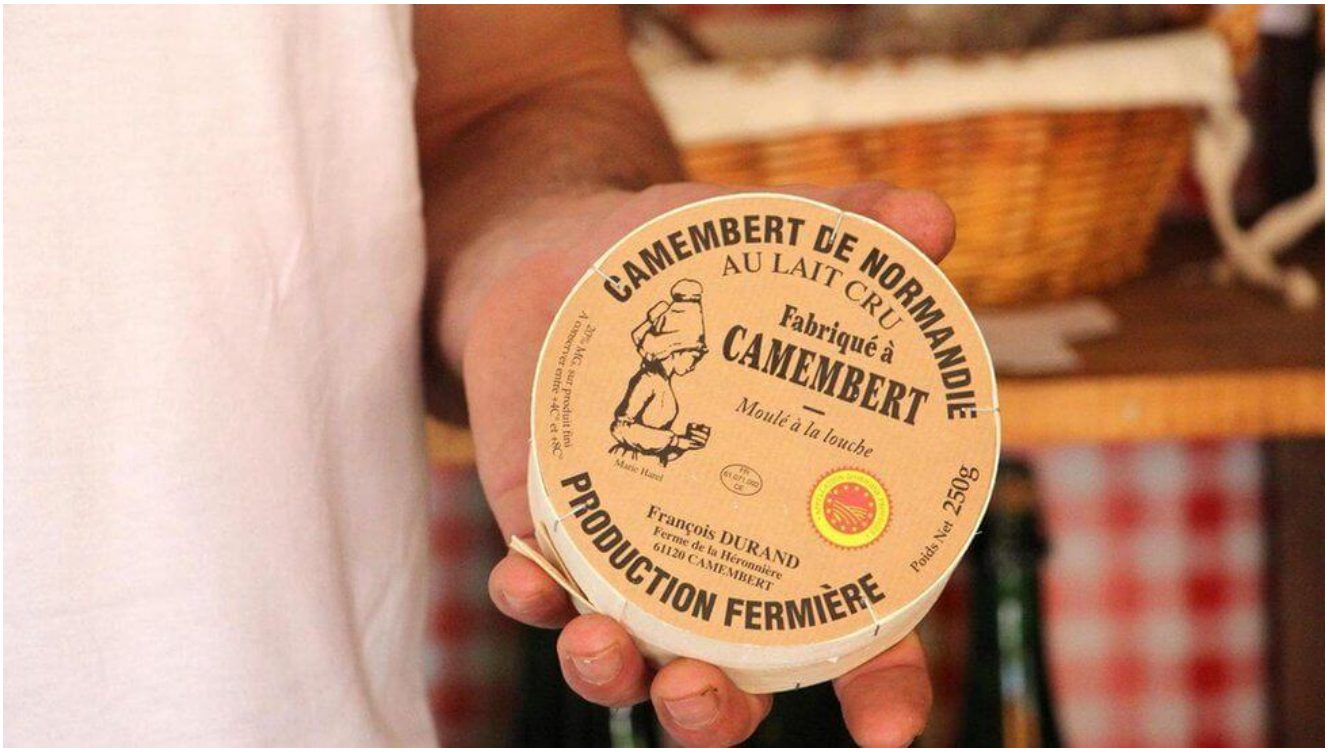
Звичайно, не кожен, хто виробляє камамбер в цьому регіоні, має такий відсоток нормандських корів. Але Дюран лобіює ухвалення більш жорстких вимог до виробництва делікатесу, які ругелюватимуться сертифікатом другого типу.

Знак якості, який планують запустити до 2021 року, матиме позначку “Справжній нормандський камамбер” Véritable Camembert de Normandie і вшановуватиме важку працю і великі витрати, яких потребує виробництво оригінального камамберу.

Щоби отримати такий сертифікат, потрібно мати не менше 70% корів нормандської породи в стаді і вручну розкладати сир по формах.

На думку Дюрана, в ідеалі сертифікат автентичності має вимагати, щоби сир на 100% складався із молока нормандських корів, вигодуваних виключно на місцевих пасовищах, а взимку з місцевого фуражу.

Таким чином, і харчування корів повністю відповідатиме вимогам терруару.



Компроміс здається непоганим. Споживачі могли би самі обирати, чи купувати фермерський камамбер із сирого молока за оригінальним рецептом або його пастеризований аналог.

А промислове виробництво забезпечувало би масові обсяги і поставки на закордонні ринки, більшість з яких вимагає, щоби молоко в сирі було пастеризованим.

Але, на думку Веронікі Ріше-Леруж, президента l'Association Fromages de Terroirs (Асоціації сирів, вироблених на автентичній території і за оригінальним рецептом), сертифікати двох рівнів зазвичай не працюють.

Ринок, як правило, переміщується в бік дешевшого аналога, і фермерам не вигідно виробляти ексклюзивну версію сиру.

Ріше-Леруж впевнена, що це рішення неминуче призведе до зникнення якісного камамберу, а на його місце прийде посередній аналог.

"Камамбер не є власністю однієї Нормандії. Він належить Франції і всьому світу, – зазначила фахівець. – Хто пам'ятатиме через 10 років, як камамбер виробляли вручну із сирого молока? Ніхто".

Інші фахівці також занепокоєнні, що дозвіл на пастеризоване молоко, призведе до подібної зміни стандартів і в інших регіонах, що, на їхню думку, є абсолютно неприйнятним.

Однак президент INAO Жан-Луї Пітон впевнений, що це – єдине рішення для покращення продукції в цілому. Воно змусить виробників дотримуватися, нехай й не усіх, але універсальних вимог виробництва.

А справжні гурмани завжди зможуть відрізнити пастеризований аналог від оригінальної фермерської продукції.

Дюран в це не вірить.

“Я впевнений, що камамбер із сирого молока зникне”, – каже він, погладжуючи ніс однієї з нормандських корів в своєму стаді.

Виробництво камамберу коштовне і складне, а нижча ціна на камамбер масового виробництва, підірве ініціативу фермерів.

Однак сам він має твердий намір зберігати спадщину камамбера, пропонуючи відвідувачам оригінальний смак стародавнього рецепту на околиці рідного міста Марі Арель, де, власне, і починається історія цього французького сиру.

Джерело: BBC News Україна