

Бенишон: День Благодарения по-швейцарски | La Bénichon dans tous ses goûts

Auteur: Ольга Юркина, [Фрибург/Грюйер](#) , 07.10.2011.



Традиционные колокольчики, которыми украшают коров для праздничного спуска с летних пастбищ, знаменующего начало Бенишона (wikipedia)

Народный гастрономический праздник Фрибурга – один из главных претендентов на место в Списке живых традиций Швейцарии. Время разобраться, что к чему на столах Бенишона, за которыми проводят по меньшей мере шесть часов.

| La Bénichon, une fête traditionnelle fribourgeoise, est un des principaux candidats pour un inventaire des traditions vivantes suisses qui sera créé dans le cadre de la Convention de

l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Il est temps de remonter aux origines de cette belle tradition et de son menu pantagruélique.

La Bénichon dans tous ses goûts

Когда Швейцария объявила о создании Списка живых традиций в рамках международной Конвенции ЮНЕСКО об охране нематериального наследия, группа экспертов кантона Фрибург, не медля ни секунды, представила в качестве кандидатов сыр Грюйер, региональное фондю *moitié-moitié* (наполовину из Грюйера, наполовину из Вашрена) и народный праздник сбора урожая Бенишон. Чем знаменито мероприятие, которое по значению ставят в один ряд с легендарным сыром, гордостью не только региона, но и всей Швейцарии? Если для жителя Фрибурга Бенишон – такое же священное слово, как и Грюйер, то за пределами Швейцарии о фольклорном празднике мало что известно. Попытаемся разобраться.

Традиция Бенишона зародилась в Средние века, в XV веке, и очень скоро стала неотъемлемой частью регионального праздничного календаря. Название праздника, «*bénichon*», происходит от «*bénédiction*», что означает «благословение» или «благодарность». Бенишон изначально был именно Днем Благодарения – выражением благодарности природе и Богу за собранный урожай. О религиозных основах обычая свидетельствует и тот немаловажный факт, что изначально он совпадал с праздником освящения приходского храма. После церковной службы торжества продолжались в течение трех дней, с воскресенья до вторника: столы ломились от яств, а пляски и игры продолжались с ночи до утра.

Видимо, постепенно гуляния приняли такой размах, что в 1747 году власти Фрибурга предпочли отделить Бенишон от храмового праздника, дабы уменьшить количество выходных дней и связанных с ними беспорядков. Закон о Бенишоне был дополнен в XIX веке, регламентировав расписание праздничных дней: второе воскресенье сентября для южной части кантона и второе воскресенье октября для верхней, горной части. Облегченная реприза Бенишона, Рекротзон (от франкопровансальского «*recrotzon*», «еще раз»), отмечается, по традиции, в четвертое воскресенье сентября на равнине и в третье воскресенье октября в предальпийских регионах Фрибурга. Разница в расписании объясняется сельскохозяйственным календарем: обе даты совпадают с главными событиями осени, началом жатвы на равнине и спуск скота с летних пастбищ в горах.

Со временем праздник потерял свое религиозное значение, осталась фольклорная и гастрономическая составляющие. Традиционное меню Бенишона достойно пера Рабле, воспевавшего славные пиры Гаргантюа и Пантагрюэля. Ибо тот, кто отмечает сбор урожая по полной программе, должен обладать немалым аппетитом и выносливым желудком – по традиции, за столом проводят около шести часов, если не больше!

Начинается праздничный обед с *Chuchole*, региональной бриоши с ароматом шафрана, которую подают со сливочным маслом и подслащенной горчицей Бенишона, известной во Фрибурге не меньше, чем дижонская. Следующий этап – говяжий бульон с овощами и гренками. Его, в свою очередь, сменяет рагу из ягненка, приготовленное по особому традиционному рецепту с гарниром из картофельного пюре и груш Ботци (особый фрибургский сорт, сертифицированный АОС), которые отваривают в сладком сиропе с корицей. Но и на этом список главных блюд не заканчивается, ибо место на столе предоставляется копченому окороку, всяческим

колбасам, савойской капусте, зеленой фасоли и картофелю. Покончив со всеми мясными изделиями, можно перейти к сладкому.

Парад десертов начинаются с ассорти региональных сыров, за ним следует двойной крем Грюйера в сопровождении знаменитых меренг и фруктов. Но увлекаться ими слишком долго не стоит, потому что нужно еще вместить в себя специальные оладьи Бенишона, вафельные трубочки, анисовое печенье и еще несколько региональных сладостей. Закончив со всеми лакомствами, можно наконец-таки встать из стола, чтобы продолжить праздник в танцах и гуляниях.

К облегчению читателя, вздумавшего отправиться во Фрибург на Бенишон, надо сказать, что со временем консистенция блюд и состав праздничного обеда эволюционировали. Кроме того, варьируется меню и по регионам, каждый из которых украшает его собственными кулинарными изысками. Естественно, сегодня вряд ли чей-то желудок сможет выдержать средневековые объемы обеда, а потому празднующим Бенишон предлагаются меню в сокращенном варианте. Тем не менее, эта народная традиция остается незаменимым звеном культурной и общественной жизни Фрибурга. Если полностью сводить ее к еде, значит, оставить без внимания глубокий смысл: собраться с друзьями и родными вокруг стола, чтобы разделить момент тепла и радости.

Фрибургская бриошь «Cuchaule»

1 кг муки
5 dl теплого молока
100 г сливочного масла
120 г сахара
1 ч.л. соли
1 щепотка молотого шафрана или несколько ниточек свежего
20 г дрожжей
Яичный желток

Развести дрожжи в молоке, добавить сахар и дать ему растаять. Засыпать муку и шафран в миску, положить туда масло, порезанное на кусочки, добавить молоко с дрожжами и соль. Вымесить тесто и дать ему подняться в теплом месте около 2 часов. Вылепить круглые хлебцы и оставить их на противне в прохладном месте. Перед тем, как поставить в духовку, обмазать бриоши яичным желтком с щепоткой шафрана и выпекать до готовности.

Рагу из ягненка

2 кг мяса ягненка
½ dl растительного масла
100 г мелко нарубленного лука
1 зубчик чеснока
50 г муки
7 dl красного вина
Соль и перец
150 г изюма

Кусочки мяса для рагу обжарить в масле на раскаленной сковороде. Слить жир.

Добавить лук, чеснок, и хорошенько обжарить, затем добавить красного вина, немного воды и оставить на среднем огне томиться в течение часа. Добавить приправы, изюм и тушить еще час. Подавать на стол с картофельным пюре и грушами Ботци.

Груши Ботци

40 маленьких груш сорта Ботци
½ л белого вина
1 кг коричневого сахара
1 палочка корица

Вырезать у груш глазок, оставив веточки, и тщательно помыть. Приготовить сироп из сахара, вина и корицы. Положить груши в кастрюлю и залить водой. Варить фрукты в течение 30-45 минут, проверяя готовность. Груши должны стать мягкими. Вынуть фрукты и уварить сироп, затем полить им груши. Подавать с рагу из ягненка, по 2-3 груши на порцию.

Оладья Бенишона

15 яиц
½ чашки сахара
½ чашки сливок
1 стакан белого вина
1 стакан кирша
1 щепотка соли
Мука по вкусу

Взбить яйца до крепкой пены с сахаром, добавить сливки, белое вино, кирш, соль и муку. Вымесить тесто и хорошенько выбить его (около 10 минут), чтобы оно стало воздушным. Оставить подниматься на несколько часов. Затем вылепить шарики весом 40-50 грамм. Раскатать каждый кружок как можно тоньше, жарить во фритюре, на сливочном или растительном масле. Готовые оладья обсыпать сахаром.

Вафельные трубочки

1 л двойного крема Грюйер
650 г сахара
7 dl белого вина или 5 dl вина и 2 dl воды
1 dl кирша
Примерно 900 г муки
1 щепотка соли

Смешать двойной крем и вино, добавить сахар и дать ему растаять. Взбить венчиком полученную массу. Добавить соль и муку и вымесить до получения гладкого теста. Оставить на один-два часа. Добавить кирш в последний момент. Выпекать в вафельнице и сразу же сворачивать в трубочки. Дать трубочкам остыть и хранить в металлической коробке для печенья, плотно закрытой.

Приятного аппетита!

[Бенишон во Фрибурге](#)

[грюйер](#)

[традиции швейцария](#)

[живые традиции швейцарии ЮНЕСКО](#)

Статьи по теме

[Грюйер стоит мессы в Лионе](#)

[Швейцарский Грюйер – сказка наяву](#)

[Нематериальные сокровища Швейцарии](#)

[ЮНЕСКО коллекционирует живые традиции Швейцарии](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/12353>