

Морская красавица Аркашонского залива

«Устрицы у меня в крови»

Предлагаем вам отправиться в одно из самых любопытных мест на юге Франции – Аркашонский залив (фр. Bassin d'Arcachon) Атлантического океана, настоящий рай для поклонников устриц! Вдоль его песчаных берегов протяженностью 90 километров расположились 23 устричных порта и 322 устричные фермы, общее ежегодное производство которых в среднем составляет 9 000 тонн.

Наталья Старченко

В водах Аркашонского залива всегда водились дикие устрицы, которые местные жители собирали для собственного потребления и на продажу, но с приездом Наполеона III в 1859 году родился устричный промысел. А во второй половине XX века Аркашонский залив стал самым большим питомником в Западной Европе, поставлявшим маленьких моллюсков для всей Франции и даже Европы. Сейчас производство устриц уменьшилось, что связано с изменением климата, большой смертностью мальков устриц и нелегким трудом, которого требует этот деликатес.

На встречу с одним из устричных фермеров мы отправились в столицу устриц Аркашонского залива – город Гюжан-Местрас (Gujan-Mestras), где расположилось семь устричных портов. Знакомьтесь: Фабрис Вижье (Fabrice Vigier) – потомственный фермер с 1846 года, дед которого заразил его своей любовью к устричному делу. Вместе с женой Жеральдин они не только выращивают устриц, но также предлагают попробовать этот деликатес непосредственно на собственной ферме Le Routioutiou (что на местном диалекте означает «малыш младшенького», речь идет о Фабрисе – младшем внуке в семье деда Фабриса), которая находится в порту Ларрос (Larros). Ее, кстати, легко узнать по ярко-красной вывеске с изображением символа города – божьей коровки, в свое время спасшей от филлоксеры местные виноградники (которых, заметим, уже давно не стало).

Фабрис, расскажи историю твоей устричной фермы, о том, как ты пришел к этой профессии.



Фабрис Вижье

Ларрос – порт моего детства, где я проводил у дедушки и бабушки, которые были устричными фермерами, все свои школьные каникулы, а также выходные и праздничные дни. Можно сказать, что страсть к устрицам передалась мне по наследству, а вместе с ней и любовь к морю и природе! Это увлечение пришло ко мне намного раньше увлечения девушками, но со временем я наверстал упущенное (смеется)! В подростковом возрасте мои друзья отправлялись гулять, а я выходил в море помогать деду. В тот момент еще не знал, что посвящу устрицам всю свою жизнь... Я выучился на лаборанта-биолога, но быстро понял, что работать в закрытом помещении с кондиционером и электрическим освещением, весь день изучая бактерии под микроскопом, – это не для меня! Так в 23 года вместе с моей первой женой я открыл компанию по продаже





свежей рыбы, которую мы покупали непосредственно у рыбаков и развозили клиентам на дом. Эта работа меня слегка приблизила к морю, но еще не окунула в него (улыбается). Когда спустя семь лет дед в возрасте 76 лет ушел на пенсию, я испугался, что дело, начатое моими предками еще в 1846 году, исчезнет. И устричный промысел стал смыслом моей жизни! Именно в этот момент я познакомился с Жеральдин, которая работала медсестрой в больнице, куда я попал с брюшной грыжей. Она решила бросить учебу, свою родную Бретань и порт детства Сен-Мало и работать со мной. Было это 15 лет назад.

Именно в этот момент вы и открыли свою ферму для дегустаций?

Да, так как Жеральдин получила свое первое образование по ресторанному делу, мы оборудовали нашу ферму таким образом, чтобы иметь возможность принимать клиентов для дегустации свежельовленных устриц. А мой родной брат Людовик,

который тогда только окончил среднюю школу, начал помогать мне заниматься устрицами. Дела быстро пошли в гору, и мы смогли купить новый баркас со встроенным подъемным краном, который заменил старое сороклетнее дедушкино судно. В тот момент такой баркас был не более чем у 10 фермеров из 450!

Что изменилось со времен деда в устричном промысле?

Во времена моего деда устриц выращивали прямо на дне, куда высыпали их мальков. Можете представить, как сложно было откапывать засыпанных песком устрицы после приливов и отливов! Сейчас мы помещаем устриц в специальные сетки, которые выкладываем в один слой на железные подпоры, установленные на дне. Таким образом мы защищаем устриц от ила и хищников, крабов, морских звезд и улиток и упрощаем себе работу. Мой дед продавал устриц на рынке, а в летний сезон предлагал их на дегустацию, выставив перед фермой несколько пластмассовых столиков. Я же решил открыть своего рода традиционное кафе для круглогодичной дегустации и продажи устриц, место для дружеских встреч и непринужденного общения. Для меня это своего рода миссия: делиться с людьми моей любовью к устричному промыслу и знаниями об этом благородном моллюске!

Фабрис, каково твое годовое производство устриц?

Сейчас в моем распоряжении три устричных участка на песчаной отмели Бан-д'Арген (Banc d'Arguin), один на Большой песчаной отмели (Grand Banc), один рядом с полуостровом Кап-Ферре (Cap Ferret) и два рядом с Птичьим островом (Île aux Oiseaux). Речь идет о различных зонах Аркашонского залива, которые отличаются по своему терруару, как и виноградники региона Бордо. В каждой зоне устрица будет находиться на определенной стадии своего развития и приобретать различные вкусовые оттенки. На каком-то участке лучше разводить мальков, на другом – оставлять устрицу аффинироваться, дабы она приобрела свой окончательный вкус, прежде чем попадет к вам на стол. В общей сложности у меня в эксплуатации два гектара залива, с которых я получаю в среднем 20 тонн устриц в год, которых я реализую здесь же, на ферме. Никакой выносной торговли, а тем более экспорта! В августе, в разгар летнего сезона, мы принимаем иногда до 500 человек в день, которые приходят на дегустацию или купить пару-тройку дюжин свежих устриц.

Сколько же времени и усилий надо приложить, чтобы вырастить одну устрицу?

Признаюсь, много, ибо устрица требует большого ухода. Ее жизнь начинается в июле-августе, когда мальки (так называемый «устричный спа») цепляются за специальные

коллекторы, установленные нами в заливе. Спустя несколько месяцев, с января по март, мы отделяем молодых устриц от коллекторов и помещаем их в сетки. До 18 месяцев эти устрицы будут находиться на одном участке, потом я их перемещаю на другой участок еще на год, и, наконец, последние несколько месяцев они проведут на третьем участке. В общей сложности этот процесс занимает три года. Это минимальное время, необходимое для того, чтобы устрица достигла богатства вкуса и твердости раковины. За этот период устрица возвращается с моря на сушу от 7 до 10 раз для сортировки, просеивания, калибровки...

Количество устричных ферм в последнее время снизилось. Как ты думаешь, почему? Неужели заниматься этим промыслом невыгодно?

Как и любое фермерское дело, устричный промысел требует жертв. Так, например, лично я работаю 100 часов в неделю, в то время как государственный служащий всего лишь 35! Несколько раз в неделю выхожу в море на свои устричные участки, в том числе в выходные и праздничные дни, что составляет 20–25 раз в месяц. Да, этим выгодно заниматься, но при условии, что не жалеешь ни времени, ни сил! Ведь в море приходится выходить в любую погоду и в любое время суток, ибо надо отчалить от берега с начинающимся отливом и вернуться только часов через шесть с приливом. Мой рабочий день может начаться в 6 утра и закончиться в 11 вечера, потому что иногда выходишь в море дважды за день. Признаюсь, такой ритм непросто выдержать, откуда и снижение интереса к этой профессии. Когда

я начинал, нас было 450, сейчас чуть больше 300... Мне повезло, что моя жена работает со мной, иначе у нас не было бы семейной жизни, потому что с такой работой мы друг друга просто не видели бы!

Бывают ли у тебя выходные дни и отпуск?

Да, когда меньше работы с устрицами, мы уходим в отпуск, а это бывает в августе, сразу же после установки коллекторов, и по окончании рождественских праздников. Ведь именно на Рождество во Франции едят больше всего устриц, а значит, для нас это самые горячие дни!

Кстати, какой лучший период для потребления устриц? Правда ли, что их можно есть только в те месяцы, в названии которых есть буква «р»?

И да, и нет! Да, действительно, самый лучший вкус у устрицы с октября по апрель, когда у нее особенно сочный и насыщенный вкус! Но это не значит, что устриц нельзя потреблять в другой период. Меня научили есть их круглый год и принимать те вкусовые изменения, которые происходят у устрицы в течение года, что связано не только с ее естественным циклом, но также с внешними факторами: переменной соленостью и температурой воды, изменением флоры океана и т. д. Так, в прошлом году устрица достигла своей зрелости рано, еще в сентябре, что было связано с понижением температуры воды. Устриц можно сравнить с вином: бывает хороший, очень хороший и исключительный год! Во времена моего деда запрещали продавать устриц в летнее время, потому что в этот период было больше всего

Порт Ларрос





шансов заражения их бактериями. Сейчас же перед продажей устриц обязательно помещают в отделения с проточной чистой, профильтрованной водой, что обеспечивает отсутствие в них каких-либо отклонений.

Так сколько же устриц ты съедаешь в день?

Больше всего я люблю апрельских и майских устриц, когда могу съесть их нескончаемое количество! Но так как устрицы у меня в крови (улыбается), я даже не замечаю, сколько их съедаю... Я ем устриц, когда нахожусь в море, ем их, когда открываю, когда выпиваю бокальчик вина с друзьями... Если честно, никогда не считал!

Полезны ли устрицы для здоровья?

Устрицы – очень полезный продукт: они богаты oligoэлементами, минералами, солями и протеинами, в них очень мало

жиров и около 90% воды. Поэтому я рекомендую чрезмерное потребление устриц и морепродуктов в целом (смеется)!

Фабрис, какие у тебя планы на будущее?

Мне бы хотелось, чтобы о моей профессии и духе Le Routioutiou узнало как можно больше людей! Мы с женой уже возили устриц на Международный сельскохозяйственный салон в Париж, в этом году предлагали их на дегустацию на стенде гасконского производителя вина Château du Tarricquet во время международной выставки VINEXPO в Бордо. В следующем году хотелось бы представить своих устриц на рождественской ярмарке в каком-нибудь другом городе Франции. Эти мероприятия отнимают много времени и энергии, но от них получаешь огромное удовольствие, ибо они дают возможность поделиться своими знаниями и своей страстью с другими!

Фабрис, хотел бы ты, чтобы сыновья продолжили твое дело?

Конечно, мне хотелось бы передать ферму своим детям, но я не буду их заставлять. Мне хотелось бы, чтобы у них пробудилась любовь к устрицам, как у меня в свое время, когда я помогал деду. Мой старший сын Матье, которому 13 лет, и 10-летний Жюль, можно сказать, окунулись в мой мир с самого рождения. В моей работе много положительных сторон, но есть и отрицательные. Думаю, когда дети вырастут, они сами поймут, хотят они работать в закрытом помещении или в постоянном контакте с природой. Я – часть пейзажа и истории Аркашонского залива с его устричными садками, плоскодонными баркасами и маленькими деревянными устричными домиками! А это – бесценно! ●



