

С. Синельников, Т. Соломоник, И. Лазерсон

КУЛИНАРНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

# ИСПАНИЯ



---

## ОТ ИЗДАТЕЛЕЙ

Авторам было важно узнать мнение истинного испанца о книге, поэтому они отдали ее на строгий суд Почетному консулу королевства Испания в Санкт-Петербурге — господину Луису Альберто Родригесу Бланко.

Господин консул не только тщательно прочитал текст, внеся ряд важных уточнений и дополнений, но, по своей инициативе, даже любезно написал предисловие.

Авторы и издатели глубоко признательны ему за доброжелательное внимание к нашему труду. А теперь слово господину Бланко.

---

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Хороший аппетит и приверженность к изысканной гастрономии, несомненно, являются неотъемлемыми чертами испанского характера. Приступая к написанию предисловия, я хочу, чтобы читатель почувствовал, что такое испанский аппетит, и познакомился с особенностями испанской кухни.

Согласно широко распространенному мнению, испанская кухня находится в числе трех лучших в мире. Она снискала свою вполне заслуженную славу благодаря разнообразию блюд, высочайшему качеству используемых продуктов, а также обилию самых разных кулинарных направлений, свойственных многочисленным регионам страны. Кухня каждой из испанских провинций имеет свои характерные особенности, неповторимый колорит, сложившийся под воздействием как климатических условий, так и образа жизни коренного населения.

Древняя испанская кухня была незатейливой крестьянской стряпней, вобравшей в себя некоторые традиционные элементы кулинарии Римской империи. Позднее к луку, чесноку, перцу, травам и уникальным специям, варившимся в старинных крестьянских чугунах, добавились «мотивы» арабской



кухни с присущим ей разнообразием овощных блюд. Пришедшие из Латинской Америки картофель и томаты разнообразили испанскую еду и, начиная с XV века, стали едва ли не основными ингредиентами рациона испанцев.

Характерный вкус блюдам средиземноморской испанской кухни придает использование оливкового масла в качестве растительного жира и свиного сала в качестве жира животного происхождения.

Имея богатую и непростую историю, испанская кухня обязана своим активным развитием в наши дни прежде всего поварам — высокопрофессиональным мастерам своего дела. Они сумели гармонично сочетать старинные блюда и рецепты с кулинарными тенденциями настоящего времени, наделив испанскую гастрономию новыми элементами оформления блюд и дополнительной вкусовой гаммой.

Если мы проанализируем все разнообразие региональных кулинарных направлений, то увидим, что кухня северных земель с влажным и дождливым климатом богата в основном мясными и рыбными блюдами. Так, в Стране Басков развивается очень обособленная ветвь испанской кухни, ее можно даже назвать «семейной кулинарией». Только там мы встретим такие блюда, как мармитако (картофель с макрелью) и тксангурро (моллюски с морским крабом). Между тем в Астурии, чья кухня очень схожа с вышеупомянутой, появляются блюда, характерные только для этой местности, например, фабада (блюдо из фасоли и свинины), сыр и сидр (яблочное вино).

Говоря о северной кухне, надо непременно упомянуть кантабрийскую гастрономию, она предлагает нам высококачественные продукты: говядину, анчоусы, всевозможные молочные продукты. При-

ехав в Галисию, мы сможем отведать поте (вид ольи), кальдейрадас, блюда из осьминога, многочисленные молочные продукты и десерты.

Арагон, Риоха и Наварра со своими превосходными фруктами и овощами, которыми изобилуют их плодородные сады и поля, позволяют кулинарам применить все свое мастерство в приготовлении блюд из спаржи, перца, огурочной травы (бурачника) и артишоков, а также из груш и персиков. Картофель, свежие и сушеные травы и корнеплоды дополняют блюда из вкуснейшего мяса и прекрасной речной форели, вылавливаемой высоко в горах. Десерты делаются в основном из молочных и кисломолочных продуктов, куда добавляются сухофрукты и шоколад. И конечно, здесь нельзя не упомянуть о восхитительных хлебах высочайшего качества, без них традиционная местная гастрономия была бы неполной.

Средиземноморская кухня — давно признанная диета, очень полезная для здоровья человека. Она базируется на трех элементах: зерне, оливках и винограде. Прекрасно дополняют триаду рис, зелень, овощи, чеснок, сыр, йогурт, рыба, мясо, яйца, фрукты. Эта кухня — одновременно разнообразная и цельная, переливающаяся различными цветами и оттенками, присущими тем или иным традиционным направлениям.

Каталонская кухня еще со времен Средневековья блистает богатством и разнообразием. На побережье для вас великолепно приготовят морскую рыбу, тогда как в сердце провинции вас не оставят равнодушными жареное мясо.

Валенсийская кулинария отличается неповторимой изысканностью и контрастностью. Она сочетает в себе типичные средиземноморские блюда из

рыбы, фруктов и свежих овощей с бульонами, тушеными овощами, вареной кукурузой и дичью. Однако коронным блюдом валенсийской кухни по праву считается рис. Невозможно перечислить все способы его приготовления: сухой, в бульоне, в палле и т. д. Многочисленные сладости и мороженое свидетельствуют о бережном отношении к арабским традициям в валенсийской кулинарии. Кухня Мурсии также относится к типу гастрономии, сочетающей блюда из морепродуктов и продуктов континентальных.

Кухня Балеарских островов знаменита своим майонезным соусом, а также изделиями из свинины, рыбы и овощей.

Суровый климат провинции Кастилия и Леон требует от своих жителей постоянных усилий и тяжелого труда. Кухня этих земель основывается на овощах: фасоли (ла баньеза, ель барко), горохе (фунтесауко) и чечевице (ла армунья). Разнообразны колбасные изделия из свинины, в их приготовлении местные мастера достигли настоящих вершин, используя лесные орехи и каштаны. Отличительной особенностью этой провинции являются такие продукты, как бургосская кровяная колбаса, сеговийский кантимплано, вино в кожаном бурдючке, а также дичь. Самые блестящие блюда местной кухни приготавливаются из молочных животных (ягнят, поросят, козлят), чье жареное мясо дополняется блюдами из форели и трески. Здесь производится великое множество разнообразных сыров — коровий, овечий, козий. Десерты и сладости по арабским традициям делаются из слоеного яичного теста.

В Эстремалуре гастрономия базируется на продуктах из иберийской свинины. Кроме того, там можно попробовать рыбное жаркое и вареную, а за-

тем жареную баранину или козлятину с острыми приправами. Гарниром к этим блюдам служат грибы, лук-шалот, лук-порей, а также большое количество домашних и монастырских сыров из Гуадалупэ, Юстэ, Алькантары и других земельных угодий.

Между тем в Кастилии — Ла-Манче снова можно попробовать тушеное и жареное мясо (ягненок, козленок) в сочетании с супами, типа гаспачо, с их неповторимым деревенским вкусом.

Шафран и мед Алькарии в сочетании с овечьим сыром прекрасно дополняют местную кухню, венчают которую толедский маршипан.

Мадрид привнес в испанскую кулинарию блюда из трески, сычуга и гренки, пропитанные вином или молоком и обжаренные в яйце.

Кухня Андалусии, как континентальной, так и береговой, также разнообразна. Гаспачо, супы, вареная кукуруза, изделия из свинины составляют часть кулинарного наследия этой провинции. Искусство мастеров, жарящих рыбу на андалусских побережьях, непревзойденно. Однако не только жареная рыба является коньком прибрежной гастрономии, не менее вкусны и полезны свежепросоленные морепродукты.

С трудом можно представить себе стол, накрытый в любой провинции Испании, без вина. Всемирно известные регионы Риоха, Ла-Рибера, Ель-Дуэро, Эль-Пенедес, Ла-Манча — это лишь немногие из шестидесяти административных единиц Испании, которые занимаются виноделием, производя прекрасные напитки, подходящие к самым различным блюдам.

Теперь, надеюсь, читатели поняли, почему накрытый стол — это один из самых приятных элементов повседневной жизни испанцев. Мне остается

только пригласить вас насладиться прекрасной симфонией вкуса испанской гастрономии и искусством кулинаров, виртуозно готовящих уникальные блюда. Об этом и повествует предлагаемая вашему вниманию книга.

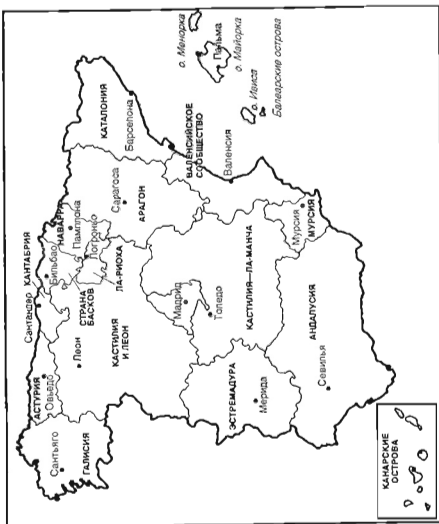
*Луис Альберто Родригес Бланко*

Почетный консул королевства Испания в Санкт-Петербурге и Северо-Западном федеральном округе Российской Федерации



# ИСПАНИЯ

КУЛИНАРНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



## ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ: «НАД ВСЕЙ ИСПАНИЕЙ БЕЗОБЛАЧНОЕ НЕБО»<sup>1</sup>

Мы никогда не знали этого народа, он был далекий и чужой, мы с ним никогда не торговали, не воевали, не учились у него и не учили его. В Испанию и раньше ездили из России одиночки, чудаки, любители острой, горьковатой экзотики. Даже в голове развитого русского человека испанская полочка была почти пуста, запылена. На ней можно было найти Дон Кихота с Дон Хуаном (которого произносили по-французски — Дон Жуан), Севилью и сегидилью, Кармен с тореадором, «шумит, бежит Гвадалквивир» да еще «тайны мадридского двора»...

*Михаил Колыцов.  
Испанский дневник*

Действительно, есть страны, одно название которых вызывает в душе целую бурю самых неожиданных, но зачастую самых примитивных ассоциаций.

<sup>1</sup> Считается, что эта якобы сказанная по испанскому радио 17 июля 1936 года фраза, которая по-испански звучит примерно так — *Sobre toda España el cielo está despejado*, являлась сигналом к началу франкистского мятежа. Многие весьма авторитетные источники утверждают, что ничего подобного не было, — это позднейшая выдумка, но фраза как-то прижилась, причем только в России...

Закройте глаза, и давайте попробуем: «Ис-па-ни-я!»... Полуденный зной, женщины в кружевных мантильях, мужчины в чем-то этаким театральном «из Лопе де Веги», столы ломятся от яств, в бокалах искрятся малага и херес, парочка уличных гитаристов заводят зевак пламенным фламенко, а на городской площади в безумном танце под стук кастаньет кружится Кармен... Не правда ли, сразу хочется темной, безлунной ночью спеть серенату, забраться по шелковой лестнице на увитый виноградом балкон, точным ударом шпаги уложить на арену разъяренного быка под восторженный рев амфитеатра, поймать самую большую акулу в Бискайском заливе и только потом завалиться на горячий песок средиземноморского пляжа и забыть обо всех неприятностях и сложностях нашего абсолютно непредсказуемого российского бытия... Неплохой повод для того, чтобы отложить еще на год покупку вожделенного шифоньера, снять с книжки деньги, накопленные на ремонт «заезженного» «жигуленка» и махнуть на недельку-другую в эту удивительную страну — «Ис-па-ни-я!»... В тот день, когда путевка будет уже в кармане, обязательно захочется, подражая профессору Преображенскому, тихонько пропеть: «...от Севильи до Гренады в тихом сумраке ночей раздаются серенады, раздается звон мечей...» Похоже, мысленно вы уже в пути. Приятного отдыха!

Однако много ли мы знаем об этой стране? Скорее всего — лишь перечисленный выше Микханлом Кольцовым стандартный набор литературных штампов, невесть откуда взявшийся и намертво закрепившийся в нашем сознании, да еще строчки про «серенады и звон мечей»... В этом месте вполне уместно вспомнить байроновского Дон Жуана:

*Испания! Отлично помню я  
Прекрасный островок, богатый рисом,  
Меж Африкой, Марокко и Тунисом!*

Ладно! Не будем блистать эрудицией — займемся лучше делом... Пока вы укладываете чемоданы, вычерчиваете на карте свой маршрут, бегаєте по магазинам в поисках модного купальника, покупаете матрешки, деревянные ложки, водку и икру (так, на всякий случай), стоите в очереди на таможенный досмотр или уже сидите в самолете, давайте попробуем вместе мысленно попутешествовать по Испании. И не забудем при этом, что главной целью нашего путешествия является не великолепный Музей Прадо и даже не жаркие пляжи Коста-Брава (поищите другие путешевители), а знаменитая испанская кухня... Тем не менее начнем мы все-таки с самых общих сведений — они нам впоследствии понадобятся...

Испания, расположенная на пути из Африки в Европу и сторожившая выход из Средиземного моря в Атлантический океан, была тем горнилом, в котором переплавилось множество народов и культур. Здесь основывали свои колонии финикийцы и греки, здесь возникло и исчезло государство иберов, сюда через Пиреней вторглись кельты, здесь властвовали Карфаген и Рим, эти земли захватывали вестготы, на них владычествовали мавры. Только в XV веке в результате Реконкисы — отвоевания народами Пиренейского полуострова территорий, захваченных маврами, — сложилось Испанское государство, эта оригинальная и неповторимая цивилизация.

Семь веков ее гордый и мужественный народ боролся за свою независимость и, возможно, именно поэтому исторически привык находиться на грани

жизни и смерти. Это страна крайностей, чрезмерных эмоций и полного отсутствия «золотой середины». Нигде инквизиция не была столь жестокой, любовь — столь страстной, танцы — столь зажигательными, а похороны — столь скорбными. «Испания — страна твердых линий», — писал Федерико Гарсиа Лорка. — *Ни одного туманного перехода, где бы можно ускользнуть в запредельность. Каждый штрих, каждый контур бесспорно точен. Мертвый в Испании мертв, как нигде. И всякий, кто вздумает грезить, споткнется о лезвие бритвы*». Он же утверждал, что «испанцы — народ, наделенный инстинктом гениального и артистического»... Истинная правда!

Испания подарила миру великих писателей и поэтов, выдающихся художников и архитекторов, отважных мореплавателей и конкистадоров. Эта страна всегда была и будет источником вдохновения для мировой литературы, музыки и живописи. Только прислушайтесь к звучности и выразительности испанского языка, которым с давних времен восхищались даже великие мира сего и на котором сегодня говорит полмира. Известный полиглот, император Священной Римской империи Карл V однажды сказал: «*На испанском я говорю с Богом, на итальянском — с женщиной, на французском — с мужчиной, а на немецком — со своей лошадию*». Сегодня «с Богом» постоянно говорит около 350 миллионов человек в 20 странах мира, что является своеобразным рекордом, достойным Книги Гиннесса.

Необычайно многообразна природа Испании: золотые песчаные пляжи, скалистые берега, засушливые равнины, луга, покрытые сочной зеленой травой, горы со снежными шапками, извилистые реки, низвергающиеся в узкие тесные ущелья, апельсиновые рощи и виноградники. Множество путей мигра-

ции птиц пролегают через Испанию — весной и осенью в небесах тянутся бесконечные караваны. Среди них — и белый аист, ставший своеобразным символом страны. Эта птица высиживает здесь своих птенцов, и пилит почти каждой церкви увенчан большим лохматым гнездом. В густых лесах у подножия северных гор до сих пор можно встретить буро-го медведя, горного козла, серну, кабана, около Гибралтара обитают макаки — единственные в Европе представители обезьян, а в песчаных дюнах на юге страны — дикие верблюды. Реки Испании богаты форелью и лососем, в Гвадалквивире запросто можно поймать осетра, а Бискайский залив практически неисчерпаем для любителей омаров и устриц... Чувствуете? Похоже, мы понемногу приближаемся к главной цели нашего путешествия!

## Что едят испанцы?

Первая трапеза на испанской земле — это каждый раз серьезное испытание: закуски, кушанье из яиц, два мясных блюда, овощи, салат, десерт и фрукты. Нужно много вина, чтобы все это одолеть.

Эрнест Хемингуэй, *Фиеста*

Испанская кухня гордится не столько искусством обработки, сколько добросовестностью продуктов: левитенно белый хлеб, густое вино, агне-нок, рыба...

И. Эренбург. *Испания. 1931—1932*

Все правильно! Как и сама Испания, ее еда обильна и разнообразна, и путешествие по Пиренейскому полуострову всегда превращается если не

в испытание, то в целом гастрономическое приключение. Соберитесь с духом — на этом многотрудном пути вас поджидают огромные блюда, на которых горой возвышаются салаты, порожденные самой буйной фантазией, сочные поджаристые куски мяса, хрустящие рыбные корочки, диковинные моллюски, ароматные грибы и великолепные вина. Сочетание идеально свежих продуктов, вековых традиций и неподдельного интереса к новейшим гастрономическим веяниям позволяет Испании сохранять одно из первых мест в списке лучших кулинарных стран Европы. Причем отличает ее не столько изысканность, сколько изысканная простота. Возможно, именно поэтому иногда испанскую кухню сравнивают с русской. Обратимся, например, к книге П. Вайля и А. Гениса «Русская кухня в изгнании»:

*«Испанскую кухню вообще отличает грубоватость, свойственная нациям, которые поздно осознали кулинарию высоким искусством. Французы и итальянцы продолжали изыски римлян, а мы с испанцами рука об руку бились за вашу и нашу свободу с маврами и татарами. Да и потом нас связывало что-то общее, боевое: светловская «Гренада», «Но пасаран!», Августин Гомес — капитан «Торпедо»... Короче, откуда у хлюпца испанская грусть?! Не считавшие кулинарию серьезным занятием испанцы валили все в одну кучу, забываясь только о качестве исходных ингредиентов... В то же время испанские блюда остры, пикантны и выглядят очень нарядно».*

Так оно оно так, но все-таки мавры — не совсем татаромонголы (скорее совсем не), да и живем мы с испанцами в разных климатических поясах, обладая при этом совершенно разным историческим темпераментом... Поэтому и традиционный набор

продуктов у нас тоже разный. Зажатой между Европой и Азией холодной России приходилось выбирать что-то среднее между немецким хреном и китайским чаем (затрудняемся точно сказать, что именно привнесли в русскую кухню кочевники-татары). В то же время развитию испанского «ассортимента» на протяжении многих веков способствовали древние римляне, культивировавшие на этой территории оливы и виноград, арабы, оставившие после своего семивекового владычества миндаль, цитрусовые, душистые специи, сласти, и конечно же отважные испанские конкистадоры, которые пять веков назад привезли из Америки помидоры, горький и сладкий стручковый перец, картофель, бобы, ваниль и шоколад...

Рассказывая о кухне Испании, трудно говорить о каких-то общенациональных постулатах — скорее это сочетание многочисленных региональных кулинарных традиций, каждая из которых сформировалась под влиянием климатических условий и особенностей исторического развития. И все же некоторые общие черты есть у всех испанских поваров.

Во-первых, они обожают оливковое масло (*óleo aceite*, или *aceite de oliva*) — здесь испанцы едва ли не «чемпионы мира». И это легко объяснимо. Утверждение, что Средиземноморье родилось и выросло в тени оливкового дерева, в Испании выглядит абсолютно естественно и правдиво. Первые культурные экземпляры оливкового дерева были завезены сюда еще финикийцами, хотя нынешние сорта выводили уже арабы. В результате между главными поставщиками плодов оливы — Испанией и Грецией — возникло своеобразное разделение труда: Испания поставляет на мировой рынок зеле-

ные оливки, а Греция — черные маслины. Оливковое масло приносило испанцам огромный доход во все времена — не зря оливки здесь называли «чистым золотом». Это масло — основа местных блюд, в чем вы сможете убедиться сами, изучая практически любой испанский рецепт. Да что там рецепт! Без оливкового масла жизнь в Испании просто немыслима, как у нас без «спичек, мыла, керосина»... Да вот и свидетельство английского писателя и публициста, побывавшего в Каталонии во время Гражданской войны 1938 года:

*«Продовольственные нехватки, которые то усиливались, то смягчались на протяжении этой войны, обострились до последней крайности... Очень редко поступало в продажу оливковое масло, которое идет у испанцев и в пищу, и на другие надобности. За оливковым маслом выстраивались такие очереди, что для наведения порядка вызывали конных гражданских гвардейцев...»*

*Джордж Оруэлл. Памяти Каталонии*

Оливковое масло не только придает характерный приятный вкус и аромат многим традиционным блюдам, но и делает их очень полезными. Как известно, оно прекрасно усваивается (кстати, даже косточки оливок полностью растворяются в желудке) и совершенно не содержит канцерогенных веществ. Врачи рекомендуют выпивать полчаши масла перед завтраком, считая его лучшим лекарством от всех болезней. В наших магазинах сегодня легко найти обладающее мягким вкусом высококачественное испанское оливковое масло, ароматные нерафинированные сорта которого просто великолепны.

## ОЛИВКОВАЯ ЗАПРАВКА

Попробуйте, например, добавить в нерафинированное оливковое масло чеснок, нарезанную зелень петрушки, лимонную цедру, перец чили, душистый перец и другие пряности — вы легко получите заправку, которой можно улучшить практически любой салат. Или же воткните в лимон несколько гвоздичных почек, залейте его оливковым маслом и выдержите два месяца в закрытой посуде — аромат бесподобный. И имейте в виду, нерафинированное оливковое масло на свету и в тепле очень быстро прогоркает, поэтому его лучше держать закрытым в прохладном темном месте. При хранении в холодильнике в нем образуются белые хлопья — это не страшно и даже доказывает, что масло действительно оливковое.

Второе место после оливок и оливкового масла прочно удерживает стручковый перец «пимьенто» (*pimiento*). За что отдельное спасибо Христофору Колумбу — именно он в 1493 году первым из европейцев положил к ногам королевы Изабеллы мешок с индейской едкой «красной солью». Целью экспедиции Колумба был дорогой черный перец (его испанцы называют очень похожим словом «*pimentia*»), который ввозили из далекой Индии, а так как великий мореплаватель искренне считал, что достиг ее берегов, он назвал местных жителей «*indios*», а жгучую пряность — «*pimiento*», положив начало бесконечной терминологической путанице... И хотя испанцы используют в своих блюдах и жгучий стручковый перец чили (недаром



их кухня считается одной из самых острых в Европе), далеко не весь стручковый перец оказался жгучим. Его сладкие сорта с крупными стручками уже в 1542 году появились в Южной Германии и Австрии, в родовых замках династии Габсбургов (родственников испанских королей), где этот перец стали называть «испанским». В итоге термин *Spanish pepper* до сих пор сохранился в английском языке как одно из названий сладкого стручкового перца, который мы, кстати, привыкли называть «болгарским».

Слабожгучий «пимьенто», обладающий ярко выраженным вкусом и ароматом, прекрасно прижился в Испании. Его кусочками, например, начиняют оливки, а тонкокожие, маленькие, удлиненные и заостренные сладкие красные перчики-ликильо (*piquillo*) коптят на древесных углях, что придает им особый вкус и аромат «с дымком», консервируют и продают в бутылках или банках. Часто стручки фаршируют, например, тунцом с каперсами, получая прекрасную закуску *piquillos con atún*. В окнах и витринах бакалейщиков часто можно увидеть гирлянды сухих стручков темно-красного перца «ньора» (*ñora*). Из них испанцы делают «паприку» (*paprika*, или *pimientón*) — порошкообразную приправу, придающую характерный вкус и цвет многим испанским блюдам. На самом деле паприка — венгерское изобретение. Стручковый перец в Венгрию привезли турки, торговавшие с испанскими маврами. Венгры попробовали размолоть высушенные стручки и получили приправу-паприку, довольно быстро ставшую «изюминкой» кухни великой Австро-Венгерской империи. Оттуда немного позже ее и заимствовало большинство европейских стран, в том числе и Испания.

Кстати, по части пряностей испанцы и сами большие доки. И в этом не только заслуга мавров, как совершенно справедливо утверждают многие историки... В древности европейская торговля специями была практически монополизирована арабами. Именно они по Великому шелковому пути приносили из Индии и Востока караваны верблюдов, груженных благоуханными товарами, ценность которых приравнивалась к золоту. Караваны с пряностями, двигавшиеся со стороны Персидского залива и Красного моря через Аравию, а также по Тигру и Евфрату, стекались в финикийский портовый город Тир, и отсюда их по морю доставляли в города Средиземноморья. После того как в 332 году до н. э. Тир был захвачен войсками Александра Македонского, центр торговли пряностями переместился в Карфаген, а затем, в середине II века до н. э., — в Александрию, пока римляне не установили своего господства по всему Средиземноморью. Пряности в Древнем Риме составляли одну из важнейших статей расходов аристократии, ибо ценились чрезвычайно высоко. Тем не менее никто из римских купцов в те времена не отваживался отправиться в далекие земли за драгоценными приправами, и выгодная для восточных купцов посредническая торговля продолжала процветать вплоть до заката Римской империи.

В средневековой Европе спрос на специи был столь велик, что за фунт мускатного цвета (маниса) можно было выменять три овцы, а за такое же количество зерен перца можно было купить свободу невольнику. Шафран как слишком ценный подарок даже запрещалось принимать венецианским дожам, чтобы не было соблазна решать спорные дела в пользу дарителя, а корзину не стыдно было преподнести даже папам, царям, королям и импе-

раторам. Именно высокий спрос на специи и их баснословная цена дали толчок целому ряду великих географических открытий. Был проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыта Центральная, Южная и Северная Америка, Филиппины, Большие Зондские и Молуккские острова и многие другие, дотоле неизвестные европейцам земли. В свою очередь, многие географические открытия привели к появлению в мировой кулинарии новых пряностей.

Особенно активны и успешны оказались мореплаватели Испании и Португалии (мы не будем здесь особенно подробно вдаваться в причины). Две эти страны монополизировали мировую торговлю пряностями, поскольку, в отличие от арабов-посредников, сумели добиться контроля (в основном огнем и мечом) над местами их произрастания и, соответственно, получили исключительную возможность регулировать поступление пряностей на европейский рынок. Испанцы, пытаясь обойти своих ближайших конкурентов — португальцев, постоянно искали более короткий путь в восточные страны (не огибая Африки). В жесткой конкурентной борьбе волею случая удалось отличиться португальцу Фернанду Магальяйншу, известному под именем Магеллан. Получив поддержку испанского короля Карла V (недалековидный португальский король ему отказал), Магеллан в 1519 году отправился с 265 моряками на пяти кораблях в западном направлении от берегов Европы, надеясь приплыть к островам пряностей. Во время плаванья он открыл Филиппины, где был, увы, убит туземцами, и лишь единственный корабль из всей его флотилии достиг одного из Молуккских (Пряных) островов — Тидоре. С богатым грузом пряно-

стей 18 оставшихся в живых членов экипажа через три года вернулись в Испанию. Капитан корабля Элькано был возведен в дворянское сословие и получил право на собственный герб с изображением двенадцати гвоздичек, трех мускатных орехов и двух прутиков коричневого дерева. Кроме того, в руках испанцев оказались новые виды специй, произрастающие только в Америке и неизвестные в Европе. Таким образом, прямой вывоз пряностей из стран Азии в Европу нанес непоправимый ущерб всей системе арабской торговли, что сыграло роковую роль в судьбе многих арабских государств, расположенных на традиционном пути из Индии в Средиземноморье. Так кулинарные пристрастия послужили поводом для изменения карты мира...

Но вернемся к более земным продуктам. Еще один обязательный компонент ежедневной пищи испанцев — репчатый лук (*cebolla*). Лучший его сорт с крупными круглыми сладкими и сочными светло-желтыми (реже красными) луковицами, достигающими веса 1 кг, издавна выращивают в Валенсии. Его гирияды (*horca*) — непременно украшение любой кухни. Этот лук в Европе и США, так же как и стручковый перец, часто называют «испанским» и используют для приготовления многих блюд. Сами испанцы добавляют его во многие традиционные блюда своей кухни, но чаще кладут сырым в салаты. И выглядит это примерно так:

## ИСПАНСКИЙ САЛАТ

Нам понадобится: 12 маленьких свеколок; 2 апельсина;  $\frac{1}{4}$  луковицы, разрезанной пополам и тонко нарезанной полукольцами; 10 крупно наре-

занных листочков свежей мяты; соль и перец по вкусу; оливковое масло первой выжимки (на бутылке должно быть написано *Extra-virgin olive oil*).

Вы наверняка думаете, что мы сейчас нарубим все в миску, польем маслом, воткнем ложку и начнем уписывать за обе щеки? Не тут-то было! Мы же «испанцы» — куда торопиться... Сначала аккуратно уложим неочищенные свеклки в устланный фольгой противень, закроем их сверху другим листом фольги и плотно зашиплем края. Включаем духовку и, пока она разогревается до 200 °C (там наверху должен быть градусник — следите), не спеша делаем пару глотков вина. Духовка нагрелась? Отлично! Ставим туда противень, и у нас есть целых 20 минут, чтобы заняться остальными овощами. Не торопясь почистим апельсины, разделим их на дольки, удалим пленки, семена и выложим в салатницу вместе с нарезанным луком и мятой. Красота! Еще глоток вина... Когда свекла станет мягкой (это можно проверить, осторожно протыкая ее ножом), вынимаем ее из духовки, остужаем под струей холодной воды, снимаем кожуру и разрезаем — сначала пополам, а затем нарезаем тоненькими красивыми ломтиками. Добавляем их в салатницу (стало еще красивее!), приправляем салат солью и перцем, заправляем ароматным оливковым маслом (на свой вкус) и перемешиваем легкими движениями — снизу вверх, снизу вверх, снизу вверх... Салат можно есть сразу (если не терпится), а лучше дать постоять в холодильнике пару часов, чтобы хорошенько настоялся. Приятного аппетита!

Однако любят испанцы не только репчатый лук — основой многих традиционных блюд является и лук-батун (*cebollota*), и шнит-лук (*cebollino*), и лук-порей (*puerro*), который в Каталонии называют *calçots*. Последний даже стал основой известнейшей каталонской кулинарной церемонии *Calçotada*, особенно привившейся в Вальсе — небольшом городке недалеко от Таррагона. С начала февраля по март «кальсотада» — одно из главных событий местного кулинарного календаря. Сочный лук-порей (в это время он действительно наиболее сочный и сладкий) с толстыми мясистыми стеблями запекают на решетке над костром из виноградной лозы и едят с соусом «ромеско» (*romesco*) из помидоров, красного сладкого перца, перца чили, лука, чеснока, миндаля и оливкового масла. Церемония «поедания» порея проходит на открытом воздухе за длинными обеденными столами, уставленными тарелками, большими керамическими блюдами с соусом и кувшинами с вином. Луковицу (длинную белую часть) держат в одной руке, другой — извлекают мягкую сердцевину, напоминающую по вкусу спаржу, обмакивают в соус и отправляют в рот. Поджарить на углях лук вы сумеете и сами, а вот идеальный соус к нему можем посоветовать:

## СОУС К КАЛЬСОТАДЕ

Нам понадобится: 20 поджаренных лесных орехов (фундука); 20 поджаренных миндальных орехов; 2 помидора без кожицы и семян; 2 головки жареного чеснока;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки молотого перца чили; 2 чайные ложки красного винного уксуса; 6 столовых ложек оливкового масла и соль по вкусу.

Все перетереть в ступке (можно, конечно, и в процессоре, но будет «не совсем то»), постепенно добавляя масло. В результате должна получиться каша — не слишком густая, но и не текучая. Вот в нее лук и будете макать...

Поскольку лук запекают на открытом огне и обугленной луковичей можно здорово «разукраситься», участники кальсотады надевают легкие одноразовые перчатки, специальные фартуки или повязывают салфетки вокруг шеи. Высший шик — заправлять это блюдо из похожего на чайник стеклянного кувшина с длинным носиком, который называется «поррон» (*porrón*). «Чайник» надо держать довольно высоко над головой в правой руке и, осторожно наклоняя, направлять живительную струю из «носика» прямо в открытый рот. Такой довольно странный способ «пития» связан, скорее всего, с привычкой простых испанцев пить вино прямо из меха — довольно разумно, гигиенично и исключает необходимость бегать за стаканом, особенно в походных условиях или, не дай бог, на войне...

*«Билл поднял мех и, закинув голову, подставил рот под струю вина. Когда он, перестав пить, опустил мех, струйка вина потекла по его подбородку.*

*— Нет! Нет! — заговорили баски. — Не так.*

*Кто-то выхватил мех из рук его хозяина, который сам собирался показать, как нужна пить. Выхватил мех молодой парень, и, держа его в вытянутых руках, он высоко вскинул его и крепко сжал, так что вино, зашипев, полилось ему в рот. Он держал мех далеко*

*от себя, и вишняя струя, описывая пологую траекторию, лилась ему в рот, и он глотал спокойно и размеренно».*

*Эрнест Хемингуэй. Фиеста*

Традиция пить из поррона особенно распространена в Каталонии, где и родился этот сосуд примерно семь веков назад. Каждый год в конце сентября, когда заканчивается сбор урожая, в небольшом каталонском городке Альела проводится фестиваль порронов ручной (точнее, «губной») работы — самые оригинальные продаются с аукциона, занимая почетное место в частных коллекциях. Для домашних нужд можно приобрести и что-нибудь подешевле. Например, в Барселоне есть небольшая фабрика, где можно заказать поррон по своему вкусу примерно за долларов 30, а «детей» массового производства можно купить в магазинах вообще за несколько долларов. Обычная емкость поррона от 0,5 до 2 литров; есть и довольно необычный вариант — с контейнером для льда в центре...

*«Поррон — стеклянный сосуд с широким дном, часто использующийся в некоторых испанских провинциях, главным образом в Каталонии, для потребления вина, которое через сужающееся от основания горлышко струей попадает в рот потребителя»...*

Так написано о порроне в Большом испанском энциклопедическом словаре. Все верно, но вот последнее — как получится... У новичков вино почему-то сначала попадает на подбородок и шею, затем на одежду, а потом уже в рот — и то в небольшом количестве. Действительно, этот процесс требует определенной техники исполнения и навыков. Советуем дома потренироваться на обычном чайнике, а перед первым походом в ресторан надеть

темную сорочку. Хотя в приличных местах предусмотрительный персонал вместе с порроном всегда предлагает большую салфетку...

Однако мы немного отвлеклись от основной темы. Поэтому отставим вожденный поррон в сторонку (отлебните немного) и перейдем к ближайшему родственнику лука — чесноку (*ajo*), завезенному на территорию Испании еще древними греками и определенно занимающему ведущее место среди несомненных фаворитов испанской кухни. Хотя сам Пифагор называл его королем пряностей, знать Древней Греции и Рима чеснок не слишком жаловала. Зато он входил в обязательный рацион воинов, так как, по мнению римлян, кроме целебных свойств обладал способностью придавать мужество (возможно, именно в чесноке и кроется почти безрассудная отвага испанцев). Один выдающийся кулинар прошлого даже как-то подумывал, что «мир и процветание посещают те области, где в кулинарии применяется чеснок»... Эта мысль явно пришлась по вкусу испанцам, и поэтому этот замечательный овощ, не обращая внимания на тех, кто считает его запах оскорбительным, спокойно находит себе самое разнообразное применение в испанских салатах и супах, а также в овощных, мясных или рыбных блюдах.

Например, «фирменным» блюдом Испании считается знаменитый густой чесночный суп (*sopa de ajo*), который весьма рьяно пропагандировал сам Александр Дюма, совершенно справедливо утверждавший, что «запах чеснока прекрасно чувствуют все, кроме того, кто его съел»... Этот суп входит в меню практически любого, даже самого роскошного мадридского ресторана (в англоязычных меню международных ресторанов его часто называют «супом в ка-

стильском стиле» — *soup Castilian style*), и именно в столичной кухне он возведен в ранг шедевра «высокой кухни», не в малой степени благодаря успешной рекламе (спасибо Дюма!). Тем не менее его классическая версия готовится, по русским понятиям, «из топора» — вода, хлеб, чеснок, паприка, оливковое масло и конечно же создающий главную ауру «секрет приготовления», известный только повару. Существует множество версий этого супа — мы приведем здесь одну из простейших. При этом вы можете проявить фантазию и добавить в него свои любимые ингредиенты — недаром чесночный суп часто называют «супом с открытой архитектурой»...

### ЧЕСНОЧНЫЙ СУП (*Sopa de Ajo*)

На 6 порций нам понадобится:  $\frac{1}{2}$  стакана оливкового масла; 6 мелко порубленных зубчиков чеснока; 1 чайная ложка молотого красного перца (для полной идентичности — лучше испанского); 6 крупных яиц; 4 куска белого хлеба, нарезанные на кубики; 4 стакана воды; соль.

В сотейнике разогреваем оливковое масло и обжариваем хлебные кубики и чеснок до золотистого цвета. Все это перчим, заливаем водой, доводим до кипения и даем покипеть минут этак 10... Теперь взбиваем яйца и при постоянном помешивании вливаем их в почти готовый супчик. Осталось еще раз осторожненько все перемешать, и можно — на стол. Обратите внимание — суп удивительно простой, недорогой, но сытный, полезный и прекрасно согреет в зимний день... У нас в Питере, кстати, большинство дней — зимние...

Арабы не только привили испанцам любовь к рису, но даже «научили» их называть свой любимый продукт «басурманским» словом *arroz* (от арабского *aruz*). Испанский рис в основном имеет средний размер зерен и в большинстве блюд должен быть рассыпчатым — рисинка к рисинке, как в плове, и его не полагается дополнительно размешивать. Повара различают три вида традиционных блюд из риса. Для приготовления «паэльи» (*paella*) его готовят в широкой, плоской и неглубокой сковороде — в результате рис получается «сухим». Для «касуэлы» (*casuella*) рис варят в глиняном горшке или в глубокой металлической кастрюле — при этом он получается *moloso* (сочным). Рис для «кальдеро» (*caldero*) готовят в суповой кастрюле — он получается слегка водянистым. Из риса в Испании вообще делают множество блюд, например, очень популярное *arroz con leche* (аррос-кон-лече) — молочная рисовая каша-пудинг с ванилью, лимоном и корицей. Довольно неожиданно на российский вкус, что подметили еще бойцы наших интербригад в военные годы.

*«В одном из замков — Кастель-де-Реми — наши ребята обнаружили спрятавшегося в бодее (винном погребе) человека. Оказалось, что когда-то он был поваром самого Альфонса XIII! Его тут же доставили на кухню, и мы стали питаться по-королевски! Я только, помню, недоумевала, почему на сладкое он нам подал молочную рисовую кашу. Выяснилось, что это изысканное испанское блюдо»...*

*С. И. Аленикова. Дружба, скрепленная кровью (1938)*

Очень вкусно испанцы готовят и *arroz con pollo* (аррос-кон-польо) — рис с цыпленком, помидорами, зеленым перцем и шафраном. Впрочем, давайте попробуем приготовить такое блюдо сами.

### РИС С ЦЫПЛЕНКОМ (Arroz con Pollo)

На 4—6 порций нам понадобится: 2 столовые ложки оливкового масла; бройлерный цыпленок весом 1,5 кг (нарезанный на куски); 1 толченый зубчик чеснока;  $\frac{1}{2}$  стакана нарубленного лука; 1 зеленый или красный перец, очищенный от семян и порубленный; 3 помидора, нарезанные кубиками; 2 стакана куриного бульона; 1 стакан среднезернистого риса;  $\frac{1}{4}$  чайной ложки кайенского перца; 2 чайные ложки соли; щепотка шафрана. Для украшения:  $\frac{3}{4}$  стакана отварного молочного горошка; 1 стручок свежего красного перца, нарезанный полосками.

В большой и глубокой сковороде разогреваем столовую ложку оливкового масла и хорошенько обжариваем в нем куски цыпленка. Затем вынимаем «птичку», откладываем в сторону, а в сковороде обжариваем чеснок, лук и перец до тех пор, пока лук не станет золотистым. Возвращаем «скучающего» в стороне цыпленка обратно в сковороду, доливаем оставшееся масло и обжариваем на небольшом огне еще минут 15. Теперь можно добавить помидоры, влить куриный бульон, довести до кипения, засыпать предварительно промытый и откинутый на дуршлаг рис и все это приправить перчиком, солью и шафраном. Теперь накрываем сковороду крышкой, убавляем

огонь и можем отдохнуть минут 20. Этого времени должно хватить на то, чтобы жидкость полностью впиталась и рис стал мягким и пушистым... Все! Снимаем сковороду с плиты, медленно открываем крышку (ух, какой аромат!), выкладываем рис на блюдо, украшаем горошком и полосками перца. Не хватает фантазии? Пригласите профессионального дизайнера, а лучше поручите это дело своему ребенку — пусть почувствует себя причастным к великим тайнам испанской гастрономии... Кстати, в некоторых версиях в блюдо добавляют каперсы (1–2 столовые ложки) и полстакана томатного соуса — должно получиться совсем неплохо.

Практически обязательный во всех блюдах из риса шафран (*azafrán*), как и мята (*menta*), используемая в Испании чаще всего с фасолью и цыпленком, — также типичное наследие арабов. Родиной шафрана считают Средиземноморье, а главным местом его выращивания была Киликия (в Малой Азии). Это растение знали в Ассирии и Египте за несколько тысяч лет до нашей эры — египтяне окрашивали шафраном материю в бледно-кирпичный и желтый цвета. Возможно, именно поэтому его название в большинстве европейских языков, в том числе и в испанском, происходит от арабского *za'faran* — «стань желтым». Своему появлению, как утверждали древние греки, растение обязано Гермесу — посланнику богов, покровителю наук, магии, путешественников, атлетов, купцов, воров и... крупного рогатого скота. По-гречески и по-латыни его называли «крокусом» по имени приятеля Гермеса, которого тот случайно убил, демонстрируя,

как надо (получилось, правда, как не надо!) метать диск. Из орошенной кровью земли и вырос прекрасный цветок... Как бы там ни было, но шафран в Испанию завезли мавры — с тех пор его здесь широко культивируют, причем особенно славится своим шафраном Ла-Манча, а точнее, провинция Альбасете, где вызревает основная часть мировой продукции.

К сожалению, сегодня многие повара экономят на шафране, добавляя в блюда различные красители — например, порошок куркумы. Результат несовершенства современного законодательства... А ведь, по свидетельству историков, еще в 1444 году нюрнбергский торговец Йобст Финдерер, уличенный в торговле поддельным шафраном, был признан тяжким преступником и на костре распрощался с жизнью. И поделом! Ведь это самая дорогая в мире пряность, занесенная именно за дороговизну в Книгу рекордов Гиннесса. Еще бы! Процесс получения шафрана очень трудоемок: с каждого цветка вручную собирают три рыльца, затем их расстилают на подносах и сушат на углях. В результате для производства всего 1 кг шафрана приходится вручную собрать и обработать около 150 тысяч цветков. Утешает только то, что на блюдо из четырех человек вполне хватает буквально нескольких рылец, а те «безумные» дозы шафрана, которые встречаются иногда в старинных европейских рецептах, скорее символ богатства, чем пищевая добавка. Шафран действительно слишком дорог для того, чтобы просто посыпать им блюдо, как солью или перцем. Поэтому перед употреблением его рыльца измельчают в маленькой ступке, заливают кипятком и через 24 часа процеживают через марлю. Уже этой шафранной

водой (а не самим порошком) приправляют блюдо — так оно окрашивается равномернее. Хорошо бросить щепотку шафрана (примерно 1 г — два стандартных пакетика) в поллитровую бутылку водки, в ней шафран растворится лучше, чем в воде. Но это не для возлияний, а для ароматизации...

Шафран не только обладает изысканным вкусом и запахом, он еще является и источником наслаждения. *«Шафран повышает жизненный тонус, оказывает возбуждающее действие, создает ощущение света, радости и благополучия, тонизирует сердечную деятельность»*, — так писал об этой пряности Авиценна. — *Шафран укрепляет сердце, проясняет зрение, бодрит, облегчает дыхание, возбуждает похоть и улучшает цвет лица*. Попробуйте, например, приготовить простенький «эротический супчик» из типичных испанских продуктов.

### ЭРОТИЧЕСКИЙ ИСПАНСКИЙ СУПЧИК

Разотрите 100 г сосновых (кедровых) орешков с тремя яичными желтками в нежную пасту. Выложите ее в кастрюльку, добавьте стакан холодного куриного бульона и стакан сливок. Нагревайте все это на очень медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет (только не доводите до кипения), приправьте шафраном (не переборщите!), влейте пару столовых ложек испанской анисовки и добавьте щепотку жгучего красного перца. Шафран придаст блюду приятный румяный цвет и «жизненный тонус», анисовая настойка — неповторимый аромат, а кайенский перец — легкую, но вполне приемлемую в «ин-

тимном» блюде жгучесть. Супчик предназначен исключительно для двоих, и не стоит подавать его обычным гостям — неизвестно, к чему это может привести...

Для испанской кухни очень характерно обилие трав — в первую очередь петрушки (*perejil*) и базилика (*albahaca*), а также овощей — здесь их выращивают столько и в таком ассортименте, что этому, пожалуй, могут позавидовать многие общепризнанные овощеводческие страны. Хотя секрет успеха многих испанских блюд — в помидорах. Ведь именно Испания познакомила с этим замечательным овощем Европу и Азию. Первое европейское упоминание о помидорах встречается в опубликованной в начале XVI века в Венеции книге, где говорится, что завезенные из Испании томаты в Италии едят, *«обжаривая в оливковом масле с солью и перцем»*. Испанские «помидорные» корни подтверждает и тот факт, что первый напечатанный кулинарный рецепт с использованием томатов появился в Италии в конце XVII века под названием *alla Spagnola* (по-испански), а первое письменное описание помидора относят к 1534 году — в одной из итальянских хроник этого времени говорится о маленьком, размером с вишню, плоде, который называется *pomo d'oro*. В классической французской кухне термином *à la madrilène* (по-мадридски) называют блюда, приготовленные с помидорами или томатным соком. Таким образом, французы, видимо, закрепили за Испанией право считаться европейской «родиной» помидоров.

Действительно, по наиболее популярной версии происхождения европейского названия этого ово-



ща, «томатли», доставляемые в Испанию из Америки, мавры привозили в Италию, где сначала эти похожие на яблоки плоды стали называть *pomo dei Mori* (яблоко мавров), а затем по созвучию и из-за цвета (первые помидоры были желтыми) — *pomo d'oro* (золотое яблоко), что впоследствии превратилось в *pomidori*. Галантные французы, получившие помидоры от итальянцев, также по созвучию дали им имя *potte d'amoure* (яблоко любви). Однако вечно соперничающие за право приоритета англичане все же сохранили за овощем его первоначальное «индейское» название, и уже в конце 1753 года английский автор описывает *tomatoes* как «плоды, которые едят как тушеными, так и сырыми испанцы, итальянцы и евреи, живущие в Англии». Первые сведения о появлении томатов в России относятся к 1780 году — в русском языке закрепилось итальянское название «пом д'оро», или «помидор», хотя сегодня употребимо и первоначальное «томат», особенно в таких названиях, как «томатный сок» и «томатная паста». Интересно, что в дореволюционной поваренной книге знаменитой Елены Молоховец приводится рецепт «соуса из помъ-д'амуровъ» (до революции Россия больше ориентировалась на французскую культуру).

Однако именно испанцы постоянно доказывают свою любовь, а иногда и «панибратское» отношение к помидорам... Тихий городок Буньоль, в 50 км от Валенсии, раз в году, в последнюю среду августа, превращается в место неистового сражения... На улицах появляются грузовики, доверху заполненные спелыми красными помидорами. В мгновение ока их расхватывают жители города (по официальной переписи их здесь около 30 тысяч) и присоединившиеся к ним туристы. Но совсем не для того,

чтобы устроить коллективный бесплатный вегетарианский ленч... Налитые соком помидоры превращаются в метательное оружие, которым участники «битвы» два часа (с 11.00 до 13.00) швыряют друг в друга, покрывая все вокруг — себя, стены домов, тротуары — толстым слоем кроваво-красной мякоти. Когда «снаряды» заканчиваются, бойцы, похожие на хот-доги в кетчупе, устремляются к колоннам, шлангам и фонтанам — отмываться, а после вынужденного перемирия начинается праздник — музыка, фейерверки, вкусная еда и веселые конкурсы. Среди интересных для нас (с тематической точки зрения) — карабканье по натертому мылом столбу за подвешенным на самой верхушке окороком...

Такая странная традиция живет в Буньоле уже более 60 лет — ежегодно на праздник урожая помидоров, называемый *Tomatina* (Томатина), съезжаются толпы туристов. С 1975 года организацию праздников и поставку «снарядов» взяло на себя общество Святого Бертрана — покровителя города, а в 1980 году эту миссию стала выполнять мэрия, разумно рассудив, что на веселом мероприятии можно неплохо заработать, привлекая огромные толпы туристов. В результате растет не только число бойцов, но и количество помидоров — только в 2001 году в ходе традиционного побоища участники обрушили друг на друга более 100 тонн отборных плодов! Ни смертельных случаев, ни серьезных травм пока не зарегистрировано...

Существуют несколько версий происхождения Томатины. По одной из них, все началось с того, что собравшаяся к обеду на площади компания начала забрасывать помидорами скиверно игравшего музыканта (рядом оказался лоток с овощами), но случайно попала в сидевших за соседним столиком... В ре-

зультате действенная «музыкальная критика» переросла в локальную помидорную войну... Дополнительно известно лишь то, что в первый раз «акция» состоялась в 1945 году, когда на карнавале некие молодые люди стали забрасывать друг друга помидорами. Вспышка агрессии переросла в традицию — на следующий год на центральной площади города собралась молодежь, запасшаяся собственным «оружием». Однако тогда «побоище» было остановлено полицейскими, и «томатные бои» были фактически запрещены местными властями и проходили «самоистийно», за что особо рьяных боевиков иногда даже сажали в кутузку. В 1957 году молодежь отреагировала на запрет весьма своеобразно, устроив «похороны помидора». Во главе «траурной» процессии несли гроб с огромным помидором. За гробом шествовали музыканты, игравшие похоронные марши. Власти поняли, что сопротивление бесполезно, и через 2 года фестиваль, по многочисленным просьбам горожан, уже получил официальное признание. Правда, власти оговорили и определенные условия. Например, перед тем как использовать помидор в качестве метательного снаряда, его необходимо раздать, чтобы не нанести противнику серьезных увечий.

Испанцы не только кидаются помидорами, но и с удовольствием их едят — попробуйте приготовить помидоры по-андалусски.

## ПОМИДОРЫ ПО-АНДАЛУССКИ

Верхушки помидоров срезать, сердцевину удалить, залить маринадом из смеси растительного масла, уксуса, соли и перца и оставить на час. Маринад вылить, помидоры обдать кипятком и

дать остыть. На отдельной сковороде в оливковом масле слегка обжарить нарубленные репчатый лук и стручковый перец (естественно, без зернышек). Теперь надо отварить рис (это вы уже умеете), смешать его с обжаренным луком и перцем, заправить майонезом, остудить и начинить этой смесью помидоры. Сверху украсить тонкими полосками перца и выложить фаршированные помидоры на листья салата или петрушки. Гостей за уши не оттащишь!

Помидоры испанцы кладут и в свои многочисленные салаты (*ensaladas*) — чаще всего вместе с латуком, луком и оливками. Вообще в этой стране не очень-то «колдуют» над салатом. Видимо, обилие овощей порождает столь непочтительное к ним отношение — латук хоть и моют (большое спасибо!), но воду не стряхивают, уж это точно. Гоговый салат, как правило, подают без заправки, и вы сами по собственному вкусу поливаете его *aceite* (оливковым маслом) и *vinagre* (винным уксусом). Кстати, одна из народных испанских пословиц гласит: «*Салат для кутилы должен быть с маслом, для скряги — с уксусом, для политика — с солью, а их смесь — для сумасшедшего*». Выбирайте сами...

В Испании едят много яичных блюд, но практически не знают вареных яиц. Здесь или просто жарят яйца как обычную яичницу (*huevos fritos*), или готовят из них омлет (*tortilla*) — никакого сходства с одноименной мексиканской кукурузной лепешкой-тортилейей... В приличном заведении вы сами сможете выбрать начинку для омлета — в меню будет написано *tortilla a su gusto* (по желанию заказчика), однако наиболее распространены в Испании

два вида: *tortilla española* (омлет по-испански) и *tortilla francesa* (омлет по-французски). Испанский омлет готовят с картофелем и луком, а французская версия представляет собой просто взбитые и пожаренные яйца без каких-либо добавок (довольно странное представление испанцев о французах)... Если вы любите жареную картошку, то вам непременно придется по вкусу картофельно-луковый омлет *tortilla de patatas* толщиной 3—4 см, который обычно нарезают клинообразными кусками или квадратиками; правда, некоторые предпочитают готовить такой омлет без лука, называя его уже *tortilla-con-patatas*. Испанский омлет очень популярен во всех областях страны — его часто подают в барах как одну из закусок и едят и в холодном, и в горячем виде. Впрочем, можем попытаться приготовить его сами.

### КАРТОФЕЛЬНЫЙ ОМЛЕТ (Tortilla de Patatas)

Нам понадобится: 1 стакан оливкового масла; 4 крупные картофелины, очищенные и нарезанные мелкими ломтиками толщиной 2 мм; 1 крупная тонко нарезанная луковица; 4 крупных яйца; соль по вкусу; тонкие ломтики красного перца (не обязательно).

Разогреваем масло в сковороде, аккуратно выкладываем на дно ломтики картофеля, а сверху — слой лука. Чуть убавляем огонь до среднего и готовим, периодически помешивая и не позволяя подрумяниваться, — картофель должен быть мягким, а не хрустящим. Вилкой взбиваем яйца в

большой миске (именно в большой, так надо — поймете потом) и солим по вкусу... Стоп-стоп! Куда?! Яйца в сковороду выливать пока рано. Наоборот — шумовкой вынимаем из нее картофель, выкладываем его на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир, а затем перекладываем в миску с взбитыми яйцами (теперь поняли, для чего нужна была посуда большого объема?) — яйца при этом должны полностью покрывать картофель. Дадим постоять минут 15 — пусть яйца и картошка друг к другу «привыкнут»... Поставьте пока кассету с фламенко, чтобы хорошенько настроиться на испанский завтрак. Настроились? Тогда разогреваем оставшееся в сковороде оливковое масло, выкладываем в нее «подружившуюся» яично-картофельную смесь, уменьшаем огонь и, как только зашкварчит, немного встряхнем сковороду, чтобы картофель не прилип ко дну. Когда наш омлет начнет подрумяниваться, перевернем его с помощью большой плоской тарелки (ножом даже не пытайтесь!) и подрумяним теперь другую сторону. Наиболее терпеливые испанцы умудряются перевернуть омлет 3—4 раза — так он прожаривается равномернее и получается, соответственно, вкуснее.

Кстати, и обычную жареную картошку (*patatas fritas*) так же, как и все здесь, готовят исключительно в оливковом масле — она обычно всем нравится. Такое блюдо вообще можно было бы назвать национальным — «пататас-фритас» подают практически ко всему, даже к пазле. Недаром испанцы раньше других европейцев познакомились с этим универсальным «корнеплодом». Уже в 1539 году се-

вильские монахи всюду культивировали картофель, а первым его описал испанец Педро Чеза де Леон, выпустивший в Севилье книгу «Хроника Перу». *«Папа (так называли картофель в Перу), — писал Чеза де Леон, — это особый вид земляных орехов. Они покрыты кожурой, не толще кожуры трюфеля, а будучи сварены, становятся мягкими, как печеный каштан»...*

О распространенности картофеля среди всех слоев населения современной Испании говорит название другого, довольно известного, простого, но очень вкусного блюда — *patatas a lo pobre* (картошка бедняка) из картофеля, лука и перца. Попробуем сами приготовить «картошку бедняка» так, как ее готовят в андалусских вентах (*venta*) — маленьких загородных трактирах, куда приезжают по выходным горожане с друзьями, чтобы пообщаться и перескучить на открытом воздухе.

### КАРТОШКА БЕДНЯКА (Patatas a lo Pobre)

*Нам понадобится: 4 тонко нарезанные крупные картофелины (ломтики надо оставить в воде на 20 минут, чтобы удалить крахмал, а затем обсушить); 1 нарезанный толстыми полосками стручок свежего зеленого перца; 1 нарезанная крупными кубиками луковица; 1 стакан оливкового масла; соль, естественно, по вкусу.*

Разогреваем оливковое масло в большой глубокой сковороде. Кладем туда ломтики картофеля, солим их и обжариваем 5 минут на сильном огне, периодически переворачивая. Затем умень-

шаем огонь, закрываем сковороду крышкой и жарим еще 10 минут. Открываем, смотрим — обычная жареная картошка! Ничего особенно «испанского» или «бедняцкого» в ней пока не заметно (сами едим такую каждый день)... А вот теперь добавим туда зеленый перец и лук (видимо, эти продукты по карману испанским беднякам), хорошенько все перемешаем, закроем крышкой и готовим еще 10 минут. Если не лень — советуем периодически встряхивать сковороду, чтобы овощи не приставали ко дну... Ну вот, довольно несложный процесс приготовления закончен. Открываем крышку, проверяем, не надо ли добавить соли (на вкус и цвет товарищей нет), а если картофель получился недостаточно мягким (каждый сорт требует своего времени жарки), опять закрываем крышкой и готовим еще минут 5. Теперь осталось выложить готовый картофель перфорированной ложкой или лопаткой (чтобы удалить излишек масла) и можно подавать на стол. Вроде бы получилось неплохо, красиво и вполне «богато»... Зря все-таки прибегают испанцы.

Более сытная версия называется *plato Alpujarrelló* — ее издавна готовят в горах Альпухарра, простирающихся к югу от Гранады.

*Гаснут дальней Альпухарры золотистые края.  
На призывный звон гитары выйди, милая моя...*

В конце приготовления картофеля, лука и перца в альпухаррское блюдо добавляют кусочки испанских колбасок «чорисо» (*chorizo*), кровяную колбасу

«морсилья» (*morcilla*) и яйца. Однако это уже явно «картошка по-богатому»...

Довольно распространен в Испании и ближайший родственник картофеля — батат (*batata*), родиной которого считается территория современного Перу, где это растение культивировали индейцы еще в VIII веке до н. э. Экспедиция Колумба впервые познакомилась с бататом на острове Сен-Томе, где аборигены называли его клубни *aje* или *axi*, а индейцы племени араваков — *batatas*, что со временем трансформировалось в испанском языке в *patatas*, а в английском — в *potatoes*. Этими словами первоначально называли только «сладкий картофель» (то есть батат), который Колумб привез в Испанию в 1493 году (с настоящим картофелем европейцы познакомились значительно позже). Путаница, связанная с бататом и картофелем, до сих пор «всплывает» в некоторых традиционных блюдах разных стран. Например, в Тунисе термином *salata batata* (салата-батата) называют очень распространенный в кухне этой страны горячий и острый картофельный (а вовсе не бататовый) салат с тмином...

Англичане впервые отведали батат в 1564 году, и уже Шекспир в своих «Виндзорских насмешниках» упоминает *sweet potato pie* (пирог с бататом), который стал к тому времени деликатесом классической английской кухни. Известно, что батат был частью приданого испанской принцессы Екатерины Арагонской в ее несчастливом браке с английским королем Генрихом VIII. И хотя Генрих не слишком любил жену и развелся с ней (порвав при этом заодно и с католической церковью), зато так страстился к батату, что мог за один присест слопать пару дюжин клубней довольно приличного

размера. Он даже пытался сам разводить это растение, однако в холодном климате туманного Альбиона его старания так и не увенчались успехом. Уже в 1595 году косвенное объяснение этой страсти известного своей любвеобильностью короля дал английский доктор Томас Маффит, который в одной из своих работ написал, что батат «усиливает похоть» (не сам ли Генрих был объектом его исследований?). Кстати, когда-то в России батат давал неплохие урожаи на Северном Кавказе, но плантации его были ликвидированы из-за неумения использовать клубни в кулинарии. Увы...

Одним бататом сыт не будешь, и пора бы уже перейти к мясу... Трудно сказать, какому виду мяса в Испании отдается предпочтение — в ходу и свинина, и баранина, и курятина, и говядина (хотя последняя — в меньшей степени). Телятина (*ternera*) здесь в каком-то смысле «предмет роскоши» (молочных телят испанцы вообще не едят), но в любом приличном заведении можно заказать телячье филе (*filete de ternera*) — тончайший кусок нежного мяса, жареный в оливковом масле. А вот отбивные из барашка (*chuletas de cordero*) можно заказать практически везде, но, к сожалению, местные повара склонны их слегка пережаривать. Как ни странно, но испанцы не приправляют жареное мясо ни тимьяном, ни розмарином, ограничивая использование этих пряных трав для ароматизации оливок и приготовления лечебного травяного чая.

Мясным фаворитом Испании, несомненно, является свинина, несмотря на вековое владычество арабов-мусульман, которые это мясо на дух не переносили. А может быть, наоборот, благодаря «окупантам», которые даже и не зарились на свинину, безжалостно отбирая у крестьян говядину, козляти-

ну и баранину... Не можем удержаться и приведем здесь «показательный» диалог Лисео и его слуги Турина из комедии Лопе де Веги «Дурочка» в прекрасном переводе Марка Донского:

— *Сейчас промыслию нам поесть: кой-что имею на примете.*

— *Что именно?*

— *Потом скажу.*

— *Скажи сейчас.*

— *Нет, придержу свое открытие в секрете.*

— *Дурак!*

— *Извольте сердиться?*

— *Кто строит из еды секрет?*

— *Иной, услышав мой ответ, способен был бы оскорбиться...*

— *Название блюда, дурачина, лишь возбуждает аппетит.*

— *Так знайте...*

— *Говори!.. Молчи! Ну? Ну?*

— *Холодная свинина.*

— *Названия нету благородней! Приятность, звучность, сила в нем. Итак, я вижу, не умрем голодной смертью мы сегодня. А что добавим мы к свишине?*

— *Кувшин вина.*

— *Да это — пир! А если здесь найдется сыр — чего еще желать мужчине?»*

Вот именно — «чего еще желать мужчине»?! Поэтому смело заказывайте в испанских ресторанах и молочного поросенка, и свиную вырезку, и окорок (если, конечно, вера вам позволяет)... Имейте в виду, что свежим мясом торгуют в мясных лавках «карнисериях» (*carnicería*), а если вам нужны мясные деликатесы, идите в мясную гастрономию «чаркуте-

рию» (*charcutería*), где заодно сможете купить и прекрасный сыр.

Одним из популярных мясных блюд испанцев являются фрикадельки (*albóndigas*) из смеси говяжьего, телячьего и свиного фарша, которые вначале слегка обжаривают, а затем тушат с помидорами, луком и жгучим перцем чили. Чаще всего их подают с рисом, однако можно встретить и *sopa de albóndigas* — суп из таких фрикаделек с овощами, приправленный на говяжьем бульоне. Встречаются и фрикадельки из более экзотических продуктов, например из каракатицы<sup>1</sup> — *albóndigas de chocos*. Моллюсков пропускают через мясорубку, в фарш добавляют толченые сухари, яйцо, лук, петрушку, приправляют лимонным соком и хересом, формируют крупные фрикадельки, обваливают их в муке, жарят в оливковом масле и подают под соусом из хереса, чеснока и шафрана. Кстати, на прилавках российских магазинов недавно появились испанские консервы *albóndigas con guisantes* — фрикадельки с зеленым горошком. Приготовить их проще простого — вываливаете содержимое банки на сковороду, разогреваете и едите... Главное в данном случае не думать об «изысканности». Зато все синонимы слова «изысканность» понадобятся нам для описания еще одного традиционного для этой страны мясного продукта — знаменитой испанской ветчины...

Иностранцы могут восхищаться пряной паэльей и освежающим гаспачо, но сами испанцы все-раз относятся только к своей ветчине — «хамон»

<sup>1</sup> Каракатица, или сепия (исп. *choco*) — десятиручье головоногий моллюск размером до 25 см; широко используется в кулинарии многих стран.

(jamón). В деревнях практически каждая семья по-своему колдует над любимым продуктом, и, даже если все приглашены к соседям на свадьбу или крестины, в доме всегда остается «дежурный», кому поручают заботу о драгоценной ветчине... Большинство ее видов, поставляемых на рынок, делают в промышленных условиях, но все они, естественно, не идут ни в какое сравнение с домашней. Большая часть промышленной ветчины поступает на прилавки в свежем виде и поэтому должна быть постной. А что же за ветчина без аппетитного слоя жира?! Крестьяне на специальном столе, называемом *saladero*, обваливают свиной окорок в соли и оставляют его в покое на несколько недель. Затем соль смывают (мясо не должно быть соленым), а окорок подвешивают к потолочной балке вялиться. В каждом крестьянском доме есть специальная комната на чердаке с зарешеченным окошком без стекла, чтобы свежий холодный зимний воздух как следует обдувал ветчинку. Процесс, естественно, неконтролируемый, и остается только молиться Богу... Иногда молитва помогает, иногда нет — примерно каждый пятый окорок портится, что выясняется лишь по окончании процесса вяления. Готовый окорок прокалывают для окончательного «анализа» длинным осколком коровьей кости, кость обнюхивают и по запаху определяют, удался окорок или нет... Понятно, что хозяйка, умеющая правильно приготовить ветчину, никогда не останется «в девках», что подметил еще Сервантес:

*«Дульсинея Тобосская, которой имя столь часто на страницах предлагаемой истории упоминается, была, говорят, великою мастерицею солить свинину и в расуждении сего не имела себе равных во всей Ламанче»...*

Еще бы после этого Рыцарь печального образа не выбрал Дульсинею дамой сердца! Ветчина — это нам не какая-то там родинка на щеке...

К самому известному сорту испанской сырой ветчины «серрано» (*jamón serrano*) испанцы относятся как к дорожей черной икре. Название этой ветчины связано с технологией ее приготовления. Окорок два-три дня вымачивают в соляном растворе, потом под прессом хорошенько отжимают и отправляют «на созревание» в сухое прохладное место, где он будет «вызревать» довольно долго — от года до трех, причем чем дольше, тем лучше. Когда-то лучшим местом для этого были отроги гор — серра, отсюда и происходит название «серрано». Существует и сухой способ приготовления ветчины серрано — мясо засаливают в течение двух недель, затем соль смывают и вялят окорок в подвешенном состоянии в течение 6—18 месяцев. Самые изысканные виды ветчины выдерживают до мраморного черно-красного цвета, а вкус ее — истинное наслаждение (одно лишь в ней плохо — слишком уж дорого). Даже обычную, гораздо более дешевую, сырокопченую ветчину выдерживают не менее года — она получается розовой, нежной и чуть сладковатой. Сорт «хамона» в первую очередь зависит от рациона свиней, их породы и района разведения. Лучшую ветчину серрано делают из мяса черных иберийских свиней, однако даже в Испании она довольно редка, а в других странах мира купить ее практически невозможно.

Ветчина серрано с уникальной текстурой и неповторимым ароматом является ключевым элементом испанской кухни и своего рода визитной карточкой Испании. Чаще всего ее подают как закуску, нарезаая тончайшими ломтиками, но иног-

да в небольших количествах добавляют как приправу в самые различные блюда — супы, салаты, омлеты и макаронные изделия. У испанцев даже существует специальный термин *rehogado con jamón* (тушение с ветчиной) — традиционная техника поджаривания кусочков ветчины в оливковом масле с овощами.

Испанцы утверждают, что их ветчина не только вкусна, но и полезна, так как в этом деликатесе содержатся те же вещества, содействующие снижению холестерина, что и в оливковом масле. Ее полезность однажды стала причиной дипломатического конфликта... Дело в том, что американцы, заинтересовавшись способом приготовления приглянувшегося им деликатеса, решили ускорить процесс производства. Главным спонсором гастрономического проекта решил выступить... блок НАТО, рассчитывая, видимо, включить полезный и отменно вкусный продукт в рацион своих военнослужащих. Однако против этого намерения решительно выступили патриотичные испанцы, усмотрев в нем посягательство на национальный суверенитет. Трудно сказать, что именно сыграло свою роль — протест или возникшие технические трудности (например, отсутствие подходящих отрогов гор или испанского трудолюбия), — но американцы вроде бы отказались от своей затеи. Хотя, может быть, и продолжают свои исследования втихаря, рассчитывая, например, использовать свиной окорок как секретное оружие...

Из других мясных продуктов стоит отметить «ломо эмбучадо» (*lomo embuchado*) — нежнейшую часть свиной вырезки, которую вручную натирают белым вином и специями, выдерживают около 8 дней в прохладном месте, запаковывают в

натуральную оболочку и вялят от 3 до 9 месяцев. Она не такая соленая, как ветчина, и очень хороша на закуску.

Несколько слов об испанских колбасах (хотя в несколько слов мы, пожалуй, не уложимся)... Незачем приезжать в Испанию, чтобы есть немецкий сервелат или итальянскую мортаделлу — здесь производят и великолепные собственные сорта колбас. Каждый год в ноябре—декабре в жизни испанцев происходит, пожалуй, самое радостное событие — *La Matanza*, то есть убой свиней. Такое название для праздника возможно только в Испании, с ее своеобразным отношением к жизни и смерти. Поучаствовать в *La Matanza* приглашают всех соседей и родственников — туши развешивают на дубе, и все женщины, сгрудившись у длинного стола, приступают к изготовлению колбас. Закатав рукава, они азартно месят мясо, кровь и лук, а затем с помощью похожего на большой шприц устройства, называемого *la máquina*, наполняют полученным фаршем вычищенные и вымытые кишки. Одна из женщин, навалившись плечом, давит на поршень, а другая — держит кишку, натянутую на наконечник «шприца». Просвечивающая кроваво-красная масса, энергичные движения поршня, женский смех — во всем этом есть нечто определенно раблезианское, да и шутки при этом отпускаются весьма соленые... Награда напряженной работе — пир горой в сельском дворике, обвитом виноградной лозой. Становится немного жаль вегетарианцев... Право, поучаствуя они хоть раз в празднике торжества жизни над смертью, возможно, даже самые рьяные из них наверняка сменили бы свою «пищевую ориентацию»...

Именно так испанцы делают свою знаменитую кровяную колбасу «морсилья» (*morcilla*), которая во



многих областях страны пользуется неимоверной популярностью. Этот «гастрономический протест» маврам-завоевателям испанцы издавна делали из свиной крови (что правоверным мусульманам в двойне неприемлемо), сала и пряностей; лишь немногие «полукошерные» сорта (*morcilla de carnero*) делают из баранины. Чаще всего морсилью нарезают крупными кусками, обжаривают и подают либо с яичницей-болтуньей (*revuelto de morcilla*), либо с большим количеством риса как основное блюдо. Дорогие сорта морсильи обычно едят на закуску, а самые дешевые предназначены исключительно для жарки.

Славятся на весь мир испанские ярко-красные острые колбаски «чорисо» (*chorizo*) из крупномолотого свиного (редко говяжьего) фарша, от души приправленные чесноком, красным перцем, корицей и гвоздикой. Существует две разновидности чорисо по степени остроты: *picante* (острая) и *dulce* (неострая). В некоторые виды чорисо добавляют свежие травы, например базилик, от чего колбаски приобретают зеленоватый цвет (это совсем не означает, что они испорчены). Самые распространенные сорта испанских чорисо продаются уже готовыми и не нуждаются в дополнительной тепловой обработке — их можно есть холодными как закуску или добавлять в салаты. Некоторые сорта копят на дубовых дровах, в результате чего они приобретают необычайно аппетитный привкус. Другой вид чорисо — короткие и толстые сырые колбаски (*chorizo fresco*), которые продаются связками, как наши сосиски, и требуют обязательной тепловой обработки. Их обычно жарят на углях и часто добавляют в тушеные блюда с картофелем и фасолью. Существует и баск-

ский вариант чорисо (*chorizo de Bilbao*) — в фарш добавляют кумин<sup>1</sup> и душицу.

Любят испанцы и твердокопченую колбасу «сальчичон» (*salchichón*) — она похожа на итальянскую сальами, отличается от чорисо большим количеством чеснока и часто содержит горошинки черного перца. Единого рецепта ее приготовления нет — в каждом регионе сальчичон делают по-своему, например, каталонский сальчичон имеет яркую винную ноту. А вот «сальчича» (*salchicha*) — маленькие сырые свиные колбаски, требующие тепловой обработки... Очень высоко в Испании ценятся баскские полукопченые колбаски «чисторра» (*chistorra*) с большим количеством чеснока, аппетитно отдающие дымком. Баски готовят их на завтрак с яичницей, просто едят с хлебом или добавляют в самые различные блюда.

На Майорке делают уникальную колбасу «собрасада» (*sobrasada*), больше всего напоминающую колбасный паштет. Существует и особый сорт деликатесных перечно-красных колбасок из мяса дикого кабана *sobrasada de porc negre* — испанцы обычно едят их на Рождество. Если к ним взять еще светлое пиво *San Miguel*, вы почувствуете себя на облаках...

В Саламанке, Сеговии и Вальядолиде распространена копченая колбаса «кантимпало» (*cantimpalo*),

<sup>1</sup> К у м и н — маленькие плоды (обычно называемые семенами) растения вида *Cuminum cyminum* семейства зонтичных, родиной которого считают Египет, Восточное Средиземноморье и Северную Африку. Эта известная еще с библейских времен специя сегодня мало применяется в Европе, хотя ею с удовольствием пользуются великие кулинарные экспериментаторы — французы, испанцы и португальцы, приправляя кумином колбасы, блюда из риса и фаршированных овощей.

похожая на салями, но более тонкая, приправленная черным перцем и кумином. Она делается из смеси говядины и свинины, причем каждый вид мяса перемалывается отдельно (один тоньше, другой крупнее), в результате чего получается довольно необычная двойная текстура фарша. Хороши и маленькие (около 2,5 см длиной) полукопченые колбаски «кантимпалитос» (*cantimpalitos*) — особенно в горячих блюдах из риса или овощей, только не забудьте перед тепловой обработкой проколоть колбаски вилкой, чтобы они не лопнули...

Каталонцы обожают свою традиционную вареную колбасу «бутифарра» (*butifarra catalana*) — более постную, чем чорисо, и менее острую, так как в фарш вместо привычного красного перца кладут белый перец и мускатный орех. Эту колбасу обжаривают, добавляют ее в блюда из фасоли или делают из нее сэндвичи. Значительно меньшие и похожие на сосиски «бутифарритас» (*butifarritas*) готовят с капустой, листьями брюквы или просто жарят на гриле.

Обратите внимание и на распространенную в Арагоне, очень вкусную свиную колбасу «лонганиза» (*longaniza*) с небольшим количеством паприки. Она прекрасно подходит для омлетов, хотя и как закуска очень неплоха. Покупая ее в магазине, берите за раз не более ста граммов — при тончайшей нарезке вам и так дадут целый ворох. Для испанцев нормально просить нарезать сто или сто пятьдесят граммов колбасы, поскольку многие хозяйки выходят за покупками по два-три раза в день. В этой привычке сохранились отголосок времен, когда женщины встречались с кувшинами у источника, чтобы вдоволь поболтать вдали от строгих мужей (вспомним хотя бы пьесы Лорки о тяжком гнет

испанского «мачизма»). Лучшие сорта колбас в Барселоне можно купить в первой линии центрального рынка *Bouqueria*, что выходит к середине прогулочного бульвара *Ramblas* (кроме воскресений и праздников). Там вы сможете купить (если повезет) нечто поистине чудесное — те же колбасы, но домашнего «деревенского» изготовления.

И наконец, вспомним, что сам Ниро Вулф, великий гурмэ и не менее великий детектив, герой сочинений Рекса Стаута, буквально сходил с ума от каталонских колбасок — их ему довелось отвеждать во время своего служебного визита в Испанию. Вот что он рассказывает в романе «Слишком много поваров»:

*«Я тогда приехал в Испанию с секретным поручением от правительства Австрии. След одного человека привел меня в Фугейрас, и однажды вечером, часов в десять, я, не успев пообедать, зашел в маленькое кафе на площади и спросил чего-нибудь поесть. Хозяйка ответила, что у них почти ничего нет, принесла мне домашнего вина, хлеба и блюдо колбасок... Даже Лукуллу не доводилось пробовать таких колбасок. Ни один знаменитый повар мира не мог приготовить таких... До сих пор, закрыв глаза, я вспоминаю вкус этих колбасок»...*

Хотите рецепт, который настырный Вулф, много лет спустя, все же получил в качестве гонорара за расследование коварного убийства? Ладно... Только строго по секрету! Поэтому мы не приводим здесь точных количественных данных, а только состав. Проявляйте свою творческую фантазию или, говоря языком Стаута, «сочиняйте сами»... Да, кстати, называется этот деликатес — «колбаски минюи» (*saucisse minuit*), или «полуночные» колбаски (буквальный перевод с французского).

## КОЛБАСКИ МИНЮИ (Saucisse Minuit)

Нам понадобится: лук, чеснок, гусиный жир, бренди, красное вино, говяжий бульон, тимьян, розмарин, имбирь, мускатный орех, гвоздика, толченые сухари, бекон, свинина, гусятина, мясо фазана, соль, черный перец, фисташки, свиные кишки.

Нарежьте немного лука, покрошите зубчик чеснока и обжарьте все это в большом количестве гусиного жира. Налейте бренди, чтобы лук полностью покрылся, затем хорошего красного вина (в 2 раза больше, чем бренди) и говяжьего бульона (столько же, сколько вина). Добавьте щепотку тимьяна и розмарина, чуть-чуть мускатного ореха и имбиря и еще меньше гвоздики. Дайте повариться на малом огне 10 минут, а затем добавьте достаточное количество просеянных толченых сухарей, чтобы получилась мягкая пластичная масса. Поварите еще минут 5. Добавьте нарубленный вареный бекон, крупно порубленную жареную свинину, жареную гусятину (куски в два раза крупнее кусков свинины) и такие же куски жареного фазана. Приправьте солью и свежемолотым черным перцем (перца не жалейте), добавьте жареные фисташки, доведите всю массу до консистенции сырого колбасного фарша и дайте остыть. Хорошенько вымойте и выскоблийте кишки. Наполните их фаршем, перевязывая, чтобы получились небольшие колбаски. Поджарьте на гриле на небольшом огне, проколов в нескольких местах, чтобы не лопнули. Можно подавать с легким красным вином или, по русскому обычаю, — со стопкой ледяной водки... Кстати, Вулф предпочитал свое любимое пиво.

Если вас заинтересовала кухня великого сыщика, ищите на прилавках нашу предыдущую книгу «За столом с Ниро Вулфом, или Секреты кухни великого сыщика» (кулинарный детектив) — там вы найдете еще немало интересного... А пока все-таки вернемся к нашему путешествию.

Едва ли не большее значение, чем мясо, в испанской кухне имеет рыба и всевозможные дары моря. У испанцев даже существует два разных слова для обозначения рыбы: живая, плещущаяся в морях и реках называется *pescado*, приготовленная — превращается в *pescado*. В обычный гастрономический ассортимент практически любой приморской провинции входят жаренные во фритюре (*frito*) колечки кальмаров (*calamares*), свежие анчоусы (*boquerones*) и медкие морские языки (*lenguado*). Любят испанцы и креветок (*gambas*) самых разнообразных размеров — их обычно жарят в чесноке прямо в панцире (*gambas al ajillo*), так что за едой придется поработать руками. Занятие, правда, не совсем «чистое», зато увлекательное. Любят и тунца (*atún*), который в самых различных сочетаниях является одним из основных ингредиентов андалусских блюд еще с римских времен, и ската (*raya*) с различными приправами и добавками. А куски крупной рыбы, чаще всего меч-рыбу (*pez espada*) и морского черта (*rape*), как правило, просто жарят.

Морской черт обитает в прибрежных умеренно теплых водах и ценится практически всеми европейскими гастрономами. Эта рыба имеет нежное сладковатое нежирное белое мясо, сравнимое по вкусу с мясом омаров, жаль только, единственной ее съедобной частью является хвост. Обычно испанское название морского черта очень веселит британцев и американцев, так как по-английски

*rape* — «изнасилование». Представьте себе, как хочут янки, читая в меню *rape a la americana* («изнасилование» по-американски) — а ведь на самом деле это всего лишь рыба, приготовленная в бренди с травами... Естественно, что варианты типа *rape a la plancha* (на сковороде или противне) или *rape a la marinera* (по-морскому) вообще наводят их на мысль о какой-то особо изощренной форме... Не обращайтесь внимания на лингвистические двусмысленности и обязательно попробуйте нежное мясо морского черта, особенно когда его подают в качестве горячей закуски с крошечными кальмарчиками и соусом из креветок с петрушкой или выкладывают на тарелку целиком, вместе с оскалившейся острыми зубами жуткой огромной головой... Можете сами попробовать приготовить эту рыбу в мосарабском стиле, то есть так, как готовили ее мосарабы — обращенные в мусульманство христиане из Андалусии... Традиционные арабские компоненты (изюм и орехи) здесь сочетаются с традиционным испанским рыбным рагу. А использование вина и бренди при приготовлении мяса и рыбы — обычный кулинарный прием андалусских поваров...

#### **МОРСКОЙ ЧЕРТ В МОСАРАБСКОМ СТИЛЕ (Rape Mozárabe)**

На 4 порции нам понадобится: 2 кг морского черта; 150 г изюма; 100 г сосновых (кедровых) орешков; 500 г моркови, нарезанной кружочками толщиной 0,5 см; 500 г репчатого лука;  $\frac{1}{2}$  л молодого белого вина;  $\frac{1}{2}$  л оливкового масла; 100 г муки; 1 стакан бренди; соль по вкусу.

Начнем с того, что из головы и костей рыбы сварим бульон, уварим его до 1 стакана и отставим в сторону. Принимаемся за рыбу. Нарезаем ее кусками, обваливаем в муке и обжариваем в большом количестве оливкового масла. В отдельную сковороду наливаем 100 мл оливкового масла, обжариваем в нем лук до золотистого цвета, добавляем морковь и доводим до готовности. Теперь перекладываем все в большую сковороду, кладем туда же обжаренные куски рыбы и заливаем уваренным бульоном (не забыли — вон он стоит в сторонке!). Доводим до кипения, вливаем вино, посыпаем сверху изюмом и орешками. Можете пару секунд полюбоваться — получилось красиво... Теперь закрываем сковороду крышкой, тушим примерно 5 минут, затем вливаем бренди, чуть уменьшаем огонь и еще примерно 10 минут отдыхаем. Теперь можно открывать — аромат потрясающий! Выкладываем рыбу на тарелки и подавайте с отварным молодым картофелем, если позволяет время года. Можете украсить свежей петрушкой или кинзой, а нет кинзы — подойдет и укроп... Да, если понравилось, можете выпить за мосарабов, они это заслужили...

Одно из наиболее известных испанских рыбных блюд, по праву занявших свое место в мировой ресторанной кухне, — «эскабече» (*escabeche*; буквально «маринад, маринованный»). Так называется холодная закуска из маринованной рыбы (реже курицы), для приготовления которой рыбу сначала обжаривают, затем сразу же (пока она еще горячая) выкладывают одним слоем в глубокое блюдо, заливают маринадом из уксуса, лука, перца и специй и оставляют

в холодном месте на ночь. В Стране Басков так чаще маринуют тунца, а в Кадисе — макрель. Если маринованная рыба — традиция испанской кухни, то маринованные сардины — это вообще традиция из традиций. И вкусно и дешево. Попробуйте таким образом приготовить весной невсякую корюшку.

### ЭСКАБЕЧЕ ИЗ САРДИН (Sardinas en Escabeche)

На 4 порции нам понадобится:  $\frac{1}{2}$  кг сардин (или корюшки); 1 л воды; 10 горошинок черного перца; 2 гвоздички; 2 зубчика чеснока; 2 лавровых листа; 4 десертные ложки оливкового масла; 6 десертных ложек винного (лучше хересного) уксуса; соль по вкусу.

Сначала готовим маринад. В сотейник наливаем воду, добавляем все специи, соль, оливковое масло и уксус. Хорошенько перемешав, доводим до кипения и варим маринад минут 10. Пока все это мирно побулькивает, беремся за рыбу — чистим ее и моем. Подготовленные сардины (или корюшку) кладем в сотейник с маринадом и варим 5 минут на маленьком огне. Даем остыть, ставим в холодильник и начинаем бороться со слюноотделением... Однако потерпите. Рыбка все же должна хоть немного промариноваться...

Хорош в Испании и сыр (*queso*) — продукт одновременно простой и изысканный. Сыроделием здесь занимались уже в начале первого тысячелетия нашей эры, о чем упоминает римский агроном Ко-

лумелла (современник Сенеки и, между прочим, тоже уроженец Испании) в своем знаменитом трактате «*De Re Rustica*», однако своего расцвета оно достигло в римскую эпоху. Сегодня в Испании производится около 200 видов сыра, хотя только один из них приобрел международную известность — ламанчский «манчего» (*Manchego*), экспортируемый в больших количествах (о нем мы расскажем немного позже). Этот факт говорит не столько о качестве испанских сыров, сколько об отсутствии должной рекламы (видимо, сказывается легендарная испанская лень). Практически каждая провинция славится своими сырами: Астурия — голубым «кабралесом» (*Cabrales*), Леон — овечьим «кастельяно» (*Castellano*), Галисия — эротичной «тетильей» (*Tetilla*), Наварра — нежно-острым «ронкалем» (*Roncal*), Страна Басков — пикантным «идиасабалем» (*Idiazábal*), Каталония — солоноватым «серратом» (*Serrat*), одним из старейших сыров Испании...

В некоторых регионах Испании принята система защиты способа производства сыра, позволяющая придерживаться традиций и в то же время дающая гарантию, что процесс сыроварения в данном регионе сохраняется неизменным. Контрольный совет занимается каждым *Denominación de Origen* (наименованием происхождения) и следит за четким соблюдением необходимых норм и стандартов, таких, например, как место происхождения молока, порода коров, коз или овец, качество пастбищ. Каждая стадия производственного процесса также четко определена и подлежит жесткому контролю, например, должно ли быть молоко пастеризованным или нет, до какой температуры его следует нагревать, какой вид сычужной

закваски или ферментов следует использовать. Строго регламентируются процесс засолки, форма и размер головок сыра, температура и влажность хранения и т. п. Все сыры категории *D.O.* занесены в регистр, их обычно маркируют на внутренней стороне корки цифровыми казеиновыми знаками, а также снабжают торговой маркой на упаковке. Совет даже строго сверяет количество литров молока, произведенного фермерами, с количеством килограммов полученного сыра, таким образом доступ на рынок поддельному товару практически закрыт.

Любителям можно посоветовать и нежный каталонский творог (*mato*). Попробуйте один из традиционных местных десертов — творог с медом (*mel i mato*)... Чувствуете? Пора переходить к десертам, которые в испанском языке называют довольно странным «почтовым» словом *postres*... Внимание, сладкоежки! Испанские кондитеры вас не разочаруют!

В Испании десерт — это чаще всего пирог. Яблочный (*tarta de manzana*), творожный (*tarta de queso*), миндальный (*tarta de almendras*), кокосовый, апельсиновый, грушевый, ванильный, манный и даже пирог на оливковом масле с чесноком... Повара щедро кладут в выпечку и сладости орехи (чувствуете, опять арабское влияние). Миндаль, фундук, грецкие орехи и каштаны добавляют не только в десерты, но и в самые различные блюда как загустители и вкусовые добавки. Миндаль используют, например, в выпечных рулетиках «пестиньос» (*pestiños de almendras*), которые испанцы по традиции едят во время Великого поста и на Пасху, посыпая сахаром или поливая медом. Пестиньос особенно популярны в Мадри-

де, поэтому их часто называют «мадридскими» — *pestiños madrilenos*. Еще одно типичное пасхальное угощение *torrijas* сможет приготовить даже ребенок: ломтики булки окунают в яично-молочную смесь, обжаривают, посыпают сахаром или поливают медом и едят на завтрак с кофе... Ну конечно же это наши обычные гренки, и пусть ваши домашние не кривятся на Пасху утром, увидев на праздничном столе вместо привычного кулича такое незамысловатое угощение. Терпеливо объясните им, что намеренно переводите семью на здоровую средиземноморскую диету — испанцы, кстати, живут на 10 лет дольше нашего...

9 ноября, на праздник святой Альмудены, небесной покровительницы Мадрида, во всех булочных-пекарнях столицы продают большие крендели-росконы (*roscón de la almudena*), украшенные цукатами и миндалем. Не торопитесь вгрызаться! Внутри обычно есть какой-нибудь маленький сюрприз — подарок от святой и кондитера... С засахаренными фруктами и сюрпризом внутри несут подобные «королевские» кренделя (*roscón de reyes*) и 6 января на праздник царей-волхвов, первыми пришедших в Вифлеме на поклонение младенцу Иисусу. Испанцы верят, что в свой праздник три царя-волхва тайно посещают дома и оставляют угощение, испеченное из тончайшей муки, яиц, масла и украшенное цукатами и сахарной глазурью. В тесто цари всегда кладут магическую монетку и боб. На следующее утро домашние вынимают из духовки теплый роскон, разрезают и едят на завтрак. Согласно поверью, удача улыбнется тому, кому попадется монетка, а самый эгоистичный обязательно наткнется на боб... Давайте попробуем и мы испечь роскон волхвов.

## РОСКОН ВОЛХВОВ (Roscón de Reyes)

*На 6 человек нам понадобится: 200 г сливочного масла; 200 г сахара; 3 яйца; 200 г муки; 1 чайная ложка дрожжей;  $\frac{1}{2}$  л молока; 200 г цукатов; монетка и боб.*

Смешиваем масло с сахаром. Растираем яичные желтки и добавляем в масло. Вливаем молоко, кладем дрожжи, муку и деревянной ложкой сбиваем тесто. Отдельно взбиваем белки, осторожно вводим их в тесто и добавляем кусочки цукатов. С тестом закончили — теперь прячьте в него поглубже монетку и боб. Смазываем кольцевую форму сливочным маслом и посыпаем мукой. Выкладываем в форму тесто и выпекаем в разогретой до 180 °C духовке примерно 45 минут. Готовность можно проверить спичкой: влажная — пусть пирог еще печется, сухая — пора вынимать. Вынимаем готовый роскон из формы, посыпаем пудрой, украшаем цукатами, можно промазать и шоколадным кремом и взбитыми сливками — тут уж проявите вкус и фантазию. И не забудьте предупредить домочадцев о сюрпризах — пожайлесте их зубы...

Первого ноября, на День всех святых, принято угощаться миндальной пастой *huesos de Santos* (буквально: «кости святых») и пончиками-буньюзлос (*buñuelos*) с самой разнообразной начинкой — шоколадной, кофейной или взбитыми сливками (получается, что знаменитый испанский режиссер-авангардист Луис Буньюэль по-нашему просто Пончиков!). Не пропустите и особый испанский десерт — «флан»

(*flan*). Для его приготовления заварной крем с различными добавками (миндаль, цедра, анис, корица, ликер) заливают сахарным сиропом и запекают в глубокой посуде. Готовый флан при подаче переворачивают на блюдо — в результате карамелизированный сироп оказывается сверху и покрывает крем как лагуна. Это очень вкусно! Кстати, давайте попробуем приготовить такой крем сами.

## ФЛАН (Flan)

*На 8 порций понадобится: 1,5 чашки сахара; 3,5 чашки молока; 6 яиц; 2 яичных желтка (естественно, помимо яиц); цедра одного лимона; ваниль на кончике ножа, терпение...*

Начинаем процесс карамелизации — в сотейнике на среднем огне расплавляем сахар, до тех пор пока он не станет янтарным. Выливаем его в 1,5-литровую кольцевую форму и, быстро покачивая ее, распределяем сахар по дну и бортам (сахар обязательно должен равномерно покрыть всю форму). Теперь разогреваем молоко, но не доводим его до кипения. Взбиваем яйца с дополнительными желтками, затем осторожно вводим весь оставшийся сахар, ваниль и постепенно вливаем горячее молоко. Образовавшийся в результате «гоголь-моголь» вливаем в покрытую карамелью форму, устанавливаем ее в скороводу с теплой водой, все закрываем фольгой и засовываем «конструкцию» на целый час в разогретую до 150 °C духовку. Готовность можно проверять ножом или зубочисткой — вынутые из готового флана они останутся сухими.

Вот теперь форму можно снимать, дать немного остыть и поставить в холодильник. Полностью остывший флан ножом осторожно освобождаем от формы, переворачиваем на блюдо и ставим это блюдо перед изумленными гостями. Хорошо подойдет театральная фраза: «Кушать подано!»

В своих десертных блюдах испанцы широко используют сладкий миндаль, лучшими сортами которого считаются крупный удлиненный малагский миндаль (часто он продается в сахарной глазури самых различных цветов) и широкий миндаль из Валенсии. Можете попробовать приготовить и миндальный флан.

### МИНДАЛЬНЫЙ ФЛАН (Flan de Almendras)

Нам понадобится: 1 чайная ложка воды;  $1\frac{3}{4}$  стакана сахара;  $\frac{1}{2}$  стакана молотого миндаля; 3 стакана молока; 1 чайная ложка тертой лимонной цедры; 6 яиц;  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли; тонкие ломтики апельсина для украшения.

В форме для выпечки на маленьком огне доведем сахар и воду до карамелизации. Когда сахар приобретет золотистый цвет, снимаем его с огня и, слегка наклоняя форму, равномерно распределяем карамель по дну. В кухонном процессоре (пестик и ступка слишком утомительны для современного человека) смешиваем все остальное (естественно, кроме ломтиков апельсина) до од-

нородного состояния. Выкладываем смесь в форму, так же как и в прошлом случае устанавливаем ее в скороводу с теплой водой, все закрываем фольгой и — в разогретую до  $150^{\circ}\text{C}$  духовку. Выпекаем около 1 часа, пока не подрумянится, затем охлаждаем, накрываем форму блюдом и аккуратно переворачиваем. Готовый флан нужно не менее часа выдержать в холодильнике, а перед подачей украсить ломтиками апельсина.

Происхождение всемирно известного десерта — одна из кулинарных загадок. Французы утверждают, что флан — разновидность хорошо известного практически всем кулинарам карамельного крема (*crème caramel*), или крем-брюле (*crème brûlée*) — охлажденного густого заварного крема из сливок, яичных желтков, сахарной пудры и ванили, покрытого тонкой корочкой карамелизованного сахара. Однако такое «типично французское» лакомство придумали, скорее всего, не французы — знаменитый повар Огюст Эскофье даже не упоминает его в своих кулинарных книгах, да и французский словарь *Larousse Gastronomique* описывает подобное блюдо под названием *creme anglaise au miroir* (английский «зеркальный» крем). Вполне возможно, что этот десерт действительно был изобретен жителями туманного Альбиона, — рецепты его приготовления приводятся еще в английских поваренных книгах XVII века. Интересно, что в США его завезли совсем не английские колонисты (что было бы вполне логично) и даже не повара-французы. Посетивший Испанию шеф-повар нью-йоркского ресторана *Le Cirque*, Алан Сэйлхак познакомился там со старинным каталонским «жженым» кремом —



*crema quemalada a la catalana* — и в 1982 году включил его в свое меню. Карамелизированный, или жженный крем (*burnt cream*) — так называли его американцы — настолько понравился посетителям, что стал излюбленным десертом многих ресторанов США.

Другой «фирменной» испанской сладостью является туррон (*turrón*) — что-то типа нуги или халвы, но роскошней — с шоколадом и миндальными орехами, часто в вафлях. Туррон — такая же неотъемлемая часть культуры испанцев, как гитара и фламенко:

*«В песнях, так же как и в сладостях, таится дыхание истории, ее вечный смысл без дат и фактов. Любовь и душа нашей страны раскрываются в ее напевах или в неповторимом вкусе ее халвы; именно они хранят в себе живую жизнь умерших эпох, а не камни и колокола, не национальный характер и даже не язык...»*

*Федерико Гарсиа Лорка. Колыбельные песни*

Туррон обычно готовят вручную в специальных кондитерских — он очень популярен на Рождество, хотя конечно же является чисто арабским (то есть совсем не христианским) лакомством. Существуют два основных вида, различаемые по географическому признаку. Твердый (*duro*) аlicantский туррон (*turrón de Alicante*) из миндаля, меда и яичных белков напоминает нечто среднее между нугой и козинаками, а мягкий (*blando*) хихонский туррон (*turrón de Jijona*) из тертого миндаля и меда больше похож на нежнейшую халву. Его качество зависит от содержания миндаля — в обычном (*popular*) его не менее трети, а в особом

(*supreme*) — две трети. Производители «Хихона» и «Аликанте» защищают свой продукт, как лучшие вина и сыры, с помощью системы контроля наименования происхождения. Конечно же производят и другие виды туррона, например *terrónico* — с кунжутным семенем... Последуем совету Лорки и, чтобы лучше понять дух Испании, попробуем самостоятельно приготовить хихонский туррон.

### ХИХОНСКИЙ ТУРРОН (*Turrón de Jijona*)

Нам понадобится: 250 г миндаля (испанцы используют сорт *Marcona*); 250 г фундука; 250 г меда; 250 г сахара; 5 яичных белков.

Сначала снимем с миндаля кожицу, предварительно ошпарив его кипятком (дело это хлопотное и требует терпения, поэтому лучше купить уже очищенный). Обжариваем очищенный миндаль вместе с фундуком, постоянно помешивая, а затем мелко рубим. Теперь взбиваем до густоты яичные белки и смешиваем их с орехами, получая в итоге своеобразную ореховую пасту. В сотейнике смешиваем мед с сахаром и растапливаем на медленном огне. Добавляем ореховую пасту и держим на огне 10 минут, постоянно помешивая (отдохнем позже). Вроде бы готово — снимаем с огня. Достаем с полки большое неглубокое фарфоровое блюдо, выстилаем дно рисовой бумагой и равномерным слоем выкладываем на нее медово-ореховую массу. Когда он остынет (вот тут можете отдохнуть), посыпая всю эту красоту сверху корицей, нарезаем на маленькие кусочки и подаем. Это и есть туррон... Гости ахнут!

Можно, конечно, приготовить и рождественский шоколадный туррон (*turrón de chocolate*), тем более что это под силу даже ребенку — выпекать ничего не придется.

### ШОКОЛАДНЫЙ ТУРРОН (*Turrón de Chocolate*)

*Нам понадобится: 250 г сливочного масла; 250 г бисквита или кекса; 100 г миндаля; 100 г грецких орехов; 150 г шоколада; 8 столовых ложек сахара.*

Если вы знаете, что такое водяная баня, попробуйте растопить в ней плитку шоколада. Разотрите хорошенько масло с сахаром, добавьте расплавленный шоколад, покрошите бисквит и все это тщательно перемешайте. Добавьте порубленный миндаль, грецкие орехи, выложите массу в прямоугольную форму, выстланную пергаментом, и поставьте в холодильник на сутки (если сумеете продержаться и не съесть часика так через два). Теперь осталось вынуть готовый туррон из формы и нарезать квадратиками. Именно так и делают десерт к праздничному рождественскому столу многие жители Канарских островов. И конечно же их дети...

Вот так, потихоньку, мы подобрались к шоколаду — еще одному типично испанскому продукту. Как там у Козьмы Прутков в творении «Желание стать испанцем»?

*Дайте руку верную,  
Два вершка булату,  
Ревность непомерную,  
Чашку шоколату...*

Когда бородатый испанский генерал Эрнандо Кортес первым из европейцев высадился на побережье Мексики, ацтеки почли его воплощением возвратившегося к ним доброго бога Кецалькоатля, которого всегда изображали с бородой. 14 ноября 1519 года они устроили в честь конкистадора пышный «банкет», на нем вождь ацтеков Монтесума угощал испанцев восхитительным густым напитком из бобов какао с ванилью и специями, подававшимся в чашах из чистого золота. Этот напиток ацтеки называли *cacahuatl*, или *xocoatl* — дословно «пища богов» (от чего и произошло первоначально испанское слово «сасао») и считали, что его им даровал Кецалькоатль, чтобы легче было переносить земные тяготы. Свой «какахуатль» (от него впоследствии и появилось слово «шоколад») ацтеки готовили из ферментированных и поджаренных бобов какао и приправляли ванилью и порошком жгучего перца чили. Видимо, напиток генералу не слишком понравился — в «благодарность» за угощение менее чем через три года великая столица ацтеков Теночтитлан была полностью разрушена...

Однако вернувшийся на родину в 1527 году Кортес привез с собой не только бобы какао, но и способ приготовления напитка из них, который испанцы со временем несколько модифицировали, — в какао добавили сахар, убрали перец и стали подавать его горячим. В течение более 100 лет горячий шоколад оставался испанским секретом — первый английский *chocolate shop* для богатых и благородных

людей открылся только в 1657 году, а во Франции «питьевой шоколад» стал известен еще позже — в 1659 году, когда Людовик XIV женился на испанской принцессе Марии-Терезе. Говорят, королева настолько любила этот напиток, что заявляла: две ее единственные страсти — шоколад и король (причем неизменно ставила шоколад на первое место). С самого начала своего похода по Европе шоколад окружался ореолом таинственности и мистики — ему приписывали настолько невероятные свойства, что дело иногда доходило до курьезов. Французская писательница маркиза де Севинье (1626—1694) в своих письмах к дочери писала, что одна придворная дама во время беременности так злоупотребляла шоколадом, что разрешилась от бремени черным, «как дьявол», ребенком...

Судя по всему, привыкшие к маврам испанцы совершенно не боялись появления смуглых младенцев, и горячий шоколад издавна стал одной из кулинарных традиций страны. Хотите стать «настоящим испанцем» — попробуйте сами приготовить чашку настоящего горячего испанского «шоколата».

### ШОКОЛАД ПО-ИСПАНСКИ (Chocolate a la Española)

*Нам понадобится: 120 г мелко покрошенного черного шоколада; 2 стакана молока; 1 чайная ложка крахмала (лучше кукурузного); 4 столовые ложки сахара.*

Итак, приводим самый простой способ «стать испанцем». Вливаем половину молока в сотейник, добавляем туда же шоколад, ставим на ма-

ленький огонь и постоянно помешиваем, пока шоколад полностью не растопится. В оставшемся холодном молоке растворяем крахмал и, постоянно взбивая венчиком, вливаем в шоколад. Затем туда же добавляем сахар (все время мешаем — лениться будем потом) и, не переставая взбивать, готовим на маленьком огне еще 5 минут, пока смесь не начнет густеть. Еще не все! Снимаем с огня, снова взбиваем венчиком, разливаем горячим по предварительно разогретым чашкам и пьем, не торопясь. Ну как? Что-нибудь чувствуете? Уже и по-испански начинаете понимать? Ну хорошо — что такое buen provecho? Правильно: «приятного аппетита»!

Только не слишком увлекайтесь — и дело тут не в цветных детях... Лет 20 назад в США появился новый термин «шоколадоголик» (*chocoholic*) — так стали называть особо страстных любителей шоколада. Оказывается, такое название имеет под собой вполне научную основу. Исследователи из Сан-Диего (Калифорния) доказали, что шоколад содержит вещества, действие которых на человеческий организм аналогично марихуане. Однако для того, чтобы действительно «поймать кайф», человеку весом 60 кг надо за раз съесть 55 плиток шоколада весом 200 г. Так что быть «шоколадоголиком» — дело не из легких. Кроме того, высококалорийный продукт может сильно подпортить фигуру, хотя испанцам как-то удается этого избежать...

Ну вот, пожалуй, и все, что мы хотели рассказать о главных испанских продуктах. Хотите что-то приготовить сами — отправляйтесь в супермаркет, в расположенную поблизости лавочку или на ры-

нок... Последнее — предпочтительнее, так как продовольственный рынок является важнейшим элементом испанского быта. Причем маленьких рынков великое множество, и вам не придется их долго искать. Обязательно пройдитесь вдоль торговых рядов — это особое приключение. Процесс выбора из обилия овощей, фруктов, солений, мяса и рыбы здесь происходит неспешно, поэтому у прилавка нередко очереди. Правда, в отличие от нас, свободолюбивые испанцы не выстраиваются вплотную друг к другу, а стоят весьма свободно вокруг прилавка, неукоснительно соблюдая при этом принцип очередности. Человек, влезавший без очереди, вызывает такое же раздражение, как и в России. Поэтому, спросив «кто последний» (*el último*), стоит запомнить и не упускать его из виду. Если вы регулярно ходите на один и тот же рынок, то лучше покупать у определенного продавца, даже если рядом в какой-то день цены будут меньше. Постоянный клиент — уважаемая персона! Вас и обслужат с почетом, и отберут продукты получше, и взвесят их «с верхом»... В стороне от туристских троп вы можете наблюдать долгие ритуальные разговоры, которые ведут продавцы и покупатели. Впрочем, стоит вам выразить нетерпение, сказать «*Señoras!*» и постучать по часам (с любезной улыбкой, разумеется), процесс ускорится, хотя вы и почувствуете некоторое охлаждение к вашей персоне... Правда, на этот счет есть и другое, достаточно авторитетное, мнение:

*«Я, конечно, не могу утверждать, что очереди в магазинах — изобретение испанцев, но прорваться в магазине вперед, причем чем грубее, тем лучше, считается здесь делом чести. «Экстранхерос» (ино-*

*страницы) не сразу обучаются искусству стояния в очередях, скажем, в мясной лавке... Мясник, или его жена, или его ученик стоят настолько выше возни по ту сторону прилавка, что обслуживают они не того, кто отстоял очередь, а того, кто оказался в поле зрения или рассказал им самую свежую байку... Бывает, что иностранок пропускают вперед. Наивные иностранки! Они не знают, что причиной тому — вовсе не вежливость. Испанцы удаляют их такого внимания с единственной целью: побыстрее вытолкать их из магазина, чтобы одождать посмеяться над их потешной соломенной шляпкой»...*

*Дрю Лоней. Эти странные испанцы*

## Что пьют испанцы?

Мы выпили по рюмке агуардиенте и заплатили сорок сентимо за обе рюмки. Я дал женщине пятьдесят сентимов, чтобы она оставила себе на чай, но она вернула мне монетку, решив, что я не расслышал цены.

*Эрнст Хемингуэй. Фiesta*

Как принято в России, начнем с «горячительно-го», тем более что любителям крепких напитков в Испании, несомненно, есть чем разогреться. Самый простой (проверенный Хемингуэем) «путь к истине» — «агвардьенте» (*aguardiente*), или «огненная вода», — испанская бесцветная крепкая и ароматная виноградная водка, бо́льшие ясаго напоминающая грузинскую чачу... И хотя для объяснения мы пользуемся словами женского рода (водка, чача), по-испански это слово мужского рода — а какого еще может быть напиток настоящего мачо? Лучший

вид агвардьенте производят в северных областях из виноградного жмыха (кожицы и семян, оставшихся после выжимки винограда), называется он — агвардьенте-де-орухо (*aguardiente de orujo*), а часто — просто орухо, то бишь — «жмых». На юге предпочитают анисовый агвардьенте (*aguardiente de anís*), прозрачную виноградную водку с ароматом аниса, которую «гонят» чуть ли не в каждой андалусской деревне. Самый известный сорт делают в Кордове, хотя особо славится анисовка из Чинчона близ Мадрида... Хотите заказать рюмочку — просите «копа» (*copa*). «¡A su salud!» — за ваше здоровье! Только соблюдайте норму. А то можете выпить меньше...

На самом деле практически каждый регион Испании гордится (гордиться — вообще любимое занятие испанцев) своим фирменным горячительным напитком. Травяные настойки Галисии и Ивисы, наваррский «пачаран» (*pacharán*) — одна из известных марок *Pacharán Basarama Negra*, абсент Таррагоны, андалусская «касалья» (*cazalla*) — вот лишь небольшая часть общего списка. Приятно отметить, что все они отличаются высоким качеством, замечательным вкусом и, что особенно греет душу, не слишком высокой ценой. Изысканные сорта виноградного бренди (склонные к анархии испанцы, как и мы, упрямо называют свои бренди «коньяком» — *coñac*) производят в Андалусии из хересных вин — например, марки *Domestq, González Byass, Romate*. Большинство из них и выдерживают в старых бочках из-под хереса, что придает напитку особый вкус и аромат. В результате получается загадочное «шерри-бренди»<sup>1</sup> — помните у Осипа Мандельштама:

<sup>1</sup> *Sherry* (шерри) — английское название хереса.

«Я скажу тебе с последней прямотой: все лишь бредни, шерри-бренди, ангел мой...» Здесь же из выдержанного хереса и бренди с добавлением трав и эпельсиновой цедры испанская семейная винодельческая фирма *Soto* производит прекрасный дижестив<sup>1</sup> *Ponche*, поступающий в продажу в бросающихся в глаза серебристых бутылках. Этот великолепный напиток может поставить последнюю точку в любви, самой изысканной, трапезе (как и положено дижестиву).

Испанцы делают и прекрасный мягкий сухой джин (*ginebra*) с приятным привкусом лакрицы и аниса. В списке 100 самых распространенных спиртных напитков мира испанская марка *Larios* занимает 23-ю строчку и входит в шестерку самых известных джинов. В 1993 году этот напиток умудрился получить в Великобритании первое место среди 13 лучших марок джина, опередив даже таких признанных фаворитов, как *Gordon's* и *Beefeater*. Благодаря тонкому вкусу *Larios* вполне можно пить в чистом виде, хотя испанцы предпочитают разбавлять его содовой или тоником один к одному. Другие наиболее известные марки испанского джина: *Rives, M. G. и Horiguer*.

Однако пора «снизить градус» и перейти, наконец, к испанскому вину, «чья кровь пьянит густая», тем более что оно является одной из главных достопримечательностей страны. Испания — одна из признанных винодельческих стран, входящая в великую тройку вместе с Италией и Францией. Ис-

<sup>1</sup> Дижестив (*фр. digestif*) — средство, способствующее пищеварению. Во Франции после еды (к кофе) в качестве дижестива принято подавать какой-нибудь крепкий напиток — коньяк, грушевое бренди или кальвадос.

тория ее виноделия насчитывает 5 тысячелетий. В нее «вливали» свою лепту карфагеняне, греки, римляне, англичане и французы. Находки археологов свидетельствуют, что изготавливать вино умели уже иберы — древний народ, пришедший на Пиренейский полуостров, вероятно, из Северной Африки. Однако всерьез виноделие в Испании начало развиваться во времена Римской империи. Еще Плиний писал, что иберийское вино из Таррако (ныне Таррагона) соперничало с итальянским за звание лучшего в империи.

*«Служанка принесла большую миску горячего овогого супа и вино. На второе нам подали жареную форель, потом какого-то тушеного мяса и большое блюдо с земляникой. Вино мы пили не в убыток себе, и служанка смущенно, но с готовностью приносила его. Старуха хозяйка один раз заглянула в столовую и сосчитала пустые бутылки».*

*Эрнест Хемингуэй. Фиста*

Обратите внимание: герои Хемингуэя не выбирают какую-то марку, а просто пьют то, что приносят... Ровно так же знаменитый римский оратор Цицерон, первый почитатель испанских вин, не имел возможности выбрать определенную марку. Для него, как и для большинства его соотечественников, все вина Пиренейского полуострова сливались в одно общее понятие «испанские». И качество их, наверное, было не лучше нынешних — в литровых картонных тетра-паках. На то были свои веские причины — римляне только начинали приспосабливать местную дикорастущую лозу для виноделия. А впервые она появилась в Испании в Кадисе еще в 1100 году до н. э., куда ее привезли развитые во всех

отношениях финикийцы. Попытки мусульман-мавров бороться с лозой и истреблять виноградники ни к чему не привели — виноделие спряталось под защиту христианских монастырей. В результате лоза победила — мавры были изгнаны, и уже с начала XIV века испанские вина начала импортировать Англия. В период правления Карла V, в эпоху расцвета могущества Испании, уже вся Северная Европа упивалась (в прямом и переносном смысле) хересом, аликанте и винами с Канарских островов.

По разнообразию вин любой другой стране трудно превзойти современную Испанию. Здесь вы найдете и великолепные красные вина Риохы, изящные белые вина Ла-Манчи и Кастилии, сладкие вина Валенсии и конечно же обязательно попробуете всемирно известные херес и малагу. Из-за различий в местности, климате, почве и сортах винограда вина имеют очень разные «характеры». Попробуйте, например, *Coronas* (Коронас) — вино, производимое крупнейшей испанской семейной компанией *Torres* из винограда сорта Каберне Совиньон. Это вино обладает длительным послевкусием и изысканным ароматом, с тонами лесных ягод, лакрицы и дуба, и прекрасно подходит, например, к пазле. Особой гордостью семьи Торрес уже много лет является вино *Gran Coronas*, которое изготавливается с небольшой добавкой винограда Темпранилья. В год производят не более 12 тысяч бутылок этого вина, часть из которых обязательно поставляется ко двору испанского короля. А если вы попали в Испанию в феврале, то отпраздновать День святого Валентина лучше всего с бутылочкой *San Valentin* — белого сухого вина, производимого той же компанией из винограда сорта Парельяда. Это бледно-золотистое, немного сладковатое на

вкус вино с комплексным букетом свежего винограда, спелых бананов, айвы и цветов акации и легкими оттенками розы и розмарина.

Говоря об испанских винах, стоит немножко рассказать о бodegaх (*bodega*). Это и винный погреб, и винный магазин, и компания, занимающаяся производством и продажей вин. Само слово «*bodega*» происходит от латинского «*apotheca*», которое, в свою очередь, восходит к древнегреческому «*apothēke*» (склад, винный погреб). Так что аптека и винный склад имеют один корень. Не правда ли, красноречивое свидетельство пользы вина для здоровья и прекрасное подтверждение мудрости Гиппократова утверждения, что «*глоток вина смягчает голод, успокаивает боль и облегчает душевную тоску*». Недаром же один из красивейших и стариннейших винных кабачков в Вальядолиде, главном городе Кастилии, называется «Пенициллино»...

В таком «подвале» обычно стоят 20—30 бочек самых разнообразных вин (если, конечно, бodega не специализируется на каком-то одном). Вошедшему вешают на грудь номерок, чтобы отметить время прихода (на весь процесс дегустации обычно отводится час), и дают пятидесятиграммовый пластиковый стаканчик, в который можно самостоятельно и сколько угодно наливать вино из бочек (редко кто доходит до последней). То, что понравилось, можно купить «навынос» — для этого рядом с бочками стоят пустые пластиковые бутылки и двухлитровые канистры. Практически никто не уходит отсюда без покупки, трезвым или голодным, так как здесь же можно попробовать и приобрести уникальные сорта колбас, сыров и сладостей.

В большинстве испанских баров и ресторанов вы найдете сладкую, как компот, «сангрию» (*sangría*; от

*sangre* — кровь) — традиционный напиток кроваво-красного цвета из красного сухого вина, подслащенного, приправленного пряностями и настоянного на разных фруктах, чаще цитрусовых. Сангрию принято подавать в кувшинах и разливать по широким бокалам со льдом — так она прекрасно утоляет жажду в часы сиесты. Испанцы пьют ее по любому поводу, в том числе и во время еды (она, например, прекрасно подходит к пазлье). Несмотря на свое «кровавое» название, существует и белая сангрия (*sangría blanca*), которую готовят из белого вина. Действительно, строгого рецепта у сангрии нет — например, барселонцы обычно разбавляют вино пополам минеральной или газированной водой и добавляют ломтики свежих яблок, груш, винограда, персики или дольки лимона; любители напитков покрепче, наоборот, немного слабривают ее бренди или ликером. Пьется она очень легко, особенно за неспешной беседой, однако с ней надо быть поосторожнее — можете потом и не встать из-за стола... Хотите проверить? Тогда попробуем сами приготовить сангрию.

### САНГРИЯ (Sangría)

На 8 порций нам понадобится: 2 бутылки (по 750 мл) сухого красного вина; 2 бутылки (по 330 мл) лимонного тоника; 1 апельсин, нарезанный кружочками; 1 нарезанный кружочками лимон; сахар по вкусу; кубики льда; веточки мяты.

Берем большой кувшин, выливаем в него вино, добавляем тоник, апельсин, лимон и сахар. Мешаем и ставим в холодильник часика этак на

два... Теперь можно разлить наш напиток по бокалам, положив в них кубики льда и украсив веточками мяты. Можно добавить в сангрию нарезанные на дольки зеленое яблоко и персик, 50 г испанского бренди (здесь мы вас ограничиваем только условно) и немного корицы. В жаркий день более подходящего напитка не сыскать...

Традиционно сангрию смешивают, подбирая сочетания компонентов исключительно по вкусу, однако такой напиток в готовом виде теперь выпускает и ряд фирм. В частности, его производство налажено совсем недалеко от Питера — на фабрике «Болегас Вальдепабло-Нева» в небольшом красивом городке Гатчина, на юге Ленинградской области. Предприятие принадлежит известному испанскому концерну «Вальдепабло», а вина для производства сангрии поставляются из южных районов России и Молдавии. Сангрию здесь выпускают в трех вариантах: «Эста», «Дон Маноло» и «Дон Рамиро». Минимальное содержание красного или белого вина в напитке составляет 50% объема, а крепость колеблется от 7% до 14%. И не удивляйтесь, обнаружив в напитке мякоть или цедру — рецептура это вполне допускает.

Из слабоалкогольных напитков испанцы предпочитают сидр (*sidra*) — веселящий животворный яблочный напиток, которым особенно славятся северные регионы страны. Центром его производства считается Астурия — регион, расположенный между Сантандером и Правией. Здесь производят два главных вида сидра: *sidra natural* и *champarada*. Первый — обычный сухой сидр с содержанием алкоголя 5–6%, второй — полусухой игристый напиток с

добавлением сахара. В Стране Басков производят очень вкусный сидр «питарра» (*pitarra*) крепостью 4%. К сидру традиционно подают ветчину, колбаски, сыры, омлеты и морепродукты.

Есть чем заняться в Испании и любителям пива — этот напиток хотя и не имеет здесь глубоких корней и традиций, но в последние годы стал очень распространенным. Испанское светлое пиво (темного и не ищите) довольно дешевое и, как правило, не слишком крепкое. Оно подается очень холодным и за обедом употребляется мало — чаще его пьют как аперитив с закусками в барах, в том числе и в специализированных пивных барах «сервесериях» (*cerveceria*). Испанцы, в отличие от остальных европейцев, называют пиво *cerveza* (сервеса). Такое «необычное» название на самом деле имеет более глубокие корни, чем все производные от немецкого *Bier*. Дело в том, что еще древние римляне называли похожий на пиво напиток «цервисия» (*cervisia*) — по имени богини полей, хлебных злаков и сельской жизни Цереры. Только испанцы сохранили римские корни, хотя даже потомки римлян итальянцы теперь называют пиво полунемецким словом *birra*.

Наиболее популярные марки испанского светлого пива: малагское *San Miguel*, севильское *Cruzcampo*, гранадское *Alhambra* и мадридское *Mahou*. При заказе бочкового пива вы можете выбрать: *copa* (канья) — маленький стакан (250 мл), *tubo* (тубо) — высокий цилиндрический стакан, *jarra* (харра) — большую поллитровую кружку или *maceta* (масета) — массивную кружку (почти кувшин). Маленькая кружка в Стране Басков будет называться иначе — *surrito* (суррито). Хотите бутылочного — просите *quinto* (кинто) — маленькую бутылку (200 мл),



*tercios* (терсиос) — бутылку побольше (330 мл), а при сильной жажде вполне подойдет и *litronas* (литронас) — литровая бутылка. Имейте в виду, что в Испании пиво из бутылки на улице пить не принято, это выглядит не как европейская раскованность, а как дурной тон (похоже, что испанцев пить пиво учили законопослушные американцы)...

Из безалкогольных испанских напитков стоит упомянуть «орчату» (*horchata*) — довольно своеобразный белый, сладковатый напиток, который готовят вымачиванием в воде толченых орехов (чаще миндаля — *horchata de almendras*) или зерен (чаще риса — *horchata de arroz*). Орчату обычно слегка подслащивают сахаром, ароматизируют корицей или ванилью и подают холодной, например, в специализированных испанских барах-орчатериях (*horchateria*). Издавна в Испании, особенно в Андалусии, очень популярна *horchata de chufa* — орчата из чуфы:

*«В таком одеянии, с платком на голове, которым она повязала мою рану, я был похож на валенсийского крестьянина, из тех, кого можно встретить в Севилье, где они торгуют чуфовым оршадом»...*

*Проспер Мери́ме. Кармен*

Чуфа — растение вида *Cyperus esculentus* семейства осоковых родом из Северной Африки и Средиземноморья. Стебель чуфы образует на подземных побегах множество (до 500 штук в одном гнезде) мелких сладких клубеньков величиной с миндальный орех, в мякоти которых содержится до 25% жирного масла и до 28% сахара, а также большое количество калия и железа, что определяет их высокую питательную ценность. Чуфа была известна

еще в Древнем Египте: археологи находили ее в гробницах 3—2-го тысячелетия до н. э., а ее изображения встречаются на утвари из могил фараонов. Древнегреческий естествоиспытатель и философ Теофраст (372—287 гг. до н. э.) писал о чufe:

*«Близ реки в Египте растет на песчаной почве съедобная трава Cyperus, плод круглый, величиной с киш. Люди собирают клубни и варят их в ячменном ниве, после чего они становятся очень сладкими, их поедают обычно как десерт»...*

В начале нашей эры распространителями чуфы были арабы, которые насаждали ее всюду, куда они проникали, — Испания (и особенно Валенсия) в этом смысле не была исключением. С тех пор испанцы стали большими поклонниками чуфы и даже считают ее плоды пищей будущего. В этом идеальном продукте питания оптимально сбалансировано соотношение белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Кстати, чufу в конце XVIII века даже завезли в Россию и успешно выращивали на помещичьих усадьбах, но потом о ней забыли...

Название «орчата» связывают с красивой легендой. Однажды девушка из маленького городка как-то угостила короля Каталонии и Арагона этим напитком. Король пришел в восторг (видимо, повлияло железо) и спросил: *«Que es això?»* — «Что это?» Девушка ответила: *«Es leche de chufa»* — «Это молоко чуфы». На что король заметил: *«Això no es llet, això es OR, XATA!»* — «Это не молоко — это золото, красotka!» (*Xata* — по-каталонски привлекательная молоденькая девушка.) Слани о напитке под названием *orchata*, которым так восхищался король, разнеслась по всей Испании. Позже в начало слова перед гласной, как это принято у испанцев, была добавлена буква *H*. Легенда, конечно, симпа-

тичная. Однако существует более прозаическая версия, связывающая орчату с... ячменем. Подобное «молочко» в древности готовили из ячменя, латинское название которого (*hordeum*) и легло в основу испанского *horchata*. Отличавшийся тонким вкусом арабы делали похожий напиток из миндаля и подслащенной воды, настоянной на лепестках розы или цветках апельсина. Сохранив «ячменное» название, испанцы просто заменили свой рецепт арабским. В результате и в соседней Франции в XVIII веке стал очень популярен *orgeat* — миндальное молоко, которое до сих пор и концентрированном виде используют как ароматическую добавку. Знают этот продукт и в Италии, где его называют *orzata*. И даже в нашей стране «оршад», или «оржад», когда-то был довольно известен (он встречается в словаре Даля), причем делали его не только из миндаля, но из кедровых орешков. Еще в XIX веке такой прохладительный напиток подавали в санкт-петербургских кофейных домах наряду с лимонадом, кофе и шоколадом... Вот тебе и испанская «красотка»!

А вот что пишут об оршаде старые русские книги.

## ОРШАД

«Под именем оршада известна у иностранцев ячменная вода, употребляемая в летнее время вместо прохладительного напитка и приготавливаемая следующим образом: возьми фунт обрушенного или такого ячменя, с которого снята кожа, налей на него четыре фунта воды и вари полчаса, потом процеди сквозь полотенце и подбавляй в

него три лота мелко истолченных и сквозь тряпицу прожатых дынных семян с таким же количеством розовой воды и сахара.

...Или возьми четверть фунта дынных семян и столько же сладкого очищенного миндаля; все толки, опрыскивая время от времени розовою или померанцевою водою, чтобы не обмаслились. Когда же истолкнутся они мелко, тогда намачиваются в трех фунтах воды и процеживаются раза два или три сквозь сито, чтоб вода поседела и была как молоко; после того подбавляется туда же несколько лимонной корки, лимонного сока и полфунта сахара, и как сахар разойдется, то процеживается все сквозь чистую салфетку и по отстоянии сливается в бутылки и остужается в погребе»...

За последнее столетие в России и оршад, и чуфу напрочь забыли, поэтому попробуем удивить своих знакомых и приготовить орчату из чуфы по старинному испанскому рецепту.

## ОРЧАТА ИЗ ЧУФЫ (Horchata de Chufa)

Нам понадобится: 1 кг чуфы; 1 кг сахара; 5 л воды; 1 палочка корицы.

Для начала тщательно вымоем клубеньки чуфы, зальем их холодной водой и дадим постоять 12–14 часов. Пусть помохнут. Затем еще раз вымоем, откинем на дуршлаг и обсушим на бумажном полотенце. Теперь попробуем растолочь клубеньки, а если лень — с помощью кухонного про-

цессора безжалостно превратите их в мягкую пасту. Если она не кажется вам достаточно мягкой, можете добавить немного воды. Дальше — проце. Вливаем в емкость с пастой все 5 литров воды, добавляем палочку корицы, перемешиваем и ставим в холодное место на 2 часа. Осталось добавить сахар, размешать его, пока полностью не растворится, и процедить напиток сначала через металлическое сито, а затем через влажную ткань (лучше даже два раза). Та молочно-белая жидкость, которая сейчас стоит перед вами, и есть орчата (или оршад) из чуфы. Поставьте ее в холодильник еще на пару часов, а потом можете предложить гостям. Неплохо при этом обмахиваться веером и пощелкивать кастаньетами...

В России чуфу вряд ли можно так просто достать, поэтому вместо нее можете воспользоваться обычным миндалем — та же текстура и похожий вкус. Итак, готовим миндальную орчату (веер и кастаньеты можете пока отложить).

### МИНДАЛЬНАЯ ОРЧАТА (Horchata de Almendra)

Нам понадобится:  $\frac{1}{2}$  кг миндаля;  $\frac{1}{2}$  кг сахара; 1 лимон; 1 палочка корицы; 1 щепотка соли; 2,5 л теплой воды.

Сначала удалим с миндаля кожицу — занятие не самое приятное, но нам важен результат. Кладем миндаль в кастрюлю с кипящей водой и дадим ему постоять, чтобы кожица размякла. Теперь кожицу

можно снимать с помощью нехитрого приема — зажать ядрышко между большим и указательным пальцами и выдавливать сердцевину из кожицы. Правда, есть способ и получше — купить уже полностью очищенный, но если такового в магазине не нашлось, придется потрудиться... Очищенный миндаль размалываем в крупный порошок и отставляем в сторону. Вливаем в кастрюлю воду, добавляем соль, туда же кладем нарезанные ломтиками лимоны, перемешиваем, а затем постепенно, не торопясь, высыпаем миндальный порошок (не забывайте все время помешивать). Все, самая трудоемкая часть закончена. Закрываем кастрюлю, переводим дух и даем напитку настояться при комнатной температуре примерно 2 часа. Пока можно заняться домашними делами или перечитать «Гойю» Фейхтвангера... В настоявшееся «молочко» добавляем сахар, кладем палочку корицы и мешаем, пока сахар полностью не растворится. Осталось процедить (естественно, лучше дважды) через тонкую ткань или марлю и можно попробовать. В холодильнике такой напиток можно держать до 5 дней. Очень неплохо поместить орчату на некоторое время в морозилку до образования шуги — такая ледяная каша великолепно освежает в жаркий день. Хотя испанский писатель и гастроном Нестор Луман отмечал, что этот напиток мало пригоден для утоления жажды, но очень приятен на вкус... Надеемся, и вам понравится...

Довольно популярным среди испанцев освежающим напитком издавна является *vino de verano* (летнее вино) — смесь содовой воды (чаще всего марки

*La Casera*) и красного вина, которую подают со льдом. И если такой напиток мы еще можем допустить (разбавляли же римляне вино водой), то некоторые сомнения вызывает появившийся не так давно напиток «калимочо» (*calimochó*) — красное вино с колой. На наш вкус — это порча доброго продукта (естественно, вина, а не колы), и мы, как «старое поколение», выбираем первое (землю — крестьянам, воду — матросам, колу — детям)... А вот испанские соки (*zumos*) очень хороши и разнообразны. Закажите, например, большой стакан свежего натурального апельсинового сока (*zumode naranjas natural*) — только надо указать рукой на лоток с апельсинами или на машинку для выжимки сока, иначе вам могут налить апельсиновый напиток из бутылки или пакета. Интересное сочетание — смесь сока апельсина и лимона, особенно если учесть, что апельсин в испанском фольклоре — символ счастливой любви, а лимон — горькой, обманутой. Получается любовный напиток, сочетающий в себе и счастье, и горечь — как в жизни... Можно заказать и минеральную воду (*agua mineral*): *con gas* (газированную) или *sin gas* (негазированную); в испанских барах и кафе ее обычно подают со льдом.

*«На Калье-Майор — большие кафе. Столики вынесены прямо на тротуар, и пешеходы проходят мимо или даже между столиками... Вместе с двумя маленькими чашечками кофе официант поставил на стол два больших высоких стакана холодной воды... Здесь так принято — вместе с кофе подавать стакан холодной воды, а иногда даже воды со льдом... В любом испанском кафе, если нет денег на вермут или другое вино, можно заказать чашку кофе без сахара или... просто стакан воды. И сиди себе за этим нехитрым напитком*

*час, два, три — пока не надоест, пока позволяет время. Никто из официантов по этому поводу ничего не скажет, не сделает никакого замечания».*

*В.Л. Бондаренко. Страницы старых блокнотов.  
Картахена (1937—1938)*

Несколько слов о кофе (*café*). Это арабское наследие прекрасно прижилось в Испании — здесь его умеют готовить и предлагают в барах, кафе и ресторанах во множестве вариантов. Обычный (одинарный) черный кофе испанцы называют *café solo*. Любителям покрепче можно порекомендовать *café cargado*, то есть «крепкий кофе». Хотите еще «крепче»? Заказывайте *carajillo* (карахильо) — кофе с капелькой испанского бренди. Более изысканный вариант того же напитка — галисийская «кеймада» (*queimada*), когда кофе добавляют в горящую виноградную водку, — больше подходит для воскресного обеда... Ну а слабакам, считающим, что кофеин портит цвет лица, вполне подойдет *café coriado* (кориадо), то есть «укрошенный», — черный кофе с небольшим количеством молока. Что, и это слишком крепко? Нет проблем! Заказывайте *café con leche* — кофе с молоком, правда, в этом случае в черный кофе эспрессо с сахаром добавляют такое количество молока, что напиток скорее можно было бы назвать «молоко с кофе»... По умолчанию, *café solo* подадут в маленькой чашке, *coriado* — в средней, а кофе с молоком — в большой. Кстати, крепость обычной порции (*solo*) можно регулировать, заказывая *largo de café* — с большим количеством кофе, или наоборот — *corto de café*, или, что то же самое, — *largo de agua* (побольше воды)... Можно регулировать и количество — хотите большую чашку кофе, просите *doble* или *grande*...

*«Мадрид... Кафе Universel полным-полно. Лица более разнообразны, чем за Пиренеями, от цыгана-конокрада до профиля Юлия Цезаря. Уже при входе поражает страшный крик. Все разговаривают полным голосом, чрезвычайно жестикуют, хлопают друг друга по плечу, хохочут, пьют кофе и курят... В кафе очень мало женщин: это, очевидно, не принято. Пьют большие кофе, мало — абсент. Сидят и разговаривают, как люди, у которых много времени. Газет в кафе нет, нужно приносить свои. Зато сами кафе огромны»...*

*Л. Троцкий. Дело было в Испании*

В жару хорошо подойдет *café con hielo* — кофе со льдом, причем кофе и лед подают отдельно, чтобы вы смогли растворить нужное количество сахара, а затем уж вылить кофе на кубики льда. Такой напиток следует отличать от *café helado* — «ледяного кофе», в высоком стакане с измельченным льдом и трубочкой. Ну и любителям экзотики можно посоветовать *café con miel* — кофе с медом, для приготовления которого в свежесваренный кофе добавляют молоко, мед, корицу, молотый мускатный орех (иногда и молотый душистый перец) и ваниль; смесь нагревают, не доводя до кипения, хорошо размешивают и разливают по чашкам. Интересно отведать и *café mocha* — кофе с шоколадным сиропом и кипяченым молоком, которое часто украшают взбитыми сливками и порошком какао, а подают в высокой стеклянной кружке (испанский вариант кофе по-венски). Специально для американских туристов могут сварить и *café americano* — кофе по-американски (ужасающие поллитровые порции светло-коричневой практически безкофеиновой «жижи» вы видели в американских фильмах)... Кстати, кофе без кофесина (*descafeinado*) в Испании тоже существует,

но считается чем-то вроде лекарственного напитка для гипертоников. Недаром в устах испанца выражение «без кофеина» в переносном смысле означает «унылый, постный»...

Противники кофе могут выпить чаю в чайной — «тетерии» (*teteria*), такие заведения особенно распространены в Малаге и Гранаде. Это — не советская провинциальная забегаловка с водкой из-под полы и непременно зеленоватой чайной колбасой и не стильный английский *Tea-shop* для ухоженных старушек. Это — совсем другое. Атмосфера — что-то из арабских сказок: низкие столики, восточные ковры, кили подушек, декоративные каляны. А ходят в «тетерии» не только любители чая, но и местные студенты, чтобы отдохнуть от жары и пообщаться... Алкоголя здесь не подают, зато посетители могут выбрать свыше 40 видов чая, в том числе из различных трав. Можно заказать даже такой экзотический напиток, как чай из страстоцвета, традиционно считающийся возбуждающим средством (имейте в виду, что перебарщивать не стоит — в больших количествах это довольно сильное снотворное)... И вряд ли можно устоять и не попробовать восточные сласти, которые в «тетериях» подают к чаю. Сказывается положительное мавританское влияние... Кое-что можно приготовить и самим, четко соблюдая весь восточный ритуал.

## МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ

*На компанию из 6 человек нам понадобится: 1,5 столовой ложки китайского зеленого чая; 1,5 л кипятка; мензурка; 2 пучка листьев свежей мяты и несколько веточек для украшения; 10 кусков сахара, 1 компас.*

Вскипятите воду, наполните большой заварочный чайник 300 мл кипятка (отмерьте мензуркой), ополосните и воду безжалостно вылейте. Засыпьте в согретый чайник чай, положите мяту и сахар. Еще раз доведите до кипения оставшиеся 1200 мл воды (торопиться нам некуда) и залейте крутой кипятком в чайник. Дайте настояться 5 минут, повернув носиком на восток (не забыли про компас?), и разливайте по чашкам... Этот универсальный напиток прекрасно освежает в жару, согревает в холод и навеивает сладостные мечты...

## Как едят испанцы?

Паужинали бы сначала:  
Простынет все...  
Вас ждут давно  
Паштет, индейка и вино...

*Доне де Вега.  
Учитель танцев*

Едят испанцы с удовольствием, не торопясь, так как считают любую трапезу одной из самых приятных церемоний повседневной жизни. Возможно, поэтому многие иностранцы считают, что «испанцы живут, чтобы есть»... Разнообразие и богатство кулинарного искусства, помноженное на приверженность испанцев к культуре питания, способствовали тому, что всюду, будь то большой город или маленькая деревушка, очень легко найти место, где можно хорошо поесть. Однако распорядок дня испанцев очень сильно отличается от обычного европейского, а время приема пищи для них свято и не может зависеть ни от каких катаклизмов. Об

этом пишет командующий авиацией Испанской республики Игнасио Идалго де Сиснерос в своих воспоминаниях о войне 1937 года «Под знаменем Испанской республики»:

*«Советских людей сильно удивляло, что для испанцев обеденные часы были почти священными. Мы, конечно, не отменяли вылеты ради еды, но в силу привычки часы приема пищи были для нас довольно серьезным делом, и всегда, когда это было возможно, мы с ними считались. Для советских пилотов часы приема пищи ничего не значили, они никогда об этом не думали, и даже в дни затишья им было безразлично, есть ли в какой-то определенный час или не есть».*

Итак, начнем по порядку. Завтрак (*desayuno* или *almuerzo*) обычно накрывают с 7 до 9.30 и состоит он из кофе (часто с капелькой бренди), кусочка подсушенного хлеба (*tostada*), булочки (*bollos*) или пирожка (*pastel*). Гурманы и дети предпочитают *churros con chocolate* — «чуррос» и большую чашку густого горячего шоколада, в который макают эти самые чуррос (такая трапеза считается традиционной утром первого января, после встречи Нового года). Не пугайтесь, чуррос — это всего-навсего крендельки из теста (типа «хвороста»), зажаренные в масле. Кстати, и ночные гуляки испанской столицы, посетив немалое количество заведений, любят встретить рассвет за порцией горячего шоколада и чуррос. Одно из самых популярных в Мадриде мест, где лучше всего полакомиться чуррос, — «шоколатерия» (*chocolateria*) *San Gines* на *Traversía del Arenal 18*, в центре столицы, неподалеку от знаменитой церкви Сан Хинес. Однако дома вы можете соорудить себе такой завтрак сами. Готовим чуррос — готовить горячий шоколад вы уже умеете...

## ЧУРРОС (Churros)

На 4 порции нам понадобится: 2 столовые ложки оливкового масла; 1 стакан воды;  $\frac{1}{2}$  стакана нарубленного кубиками маргарина или сливочного масла;  $\frac{1}{3}$  чайной ложки соли; 1 стакан пшеничной муки; 3 яйца; 2 столовые ложки сахарной пудры;  $\frac{1}{4}$  чайной ложки молотой корицы.

Как всегда, с выпечкой придется повозиться... Высыпаем муку и корицу на тарелку или в миску и помещаем неподалеку от плиты (пусть будет под рукой). Наливаем в сотейник воду, добавляем соль и маргарин и доводим до кипения. Теперь осторожно вводим туда муку с корицей, уменьшаем огонь и энергично размешиваем в течение примерно 1 минуты. Затем снимаем сотейник с огня, взбиваем яйца до однородной массы и при энергичном взбивании вливаем в сотейник. Можно еще раз поставить тесто на огонь секунд на 30, все еще помешивая, затем снять и слегка остудить. По идее у нас должно получиться однородное тесто с жирным блеском (интересно, а вы чего ожидали?). Если так оно и есть, заполняем им кондитерский мешок с диаметром выходного отверстия 0,5—1 см, надев на него наконечник в виде большой звездочки. Теперь разогреем в глубокой сковороде растительное (лучше оливковое) масло и начнем потихоньку выдавливать в него тесто полосками длиной 5—10 см, формируя кольца, спирали и т. п., и обжариваем до золотистого цвета (бывает трудно отделить полоску вязкого теста от наконечника кондитерского мешка, в этом случае помогайте себе ножницами). Не стоит готовить больше 3—

4 полосок за раз (иначе масло будет остывать), а весь процесс займет у нас примерно по 2 минуты на порцию с каждой стороны. Готовые горячие чуррос (это уже и есть чуррос!) шумовкой выкладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить излишек жира, и... облегченно вздыхаем после последней порции. Специально для сластен можно посыпать готовые чуррос смесью корицы и сахарной пудры (но учтите, настоящие испанцы так не делают!) и подавать с горячим шоколадом. Есть все это довольно просто — перед каждым укусом надо обмакивать чуррос в шоколад и отправлять в рот. И так пока тарелка не опустеет...

Ленч (*almouerzo comida*; буквально «завтрак-обед») начинается в Испании в 13.30—14.00 и продолжается аж до 16.00... Это довольно плотная трапеза из нескольких перемен, которой часто предшествуют тапас (*tapas*) — разнообразные закуски. Главным блюдом ленча может быть, например, паэльля — имейте в виду, что в приличном ресторане ее придется ждать не меньше получаса. После ленча наступает сиеста (*siesta*) — продолжительный отдых, растягивающийся на несколько часов. Эту традицию испанец выпитывает с молоком матери и передает по наследству детям. Сиеста — отнюдь не признак праздности, а скорее — необходимость, вызванная полуденной жарой и помогающая сохранить силы до вечера. Само название «сиеста» произошло от испанского *seis* — шесть. Именно шесть часов длился когда-то послеобеденный отдых. Стремительность нашего века сократила сиесту до двух — максимум трех часов.

Но не отменила и, похоже, не отменит никогда. Чилийский поэт Пабло Неруда в декабре 1969 года на конференции в Сантьяго-де-Чили, где он выступал в качестве кандидата в президенты Чили от компартии, говорил о программе, которую намерен предложить избирателям, и о том, что готов внести серьезные изменения в конституцию, пересмотрев ряд законов, но сразу заявил, что никогда не посягнет на право чилийца на сестру. Которую, кстати, сам соблюдал строжайше — даже мог покинуть общество или прервать беседу на полуслове и уйти отдыхать. Кстати, в Андалусии, например, за включенный радиоприемник или магнитофон во время официальной сестры предусмотрен довольно крупный штраф...

Около 6 часов вечера наступает время так называемой «мерьенды» (*merienda*) — еще одной легкой трапезы (практически закуски до обеда). В это время испанцы обычно едят разнообразные бутерброды — *bocadillos* (бокадильос), а вам предоставляется прекрасная возможность отведать, например, *bocadillo de tortilla de patata* — бутерброд с картофельным омлетом, с которым вы уже познакомились выше.

С 20.00 до 22.00 — время «комиды» (*comida*), то есть обеда (по-нашему, скорее, ужина), хотя кафе и рестораны заполняются зачастую лишь к 23.00. Это главная трапеза дня (точнее, вечера), недаром словом «*comida*» испанцы называют еду, пищу, питание и торжественные приемы, например: *comida de despedida* — прощальный обед, ужин; *comida de gala* — праздничный обед, ужин. Выбор блюд во время комиды доставляет испанцам столько удовольствия и занимает столько времени, что официант может предусмотрительно поставить на стол

огромное блюдо с копченым окороком или сыром... Впрочем, приведем лучше забавную цитату из книги «Эти странные испанцы», написанной Дрю Лонгем — писателем, родившимся в Лондоне от родителей-французов, получившим образование во Франции и женившимся впоследствии на уроженке Андалусии. Сейчас он живет к югу от Гранады и вещает на Би-би-си про Испанию, естественно, когда не собирает оливки или не коптит окорок... Практически все описанные в ней блюда — реальность, и они обязательно будут встречаться на страницах нашей книги.

*«Если в ресторане ужинает семья, то блюда выбирает отец или дед. А поскольку он обожает слегка поджаренные в оливковом масле с чесноком и красным перцем креветки в качестве закуски, то он закажет их всем. На что его жена тут же возразит, что детям, коих может быть от пяти до десяти, лучше заказать чесночный суп с виноградом, а свояченица с мужем хотят салат из кабачков, помидоров, перца и тунца с оливковым маслом и чесноком... Если же папа побит рыбу, то он может выбрать «чанкетес», то есть поджаренных в оливковом масле мальков, — блюдо, запрещенное законом из природоохранных соображений, но подаваемое в большинстве испанских ресторанов; его с удовольствием пожирают даже высшие чины полиции и кабинета министров. Трое из его дочерей, которые уважают закон, откажутся от чальков и закажут омлет с помидорами, картофелем и копченым окороком, приготовленный в оливковом масле и одобренный чесноком, а дедушка, у которого болят зубы, закажет себе пирог с вареными бычьими язычками, просто чтобы досадить тем самым трем дочкам, которые так обеспокоены экологическими проблемами. Бабушка попросит куронатку, сварен-*



ную в густом шоколадном соусе и сдобренную оливковым маслом и чесноком, потому что она, видите ли, не ела это традиционное испанское блюдо со времен Гражданской войны, а ее внуки, которые только и думают о том, как бы побыстрее расправиться с едой и бежать играть во дворе, выберут яйца и картошку фри, но получат черный пудинг<sup>1</sup>, зажаренный в оливковом масле и сдобренный чесноком с тыквой, потому что их тетушка очень хочет его попробовать, но уже заказала себе жареных мидий под майонезом, в оливковом масле и с чесноком. Для того чтобы проглотить все это, будет заказано красное вино, белое вино, пиво, лимонад или сок и кока-кола, а завершит этот ужин, в течение которого все не раз передумают и не раз обменяются тарелками, десерт, и можно быть почти уверенным, что это будет пирог с фруктами, который способствует пищеварению. Отец, возможно, закажет себе яблочный пирог, мама — кокосовый пирог, пятеро детей — пирог на сгущенном молоке, дедушка — апельсиновый пирог, бабушка — грушевый пирог, мальчики получат маняный пирог, правится он им или нет, а оставшиеся дядюшки и неприятели родственники — ванильный пирог. В качестве варианта может рассматриваться пирог на оливковом масле с чесноком...

Те, кто пообедал пораньше, могут устроить себе еще и легкий поздний ужин (*cena ligera*), например, после какого-нибудь вечернего развлечения... И не смотрите с опаской на часы, поесть вы успеете — кухня во многих испанских ресторанах не закрывается раньше трех утра...

<sup>1</sup> Русский перевод книги Дрю Лонея сделан с английского, поэтому неведомый «черный пудинг» (*black pudding*) на самом деле — обычная кровяная колбаса.

«Ночной Мадрид в центре города прямо ослепил меня. Здесь живут поздно — до часу, до двух. После полуночи кафе еще полны, улицы ярко освещены. В Мадриде ужинают в 9—10 часов. Театры начинают открываться только в это время (10—11 час.) и заканчиваются к часу ночи»...

Л. Троцкий. Дело было в Испании

Испания, пожалуй, единственная страна, в которой ночная жизнь существует как повсеместное явление. В то время как в других странах люди ложатся спать, в Испании «гулянья», или «марча» (*marcha*), только начинаются. Поздний массовый поход по ресторанам, барам и дискотекам испанцы называют «салир» (*salir*; буквально: «выходить») и с удовольствием «выходят» на ночные улицы, перестекая из одного бара в другой, выпивая, закусывая, шеголяя нарядами (испанцы жуткие модники!) и заодно общаясь друг с другом. В летнее время «марча» может продолжаться до семи утра, несмотря на то что на следующий день надо идти на работу. Остается загадкой, как испанцы умудряются жить, отводя сну всего два-три часа в день (точнее, в ночь)...

И все-таки одной из самых распространенных кулинарных традиций Испании является — «тапас» (*tapas*). Именно так обобщенно в этой стране называют самые разнообразные закуски, которые подают в испанских тавернах к вину, пиву или коктейлям. Никаких четких временных интервалов для подобного «перекусона» нет — испанцы могут «тапать» («таповать», или «тапасовать»?)<sup>2</sup> круглый день и три четверти ночи, а особенно с 12.00 до 14.00 — перед ленчем. Ритуал тапас занимает особое место и в гастрономии,

и в традициях этой страны, поэтому на нем придется остановиться особо. Обратимся сначала к классикам...

*«Жизнь в Мадриде устроена так, что можно жить даже впроголодь с шиком. Вот этот кабальеро сидит весь день в кафе. Сначала он пьет вермут — предполагается, что он готовится к сытному обеду, вермут ведь пьют для аппетита, но к вермуту дают в придачу разную дребедень: маслины, креветки, картошку. Кабальеро старательно поглощает все приложения. После чего он гордо переключивается в кафе напротив, там он пьет якобы послеобеденный кофе, разумеется, с молоком — кабальеро не вполне сыт. Но кое-что он перехватил и доволен жизнью. Иногда вместо кофе с молоком он пьет просто молоко — еще разумней. Так и сидят они, страстные и нарядные, на террасах кафе, ожидая, не покажется ли из-за угла революция, и пивая теплое молочко»...*

*И. Эренбург. Испания. 1931—1932*

Когда-то закуска-тапас состояла из нескольких оливков или миндальных орешков, ломтиков сыра, колбасы и ветчины часто в качестве бесплатного приложения к стаканчику хереса. В настоящее время в категорию тапас включают практически любые блюда, которые можно подать маленькими порциями, — и холодные и горячие. Это могут быть улитки (*caracoles*) в остром чесночном соусе, креветка (*camarón*) на кусочке хлеба, жаренный во фритюре артишок (*alcachofa*), разнообразные бутерброды (*bocadillos*), омлет (*torrilla*), а осенью — лесные грибы (*setas*), жаренные с толченым чесноком и приправленные солью и черным перцем. Популярны также жаренная на гриле кровяная колбаса морси-

лья (*morcilla*), ветчина (*jamón serrano*), фрикадельки (*albóndigas*) в томатном соусе, свиное филе в томате (*magra con tomate*), картофель в остром перечном соусе (*patatas bravas*), зажаренные до хруста кальмары (*calamares fritos*), анчоусы (*boquerones*), сардины (*sardinas*) и прочая мелкая рыбешка во фритюре. В качестве тапас могут предложить и весьма необычное для нас, но довольно вкусное блюдо — свернувшуюся баранью кровь, жаренную с луком или чесноком. Обычно тарелочки с самыми разнообразными тапас выставлены на витринах у стойки бара или кафе — вам останется только показать, что именно вам приглянулось...

Естественно, в Испании существуют различные легенды о происхождении тапас. Одна из них утверждает, что обычай накрывать (*tapar*) рюмку хереса кусочком ветчины, являвшейся закуской, родился в одном из баров Севильи, а затем быстро распространился и на остальную Испанию. Существует и другая версия, по которой рюмки и стаканы с вином для защиты от назойливых мух накрывали маленькими тарелочками, куда затем стали накладывать острые закуски, вызывающие жажду, — так хитроумные трактирщики стимулировали повторный заказ... Есть еще одна, наиболее интересная и наиболее правдоподобная, на наш взгляд, версия. Когда-то очень давно испанским королевским почталтоном была пожалована привилегия не платить за вино на постоянных дворах, где они останавливались, а в XIII веке король Альфонс X приказал подавать почталтонам еще и бесплатную закуску. Ее выносили на деревянном блюде, которым накрывали кувшин с вином. Отсюда произошло и название закуски *tapa* — «крышка».

Поначалу тапас везде подавали бесплатно (и не только почтальонам), затем, по мере появления все более разнообразных закусок, — за них стали брать отдельную плату. Еще в 1960-х годах в Мадриде, Барселоне и Памплоне, заказав три стаканчика красненького (3 *chatos de tinto*), можно было весьма плотно поесть «на халяву» (где вы, золотые денечки!). Однако возросший поток туристов и всеобщая коммерциализация жизни привели к тому, что сегодня сей славный обычай можно наблюдать лишь в Гранаде и еще на 2—3 островках «утопического испанского коммунизма»... Такая замечательная, но исчезающая традиция восходит к королю Кастилии и Леона Альфонсу X Мудрому (1221—1284), покровителю наук и искусств. Возможно, дело совсем не в почтальонах — просвещенный монарх просто пытался заставить гуляк заедать вино хоть какой-нибудь закуской. И дело его не пропало даром... Спустя столетия другой испанский правитель Филипп II пошел еще дальше и издал королевский указ, обязывающий владельцев таверн подавать к каждому стаканчику вина «крышечку» колбасок. Суровый, но дальновидный король так решал национальную проблему борьбы с пьянством — не можешь запретить пить, то хотя бы заставь закусывать. И надо сказать, зерно мудрости дало свои благодатные всходы — вряд ли сегодня кому-то удастся увидеть пьяного испанца, хотя льют они фактически круглосуточно...

Теперь они и закусывают круглосуточно. Еще в XIX веке, в годы правления Изабеллы II, большой любительницы закусок, появилось в испанском языке выражение «*picar algo*» («клевать») — есть «в неформальной обстановке» у стойки бара или за маленьким столиком... А для этого тапас как нельзя

лучше подходят. Подчас заменяя нормальный ужин или легчай, они постепенно стали частью испанского образа жизни. В результате сегодня невозможно представить себе Испанию без традиционного «пачео и тапачео» (*paseo y tapeo*) — шатания по барам и дегустации тапас, ритуал, часто заканчивающийся лишь под утро. Вспомните диалог героев «Учителя танцев» Лопе де Веги:

«К о р н е х о. Как думаешь, осталась ветчина?  
Б е л а р д о. Да, и вино. За чаркою вина, пожалуй, досидимся мы до солнца?»

К о р н е х о. Да, да! И кувшина увидим донце!  
Хотя тапас — чисто испанская традиция, она так хорошо подходит к современному стилю питания, что постепенно завоевывает все большую популярность и за пределами страны. В одном из американских кулинарных толковых словарей приводится такое определение появившегося в английском языке термина *zakuski* (закуски): «Русская версия *tapas* с большим количеством еды и водки»... Впрочем, не так уж это далеко от истины. Словарь Даля дает такое определение закуски: «водка с соленою и другою снедью», добавляя к этому термину такие потрясающие синонимы, как «заедка и верхосытка», и сопровождая их таким малоизвестным словом, как «закусник — охочий до закусок, лакомка, солоща». Таким образом, у нас с испанцами много общего... И вправду, ритуал тапас в чем-то схож с «походом» по нашим доперестроечным рюмочным, когда самой вожаемой «верхосыткой» был бутербродик с килькой и яичком или холодная котлетка. При этом в испанском баре, как и у нас в рюмочной, «трапеза» не должна прерываться приятной текущей беседы типа «ты меня уважаешь?!». А для этого еда должна быть «малоразмерной», и тарелка горячего

борща явно испортила бы столь непринужденное «общение»... Кстати, некоторые лингвисты считают, что весьма распространенное сегодня слово «ленч», появившееся впервые в английской печати в 1591 году, происходит от испанского *lonja* — ломтик ветчины, сыра и т. п. Выводы делайте сами...

Советуем обязательно походить по испанским тавернам и барам, попить вина, отведать тапас и в том месте, где закуска понравится больше всего, заказать *ración* — полную порцию разнообразных тапас, салат и хлеб. Уверяем вас, что вы отменно и максимально разнообразно поедите, а если не поленитесь выучить пару испанских фраз, приобретете кучу приятелей. Если вы не рассчитываете на свои силы, то лучше заказывать *media ración* — полпорции. На худой конец можете заказать просто *montadito* — бутерброд-канапе с ветчиной, тунцом и т. п. Таверны (*tabernas*) и «таски» (*tascas*), где можно «поклевать» и выпить, долго искать не придется — ими буквально окружена главная площадь столицы *Plaza Mayor*.

Знаменитые мадридские бары, особенно славящиеся своими тапас, расположены в районе *Plaza de Santa Ana*, *Plaza de la Cebada* и *Plaza de Alonso Martínez*. Посетите, например, *Las Bravas* на *Alvarez Gato 3*, *La Trucha* на *Fernandez Gonzalez 3*, *Cerveceria Santa Barbara* на *Plaza de Santa Barbara 8* или *Cerveceria Alemana* на *Plaza de Santa Ana* — старинный пивной зал, где любил бывать Хемингуэй (здесь есть столики и на улице). Лучшим тапа-баром Мадрида многие столичные гурманы считают *Bar Gayango*, расположенный на *Avenida Branca 12*, где предлагают не менее 75 видов тапас. Высоко котируется и *Bar 15 de Cascorro* (название этого бара является и его адресом), расположенный в самом

сердце мадридского «блошиного рынка». Его фирменное блюдо — улитки (*caracoles*) с колбасками чорисо. Суеверные мадридцы считают, что владелец бара определенно имеет мистическую связь с потусторонним миром, иначе где бы ему удалось доставать самых лучших улиток во всей Испании. Любите улиток? Тогда можем порекомендовать еще одно местечко — ресторан «Улитки», или по-испански *Los Caracoles* (на *Toledo 106*; метро *La Latina*). Вот только приехать в Мадрид вам придется в дождливый сезон — осенью или весной, когда улитки особенно вкусны...

Ну вот, собственно говоря, и все, что мы хотели рассказать вам об испанской кухне, кулинарных пристрастиях и традициях испанцев. Конечно же наш рассказ еще не закончен — в Испании каждая провинция ест и выпивает по-своему... Пристегните ремни и приготовьтесь — через несколько минут самолет приземлится в международном аэропорту Баракас, расположенном в 16 км к востоку от Мадрида — столицы Королевства Испания. Всего 15—20 минут на такси, 20—30 минут на рейсовом автобусе или 40 минут на городском автобусе с одной пересадкой — и вот мы уже в этом прекрасном городе.

## МАДРИД

Вдали, по ту сторону иссушенной солнцем равнины, на вершине невысокой горы показался белый плотный массив Мадрида... Я взял такси, и мы поехали в гору, сначала парком, потом мимо нежилого дворца и недостроенной церкви над обрывом, выше и выше, пока не добрались до новой, жаркой части города. Машина ровной улицей выехала на Пуэрта-дель-Соль, пересекла оживленную, шумную площадь и выбралась на Каррера-Сан-Херонимо.

*Эрнест Хемингуэй. Фiesta*

Мадрид — сравнительно молодая столица, хотя начало городу положила крепость, возведенная в 927 году арабским эмиром Мохамедом I. Арабы называли свою крепость и прилегающие к ней земли Махерит или Маджерит — отсюда и пошло название Мадрид. Город стал столичным только в XVI веке, потому основные достопримечательности сконцентрированы здесь в небольшой центральной части между тремя площадями — Ворота Солнца (*Plaza Puerta del Sol*), Главной площадью (*Plaza Mayor*) и площадью Испании (*Plaza de España*). Все экскурсии, согласно традиции, начинаются с сердца Мад-

рида, площади Ворота Солнца, от вмонтированного в мостовую под старинным Домом почты медного полукольца — знака «нулевого километра», с него начинается отсчет всех расстояний в стране. Здесь же установлены и главные часы Испании, по ним с 1866 года сверяет время вся страна. На северной стороне этой площади находится забавная скульптура медведя, забирающегося на земляничное дерево<sup>1</sup>, — один из самых известных символов Мадрида, выполненный из камня и бронзы в 1967 году. В центре Главной площади возвышается статуя Филиппа III — первого короля Австрийской династии Габсбургов, родившегося в Мадриде. И наконец, на площади Испании вас ждет непременно фото «на память» с героями Сервантеса — Рыцарем печального образа Дон Кихотом и его верным оруженосцем Санчо Панса, которые стоят у подножия памятника великому Мигелю де Сервантесу.

Обязательно побродите по улочкам старого города, посетите самый известный в Испании крытый рынок *El Rastro* в районе *Ribero de Curtidores* и приценитесь к роскошным старинным и современным вещичкам ручной работы. Самые любознательные могут даже посетить Галерею Прадо (*Prado*),

<sup>1</sup> Земляничное дерево — род растущих в Южной Европе вечнозеленых деревьев или кустарников (*Arbutus*) со съедобными красными плодами, немного похожими по вкусу на землянику. Римляне говорили, что тот, кто попробовал его плоды хотя бы раз, уже не откажется на повторный эксперимент. Поэтому Гораций больше ценил это дерево за его тень, а Вергилий советовал использовать его молодые побеги как зимний корм для коз, а также для плетения корзин. Тем не менее в Испании из плодов земляничного дерева вида *A. menziesii* (этот вид чаще называют испанским словом «*madroña*» — мадронья) готовят вино.

где выставлены работы Эль Греко, Веласкеса, Рибера, Сурбарана, Мурильо, Гойи, а самые дотошные — и филиал Прадо — Касон-дель-Буэн-Ретиرو (*Cason de Buen Retiro*) на площади Альфонсо XII, где выставлена знаменитая «Герника» Пикассо. Напомним, что она была написана для павильона республиканской Испании на Парижской выставке и посвящена трагическому событию — 26 апреля 1937 года, в оживленный рыночный день, самолеты немецкого легиона «Кондор» разбомбили баскский город Гернику, чтобы помочь франкистам продвинуться на север. И не думайте, что великим мира сего не хотелось есть.

*«День прошел как сон; я был так поглощен его уютной музыкой, что с самого утра буквально не вспоминал ни о еде, ни о питье, получив в том трактирчике, где нарисовал пряжу, только ломтик деревенского хлеба да чашку кофе».*

Веласкес

Поклонникам фильмов Хичкока рекомендуем посетить и монастырь-дворец Филиппа II — Сан-Лоренсо-дель-Эскориал (*San Lorenzo del Escorial*), расположенный всего в 40 км к северу от Мадрида, в горах Гвадаррама и уступающий по размерам только Ватикану и Кремлю. Мрачный облик Эскориала полностью соответствовал характеру владельца — фанатичного поборника католицизма, при котором еретиков жгли на кострах, как дрова. Именно он жестоко притеснял Нидерланды (вспомните Тилу Уленшпигеля?) и умудрился даже своего сына Дон Карлоса засадить в темницу. Последний факт послужил поводом для создания впоследствии множества «душераздирающих» произведений, среди которых

выделяются драма Ф. Шиллера «Дон Карлос» и опера Дж. Верди с тем же названием — помните: «...умру один под сводом Эскоряла!» Жуть! Тягостное впечатление, пожалуй, несколько смягчает тот факт, что по праздникам и воскресеньям вход в Эскориал бесплатный...

Однако не будем забывать об основной цели нашего путешествия. Тем более даже Главная площадь Мадрида, излюбленное место встреч местных жителей и многочисленных туристов, навязчиво напоминает о еде... На одну из сторон площади выходит фасадом Дом булочника, на нижнем этаже которого находилась городская хлебопечкарня, построенная неким Диего Сильеро еще в 1590 году, а ровно напротив... Что бы вы думали? Дом мясника (правда, сегодня там расположены муниципальные службы)... Вот и приходит на ум туристам цитатка из Сервантеса:

*«Вкусить чего-либо я не прочь, — отвечал Дон Кихот, — и, сдается мне, это было бы весьма кстати»...*

Вот давайте и «вкусим» — давно пора... Однако начнем по порядку. В Мадриде, наиболее тесно связанном с Кастилией, теперь уже нет какой-то особой «мадридской» кухни, хотя и чувствуется некоторый кастильско-ламанчский «оттенок» с обязательной нотой столичного лоска... С тех пор как Филипп II сделал Мадрид столицей Испании, рецепты и кулинарные веяния различных регионов страны неразрывно вплелись в кухню города, и каждая провинция имеет здесь свой ресторан или таверну. Однако и искусные столичные повара (*cocineros*), к чести своей, не только в совершенстве овладели секретами провинциальных коллег, но и напридумывали множество своих фирменных блюд. Зачастую теперь трудно сказать, какое блюдо ори-

гинальное, а какое — завезенное. Поэтому нынешний Мадрид предлагает скорее общиспанскую, чем какую-то региональную кухню.

Блюда, называемые в Испании *madrileño*, то есть «по-мадридски», обычно готовят «в одном горшке». Именно к этому виду относится любимый мадридцами густой и сытный суп «косидо мадрильеньо» (*cocido madrileño*) из говядины с мозговой косточкой, овощей и турецкого гороха (нута). Давайте приготовим:

### КОСИДО ПО-МАДРИДСКИ (*Cocido Madrileño*)

На 8—10 порций нам понадобится: 1 кг говядины; 2 куриные ножки; 125 г ветчины с прослойкой жира; 250 г колбасок чорисо или другой чесночной колбасы; 2 кости от свиного окорока; соль и черный перец по вкусу;  $\frac{1}{2}$  кг гороха нута; 2 разрезанные пополам средние луковицы; 1 луковица порея (только белая часть); 2 крупные моркови, разрезанные пополам; 4 средние картофелины; 4 зубчика чеснока; отварная вермишель для гарнира.

Сразу предупредим, что приготовление блюда по классическому рецепту займет не один день. Однако нам торопиться некуда. Наливаем в большую кастрюлю 3,5 л холодной воды, кладем говядину, курятину, ветчину, колбаски и кости. Ставим на огонь, доводим до кипения, снимаем пену и даем повариться на среднем огне примерно 1,5 часа, не забывая периодически снимать пену. Даем супу остыть, закрываем кастрюлю крышкой и уб-

раем в холодильник на ночь. Замачиваем горох в холодной воде (до утра он нам не понадобится) и идем спать. Утром, умывшись и почистив зубы, достаем из холодильника заветную кастрюлю, снимаем образовавшийся на поверхности супа жир и ставим кастрюлю на огонь. Вымоченный за ночь нут откидываем на дуршлаг, завязываем в марлевый мешочек и опускаем в бульон. Добавляем лук, морковь, лук-порей, порезанный кубиками картофель и чеснок, приправляем все это по вкусу солью и перцем, закрываем крышкой и варим еще около 2,5 часа. Готово! Теперь можно на отдельные блюда выложить овощи, нут из марлевого мешочка и нарезанное крупными кусками мясо, а можно еще и подать в качестве гарнира тушеную капусту. Да, чуть не забыли! Бульон — процедить и подать, заправив лапшей, на «первое». Если бульон вашим домашним понравится, можете перед едой процитировать им строки из байроновского «Дон Жуана»:

*Таких бульонов даже в дни Ахилла  
С самим Гомером муза не варила!*

В других областях Испании косидо (*cocido*; буквально «вареное») — скорее тушеное мясо с овощами и специями. С небольшими вариациями его можно отведать в любом уголке страны. В Аликанте готовят праздничный вариант *cocido de pelotas* из курицы или индейки, постной сырокопченой ветчины, все того же нута, картофеля, специй и больших фрикаделек «пелотас» (*pelotas*). Их закладывают в косидо примерно за час-полтора до готовности, и все это вместе долго тушится и томится, отдавая друг другу вкус и аромат...

## ФРИКАДЕЛЬКИ «ПЕЛОТАС» (Pelotas)

Нам понадобится: 125 г нарезанного ломтиками бекона; 2 стакана говяжьего фарша;  $\frac{1}{4}$  стакана толченых сухарей; 2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки; 2 столовые ложки оливкового масла; 2 зубчика мелко порубленного чеснока; 2 яйца; соль и перец по вкусу.

В сковороде поджарить бекон почти до шкварок. Снять с огня и покрошить в миску. Добавить фарш, толченые сухари, петрушку, яйца и чеснок. Хорошенько вымесить полученную массу руками, сформовать в виде «колбасок» (толщиной 2,5 см, длиной 5 см) и обжарить со всех сторон в оливковом масле до золотистого цвета. Полуфабрикат для праздничного косидо готов!

Порекомендуем вам и знаменитый «кальос» (*callos*) — рубец, а точнее, фирменное мадридское блюдо *callos a la madrileña*, — щедро сдобренные пряностями кусочки рубца с кровяной колбасой, чесноком, луком, тимьяном и острым перченым соусом (часто в него добавляют кровяную колбасу, колбаски чорисо и ветчину). Испанцы — вообще большие любители рубца — привили эту любовь жителям практически всех латиноамериканских стран. И хотя с этим субпродуктом придется повозиться, но полученный результат — награда терпеливым! И лучшие примеры этому — польские фляки, румынская туслама, шотландский хаггис, грузинский хаш и конечно же мадридский кальос... Набираемся терпения и готовим:

## КАЛЬОС ПО-МАДРИДСКИ (Callos a la Madrileña)

На 4 порции нам понадобится: 450 г рубца;  $\frac{1}{2}$  стакана сухого белого вина; 1 маленький помидор (порубите его заранее); 1 разрубленная вдоль свиная ножка или телячья голяшка; 2 веточки петрушки; 10 горошинок черного перца (слегка подавите их ложкой); 2 толченые гвоздики; молотый мускатный орех на кончике ножа; 2 лавровых листа;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сушеного или свежего тимьяна; соль по вкусу; 1 крупно порубленная маленькая луковица; 6 очищенных зубчиков чеснока; 2 столовые ложки оливкового масла; 1 мелко порубленная маленькая луковица; 100 г колбасок чорисо (их надо нарезать на куски длиной 0,8 см);  $\frac{1}{4}$  стакана нарезанной мелкими кубиками ветчины (не копченой); 1 столовая ложка муки; 1 столовая ложка неострой паприки;  $\frac{1}{2}$  стручка красного перца чили (раскрошить).

Сначала нам придется вымочить рубец в холодной воде в течение 6—9 часов, два-три раза меняя воду. Затем положим его в большую кастрюлю и зальем холодной водой (вода должна полностью покрывать рубец). Доводим до кипения и сразу же откидываем на дуршлаг. Теперь надо нарезать рубец квадратиками (примерно 4 x 4 см), снова положить его в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды, добавить вино (в бутылке еще осталось — можно опрокинуть стаканчик), помидор, свиную ножку, петрушку, черный перец, гвоздику, мускатный орех, лавровый лист, тимьян, соль, крупно порубленный лук и чеснок. Ничего не забыли? Тогда закрывайте



крышку, ставьте кастрюлю на маленький огонь и считайте себя свободным человеком примерно на 4—5 часов. Пока вы будете заниматься домашними делами, рубец станет почти мягким, однако есть его пока рано. Разогреваем оливковое масло в сковороде, обжариваем в нем мелко нарезанный лук до прозрачности, добавляем колбаски и ветчину, готовим еще около 5 минут, добавляем муку, приправляем паприкой и ждем еще минуту. Минута прошла? Тогда начинаем потихоньку вливать в сковороду  $\frac{1}{2}$  стакана бульона, в котором варится рубец, естественно постоянно помешивая. Загустевшую смесь и перец чили перекладываем из сковороды в кастрюлю с рубцом и варим под крышкой еще 1—2 часа, пока рубец не станет совсем мягким. Открываем крышку, проверяем — похоже, готово! Вынимаем свиную ножку, удаляем все кости и жир, нарезаем мясо на кусочки и кладем обратно в кастрюлю. Можете перевести дух... У нас получился густой наваристый суп, немного похожий на разогретый холодец. Можно подавать его на стол в подогретых глубоких глиняных мисках с хрустящей белой булкой или грузинским лавашем. Никакое вино к нему конечно же не подходит, а вот рюмочка холодного агвардьенте (можно и просто водочки) будет как нельзя кстати...

Рубец — не единственный субпродукт, любимый мадридцами. На праздник святого Исидора, покровителя города, в парке *La Pladera de San Isidoro* традиционно готовят *gallinejas* — жаренные в большом количестве жира бараньи кишки. Штука, прямо

скажем, для желудка не легкая, но под прикрытием какого-нибудь препарата с ферментами можно и попробовать. К требухе испанцев, скорее всего, приучили арабы — например, в турецкой кухне с незапамятных времен на закуску едят *kokoreç* — тушенные на медленном огне, а затем поджаренные на гриле бараньи кишки. Сами испанцы начали «тренироваться» на мелкой живности и использовали когда-то только куриные кишки, откуда и происходит довольно странное для блюда из барана название — *gallinejas* (от *gallina* — курица)...

Мадрид славится не только мясными рагу. Это еще и настоящий рай для любителей рыбы (честно говоря, подобную фразу нам придется повторять и в любом другом регионе страны). В столице находится второй в мире по величине рыбный рынок (первый, как вы, наверное, уже догадались, — в Токио), и вполне естественно, что множество таверн и ресторанов предлагают невероятный выбор блюд из морепродуктов... Например, традиционное рождественское угощение мадридцев — морской лещ. Но Рождества ждать не придется — столичные повара готовят леща круглый год, обваливая в сухарях и запекая затем в духовке. Красивое праздничное блюдо подают, украсив ломтиками лимона и неизменной петрушкой. Вы, несомненно, будете в восторге, правда, недолго — до тех пор, пока не попробуете совершенно потрясающего леща в Стране Басков (потерпите, мы скоро там будем)...

Если вам приелась рыба, попробуйте заказать... страуса (*avestruz*). Дело в том, что в последнее время в испанских ресторанах начался «страусинный бум». На острове Майорка стали разводить этих птиц — они не требуют большого ухода, быстро

## Рестораны

«Мы пообедали в ресторане «Ботэ», на втором этаже. Это один из лучших ресторанов в мире. Мы ели жареного поросенка и пили «риха альта»...

*Эрнест Хемингуэй. Фистол*

адаптируются к климату и легко воспроизводятся. При разделке одной туши общим весом около 100 кг можно получить до 50 кг чистого мяса. Мясо очень нежное — по вкусу нечто среднее между курятиной и телятиной, но, к сожалению, довольно дорогое. Кроме того, страусятина очень хорошо сочетается с разнообразными специями, что позволяет использовать ее для приготовления традиционных блюд мексиканской, китайской, итальянской и конечно же испанской кухни. Кстати, омлетом из одного страусиного яйца можно накормить десять человек...

Новое, как часто случается, оказалось хорошо забытым старым. Похожее по виду на очень постную говядину и не содержащее холестерина красное мясо этих величественных птиц было популярно еще в Древнем Риме. В поваренной книге времен императора Тиберия (42 г. до н. э. — 37 г. н. э.) есть даже рецепт специального соуса к страусиному мясу, который готовили из перца, мяты, фиников, вина, морской соли, крахмала, оливкового масла, меда и уксуса. Все ингредиенты вполне доступны — купите страусиного мяса (страусиные фермы теперь не редкость и в нашей стране) и поэкспериментируйте дома сами... На худой конец поищите ресторан, где готовят страусиные стейки и фрикасе (по секрету можем сообщить, что в африканском ресторане «*Limpopo*», который находится в Москве в Варсонофьевском переулке, в доме 1, можно попробовать фирменное блюдо «Хвандж» из страусиного филе под соусом, с зеленым и красным перцем, луком, помидорами и грибами — популярное кушанье во многих африканских домах)... Кстати, самое время взглянуть на вывески мадридских ресторанов.

Испанцы, несомненно, солидарны с Цицероном, утверждавшим, что удовольствие, которое доставляет трапеза, заключается не только в обилии блюд, представленных на столе, но и в присутствии на ней друзей и в приятной беседе, которой она сопровождается. Обычно такого рода удовольствие люди получают именно в ресторанах. Жители Испании любят, ценят хорошую кухню и разбираются в ней. Свидетельство тому — испанские рестораны (*restaurantes*), способные удовлетворить любые, даже самые изощренные, вкусы.

Согласно статистике, почти 25% испанцев обедают, а порой и ужинают в ресторанах или барах. По числу этих заведений страна занимает не только первое место в мире, но и опережает все страны ЕС, вместе взятые. Говоря языком статистики, на каждую тысячу жителей в Испании приходится семь ресторанов, баров и кафе. Кроме отличной кухни, большинство из них привлекают образцовым и действительно ненавязчивым (в хорошем смысле слова) сервисом и приятной, почти домашней обстановкой. Например, в 1999 году среднестатистический испанец потратил на ресторан 1410 долларов — значительно больше, чем американец (\$936), итальянец (\$825), англичанин (\$767), канадец (\$670), немец (\$492) или француз (\$466); только японцы опережают испанцев — 1670 долларов.

Рестораны в Испании делятся на пять категорий, которые обозначаются соответствующим количеством вилок — от одной до пяти. Официальный рейтинг отражает в определенной степени качество пищи, но больше декор, ассортимент блюд, цены и число языков, на которых отпечатано меню и на которых может изъясняться официант. Туристы часто жалуются, что рестораны в Испании начинают свою работу позже, чем в других странах. Действительно, большинство заведений открыто на обед с 13.30 до 15.30 и на ужин с 20.30 до 23.00—23.30, однако летом (особенно в туристических зонах) могут работать без перерыва на обязательную сиесту и закрываться далеко за полночь.

У входа в ресторан или кафе часто вывешивается меню, где указан перечень и стоимость блюд. Таким образом любой прохожий может оценить не только разнообразие блюд, но и возможности своего кошелька. Если меню у входа отсутствует, его можно попросить, прежде чем сесть за стол. В большинстве заведений в обеденное время (14.00—16.00) на больших досках, выставленных на улице, крупно пишут несколько вариантов «дежурных» комплексных обедов (*menú del día*, или *menú de la casa*) и их стоимость. Такой комплекс называется *platos combinados* (буквально «комбинированные блюда») и может включать, например, стейк с жареным картофелем и салат; во вполне приемлемую цену такой «комбинации» часто входит стоимость хлеба и напитка (стаканчик сока, пива или вина). Некоторые рестораны предлагают свыше 20 вариантов комплексных обедов, хотя обычно можно выбрать один из трех вариантов. Согласно испанским законам, стоимость комплексного обеда не должна превышать 80% от суммарной стоимости

входящих в него блюд, если бы их заказывали отдельно. Привычный для нас заказ порционных блюд по меню — *a la carta* — самый дорогой вид обслуживания, как и все, что делается индивидуально. Отметим, что структура испанского меню в большинстве случаев отличается от европейского и делится не на «закуски» и «основные блюда», а на категории продуктов — мясо, птица, дичь, рыба, овощи, блюда из яиц, риса и т. п.

Заведений, где можно отведать настоящую испанскую кухню, в Мадриде более чем достаточно. Например, в декорированном под кают-компанию модном ресторане *La Dorada* на *Orense 64—66* подают прекрасные блюда из морепродуктов. Попробуйте здесь *frinura especial malagueña* — до хрыста зажаренную рыбу по-малагски, или *coquinas* — крошечных моллюсков в винном соусе с петрушкой. Известен подобными блюдами и ресторан *El Pescador*, то есть «Рыбак» (*José Ortega y Gasset 75*, станция метро *Lista*). Здесь на закуску можно заказать *salpicón de mariscos* — салат-сальпикон из мидий, омаров, креветок и лука, заправленный оливковым маслом и уксусом, а на горячее — названное по имени хозяина заведения фирменное блюдо *lenguado Evaristo* — морской язык на гриле.

Любителям романтики стоит посетить стариннейшую мадридскую таверну *Las Cuevas de Luis Candelas*, то есть «Пещеры Луиса Канделаса» (*Cuchilleros 1, станция метро Sol*). Таверна названа в честь легендарного испанского Робин Гуда. Говорят, что Луис прятал награбленные сокровища в погребах под стенами, выходящими на юго-западную часть *Plaza Mayor*. Конечно, можно заняться и кладоискательством, однако мы рекомендуем «поискать» здесь многочисленные закуски-тапас (вет-

чину, сыр, жаренные в чесноке креветки) и отве-  
дать великолепное жаркое.

Неподалеку, на *Puerta Cerrada 11*, расположена классическая кастильская таверна *Casa Paco*. Мадридцы утверждают, что именно здесь подают лучший в мире стейк (но учтите, что «выдающимся» будет и счет), однако сами не отказываются и от *pisto manchego* (очень вкусная разновидность овощного рагу — мы попробуем его, когда будем в Ла-Манче), и от *lomos de buey* (очень нежное воловье мясо), и от *filete de merluza* (филе мерлузы). Баскскую кухню лучше всего попробовать в ресторане *Gure-Etxea (Plaza de la Paja 12, станция метро Latina)*. Среди здешних фирменных блюд — баскская классика: *bacalao al pil-pil* — треска в оливковом масле с чесноком, а также *rape en salsa verde* — морской черт под соусом из петрушки и чеснока. Блюда Галисии лучше всего пробовать в довольно дорогом *Casa Gallega на Bordadores 11* — особенно хорошо здесь готовят дары моря, а фирменным блюдом считается жареный осьминог...

К историческим местам города относится и таверна *Meson de Don Pedro*, спрятанная в Старом Мадриде на тускло освещенной одноименной улочке. Таверну выстроили на месте сгоревшего более века тому назад известного ресторана, где по преданию некий ревнивый муж набросился с ножом на любвеобильного Франсиско Гойю. Сегодня — это уютное, приятное, относительно недорогое и спокойное местечко (хотя ревнивые мужья в Испании наверняка не перевелись). Здесь можно вкусно перекусить или плотно пообедать, заказав фирменное мадридское косидо, жареную рыбу или колбаски.

И наконец, самым знаменитым рестораном Мадрида несомненно является *Casa Botin* («Каса-Бо-

тэн»), расположенный на *Calle de Cuchilleros 17* (недалеко от *Plaza Mayor*), основанный французом Жаном Ботэном еще в 1725 году и функционирующий по сей день — ежедневно с 13.00 до 16.00 и с 20.00 до 00.00. «Каса-Ботэн» официально занесен в Книгу Гиннеса как самый старый из действующих ресторанов мира. Из поколения в поколение хозяева стремятся сохранить первоначанный аскетично простой стиль ресторана, похожего на обычную харчевню. Он и называется *Casa*, то есть «дом». Кстати, рейтинг этой не слишком дорогой «харчевни» оценивается всего в две «вилки», что не мешает ему быть престижнее, чем, скажем, ресторан парижского отеля «Ритц»... Свои фирменные блюда — жареного молочного поросенка (*cochinillo asado*) и ягненка (*cordero asado*) — повара готовят в том же очаге, что и 277 лет тому назад. В разные годы здесь обедали писатели Гальдос, Дос Пассос и Илья Эренбург. Это был любимый ресторан Хемингуэя, где он заканчивал свою знаменитую «Фиесту», сюда испанская королева водила обедать Нэнси Рейган. Время от времени сюда заходит перекусить и король Хуан-Карлос I. Между прочим, говорят, что в 1765 году здесь работал мойщиком посуды 19-летний Франсиско Гойя (у читателей может создаться ошибочное впечатление, что жизнь великого художника неразрывно связана с ресторанами — он или мыл в них посуду, или нарывался на неприятности).

В Мадриде вы легко можете отведать блюда и других кухонь мира. Например, кантонскую утку лучше всего готовят в китайском ресторане *El Buda Feliz (Tudescos 5)*. Итальянскими «пастами» славится *Ciao (Argensola 7)* — очень оживленный и популярный ресторан с декором в миланском стиле; попробуйте здесь «тальятелле» (*tagliatelle*) с лесны-

ми грибами, фирменное «оссо-буко» (*osso buco*) или «скаллопини» (*scallopini*) из телятины. Любителям пиццы можно порекомендовать *Alduccio* — итальянский ресторан, расположенный напротив футбольного стадиона *Santiago Bernabeu (Avenida de Concha Espina 8)*. Тем, кто понимает, что такое «кус-кус» и «тандур», посоветуем марокканский ресторан *Al Hoceima* на *Farmacia 8*...

Если вас вдруг потянуло на что-нибудь родное и более привычное, поищите в меню что-нибудь типа *Entree «a la Russe»* — скорее всего, это будут черная и красная икра, семга и осетрина. А тем, кто испытывает особо острую форму ностальгии, — прямая дорога на *Plaza de la Paja 2* (станция метро *Latina*), где расположен один из лучших русских ресторанов Мадрида *El Cosaco*, что, как многие уже догадались, означает «Казак». Здесь можно провести уютный ужин при «свечах» с блинами, икрой и водкой. Но вряд ли стоит за этим ехать в Испанию...

В некоторых дорогих ресторанах мужчинам предлагается быть в пиджаке и галстуке. Если вы вдруг не «в форме», можете выбрать заведение попроще — к вашим услугам многочисленные рыбные таверны-марискерии (*marisqueria*), мясные закусочные-асадоры (*asadoro*), особенно распространенные в Каталонии, и разновидность испанских винных баров-таска (*tasca*), где посетителям, кроме вина, предлагают большой выбор закусок-тапас и небольшой ассортимент горячих блюд. Недорого поесть можно и в многочисленных закусочных-комедорах (*comedor*), маленьких уютных кабачках-месолах (*mesón*) или загородных трактирах-пасадлах (*pasada*), а если вы хотите просто выпить стаканчик вина, отправляйтесь в винный погребок-бodega (*bodega*). Сладенкам понравятся испанские

кафе (*café*) и кондитерские-пастелерии (*pasteleria*), где можно посидеть за чашечкой кофе или чая и побаловать себя сказочной выпечкой. Одним словом, скучно не будет. Тем более, что испанцы умеют угощать...

*«Бар Чикоте» в старое время был для Мадрида тем же, что бар «Старк», только без музыки и дебютанток... Лицо своему заведению придавал владелец бара — Педро Чикоте. Он был незаменимый бармен, всегда приветливый, всегда веселый и, что называется, с огоньком... Без сомнения, это был лучший бар в Испании, а может быть, и на всем свете, и все мы, его завсегдатаи, были очень к нему привязаны. Напитки здесь были восхитительные. Если вы заказывали мартини, его готовили из лучшего джина. Чикоте не жалел денег, и виски ему доставляли бочонками из Шотландии. Оно было настолько лучше рекламируемых марок, что его нельзя было даже сравнивать с обычным «шотландским».*

Эрнест Хемингуэй. Разоблачение

В заключение — пара слов о *fast food*. Современный ритм жизни не позволяет обойти эту тему, хотя к гастрономии она, к сожалению, имеет весьма отдаленное отношение... Стремясь приспособиться к испанскому вкусу, магнаты «быстропита» *McDonalds*, *Burger Kings* и *Pizza Hut* включили в свое меню типично испанские блюда (например, креветочный салат и холодный суп гаспачо). Но оказалось, что испанские предприниматели могут и сами легко приспособиться к растущим скоростям. Например, сеть ресторанов *Vocals* у *Olé* специализируется на разнообразных сэндвичах «боката» — довольно больших булках с ветчиной, колбасками

чорисо или картофельным омлетом, которые запивают пивом или столовым вином. Владельцы обычного мадридского пивного бара *Rodilla* превратили свое заведение в сеть предприятий быстрого обслуживания, предлагающих 25 видов горячих и холодных сэндвичей с сыром, анчоусами, красным перцем, отварными креветками, майонезом и лимоном, индюшатиной с печеным яблоком и листьями салата под розовым соусом. В большинстве таких заведений можно не только поесть, но и купить журнал или фото пленку... И тем не менее пятая часть расходов испанцев на *fast food* уходит в «Макдональдс» — яркие краски, наивные надписи и бесхитростные сувениры-зверюшки в картонных коробочках очень притягательны для детей. И испанские дети — не исключение.

Несколько практических советов.

- В любом приличном городе Испании вы легко найдете знакомые блюда интернациональной кухни, но если вас интересует типичная кухня региона, ищите рестораны, бары или кафе, куда обычно стекаются местные жители, — здесь достойное качество обслуживания, разнообразное меню и разумные цены (хотя в любом случае еда в Испании не слишком дорогое удовольствие).
- Цены, указанные в меню, как правило, уже включают налоги и стоимость обслуживания, однако принято оставлять чаевые в размере 5—10% от стоимости заказа. Если вы недовольны качеством обслуживания (всякое бывает), можно ограничиться оплатой по счету.
- Испанцы расплачиваются в компании по-разному: если сумма небольшая, то платит кто-то один, если приличная, то обычно она делится на

всех, и каждый платит поровну вне зависимости от того, сколько кто съел.

- При заказе в баре, если вы сидите у стойки, стоимость заказа будет примерно на 15% ниже, чем за столиком (практически повсеместная европейская традиция).
- Испанцы относятся к иностранцам очень вежливо и доброжелательно, хотя и им «ничто человеческое не чуждо»... Поэтому при общении с «работниками сферы обслуживания» следует принимать соответствующие меры предосторожности: в барах и ресторанах требовать меню с ценами (*carta*) и внимательно проверять счет (*cuenta*), который вам не принесут, пока вы сами этого не попросите.

Прожив два-три дня в прекрасном современном и комфортабельном Мадриде, мы сумели лишь слегка прикоснуться к жизни и культуре Испании. Чтобы понять ее истинный дух, обязательно нужно проехать по всей стране. Поэтому давайте для начала отправимся на северо-восток, по направлению к Пиренеям. И не удивляйтесь, что практически на каждой остановке нам будут встречаться хорошо знакомые исторические и литературные персонажи.

## АРАГОН

До того как граф Олавидес заселил Сьерра-Морену, в этих неприступных горах, отделявших Андалусию от Манчи, жили контрабандисты, разбойники и небольшое количество цыган... Мало того. Говорили, что путешественника, решавшегося вступить в эту дикую местность, преследовали тысячи ужасов, один вид которых приводил в трепет самых смелых. Правда, на этой страшной дороге можно было изредка встретить какую-нибудь венту, то есть удлинённый трактир...

Ян Потоцкий.  
*Рукопись, найденная в Сарагосе*

На нашем пути лежит старинное королевство Арагон — некогда могущественный хозяин Средиземного моря и родина зажигательной арагонской хоты. В столице этой области — Сарагосе, основанной римлянами в 27 году до н. э. на берегу реки Эбро, до сих пор сохранилось множество архитектурных памятников самых различных эпох. Этот город был выстроен на месте иберийского поселения *Salduba* и назван в честь императора Гая Юлия Цезаря — Цезаря-Августа (в арабском произноше-

нии *Saracusta*). Во время испанской революции 1808—1814 годов Сарагоса, дважды осаждённая французскими оккупантами, прославилась героической обороной, которую родившийся здесь Ф. Гойя изобразил в знаменитом офорте и очень патристично назвал: «Какое мужество!»

Пройдёмся по узким извилистым улочкам этого самого испанского из всех испанских городов, осмотрим самый старый в Испании дворец в мавританском стиле — Альхаферия, величественную базилику Нуэстра-Сеньора-дель-Пилар с фресками все того же Гойи, а также основанный в 1474 году университет. Обязательно вспомним здесь фантастических персонажей удивительного «матрешечного» романа Яна Потоцкого «Рукопись, найденная в Сарагосе» и в одном из уютных ресторанчиков непременно попробуем простую и сытную местную «мясную» кухню (мясо — основа арагонской кухни), прекрасно сочетающуюся с добротными местными винами. Подойдет, например, *Fonda la Pena* на *Ciregio 3*, славящийся простой домашней кухней, или *Domino* на *Plaza Santa Maria*, где к хорошему вину можно заказать не менее хороший сыр. Повара Сарагосы прекрасно готовят стручковую фасоль со свиными ушками, колбасы чорисо и лонганиса, кусочки слегка обжаренной постной свиной вырезки в томатном соусе (*magras con tomate*), а также восхитительную ветчину «чилиндрон» (*chilindrón*), приготовленную в остром соусе из томатов, жгучего красного стручкового перца, лука и чеснока. Это типично баскское блюдо, распространенное также в Наварре, однако сейчас им особенно славится Арагон, где можно отведать приготовленного таким образом цыпленка (*pollo al chilindrón*), куропатку (*perdiz*) или баранину (*cordero*).

*«Подавая Хайме необходимые продукты, они смотрели, как он готовил pipera de, смешав и слегка обжарив зеленый перец, репчатый лук, помидоры, яйца и ветчину.*

*— Как вкусно пахнет! — воскликнула Миган, когда он начал жарить.*

*— Это только закуска. Я хочу приготовить для тебя знаменитое баскское блюдо — pollo al chilindrón...*

*Хайме порезал курицу на мелкие куски, посыпал их солью и перцем и подрумянил в кипящем масле, а на отдельной сковороде приготовил смесь лука с чесноком и помидорами.*

*— Пусть покипит полчаса на медленном огне.*

*Феликс нашел бутылку вина и достал бокалы.*

*— Красное вино «Ла-Риоха». Вам понравится.*

*Последний раз Миган пробовала вино во время приступа. Медленно поднесла бокал к губам, она сделала маленький глоток. Вино было чудесным. Она сделала еще глоток и почувствовала, как по ее телу разливается тепло. Это было замечательно».*

*Сидни Шелдон. Пески времени*

На наш взгляд, приготовить такое блюдо из цыпленка совсем не сложно, тем более что с куропатками в наших магазинах могут возникнуть проблемы. Попробуем почувствовать себя героями Шелдона?

### **ЦЫПЛЕНОК ЧИЛИНДРОН (Pollo al Chilindrón)**

*Нам понадобится: 2 цыпленка (по 600 г каждый); 4 крупных помидора; 4 маленьких зеленых перца; 1 крупная луковица; 200 мл оливкового*

*масла; 150 г сырокопченой ветчины; 1 стакан легкого красного вина; чеснок, перец чили и соль по вкусу.*

Предполагая, что цыплята уже подготовлены (ощипаны и выпотрошены), нарезаем их на куски и обжариваем в оливковом масле до золотистого цвета. Отдельно в сотейнике обжариваем помидоры, лук, зеленый перец, перец чили и чеснок. Перекладываем туда же обжаренные кусочки цыпленка и тушим 5 минут. Затем добавляем тонко нарезанную ветчину, вливаем вино и готовим еще минут 5 (если вместо двух цыплят вы купили полуторакилограммовую курицу, время тушения придется немного увеличить). Теперь главное: наливаем еще стакан вина из початой бутылки и произносим тост «за мастера высокой испанской кухни» — то есть за себя...

Кстати, и продающаяся в наших магазинах баранина (чаще всего перемороженные «овечьи» кости из Австралии) оставляет желать лучшего, но если нам удалось по случаю прикупить приличный кусочек (например, на рынке — это не проблема!), попробуем приготовить его в таком же стиле.

### **БАРАНИНА ЧИЛИНДРОН (Cordero al Chilindrón)**

*На 6 порций нам понадобится: 4 столовые ложки оливкового масла; 700–800 г нарезанной кубиками нежирной баранины; соль и свежемолотый черный перец по вкусу; 1 мелко нарезанная луко-*



вица; 2 мелко нарезанных зубчика чеснока; 3 нарезанных полосками больших красных перца (без кожицы и семян); 4 спелых помидора, очищенные от кожицы и семян и нарезанные; 1 стручок высушенного красного перца; мелко нарезанная зелень (например, неизменная петрушка).

В огнеупорной керамической кастрюле разогреваем масло и, поперчив баранину, обжариваем ее до золотистой румяной корочки примерно 5 минут. Вынимаем шумовкой на отдельное блюдо, закрываем крышкой и отставляем в сторону. В освободившуюся кастрюлю кладем лук, обжариваем его 4 минуты до мягкости (не забывая помешивать), затем добавляем чеснок (еще 1—2 минуты), потом — сладкий перец, помидоры и красный перец. Теперь возвращаем баранину обратно в кастрюлю, плотно закрываем крышкой и тушим на медленном огне около 1,5 часа, пока мясо не станет мягким. Солим, перчим, если необходимо, и подаем, посыпав зеленью. И не забудем, кстати, про красное вино...

Наверняка вас заинтересовал и загадочный *piperade* (пиперад), который Хайме приготовил на закуску. Это еще одно традиционное баскское блюдо, распространенное также в соседней французской Аквитании и имеющее множество различных версий. Основными его ингредиентами всегда являются помидоры, сладкий зеленый и жгучий красный стручковый перец и оливковое масло, в котором их тушат. В пиперад добавляют лук, чеснок, различные овощи, ветчину, бекон и слегка взбитые яйца. Поэтому один из классических вариантов

пиперада фактически представляет собой сложный омлет (то, что и готовит Хайме). Такое блюдо подается и как закуска, и как гарнир к мясу, часто — с поджаренным хлебом, пропитанным свиным жиром с чесноком. К пипераду лучше всего подходит охлажденное молодое розовое баскское вино «чаколи», однако и от более утонченной «Риохи» нет причин отказываться... Для настроения еще раз окунаемся в классику:

*«Фаррелл проникся к мистериу Макинтайру жалостью и на пятый день работы приготовил ему омлет. Это был баскский «piperade» — с луком, с двумя разновидностями перца, с помидорами и ветчиной. Фаррелл добавил в него особую смесь трав и пряностей, выторгованную им у боливийского адвоката в обмен на текст «Оды к Билли Джо», и подал омлет мистериу Макинтайру на бумажной тарелочке... Мистер Макинтайр съел половину омлета и резко отодвинул тарелку, ничего не сказав, лишь передернув плечами. Но до конца этого дня он так и таскался за Фарреллом, шелестящим скорбным шепотком рассказывая ему о различных грибах и о суфле из куриной печени».*

Питер С. Бизль. Арханческие развращения

Ну что, вас все-таки заинтересовал этот пряный омлет? Давайте приготовим — нет ничего проще...

## ПИПЕРАД (Piperade)

Нам понадобится: 2 мелко порубленные средние луковицы; 6 спелых помидоров, очищенных от кожицы и порезанных колечками; 3 зеленых перца.

нарезанные полосками толщиной 1 см; 2 толченых зубчика чеснока; 6 тонких ломтиков сырокопченой ветчины;  $1/2$  стакана оливкового масла; соль и перец по вкусу; 9 взбитых яиц.

Разогреваем масло в большой сковороде, буквально минутку-другую обжариваем на нем ветчину и выкладываем ее на тарелку. Лук обжариваем чуть подольше — минут 5. Добавляем помидоры, зеленый перец, чеснок и тушим это все на маленьком огне, пока вся жидкость не выпарится. Теперь заливаем овощи взбитыми яйцами, закрываем крышкой и, не снимая с огня, периодически покачиваем сковородку... «Баюкаем» наш омлет до полной готовности (можно спеть подходящую к случаю колыбельную), в результате он обязательно получится необыкновенно нежным, ароматным и вкусным. Осталось посолить, поперчить, украсить ломтиками ветчины и подать. Пусть только кто-нибудь попробует «отставить его в сторону»...

Однако покончим с пиперадом и двинемся дальше — в Верхний Арагон, лежащий в самом сердце гор. Здесь распространены более «простые» блюда: жаренные на вертеле барашек или козленок, овощное рагу «по-пастушески» (*a la pastora*) и так называемая «горная спаржа» (*esparragos montañeses*), которая на поверку оказывается обычными телячьими хвостами. Из супов достоин упоминания арагонский суп из печенки и сыра, который уже в XVII веке называли *sopa aragonesa*. Его готовят в духовке и подают, выложив сверху гренки. Из наиболее экстравагантных блюд не хочется упустить

запеченную баранью голову, хотя это уже экзотика, которую придется еще поискать...

Среди овощей следует отметить бурачник, особенно популярный в регионе Монкайо и куда более вкусный, чем шпинат. Его широкие овальные мохнатые серо-зеленые листья с ароматом свежих огурцов издавна употребляют в пищу в странах Средиземноморья (растение было известно еще древним грекам). Бурачник придает пикантный вкус мясным и рыбным блюдам, приготовленным на растительном масле, его добавляют в супы, соусы, майонезы или готовят из его свежих молодых листьев салат, приправив лимонным соком. Листья сохраняют аромат, вкус и цвет только в свежем виде и теряют его при увядании, высушивании и тепловой обработке; их даже нельзя ошпаривать кипятком. Поэтому к супам, тушеному мясу и блюдам из рыбы измельченный бурачник добавляют перед самой подачей на стол. Бурачник не только вкусен, но и полезен, так как содержит нужные для организма человека минеральные вещества (например, кальций и калий), кислоты и витамины.

Дальше наша дорога лежит в Теруэль — старый арагонский город, долгое время находившийся под владычеством мавров, что нашло свое отражение в великолепной архитектуре стиля мудехар<sup>1</sup> — соборные колокольни Сан Мартин, Сан Педро и Сальвадор... Подробностей не будет — о соборах вы прочтаете в любом туристическом справочнике, а мы обратим все наше внимание на великолепную ветчину, которой особенно славится этот город. С ней

<sup>1</sup> Мудехар — стиль испанского зодчества XI—XVI вв., в котором композиционные приемы готики (а позднее ренессанса) сочетались с элементами мавританского искусства.

здесь подают даже форель из чистых горных ручьев Пиренейского хребта — любимое блюдо тамошних жителей. Чтобы лучше понять, что же это такое, попробуем приготовить его сами.

## ФОРЕЛЬ С ВЕТЧИНОЙ (Truchas con Jamón)

На 4 порции нам понадобится: 4 средние форели весом по 250—300 г (почистить, выпотрошить и удалить кости); 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки; соль и свежемолотый черный перец по вкусу; 2 мелко нарезанных зубчика чеснока; 1 столовая ложка муки; сок 2 лимонов; 150 мл оливкового масла; 4 ломтика постной ветчины; 250 г ветчины серрано; 1 лимон, нарезанный тонкими ломтиками (для украшения).

Насухо обтираем форель тканью и обваливаем в муке с добавкой соли и перца. Ничего необычного — чаще всего рыбу именно так готовят к жарке... Разогреваем оливковое масло и обжариваем в нем форель до готовности (около 6 минут). Перекладываем ее на подогретое блюдо, закрываем крышкой, чтобы не остыла, и оставляем в сторону. Приступаем к соусу. В той же сковороде слегка обжариваем нарезанную маленькими кубиками ветчину серрано, чеснок, добавляем лимонный сок, тушим буквально несколько минут, снимаем с огня и также оставляем в сторону... Нам понадобится еще сковорода, в которой разогреваем немного оливкового масла и обжариваем ломтики ветчины. Теперь ставим обе сковороды и блюдо с рыбой перед собой, оборачи-

ваем каждую форель ломтиком ветчины, поливаем соусом, украшаем ломтиками лимона (не перепутайте последовательность), петрушкой и... сразу на стол. Пальчики оближешь!

Перечислим для сведения еще несколько традиционных блюд Арагона: *bacalao al ajoarriero* — треска с чесноком и яйцами; *ternasco asado* — телятина, жаренная с помидорами, луком и паприкой; *cordero a la pastora* — ягненок по-пастушески; *lomo de cerdo a la zaragozana* — свиная вырезка по-саратосски; *recao* — блюдо из фасоли, картофеля и риса. Традиционная сладость Арагона — туррон (*turrón*) с миндальными орехами.

К десертам можно было бы отнести (правда с некоторой натяжкой) и один из самых изощренных арагонских рецептов — куропатку в шоколадном соусе (*perdices con chocolate*). И это вполне понятно. Арагон вообще славится своим шоколадом. В деревушке Бенавар, в 100 км к северу от Лериды, шоколадных дел мастер Франсиско Бреско сам жарит, лушит и просеивает зерна какао, а затем по старинной технологии *a la piedra* (на камне) растирает их вручную на каменном полукруглом столе каменной же скалкой. Тяжелый кованый котел, в котором зерна какао жарятся над костром, вогнутая каменная плита для помола, ступки и пестики для измельчения корицы, гвоздики и кардамона напоминают лабораторию алхимика. Результат — толстые плитки эксклюзивного шоколада «ручной работы», завернутые в грубую оберточную бумагу, которые можно найти сегодня в самых дорогих магазинах экологически чистых продуктов.

А вообще десертов в этих краях великое множество — от свежих и засахаренных фруктов до всевозможных пирожных и крендельков (*roscones*), украшенных фруктами и орехами. Арагонцы особенно гордятся одним из самых известных в мире продуктов из персиков — только здесь умеют ТАК консервировать целые плоды в красном вине. Кстати, о вине — зальем все это самым известным вином Арагона *Carinena*, крепостью 18° (очень хороши также *Borja*, *Paniza*, *Lecera* и *Valle de Jalón*) и двинемся дальше на север, к героям хемингуэвской «Фиесты»...

## НАВАРРА

Потом мы пересекли равнину, и справа в пролетах между деревьями сверкала на солнце широкая река, а вдаль над равниной уже вставало Памплонское плато, и видны были городские стены, и высокий темный собор, и кресты на куполах других церквей. Позади плато были горы, и повсюду, куда ни повернись, были еще горы, а белая дорога бежала впереди нас по равнине прямо к Памплоне.

*Эрнест Хемингуэй. Фиеста*

Перед нами действительно Памплона — столица Наварры, город, названный в честь римского полководца Помпея, зимой 75/74 года до н. э. осадившего и занявшего небольшое баскское поселение и основавшего там римскую колонию Помпело. Наиболее яркой достопримечательностью Памплоны является ее грандиозный готический собор, строительство которого было начато в 1390-м, а закончено только в 1527 году. На его правой башне подвешен самый большой в Испании действующий колокол, отлитый в конце XVI века, который весит целых двенадцать тонн (кстати, это ровно столько, сколько весит отналившийся кусок от московского Царь-колокола).

В Памплону с 6-го по 14 июля на праздник святого Фермина устремляются толпы туристов со всего света, чтобы увидеть знаменитую памплонскую корриду, которую истинные знатоки считают «единственно настоящей». В эту неделю дни и ночи сливаются в сплошную праздничную феерию, а по вечерам в 20-тысячном амфитеатре нет ни одного свободного места. В 1966 году государственный департамент Испании, занимающийся вопросами развития туризма и спорта, провел опрос среди иностранцев, приехавших в Памплону на этот праздник. Оказалось, что около 90% узнали об этом красочном зрелище благодаря произведениям Эрнеста Хемингуэя, в первую очередь из романа «Фиеста» («И восходит солнце»). Не случайно жители Памплоны назвали одну из улиц именем писателя, впервые посетившего город в 1923 году в качестве корреспондента канадского еженедельника «Торонто стар» в Париже. У арены, где проводится коррида, ему даже поставлен памятник...

Давайте немного отвлечемся от кулинарии, для того чтобы попытаться понять, что же все-таки такое — коррида. Это слово буквально можно было бы перевести как «беготня», а полное название — коррида де торос — как «бег быков»... Вот что пишет об этом Хемингуэй в «Фиесте»:

*«Он очень стеснялся своего английского языка, но ему нравилось говорить по-английски, и немного погодя он стал называть слова, в которых был не уверен, и спрашивал меня о них. Ему особенно хотелось знать, как по-английски Corrida de toros, точный перевод. Английское название, означающее «бой быков», казалось ему сомнительным. Я объяснил, что «бой быков» по-испански значит lidia toro. Испанское слово corrida по-английски значит «бег быков»...*

В самом деле, привычный русский перевод «бой быков», происхождение которого покрыто мраком, не слишком удачен и уж совсем мало понятен. Удивлялся этому еще Лев Троцкий в своем эссе «Дело было в Испании»:

*«Совершенно очевидно, что нужно посмотреть бой быков: Испания нейтральна, и потому во время всеобщего боя людей не согласна лишать себя быков. Почему, впрочем, бой быков? Между быками нет боя. Есть бой между быком и человеком»...*

Коррида — одно из самых популярных в Испании зрелищ, происхождение которого связано с древним культом быка на Пиренейском полуострове. В Памплоне этот национальный праздник начинается обычно в восемь утра, когда быков гонят из загона на арену по отгороженным деревянными щитами улочкам. Самые лихие и азартные болельщики устраивают смертельную забаву *encierro* — одетые во все белое с красными «пионерскими» галстуками, они бегут впереди диких босых быков, демонстрируя испуганным и изумленным туристам характер истинных наваррцев.

*«Самым зрелищным событием был encierro — прогон ранним утром по улице быков, которые вечером того же дня будут участвовать в боях. Накануне за десять минут до полуночи быков вывели из загонных — corrales de gas — на темные улицы нижней части города и погнали по мосту через реку к загонам в конце улицы Санто-Доминго, огражденной на каждом углу деревянными преградами. Добежав до конца улицы, быки попадут в загон на площади Хемингуэя, где их продержат до начала боев. Схававшиеся на праздник были слишком возбуждены, чтобы спать. С полуночи до шести часов утра они пили вино, пели и занима-*

лись любовью. На шее тех, кто собирался пробежать-ся с быками, были повязаны красные шарфы святого Фермина...

...Быки неслись с дальнего конца Санто-Доминго мимо улиц Лас-трафета и де Хавьер, мимо аптек, магазинов и овощных базаров к площади Хемингуэя. «¡Ole!» — кричала ошалевшая толпа. Когда быки приближались, люди отчаянно пытались вернуться от их острых рогов и смертоносных копыт. Внезапное осознание приближающейся смерти заставляло некоторых участников искать спасение в подвездах домов и на пожарных лестницах. «¡Cobardon! Трус!» — неслось им вслед из толпы. Тех, кто, споткнувшись, падал на пути быков, быстро оттаскивали в безопасное место.

*Сидни Шелдон. Пески времени*

Итог такого забега бывает весьма трагичен: каждую фиесту пять—десять самых безрассудных добровольцев романтично погибают от бычьих рогов и копыт, однако в следующий раз все повторяется снова... Во время фиесты билет на корриду в Памплоне можно купить только у «жучков» или у портье вашего отеля в три-четыре раза выше номинала.

Сама коррида начинается вечером с красочного парада всех ее участников (кроме, конечно, быков) — это пролог «спектакля». В первом действии выступают конные пикадоры (*picador*), которые разяряют быка уколами своих пик, и торсадор (*torero*), который ярким красным плащом-мулетой дразнит быка. Во втором действии бандерильеро (*banderillero*) всаживают в холку животного специальные гарпунчики-бандерильи (*banderillas*), чтобы еще сильнее его разозлить. И наконец, в третьем кульминационном действии, которое называется эстокада (*estocada*),

матадор (*matador*) убивает (если сумет) быка метким ударом длинной шпаги (*estoque*), направляя ее между лопатками быка, прямо в сердце. В награду матадор получает уши или хвост побежденного быка. Занавес... И так шесть раз за вечер!

Смертельная схватка превращается в подобие трагического балета со своей «божественной», как ее определил Федерико Гарсиа Лорка, геометрией и обязательными фигурами. Знатоки оценивают мастерство тореро и по изяществу исполнения таких фигур, и по степени их рискованности. Пропусти матадор быка под мулетой чуть дальше от себя, чем принял, — он трус, чуть ближе — покойник... Лорка лучше всех определил и суть корриды:

*«Я не знаю другого такого высокого праздника, как коррида; это трагедия в самом благородном своем облике; действие, вытекающее из глубин испанской души чистейшие слезы и высокую ярость. Только на корриде смерть предстает во всем блеске величия и красоты. И если, не дай бог, не зазвучит по весне трагический горн корриды — не будет весны, не станет Испании, кончится наш род, умрет язык...»*

И тем не менее не стоит в светской беседе с испанцами заводить разговор о бое быков — отношение к нему здесь (и не только здесь) совсем не однозначное... Папа Пий V в середине XVI века первым издал эдикт, запрещавший корриду под страхом отлучения от церкви. Испанский король Филипп II с трудом добился у папской курии отмены эдикта. Следующим отличился первый Бурбон — Филипп V, внук Людовика XIV, который в 1700 году прибыл из Франции и взошел на испанский трон. Ему, иноземцу, бой быков казался дикостью, поэтому коррида была запрещена вплоть до его смерти. Мэр Москвы Лужков оказался тре-

тым... Хотя и не совсем — 27 мая 1909 года газета «Новое время» под заголовком «Бой быков» сообщила:

*«Одесситам через некоторое время предстоит видеть небывалое в России зрелище — настоящий бой быков со всеми деталями, но только... без убийства животного. В Одессу из Испании пароходом уже направилась группа в составе торедоров, никадоров, матадоров с шестью специально выращенными быками. В программе — метание в быков особых пик с крючками, которые приводят животных в бешенство»...*

К сожалению, премьера и тогда не состоялась — вмешавшемуся Российскому обществу покровительства животным удалось добиться запрещения зрелища, и одесский градоначальник телеграфировал: *«Боя быков разрешено не будет»...*

Интересно, что в России когда-то существовала исконно петербургская «коррида» — праздник, появившийся еще при Петре I и называвшийся в народе «быкодранием». Один такой праздник был устроен в 1793 году в честь заключения мира с Турцией. Посередине площади перед Зимним дворцом веревками было огорожено довольно большое пространство, внутри которого выстроили две уставленные всевозможными яствами огромные пирамиды, а на самый верх каждой взгромоздили по целому жареному быку с золочеными рогами. Пирамиды покрыли красной тканью, отчего они имели вид огромных шатров. Между ними из резного дерева с позолотой были сооружены фонтаны с бассейнами для вина. Вокруг толпился народ, ожидающий торжества... Наконец на балконе дворца показалась императрица — взлетела ракета, раздался пушечный выстрел, и из фонтанов широкой

струей забило белое и красное вино. Сдерживаемая до сих пор толпа бросилась на добычу, взбираясь на пирамиды и бросая вниз мешавшие им блюда... Граф Федор Петрович Толстой (1783—1873), медальер, скульптор, художник и мемуарист, был свидетелем этой «корриды» и описал ее в своих воспоминаниях:

*«Четверти телятины, окорока, поросята, падая с высоты, расширяли физиономии хватавших их людей. В воздухе летали куски разорванной на мелкие части материи, покрывавшей пирамиды, которые толпа разбирала на память. Нередко завязывались драки, так что полиция принуждена была разливать дерущихся водою. Я обратил свое внимание на ближайший к нам фонтан, выбрасывающий белое вино, около бассейна которого толпилось много народа с ковшиками и кружками. Несколько пили вино, по учению Диогена, горстью, а другие, опустив голову в бассейн, тянули прямо из него. Один поставил рот под струю, она так сильно ударила, что он упал без чувств... Подгулявшие, при общем хохоте, сталкивали друг друга в бассейн или добровольно залезали туда, окунаясь с головой в вино. Один забавник сумел влезть в самый фонтан; товарищи пытались следовать за ним, но тот отбивался от них и наконец ухитрился лечь на отверстие фонтана с руками и ногами, протянутыми на воздухе, и прекратить его действие. С хохотом, бранью и порядочными тумаками стацили держкого»...*

Вот это «бой быков» по-русски! Похоже, забавное было зрелище... Однако вернемся в Памплону, к настоящей корриде. После такого душераздирающего представления нам просто необходимо куда-нибудь сходить — развеяться и снять напряжение. Тем более, что fiesta в самом разгаре!

*«В воскресенье, шестого июля, ровно в полдень, фиеста взорвалась. Иначе этого назвать нельзя... Крестьяне собирались в винных лавках подальше от центра... Они столь недавно покинули свои равнины и горы, что им требовалось время для переоценки ценностей. Они не могли сразу решиться на цены в дорогих кафе... Деньги еще представляли определенную ценность, измеряемую рабочими часами и бушками проданного хлеба. В разгар фиесты людям уже будет все равно, сколько платить и где покупать... Я шел в собор к утренней службе и по дороге слышал их пение, доносившееся из открытых дверей лавок. Они понемножку разгорячались»...*

*Э. Хемингуэй. Фиеста*

В памплонской таверне можно продолжить корриду — только гастрономическую, хотя и не «петербургскую»... Официанты в больших кувшинах подают вино, а к нему кусочки бычьего мяса — бандерильос (*banderillos*). Чувствуете, как ваша тарелка превращается в арену?! Жаль только, что мяса для этого своеобразного шашлыка «протыкал» повар, а не вы. Хотя можете попробовать сделать это сами.

### **БАНДЕРИЛЬОС (Banderillos)**

Нарезаем мясо на куски по 5 см длиной и 1 см толщиной, а почки (предварительно очистив от пленок) — на четыре части каждую. Все это нанизываем на шампury (можно и на настоящие бандерильи, если есть под рукой) в следующей последовательности: кусок мяса, кольцо лука, кусок почки и снова — кольцо лука, кусок мяса и т. д.

В результате на каждом шампуре у нас должно оказаться по 3 куска мяса, 4 кольца лука и 2 куска почки. Крайними с обеих сторон должны быть куски мяса. Теперь, как и положено шашлыку, вся эта конструкция устанавливается над раскаленными углями и жарится. Имейте в виду, что жаренное таким образом мясо можно солить и перчить только в самом конце приготовления или сразу же после снятия с решетки — соль ускоряет выделение сока, а перец, сгорая, теряет аромат и придает мясу горечь. Если под рукой окажется еще и мулета, можете раздувать ею жар углей. Что делать потом, вы наверняка знаете сами...

Каждый год на «пласа де торос» закалывают до 25 тысяч быков, и мясо их тут же отправляется в лучшие рестораны. Поэтому блюда из быка — не редкость в Испании. Попробуйте, например, *rabos de toro* — деликатес из хвостов быка, способный ублажить самый прихотливый вкус. Это блюдо, кстати, очень любят и в Андалусии, которая также славится корридой. Попробуйте приготовить его самостоятельно, если, конечно, достанете хвосты настоящих «боевых» быков — наши не овечьи романтической, мирные «буренки» для этой цели в принципе сгодятся, но smak будет не тот...

### **БЫЧЬИ ХВОСТЫ (Rabos de Toro)**

*На 6 порций нам понадобится: 3 кг бычьих хвостов; 2,5 кг репчатого лука (мелко порубленного); 6 зубчиков чеснока (нарезанных тонкими ломтиками); щепотка шафрана; 10 смолотых гороши-*



нок черного перца;  $\frac{1}{2}$  л оливкового масла; 2 кг спелых помидоров; щепотка турмерика<sup>1</sup>; 1 л сухого хереса; соль по вкусу.

Моем хвосты, срезаем с них жир (если есть) и нарезаем на куски. В большой сковороде обжариваем лук и чеснок до золотистого цвета. Туда же кладем нарезанные колечками помидоры, хвосты, приправляем шафраном, перцем, солью и жарим около 15 минут. Надоела возня? Правильно! Перекладываем все это в сковородку, вливаем вино и сначала, не закрывая, варим 5 минут, после чего все-таки закрываем, убавляем огонь и готовим еще 45 минут (на самом деле ничего готовить не надо — готовится само). Если, открыв сковородку, вы обнаружите, что все вино выпарилось, а хвосты еще не готовы, ничего страшного. Добавьте немного воды (если кончилось вино) и, не закрывая сковородку, доведите хвосты до готовности. Если у вас хватит терпения, лучше выдержать блюдо в течение суток — оно станет еще вкуснее. Поэтому сегодня отдохните, а завтра разогреете «сутошные» хвосты на медленном огне и подадите с жареным картофелем и сухим красным вином. Если при этом вспомните или хотя бы представите себе корриду во всем ее блеске и ярости, то обязательно получите ни с чем не сравнимое наслаждение...

<sup>1</sup> Турмерик (куркума) — травянистое растение вида *Curcuma longa* семейства имбирных, корень которого обладает острым горьким вкусом и сильным мускусным запахом, в котором угадываются ароматы кориандра, укропа, петрушки, корицы и гвоздики. Корни обычно измельчают, и к потребителю попадает ярко-желтый слабожгучий, горьковатый порошок, который часто используют как заменитель шафрана.

Кстати, и яички убитого быка — *criadillas* (криадильяс) — также подаются в ресторанах и являются очень дорогим, редким и изысканным кушаньем (штучное производство, почти ручная работа!). Иногда в испанских меню эту деликатную часть стыдливо именуют «устрицами гор» (*ostras de montaña*) — кстати, подобный термин принят, например, и в США — *mountain oysters*. Зато по поводу грюфелей испанцы почему-то особенно не церемонятся и называют их *criadillas de tierra* — буквально: «яички земли»...

И это далеко не все фирменные наваррские блюда. Кухня Наварры эклектична — в ней переплетены баскские, арагонские и французские традиции. Она издавна имеет прекрасную репутацию и чрезвычайно разнообразна, так же как и пейзажи этого дивного края. Именно отсюда родом *pimientos rellenos* (буквально «фаршированный перец») — сладкий перец с разнообразной начинкой (грибами, крабами, соленой треской, шпинатом или яйцами). На наш вкус, самый изысканный вариант *pimientos del piquillo rellenos de vieiras* — маленькие красные перчики пикильо, фаршированные морскими гребешками. Из супов весьма любопытен густой овощной суп из листовой свеклы, шпината, шавеля и латука, немного похожий на французский суп «гарбюр» (*garbure*), кстати когда-то довольно широко известный и в русской кухне.

Охота и рыбалка — излюбленные занятия наваррцев, поэтому местные блюда из дичи и пресноводной рыбы могли бы составить отдельную главу. Перепела, горлицу и вяхиря здесь готовят весьма необычными способами — например, горлицу начиняют травами, обертывают салом и жарят на гриле, поливая вином. Перепелом (*codorniz*) лучше все-

го лакомиться в сентябре (за лето он нагуливает жирок и становится особенно нежным) — его заворачивают в фиговые (ударение на первом слоге) листья и жарят на углях. Куропатку (*perdiz*) чаще всего готовят в густом шоколадном соусе. Однако самым знаменитым блюдом Наварры считается форель по-наваррски (*trucha a la navarra*) — по мнению самых взыскательных знатоков, это лучший в Испании рецепт приготовления форели. Рыбу выдерживают в вине, затем фаршируют ломтиками ветчины, обваливают в муке и жарят (немного похожий, но менее изысканный вариант мы уже рассматривали при посещении Арагона).

Что касается мяса, то чаще всего это: *chuleta de cordero* — бараньи отбивные; *chistorra* — очень своеобразные колбаски, которые жарят на углях и подают как закуску к выпивке, или *navarro cochifrito* — острое мясное рагу из ягненка с лимоном, чесноком и паприкой. Трапезу можно сопроводить рюмочкой местного ярко-красного «пачарана» (*pacharan*) крепостью 25—30% — анисовки, настоянной на спелых ягодах терновника (*endrinas*). Кстати, даже простая анисовая «водка» с привкусом лакрицы и «бычьим названием» здесь удивительно хороша, что очень точно подметил Хемингуэй:

*«Торговцы вином и водкой сколачивали свои ларьки. На одном ларьке была реклама анисовой водки. Жаркое солнце освещало полотно с надписью «Anís del Togo», висевшее на деревянных досках... Я отхлебнул. Водка отдавала лакрицей, и от нее по всему телу разливалось тепло. Я чувствовал, как у меня становится тепло в желудке».*

Если следовать «литературным» традициям, то запивать все наваррские блюда следовало бы красным каталонским вином *Sangre de Toro* (Бычья

кровь), производимым крупнейшей испанской семейной компанией *Torres*. Кстати, это прекрасное вино глубокого рубинового цвета с букетом ежевики и черной смородины подходит практически ко всем традиционным испанским блюдам, но особенно — к дичи. Однако в Наварре есть и свои замечательные вина — в последние годы местные виноделы добились высокой репутации на мировом рынке. В этом районе, который долгое время находился в тени своего именитого соседа Риохи (потерпите, там мы скоро будем), около 40% продукции составляют тонкие, сухие розовые вина из винограда Гарнача (*Garnacha*). Чтобы сохранить живость вина и предотвратить окисление, характерное для розовых вин, в бочки закачивают инертный газ и разливают вино по бутылкам только по мере необходимости. Кроме розовых вин, в Наварре изготавливают вполне качественные красные и белые вина, составляющие примерно 10% от общего производства. Попробуйте, например, *Chivite* (*Chivite*), которое делают полностью из винограда сорта Темпранильо, — его выдерживают в дубовых бочках, и по стилю оно очень напоминает вина Ла-Риохи.

Особый шик — привезти из Испании вино в кожаном бурдюке. В давние времена такие бурдюки (*borracha*) делали из свиных или козьих шкур, которые сшивали шетиной внутрь и изнутри промазывали дегтем, что придавало вину довольно своеобразный букет... В «Фиесте» довольно подробно описана покупка такого меха:

*«Выйдя из лавки, я пошел по улице в поисках мастерской, где я видел мехи для вина... Внутри пахло дубленой кожей и горячей смолой. В углу сидел чело-век и выводил по трафарету надписи на готовых мех-ках. Мехи пучками висели с потолка. Приведший*

меня снял один, надул его, туго закрутил крышку и прыгнул на него.

— Видите! Не течет.

— Мне нужен еще один. Только большой.

Он снял с потолка большой мех, в который вошел бы целый галлон, и приложил его ко рту. Щеки его сильно раздувались вместе с мехом. Потом он, держась за стул, встал на мех обеими ногами.

— На что они вам? Продадите в Байонне?

— Нет. Пить буду из них.

Он хлопнул меня по спине.

— *Bien hombre!* Восемь песет за оба. Самая дешевая цена...»

Об испанских бурдюках для вина упоминает и Джордж Оруэлл, посетивший Испанию немного позже — во время Гражданской войны. Правда, было это не в Памплоне, а в очаровательном каталонском городке Барбастро (в тех краях мы обязательно побываем):

«Бродя по городу, я замечал прелесть кривых улочек, старинных каменных мостов, винных лавок с большими влажными бочками высотой в человеческий рост и манящих взор полуподвальных мастерских, где ремесленники выделывали колеса для повозок, кинжалы, деревянные ложки и бурдюки из козьих шкур. Я понаблюдал за мастером, изготовлявшим бурдюк, и не без интереса обнаружил неизвестный мне до того факт: бурдюки, оказывается, делают шерстью внутри, причем шерсть не удаляют, так что на самом деле вы глотаете чистейший козий волос. А я-то месяцами пил из бурдюков, не подозревая об этом!»

Вино, даже и с «привкусом» козьего волоса, требует сыра. И картина наваррской кухни не была бы полной без «ронкаля» (*Roncal*) — одного из лучших твердых сыров Испании, производимого из непас-

теризованного молока местных овец. Ронкаль — результат мастерства, упорного труда и традиций, передаваемых от отцов детям на протяжении многих столетий. Его головки весом около 3 кг в форме колеса покрыты натуральной толстой коркой с серой плесенью. Мякоть практически без дырок — плотная, эластичная, слегка зернистая и при нарезании легко крошится. Вкус приятный, с легким оттенком луговых трав. Сыр выдерживают не менее 4 месяцев в формах из бука, периодически смазывая его зеленоватую заплесневелую поверхность оливковым маслом. С возрастом ронкаль становится более острым, корка — бежевой, а мякоть — янтарной. Повара Наварры используют его в тертом виде или нарезают тонкими длинными полосками и добавляют в самые различные овощные блюда. Хорош он и сам по себе с красным вином (ну вот и вернулись обратно к нашим бурдюкам!)...

Итак, похоже, что голод и жажду мы вполне утолили. Можно что-нибудь попробовать «на сладкое» — в Наварре это не проблема. Хотя, возможно, вам больше понравится вот такой вариант десерта:

«Увидев, что первый голод мой утолен и я перехожу к тому, что в Испании называют *los dulces* (лакомства), прекрасная Эмина велела негритянкам показать мне, как у них на родине танцуют. В ответ они встали и велели подать им кастаньеты. Танец их напоминал болеро, зародившееся в Мурсии, и фоффу, которую танцуют в Альгарве»...

*Ян Поттокий. Рукопись, найденная в Сарагосе*

Не правда ли, прекрасный «десерт» для мужчины! Но ведь мы — в Наварре. Поэтому забудем о болеро и фоффу и закажем «на сладкое» более ха-

актерный для Наварры пасодобль (*paso doble*; буквально: двойной шаг) — испанский народный танец, навеянный боем быков. Танцоры изображают тореро (партнер) и его плаш (партнерша), а характер маршевой музыки на два такта (левой, правой!) соответствует ритму торжественной процессии перед корридой. Этот танец, кстати, впервые был исполнен во Франции в 1920 году и очень быстро стал популярным в высшем парижском обществе...

Однако любому празднику когда-то наступает конец. Ровно в полночь памплонцы вновь собираются на площади перед мэрией. В руках они держат зажженные свечи и поют грустную песню, содержание которой сводится к одной фразе: «Бедный я, бедный! Праздник закончился, и теперь я должен ждать его целый год...» А утро после фиесты бывает особенно грустным.

*«Я сел в удобное плетеное кресло и откинулся на спинку. Официант не спешил подойти ко мне. Объявления о выгрузке быков и о дополнительных поездах все еще белели на колоннах. Вышел официант в синем фартуке, с тряпкой и ведром воды и начал срывать объявления, отдирая бумагу полосами и смывая ее в тех местах, где она прилипла к камню. Фиеста кончилась».*

*Эрнест Хемингуэй. Фиеста*

Все именно так... Фиеста кончилась, мусорщики убирают усыпанные бумажками, пивными банками и пластиковыми бутылками улочки Памплоны, владельцы баров подсчитывают выручку, со вздохом прикидывая шансы продержаться до следующего праздника, а нам надо двигаться дальше — в Риоху...

## ЛА-РИОХА

Это вино слишком хорошо для тостов, дорогая. Не следует применять чувства к такому вину. Вкус теряется.

*Эрнест Хемингуэй. Фиеста*

Риоха — область необычайной красоты, сказочный край зеленых холмов. Он как будто создан для эпических повествований о благородных рыцарях, огнедышащих драконах и коварных волшебниках. Здесь, на северо-востоке полуострова, располагается крупнейший центр виноделия, и вино, производимое в окрестностях городов Логроно и Аро, — несомненно, главная местная достопримечательность. На качество винограда оказывают положительное влияние Атлантический океан и микроклимат, создаваемый рекой Эбро, в долине которой уютно устроились виноградники. Прохладные морские ветра повышают кислотность риохского винограда, что позволяет вину храниться довольно долго. Климатические условия, помноженные на тысячелетние традиции виноделия и современные технологии производства, дают здесь великолепный результат.

Вина провинции Риоха производят в трех четко определенных зонах: Риоха-Альта (*Rioja Alta*), Риоха-Алавеса (*Rioja Alavesa*) и Риоха-Баха (*Rioja Baja*). Самые тонкие и изысканные вина родом из Риохи-Альта, довольно приличные производят в Риохе-Алавесса, а Риоха-Баха поставляет на рынок в основном ординарные вина, потребляемые только внутри страны. Мировую славу винам Риохи создали в первую очередь пилигримы-христиане со всей Европы, более полумиллиона которых в Средние века совершали через Риоху паломничество к могиле святого Иакова.

Кроме того, зловерный грибок-филлоксеры, поразивший в начале XX века виноградники Франции, и связанное с этим печальным фактом значительное повышение цен на бордоские и бургундские вина привели коммерсантов в южную часть Пиренеев в поисках качественного недорогого вина. Более того, в эти края были вынуждены перебраться оставшиеся без виноградников виноделы из Бордо, прихватившие с собой многовековой опыт и тайны мастерства. Они-то и начали производить здесь неплохие красные вина, тогда как в Риохе издавна отдавали предпочтение белым. В результате сегодня этот регион славится и традиционными нежными белыми молодыми винами, и элегантными красными, которые сочетают тонкую ванильную ноту с ароматом земляники и чернослива. Легкие, ароматные, с изысканным, интригующим, почти женственным букетом — они могут украсить самый лучший обед из барашка или телятины.

Например, совсем недавно — в 1970 году — Анри Форне, французский винодел из Медока (Бордо), основал в Риохе компанию *Marqués de Cáceres* (Мар-

кес-де-Касерес), которая производит прекрасные вина из выращенного в окрестностях деревеньки Сенисеро светло-красного очень ароматного винограда *Tempranillo* (Темпранильо) — основного компонента большинства купажей Риохи (недаром регион иногда даже называют «Страной Темпранильо»). Из него обычно получают очень живые молодые красные вина с легким ароматом лесной земляники и медово-кофейным послевкусием, а наиболее дорогие марки выдерживают не менее 10 лет. Попробуйте, например, *Gaudium* (Гуадиум) — уникальное вино с полным элегантным вкусом; недаром его название в переводе с латыни означает «наслаждение, удовольствие, радость»... Поищите, наконец, *Faustino V* (Фаустино V) — одно из лучших вин Испании, благодаря своим великолепным вкусовым качествам в 1989 году удостоенное Гран-при выставки «Винз-эспо Бордо».

Надписи на этикетках вин Риохи имеют свои особенности. Вино урожая определенного года обозначается *cosecha* (урожай), при этом проставляется год урожая, например: *cosecha 1978*. Имейте в виду, по мнению испанских виноделов, вина Риохи урожая 1995 года будут лучшими за последние 100 лет! Надпись на этикетке *reserva* (выдержка) и *reserva especial* (особая выдержка) с обозначением года урожая указывает на срок выдержки. Иногда год может и не стоять на этикетке, но тем не менее пометка *reserva* всегда указывает на длительный срок выдержки вина в бочках, а *reserva especial* — на еще более продолжительный. Для самых молодых из выдержанных красных вин здесь существует специальный термин *crianza* (крианса) — их выдерживают два года, из них не менее года — в бочках из американского дуба.

Молодое невыдержанное вино, которое называется *sin crianza*, или *vino joven*, экспортируют очень редко. Белые или розовые вина выдерживают не менее года. Во время хранения вино переливают из бочки в бочку до пяти раз, чтобы оставить на дне осадок, который может испортить вино. Во время переливания чистоту вина проверяют при помощи пламени свечи — вино наливают в стеклянный бокал и смотрят на просвет.

Именно в этом регионе в местечке Аро в День святого Петра (29 июня) устраивается «винная битва», в которой сходятся исключительно мужские команды, а оружие (не поверите!) — вино, правда в огромных количествах. Соперники выливают друг на друга добрую сотню литров красного вина, причем в ход идет все — от стаканов до машинок для опрыскивания деревьев. Битва завершается в полдень, и уже прилично нахлебавшиеся «армии» продолжают совместное гулянье в центре городка до самого утра, угощая приезжих закусками и вином...

Конечно же все винное роскошество Риохи есть чем закусить. Для фруктов, овощей и зелени здешние плодородные долины — просто рай, соответственно, и качество их отменное. Местная плодородная почва дает возможность развернуться фантазии поваров. Картофель, спаржа и молодой латук служат прекрасным гарниром как для блюд из форели, выловленной в горных реках, так и для различных видов мяса, подаваемого под изысканными соусами (результат французского влияния). Очень популярно здесь *menestra* — овощное рагу, *patatas riojanas* — картофельное рагу с колбасками чорисо, *pochas riojanas* — тушеная фасоль со стручковым перцем и колбасками, *chuletas al sarmiento* —

отбивные, приготовленные на углях виноградной лозы, а также *asadurilla de cordero* — жареная баранья печень. Давайте приготовим что-нибудь из перечисленных блюд, ну, например, картофель по-риохски.

## КАРТОФЕЛЬ ПО-РИОХСКИ (Patatas Riojanas)

На 4 порции нам понадобится: 4 столовые ложки оливкового масла; 100 г нарезанной кусочками копченой колбасы чорисо; 750 г крупно нарезанного картофеля; 1 крупно нарезанная луковица; 1 крупно нарезанный красный сладкий перец; 350 г крупно нарезанных крепких помидоров, очищенных от кожицы и семян; соль и свежемолотый черный перец по вкусу; куриный или говяжий бульон; веточки мяты.

В огнеупорной кастрюле нагреваем масло и обжариваем в нем колбасу, помешивая, пока жир не начнет плавиться и шкварчать. Выкладываем колбасу на отдельное блюдо, а в кастрюлю кладем картофель, лук и жарим 5 минут. Добавляем сладкий красный перец (еще 5 минут), затем помидоры, жарим их до мягкости и возвращаем в кастрюлю колбасу. Солим, перчим по вкусу, заливаем бульоном и тушим все это на медленном огне около получаса, пока картофель не станет мягким (проверьте вилочкой). Посыпьте свежей мятой (явно арабы научили) и подавайте. Контрольный вопрос: «С каким вином подавать такое блюдо?» Правильный ответ (бутылочка красной «Риохи») уже должен стоять на столе...

Дополняют местную кухню десерты, в которых главную роль играют сыр, творог, свежие или консервированные фрукты в шоколаде и традиционные булочки. Да, кстати, попробуйте и местный праздничный напиток *zurrapote* — его делают из вина, лимонов, сахара и корицы... Попробовали? Тогда допиваем последнюю бутылочку *Rioja reserva especial*, выбрав из лучших марок *Paternina*, *Marques de Murrieta*, *Vina Albina* или *Montecillo*, и покидаем гостеприимную Риоху, поворачивая на северо-запад к Бискайскому заливу, в загадочную и удивительную Страну Басков. Вот уж там нас точно накормят по-королевски...

---

## СТРАНА БАСКОВ

Даже в жаркий день в Сан-Себастьяне чувствуется как бы прохлада раннего утра. Кажется, что листья на деревьях никогда не бывают совсем сухими. Улицы такие, точно их только что поливали. В самый жаркий день на некоторых улицах тенисто и прохладно... Я смотрел на бухту, на старый город, на казино, на ряд деревьев вдоль набережной, на белые крылечки и золотые буквы вывесок больших отелей. Вдали, справа, почти замыкая бухту, виднелся зеленый холм с замком.

*Эрнест Хемингуэй. Фiesta*

Самый известный город Страны Басков — Сан-Себастьян — являлся в прошлом любимым местом отдыха испанской аристократии и до сих пор считается одним из самых модных европейских курортов. На местный кинофестиваль со всего мира съезжаются звезды... Да что там звезды! Здесь отдыхает король Хуан-Карлос I, что уже о многом говорит... Не сомневаемся, вы обязательно посетите все самые интересные места этой богатейшей испанской провинции и даже подниметесь на гору

Улея в 7 км к западу от Сан-Себастьяна, откуда открывается захватывающий вид на Бискайский залив... Наверняка вам удастся прогуляться и по крупнейшему городу басков Бильбао, который называют городом будущего. В 1997 году здесь был выстроен музей фонда Гугенхайма — чудо современного зодчества (говорят, что на него ушло 33 тысячи титановых пластинок), похожее то ли на огромный корабль, то ли на гигантскую рыбу...

Нам по теме конечно же ближе рыба, пусть и не такая гигантская... Слава богу, дарами Атлантики Страна Басков особенно богата. Даже капризные французы приезжают в эту приграничную область за свежими осьминогами и рыбой. Обязательно попробуйте здесь *angulas al ajillo* — потрясающих мальков угрей, которых очень быстро обжаривают в кипящем оливковом масле с чесноком и острым перцем, а едят непременно деревянной вилкой. Хороши также крошечные каракатицы «чипиронес» в собственных чернилах (*txipirones en su tinta*), «мармитако» (*marmitako*) — тушен с помидорами, картофелем и зеленым стручковым перцем, а также «сентолья» (*centolla*) — краб, приготовленный *al horno*, то есть запеченный в духовке прямо в панцире... Уникальным баскским деликатесом по праву считается и «кокочас» (*kokotxas*) — нежнейшие желеобразные слизистые «язычки» трески или хека. Их готовят или в стиле «ребосада» (*rebozada*), окуная в жидкое тесто и обжаривая в оливковом масле, или — классическим способом в «зеленом соусе» (*en salsa verde*), слегка припуская с петрушкой, спаржей и горошком. Обязательно попробуйте также *mero a la donostiarra* — морского окуня по-доностийски

(Доностия — баскское название Сан-Себастьяна)... Казалось бы, такая вкуснятина — действительно непревзойденные блюда! Но сами баски на первое место неизменно ставят обычную треску, причем вяленую — «бакалао» (*bacalao*). И не только баски — этот продукт упоминает Сервантес в «Дон Кихоте»:

«Дело, как нарочно, происходило в пятницу, и на всем постоялом дворе не нашлось ничего, кроме небольшого запаса трески, которую в Кастилии называют абадехо, в Андалусии — бакалья, в иных местах — курадильо, в иных — форелькой»...

Треску заготавливают впрок — огромные белые филейные пласты густо просаливают, а затем высушивают. Такой способ с незапамятных времен распространен во многих странах Средиземноморья — вяленая соленая треска популярна и во французском Провансе, и в Португалии, где ее именуют *bacalhau*, и в Италии, где ее называют *baccalà*. Перед употреблением треску-бакалао, естественно, вымачивают 2—3 дня, меняя воду 3 раза в день (часто в магазинах она продается уже вымоченной), и только после этого готовят из нее самые разнообразные блюда — например, *bacalao a la vizcaina* (треска по-бискайски) — чудо-кушанье, в котором так мало компонентов (вяленая треска, ветчина, сладкий перец, высушенный перец чили и лук) и такой дивный результат... То же можно сказать и о знаменитом во всей Испании блюде *bacalao al pil-pil* — вяленую треску жарят в оливковом масле с чесноком и перцем чили до желеобразного состояния, в результате чего получается вкуснейшее блюдо (нет нужды объяснять, почему по всей Испании это блюдо особенно популярно во время Великого поста).



## БАКАЛАО «ПИЛЬ-ПИЛЬ» (Bacalao al Pil-pil)

*Нам понадобится: 600 г вяленой трески;  $\frac{1}{2}$  л рафинированного оливкового масла; 1 головка чеснока;  $\frac{1}{2}$  стручка перца чили.*

Не забыли, что треска-то у нас вяленая? Поэтому сначала замачиваем ее на 24—36 часов, периодически меняя воду, и только после этого тщательно удаляем все возможные кости и чешуйки. Подготовленную рыбу кладем в сотейник с водой, доводим почти до кипения и, когда на поверхности воды начнет образовываться пена, снимаем с огня, вынимаем треску и выкладываем ее на бумажное полотенце. Пока рыбка обсушивается, разогреваем масло (желательно в глиняной посуде)<sup>1</sup>, добавляем нарезанный вдоль (это обязательно!) чеснок и перец чили. Когда чеснок подрумянится, выкладываем его и перец на блюдо, а в масло кладем рыбу (сначала кожей вниз) и начинаем ее жарить, периодически снимая сковороду с огня и встряхивая. Треска должна жариться 10—15 минут, за это время под ней образуется соус, по консистенции напоминающий майонез. Теперь снимаем с огня, выкладываем сверху обжаренный чеснок и перец чили, быстро прогреваем на сильном огне и подаем. Просто и вкусно... Одним словом, полный «пиль-пиль»!

<sup>1</sup> Блюдо можно приготовить, например, в кеце — глиняной сковороде, на которой грузинские повара жарят самые разнообразные продукты (грибы, сулугуни, куринные потроха), а также выпекают лепешки мчади и хачапури. Обычно кецу устанавливают прямо на открытый огонь или в духовку.

Баскский стиль «пиль-пиль» (то есть с чесноком) используется для приготовления самых разных морепродуктов — например, так чаще всего готовят креветок. Впрочем, попробуйте сами...

## КРЕВЕТКИ «ПИЛЬ-ПИЛЬ» (Gambas al Pil-pil)

*На 2 порции нам понадобится: 5 столовых ложек оливкового масла; 2 порубленных зубчика чеснока;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки накрошенного стручка перца чили; 1 чайная ложка нарезанной свежей петрушки; 10 крупных очищенных сырых креветок.*

Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжарьте в нем чеснок и чили. Добавьте туда же петрушку, креветки и готовьте на медленном огне буквально 2—3 минуты. Выложите эту вкуснотищу в маленькие керамические мисочки и сразу же подавайте с хлебом и ломтиками лимона.

Однако вернемся к рыбе. На второе место после трески баски неизменно ставят хека, или мерлузу (*merluza*), — рыбу, у которой здесь существует множество имен, в зависимости от размера и места улова (помните советскую рекламную листовку 70-х годов: «Быть здоровым и красивым хочет каждый человек. И ему поможет в этом рыба — серебристый хек»)... Как и по поводу большинства других местных продуктов, между баскскими провинциями Бискайя и Гипускоа идет извечный спор — чей хек лучше. Честно говоря, судить не беремся, — и там и там (в отличие от остальной

Испании) его готовят отменно, будь то *merluza al pil-pil* (в чесночном соусе), или *merluza koskera* (в зеленом соусе), или просто хек, жаренный в кляре... Ну а наше «настороженное» отношение к бедному хеку объясняется очень просто. Мясо этой рыбы (как, впрочем, и большинства других) совершенно не переносит многократной заморозки-разморозки. В результате на прилавок попадает нечто сухое и неприятно пахнущее... Впрочем, вернемся лучше в Испанию.

На третьем месте по порядку предпочтения у басков идет морской лещ (*besugo*), которого чаще всего разрезают пополам, жарят на гриле и приправляют неизменным чесноком и еще более неизменным оливковым маслом. И наконец, на четвертом месте — сардины, символ Северной Испании. Самыми вкусными здесь считаются сардины, выловленные в августе. Их просто жарят в масле, желательно на открытом воздухе (иначе и волосы, и одежда пропахнут горелым рыбьим жиром), и едят... руками.

Для еды в Стране Басков нет строго ограниченных временных рамок, здесь всегда можно поесть и при этом вкусно. Официально признаны и ленч в 10 утра (*amarretaco*), и ленч в 11 утра (*amaicataco*), и трапеза попозже, плавно переходящая в обед (*apalaurreaudiak*)... Чувствуете, куда вы попали? Пристрастие басков к хорошему застолью неоспоримо. Недаром баскская кухня считается лучшей в Испании, издавна пользуется мировой славой, а местные мэтры кулинарных искусств постоянно пополняют список шеф-поваров лучших ресторанов Испании. Это край гурманов — вряд ли вам удастся встретить баска, не разбирающегося в кулинарии.

«— Я приготавливаю замечательный ужин, — воскликнула Хайме. — Мне кажется, мы его заслужили, — улыбнулся он Миган.

— Я не знала, что мужчины умеют готовить, — сказала она.

Феликс засмеялся:

— Баскские мужчины отличные кулинары. Тебя ждет хорошее угощение. Вот посмотришь...»

Сидни Шелдон. Пески времени

Самые-самые фанатики «высокой кухни» даже объединяются в «гастрономические общества» (*sociedades gastronómicas*) — обычно небольшие клубы-таверны с довольно небогатым выбором добротных блюд и напитков. Эти места общения басков-гастрономов, по сути, представляют собой некое подобие английских пабов, только без обилия пива, но зато с хорошей едой. Вот только женщин сюда не допускают — готовят и даже моют посуду здесь исключительно мужчины...

Не правда ли, немного похоже на наш (теперь уже не наш) Кавказ? Все верно... По своему стилю баскская кухня действительно близка к грузинской (кстати, Бильбао — город-попобратим Тбилиси) или даже скорее к абхазской. Те, кто успел побывать в Абхазии еще при социализме, наверняка вспомнят простую, без особых изысков, но очень вкусную «домашнюю» еду, которую подавали в многочисленных абхазских «апацхах», — тающий во рту шашлык, вяленое мясо, свежий суп-гугуни, золотистую мамалыгу, крупно нарезанные свежие овощи, зелень и прекрасное вино. Так же без особых изысков, по-домашнему, баски, которых многие ученые считают выходцами с Кавказа, готовят свои блюда.

Однако не ищите здесь ничего похожего на шашлык — мясо баски обычно подают одним куском, с кровью (почти сырым) и готовят без пряностей (похоже, что черного перца баски совсем не знают или не любят). Зато здесь прескрасно готовят на гриле огромные отбивные котлеты из говядины (*chuletones de buey*). И действительно, порции в этой стране довольно внушительные, под стать Гаргантюа, что вообще типично для регионов с холодным климатом. При этом главный критерий баскской кухни — не утонченность блюд, а свежесть и качество исходных продуктов, что вообще характерно для Испании. Созрели бобы — съят бобы, забили быка — съят мясо, поймали рыбу — съят рыбу... И все это обильно, сытно и вкусно, одним словом, «по-баскски»...

Михаил Кольцов, посетивший Бильбао в 1936 году, в своем «Испанском дневнике» явно сочувствует несчастным «некормленным» баскам, вынужденным отказаться от своих гастрономических привычек из-за фашистского мятежа Франко и последовавшей за ним разорительной гражданской войны (кстати, через год франксистским декретом была ликвидирована и автономия этой области).

*«Странный, не похожий ни на что город. Менее всего похож на испанские города. Здесь нет ни кричащего цезольства американизированных небоскребов Мадрида и Валенсии, ни кричащей бедноты их рабочих кварталов. Все краски притушены, контрасты сглажены, все выровнено в черном и темно-сером цветах — дома, магазинчик, мосты через реку Нервион (по-баскски — Ибайсаба!:) — солидных, но не слишком крупных размеров, все крепкое, солидное, добротное, грузное... С довольно постными минами сидят бильбайцы среди слякоти и сырости на застекленных*

*террасах кафе. Не их идеал чашка кофе, но сейчас бездействуют знаменитые баскские трактиры — жарко натопленные святилища жирных колбас, пирогов и паштетов, вареных бараньих яицек, тяжелого темного пива и хмельного сидра».*

Слава богу, те мрачные времена позади, и в любом баскском городе после обильной и вкусной еды вам обязательно предложат кружку того самого «хмельного сидра», который здесь щедро наливают из огромных дубовых бочек. Можно заказать и бутылочку местного молодого терпкого, слегка покалывающего язык, белого вина «чаколи» (*Txacoli*, по-испански *Chacoli*), производимого на виноградниках Чаколи-де-Гетария, единственного в Стране Басков района, где делают вино. Из-за довольно высокой кислотности оно нравится далеко не всем, но к рыбе и морепродуктам подходит очень даже неплохо...

Завершить обед можно ломтиком «идиасабалия» (*Idiazábal*) — баскского острого овечьего сыра с характерным привкусом дымка. Этот твердый сыр, который поступает в продажу цилиндрическими головками весом около 3,5 кг, традиционно делают из непастеризованного молока овец особой баскской породы — молоко нагревают до 28—32 °С и сквашивают сычужной закваской, затем сырную массу формируют, прессуют, выдерживают в рассоле 48 часов и оставляют созревать при постоянной температуре и влажности на 2—6 месяцев. За это время головки сыра покрываются натуральной твердой гладкой коркой бледно-желтого или янтарного цвета, а мякоть приобретает плотную текстуру с небольшим количеством очень мелких дырочек и яркий кислотно-соленый островатый вкус. Характерный аромат дымка, присущий этому сыру, первоначально был результатом того, что сыр хранили у пастушеских

костров. Поэтому и сейчас большую часть сыров коптят в дыму дикого боярышника, бука или березы. Идиасабаль едят и как закуску, и как десерт с орехами, и используют для приготовления различных блюд — особенно из рыбы и белого мяса.

И наконец, на десерт после сыра можно заказать запеченные в духовке груши (вообще-то баски — не большие сладкоежки, но груши готовят отменно) под рюмочку «анхелики» (*Angélica*) — сладкого ликера, настоянного на дягили и редких (и конечно же секретных) пиренейских травах.

Хотите попробовать что-нибудь особенное? Посетите расположенный неподалеку от главного собора Бильбао ресторан *Eli Rekondo* — он на всю Испанию славится своими особо изысканными рыбными блюдами и прекрасными десертами. А лучше просто пощатайтесь по местным барам, однако помните, что у басков такое популярное времяпрепровождение называется не «тапео», как во всей Испании, а «чикитео» (*txikiteo*; от *txikito*, или по-испански *chiquito* — стаканчик вина), а закуски-тапас называют «пинчос» — *pinchos*... Кстати, и в баскском меню все написано будет «не так» — жители этой страны сохранили свой уникальный язык «эускера», уже много веков озадачивающий лингвистов...

Не забудьте заглянуть в винные магазины — даже на выдержанные вина (например борло или риюху) цены здесь низкие, и потому многие французы приезжают сюда пополнить свои домашние винотеки. Пополните и вы свою, и будем прощаться с этим гостеприимным хлебосольным краем. Нас ждет Сантандер — столица загадочной Кантабрии...

## КАНТАБРИЯ

Плодородный, цветущий край, дома чистенькие, деревни, видимо, элитные. В каждом селении была площадка для игры в пелоту, где ребята кидали мяч под жарким солнцем. На церквах виднелись надписи, запрещающие ударять мячом в церковные стены, домики были крыты красной черепицей, — а потом дорога свернула и пошла еще круче, и мы стали подниматься по склону горы, и под нами была долина, а холмы уходили назад, в сторону моря.

Эрнест Хемингуэй. Фьеста

Эта живописная приморская область явно претендует на роль старейшей провинции страны. Ее жители считают себя «первыми испанцами», гордо демонстрируя посетителям пещеру Альтамира неподалеку от поселка Сантьяна-дель-Мар, открытую в 1879 году местным землевладельцем Марселино де Саутоло. Стены этой пещеры покрыты прекрасно сохранившимися наскальными изображениями животных — зубров, лошадей, оленей. Некоторые достигают 2 метров в длину и поражают зоркостью наблюдения и точностью передачи

деталей. А ведь живописцы жили 13 тысяч лет назад... и вряд ли тогда считали себя испанцами. Долгие годы никто не верил, что «примитивный» первобытный человек мог так рисовать, и только новые открытия в области физики позволили подтвердить подлинность древних наскальных росписей Алтамыры. Ясно одно — с незапамятных времен на этой территории жили необычайно одаренные люди, и их кровь течет в жилах испанцев. Так что притязания местного населения на «первородство» вполне обоснованны... Однако артистизм — не единственное качество народа, населявшего эту землю. По мнению древних историков, кантабры — одно из иберийских племен Северной Испании — отличались особо суровым нравом и необычайной храбростью. Они упорно боролись во II—I веках до н. э. против римских завоевателей, и их удалось покорить лишь при императоре Августе в 29—19 годах до н. э. Похоже, что и храбрость в генах испанцев отсюда...

Сантандер — столица Кантабрии. Раскинувшийся вдоль залива с просторными пляжами, удобно и изящно спланированный город значительно пострадал в результате большого пожара в 1941 году, но в настоящее время тщательно реконструирован и приобрел былую красу. Здесь любители активного отдыха могут вдоволь накупаться и позагорать, а мы, естественно, перекусить. Например, в ресторане *Zacarias* можно отведать современную кантабрийскую кухню, а в *Posada del Mar (Juan de la Cosa 3)* — прекрасные рыбные блюда и супы из морепродуктов (оба ресторана не из дешевых). Хорошо посидеть можно в менее дорогом ресторанчике *Bodegas Mazón* на *Henan Cortes 57* — местная кухня и вино...

В Кантабрии трудно проследить четкие гастрономические традиции. Добротная северная кухня, в которой ощущается определенное влияние Кастилии, предлагает нам большое разнообразие блюд из говядины, великолепные молочные продукты, лучшее в Испании масло (*mantequilla*) из смеси коровьего, овечьего и козьего молока и конечно же дары моря — моллюски, форель, сардины, тунец, хек, морской лещ и вкуснейший суп из крабов. Возможны и сочетания, например, довольно своеобразное «фирменное» блюдо *arroz santanderino* (рис по-сантаNDERски) — рис со свежим лососем и... молоком. Некоторые местные блюда даже трудно отнести к какой-нибудь определенной категории. Если вы отважитесь на эксперимент, закажите *sepías con patatas y chocolate* (каракатицы с картофелем и шоколадом) — для приготовления этого довольно экзотического блюда каракатиц запекают в остром сладком шоколадном соусе с картофелем. Умело обращаются в Кантабрии с кальмарами — их мелко рубят и обжаривают в оливковом масле, а также с анчоусами, которыми начинают пироги или жарят в кляре. Попробуем приготовить, например, кефаль в анчоусном соусе:

#### КЕФАЛЬ В АНЧОУСНОМ СОУСЕ

На 4 порции нам понадобится: 4 выпотрошенные кефали; 8 консервированных филе анчоусов (теперь так называют практически любую мелкую рыбку специального анчоусного посола); мука для обсыпки; соль и свежемолотый черный перец по вкусу;  $\frac{1}{2}$  стакана свежавыжатого апельсинового сока; 4 столовые ложки очищенных от

кожицы и семян и нарезанных кубиками помидоров; петрушка; каперсы и 1 очищенный и разделенный на дольки апельсин.

Включаем гриль на прогрев, а пока принимаемся за кефаль. Острым ножом делаем по бокам каждой рыбы диагональные надрезы и вкладываем туда часть нарезанных мелкими кусочками анчоусов. Остальные анчоусы нарезаем покрупнее и откладываем в сторону — они нам скоро понадобятся. Солим и перчим муку, обваливаем в ней кефаль, смазываем маслом, кладем на очень горячий гриль и запекаем до тех пор, пока она не станет хрустящей. Перекладываем рыбу на блюдо и готовим к ней анчоусный соус. Для этого выливаем в сотейник апельсиновый сок, кладем помидоры, оставшиеся анчоусы, добавляем рыбную подливку, слитую с поддона гриля, ставим сотейник на огонь и готовим до нужной густоты. Солим, перчим, поливаем полученным соусом рыбу, украшаем петрушкой, каперсами, дольками апельсина и гордо ставим на стол. Красотища-то какая!

Понравится здесь и любителям дичи — они смогут побродить с ружьишкой по самому крупному испанскому охотничьему заказнику Саха, который занимает почти всю восточную половину провинции Сантандер в Кантабрийских горах, поохотиться на медведя, кабана, косулю, волка, серну, куропатку или бекаса, а также попробовать всю эту экзотику в местных ресторанах и тавернах...

После всех этих вкусностей самое время перейти к сыру. Выбирайте один из наиболее известных

кантабрийских сортов: *Tresviso*, копченый *Aliva* и еще несколько свежих сыров, называемых здесь общим термином *quesúcos* и больше напоминающих пресованный творог. Из сладостей здесь предпочитают всевозможные кремы из молока и яиц, а также *quesada* — десерт из творога, меда и сливочного масла. Понравилось? Тогда двигаемся дальше — в независимую «дворянскую» Астурию...

## АСТУРИЯ

Астурийцы считают себя более благороднорожденными, чем сам король; хотя это мнение, может быть, несколько преувеличено, но тем не менее они имели дворянские титулы еще до вторжения мавров в Испанию, и у них есть право считать себя самым знатным дворянством Европы.

Ян Потоцкий.  
Рукопись, найденная в Сарагосе

Потоцкий совершенно прав. В этой горной области несколько веков существовало христианское королевство, особенно упорно воевавшее с исламскими владыками юга и так и не завоеванное маврами. Уроженцы Астурии, с гордостью хранящей свой древний титул княжества, всегда считали себя потомками вестготов, в V веке покоривших Испанию, а потому, независимо от сословной принадлежности, — дворянами. Проникновенное описание Астурии оставил в 1915 году испанский философ Хосе Ортега-и-Гассет:

*«Укромная долина, зеленая, мягкая, влажная, укрытая от четырех ветров наглухо замкнутыми холмами. Там и сям — хутора, крашенные суриком стены, индиговые перила, сбоку свайный сруб для зерна, крохотный*

*храм, грубое допотопное капище своей религии, где Богом было дано все, что способствует урожаю... И вся долина, как чаша, до краев налита нежным сизым туманом. Ибо в этом мире нет пустоты, весь он — одно сплошное осязательное целое... Эта укромная дружная обитель и есть Астурия. Покинув одну, попадаешь в соседнюю. Каждая долина содержит в себе всю Астурию и сама входит в нее слагаемым... Астурия — это пространственная мозаика, составленная из отдельных и одинаковых частиц».*

Здесь с давних времен едят простую сытную еду, а русское выражение «остаться на бобах» приобретает в Астурии совсем другой смысл. Дело в том, что бобы (точнее, белая фасоль — *fabas*) — основа многих фирменных блюд астурийской кухни. С фасолью астурийцы готовят мясо, дичь (зайцев и куропаток), курятину и моллюсков, она же является основой знаменитой астурийской «фабады» (*fabada asturiana*) — фасоль тушат с копчеными колбасками чорисо, кровяной колбасой морсильей и шпиком. Фабада — кулинарная визитная карточка Астурии, возможно, второе по популярности в Испании блюдо после «раскрученной» пазлы. В тавернах и ресторанах ее подают огромными порциями, и после такого «обеда» можно спокойно держаться на одних соках пару дней — еще бы, столько бедков и жиров за один присест! Практически в любом магазине области вы можете приобрести фабаду в консервах (их экспортируют во многие страны мира). Тогда рецепт предельно прост — дома разогрейте содержимое банки и подавайте на стол... Однако если вы действительно хотите порадовать «друзей своих и близких своих», попробуйте приготовить это блюдо сами. Вот вам немного «облегченный» рецептик:

## ФАБАДА ПО-АСТУРИЙСКИ (Fabada Asturiana)

На 8—10 порций нам понадобится: 450 г сухой фасоли; 6 стаканов воды; 4 стакана куриного бульона; 1 луковица, нарезанная кубиками; 1 сладкий перец, нарезанный кубиками; 4 толченых зубчика чеснока; 250 г ветчины, нарезанной крупными кубиками; 250 г колбасок чорисо, нарезанных крупными кубиками; 200 г кровяной колбасы морсильи, нарезанной крупными кубиками; 2 столовые ложки оливкового масла.

Сначала, как и положено, на ночь замачиваем в холодной воде фасоль. Утром промываем, откидываем на дуршлаг, высыпая в большую кастрюлю, заливаем водой, добавляем бульон и готовим фасоль до мягкости. Тем временем в тяжелую сковороду наливаем оливковое масло, обжариваем до мягкости лук, перец, чеснок, добавляем колбаски и ветчину и готовим примерно 3 минуты. Вынимаем из кастрюли 1 стакан вареной фасоли, разминаем ее ложкой в пюре и кладем обратно вместе с содержимым сковороды. Ставим кастрюлю на небольшой огонь и готовим еще 40 минут. Астурийская фабада готова! Подавайте ее горячей с белым пушистым хлебом и стаканчиком легкого красного вина. Гостей за ушу не оттащишь!

После обеда погуляем по Овьедо! Действительно, стоит побродить по этому очаровательному столичному городу, с чопорными официальными зданиями в стиле неоклассицизма, очень удобным для про-

гулок и походов по магазинам пешеходным центром, величественным собором в стиле пламенеющей готики<sup>1</sup>, одним из красивейших в Испании, с курантами, каждый час вызывающими астурийский гимн («Астурия — моя любовь...»). Обязательно осмотрим две маленькие церквушки Санта Мария-дель-Наранко и Сан Мигель-де-Лильо — шедевры дороманского искусства IX века. Как утверждают путешественники, есть здесь и шедевры кулинару — например, в ресторане *Marchica* на *Dr. Casal* 8—10 изумительная, но очень дорогая кухня... Есть здесь места и подешевле — загляните в популярную таверну *Cabo Penas* на *Melquiades Alvarez* 24 с «деревенским» интерьером и таким же меню...

В пятницу или в субботу вечером жители Овьедо любят по скоростной дороге съездить поужинать куда-нибудь к морю — под Авилес или Хихон, где много приморских сельских ресторанчиков; ужин, естественно, заканчивается где-то часа в два ночи... Послужим их примеру. Тем более, что по плану следующим пунктом нашего путешествия как раз будет Хихон — второй город Астурии (вечный соперник Овьедо) и крупнейший порт на кантабрийском побережье. Скучно вам здесь не будет — в Хихоне каким-то образом сложилась одна из самых многочисленных русских колоний Испании, в которую входят вернувшиеся на родину «дети войны», просто эмигранты, музыканты (например, ансамбль «Виртуозы Москвы» с многочисленными родными, близкими и знакомыми) и спортсмены — целый

<sup>1</sup> Пламенеющая готика (фр. gothique flamboyant; от лат. flamma — пламя) — искусство позднего этапа развития готического стиля, архитектурно-декоративные детали которого приобретали предельно динамичные, причудливо извивающиеся формы, напоминающие языки пламени.



резанная кольцами маленькая луковица; 1,5 стакана сухого сидра; сок 1 большого апельсина; цедра четвертинки апельсина, нарезанная мелкими полосками; щепотка молотой корицы; щепотка сахарной пудры (по желанию); тонкие ломтики апельсина; веточки петрушки; жареные миндальные орехи.

В муку добавляем соль и перец и обваливаем в этой смеси мясо. В тяжелой огнеупорной керамической кастрюле нагреваем масло и подрумяниваем свинину минут 10. Перекладываем на подогретое блюдо, накрываем крышкой и оставляем в сторону. В ту же кастрюлю кладем лук и пассеруем на медленном огне в течение 20 минут, время от времени переворачивая, пока он не станет мягким и золотистым. Готово? Тогда вливаем сидр, апельсиновый сок, добавляем цедру, корицу, доводим до кипения и тушим 2—3 минуты. Протягиваем руку за мясом, кладем его обратно в кастрюлю, перемешиваем с приготовленным соусом, закрываем крышкой и готовим на медленном огне в течение 45 минут, пока свинина не станет мягкой. Опять переложим мясо в блюдо, немного покипятим соус (если необходимо), чтобы он стал густым, посолим и поперчим (можете добавить щепотку сахарной пудры, хотя и не обязательно). Свинину подавать, полив соусом и украсив ломтиками апельсина, веточками петрушки и жареным миндалем. Можете, конечно, налить гостям сидр в астурийской манере, но советуем для начала все бокалы поставить в большой (хорошенько вымытый) таз — не пропадать же добру...

И наконец, нельзя не попробовать в Астурии знаменитый голубой сыр «кабралес» (*Cabrales*; от *cabra* — домашняя коза) — возможно, самый острый в Испании. Его издавна производят здесь из смеси непастеризованного коровьего, козьего и овечьего молока, что придает сыру особую пикантность. «Кабралес» солят, обертывают в фольгу с рифленным рисунком листьев (когда-то его обертывали в сухие листья каштана или фигового дерева) и оставляют созревать в течение 2—5 месяцев в естественных известняковых пещерах. Остальное доделывает грибок из рода *Penicillium*. Этот полутвердый сыр (иногда его называют *cabraliego*) с мягкой липкой коричневато-серой коркой немного похож на рокфор — его беловато-желтая мякоть с синеватыми прожилками имеет нежную текстуру, комплексный вкус и яркий букет. Говорят, что местные жители особенно ценят «кабралес», когда он доходит почти полностью до голубого цвета, и поговаривают, что особенно он вкусен *con gusano* — то есть с личинками насекомых... Последнее утверждение скорее из области баек (почему бы не попутать доверчивых иностранцев?!). В старину «кабралес» делали только весной и летом, а сегодня производят круглый год, едят с помидорами и запивают красным молодым вином. Пробуйте, и побыстрее. Нам пора прощаться с Астурией. Еще немного на запад, и мы окажемся в Галисии — не менее удивительной испанской области, занимающей северо-западную оконечность Пиренейского полуострова...

## ГАЛИСИЯ

Через четверть часа отшельник пришел за мной и отвел меня в хижину, где я нашел довольно порядочный ужин. Его составляли превосходные маслины, артишоки, маринованные в уксусе, соус из испанского лука и сушари вместо хлеба; нашлась и бутылка вина, которое отшельник не пил, а употреблял только для святого причастия.

*Ян Потоцкий.  
Рукопись, найденная в Сарагосе*

Римляне, попавшие сюда позже, чем в другие уголки Европы, называли Галисию — *Finis terrae* (край света), считая эту область самой крайней западной точкой мира (именно так — Финистерре — и называется теперь высокий галисийский мыс, западная оконечность Иберийского полуострова). Действительно, чем еще могли считать утонченные граждане Рима этот суровый гористый и влажный регион с изрезанными берегами и скалистыми фьордами, где некогда проживали кельты, оставившие здесь оригинальную культуру и не менее оригинальный язык. Галисия для Испании — как Шотландия для Великобритании или Бретань для Франции. Даже народный инструмент здесь — волынка.

Сантьяго-де-Компостела — не только столица Галисии, но и один из красивейших городов Испании, одно из наиболее святых и почитаемых мест в христианском мире. Город вырос вокруг капеллы, построенной в IX веке на могиле святого Иакова. Апостол Иаков вместе с братом евангелистом Иоанном и апостолом Петром занимал особое положение среди учеников Иисуса: именно они были вместе с Ним в Гефсиманском саду, именно они были свидетелями Его Преображения на горе Фавор. После смерти Учителя Иаков направился в Испанию распространять новое учение, поэтому считается небесным покровителем этой страны. Вернувшись в Иерусалим, Иаков за свою верность Спасителю в 44 году был арестован и осужден на смерть. Тело его переправили в Испанию, где и предали погребению.

Папа Александр III в XII веке провозгласил Сантьяго, названный в честь святого Иакова, наряду с Римом и Иерусалимом, святым городом, и с тех пор, уже около 800 лет (!), тысячи паломников-пилигримов ежегодно устремляются сюда, чтобы 25 июля посетить могилу апостола. Маршрут, называемый *El Camino de Santiago* — «Путь святого Иакова», начинается в Наварре и проходит среди такого количества церквей, монастырей, часовен и приютов для странников, что современный путешественник может в полной мере прочувствовать и понять дух старинной Испании, столь страстно приверженной католицизму. В XII веке для пилигримов был даже написан уникальный (пятитомный!) путеводитель *Liber Sancti Jacobi*, снабженный необходимыми сведениями о постоялых дворах, часовнях, колодцах, погоде, местных обычаях и небольшим разговорником.

Когда-то пилигрим Сантьяго носил «униформу» — длинный плащ с башлыком, грубые сандалии, двухметровый посох с привязанной к нему флягой из тыквы и широкополую шляпу с фестончатой раковинной морского гребешка вместо кокарды (англичане даже называли такую шляпу *cockle hat*). По легенде, гроб с телом святого Иакова, доставляя из Святой земли, уронили в море, а выловили облепленным раковинами. С тех пор раковина гребешка — символ апостола Иакова и фирменный знак «Дороги Сантьяго». На ее внутренней гладкой стороне процарапывали изображение Девы Марии, распятие или другие христианские символы. Раковина обязательно благословлялась священником и служила отличительным знаком и амулетом, оберегающим паломника от злых сил, а кроме того, имела утилитарное применение — использовалась как посуда. Религиозная Офелия в шекспировском «Гамлете» говорит: «Как узнать, кто милый ваш? Он идет с жезлом, перловница на тулье, поршни с ремешком...» (Лозинский, перевод которого мы здесь приводим, кроме перловницы (раковины) употребляет и одно из областных русских слов «поршень» — род обуви из кожаных доскутов, по форме немного сходный с лаптями.)

Ну что ж, мы прибыли... Осталось вложить руку в небольшую нишу у ног скульптурного изображения святого Иакова и попросить его о том сокровенном, ради чего был проделан тяжкий и долгий путь. Потом войти в собор, отстоять мессу, получить в канцелярии *concha* — раковину-эмблему святого и прикрепить ее на головной убор, чтобы всякая жизнь, паломничество в Компостелу! Правда, многих нынешних туристов-«паломников» вполне устраивает пластиковый «аналог» на бейсбольной

кепке, который можно просто купить в дарькс... Кстати, в Саламанке, где мы скоро будем, есть уникальный дворец Каса-де-лас-Кончас (дом ракушек), все стены которого действительно густо усыпаны скульптурными изображениями ракушек морского гребешка. Дворец был построен в конце XV века по заказу рыцаря ордена Сантьяго...

Вся «пилигримная история» объясняет то, что морского гребешка (а также многие блюда из него) в некоторых европейских странах связывают со святым Иаковом. Так, например, одно из самых знаменитых французских блюд, давно ставшее международным, — «кокиль Сен-Жак» (*coquilles Saint-Jacques*). Для его приготовления морские гребешки поливают сливочно-винным соусом, посыпают сверху толчеными сухарями или сыром (чаще пармезанским) и запекают в открытых раковинах под верхним огнем. Итальянцы застенчиво опускают имя святого, оставляя только *caposanto*, англичане сохранили в названии блюда только форму раковины — *scallop*, а испанцы пользуются словом «*viéra*» и готовят морских гребешков, запекая их в раковинах с грибами и луком, а в особо изысканных версиях (например *viéras con jamón*) — и со знаменитой испанской ветчиной. И у них это совсем неплохо получается — заодно можно обзавестись такой раковиной на память (прекрасная пепельница)... А вот и самый простой рецепт:

### МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК (*Viera*)

Нарезать мускул морского гребешка кружочками (можно вареного, можно сырого), посолить, поперчить, обвалить в муке, смочить в яйце, об-

валять в панировочных сухарях и обжарить в большом количестве оливкового масла до образования хрустящей корочки. Подавать с жареной картошкой, полив готовое блюдо растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью (например, петрушкой)...

Отведать подобное блюдо можно в рыбных ресторанах Сантьяго — *San Clemente* на *San Clemente 6* или *Bodegón de Xulio* на *Rua Franco 24*. Хотя конечно же морские гребешки — далеко не все, чем славится галисийская кухня, пожалуй, наиболее известная в мире, благодаря переселившимся местным жителям, эмигрировавшим в самые дальние страны. Ищите в испанских меню слово «*gallega*», или «*à la gallega*» — то есть по-галисийски...

Земля моряков и рыбаков просто обязана славиться рыбой. Причем не только морской — хеком, палтусом, морским судаком, сардинами и камбалой, но и речной — форелью, лососем, угрем и миногой. Поражает и ассортимент морепродуктов — помимо вышеупомянутых гребешков, в любом меню вы найдете креветок, каракатиц, кальмаров, крабов и мидий — их здесь готовят под сотнями различных соусов. Галисия снабжает морепродуктами столицу Испании, а также экспортирует их в другие страны. Если удастся попасть в Ла-Корунью, Виго и особенно в деревушку Эль-Грове, смело заказывайте в любой таверне свежайших устриц, морских пауков, морских уток и конечно же омаров. Стоят они здесь недорого, а качество — лучше не бывает...

Обязательно попробуйте маленьких упругих осьминогов по-галисийски (*pulpo a la gallega*) — ими особенно славится этот край. По классическому ре-

цепту их отваривают и подают с паприкой, оливковым маслом и отварным картофелем (в меню международного ресторана такое блюдо будет называться *ostopus Galician style*). Ничуть не хуже и здешние осьминожки «по-ярмарочному» (*pulpo a feira*) — их отбивают, отваривают, нарезают мелкими кусочками, приправляют перцем, солью и подают в оливковом масле на деревянных тарелках. На галисийских ярмарках блюдо традиционно готовят в огромных медных котлах, а нагулявшаяся и порядком притомившаяся публика им охотно угощается, запивая местным красным вином. А ярмарки в Галисии проводятся довольно часто — по три раза в месяц. В местечке Кабральино даже устраивается специальная «осьминожья ярмарка» *Fiesta del Pulpo* — большой праздник живота... Если по случаю достанете осьминога, можете самостоятельно попытаться приготовить его «по-ярмарочному».

### ОСЬМИНОГ «ПО-ЯРМАРОЧНОМУ» (*Pulpo á Feira*)

Нам понадобится: 1 осьминог среднего размера;  
3 картофелины; соль, паприка, оливковое масло;  
1 чайная ложка крупной соли.

Сначала осьминога надо отбить... Нам приходилось наблюдать, как рыбаки, выловившие осьминога, на глазах у изумленных отдыхающих тут же безжалостно отбивали его о каменный парапет набережной (зрелище действительно не для слабонервных) и сразу же тащили добычу на кухню ближайшей таверны... Парашета у нас под рукой нет, поэтому воспользуемся деревянным

молотком и мокрой разделочной доской (сухая может вытянуть из бедного моллюска все соки, а нам этого как раз и не надо). Не забудем перед этой процедурой накрыть осьминога полиэтиленовым мешком, иначе потом придется отскребать его «фрагменты» со стен, потолка и с себя... Бланшируем осьминога в кипятке, еще разок моем, обсушиваем на бумажном полотенце, кладем в большую кастрюлю (идеально — в медный котелок) с холодной подсоленной водой и варим до мягкости часика этак 2. Затем вынимаем, нарезаем кухонными ножницами щупальца на кусочки, выкладываем на блюдо, приправляем крупной солью, сладкой или жгучей паприкой (это на ваш вкус) и оливковым маслом. Можно подавать с вареным картофелем, присыпав и его паприкой. Красиво, вкусно и уж точно — «по-ярмарочному»... Не помешает и бутылочка белого чуть сладковатого вина или кружечка холодного светлого пива...

Да, не забудьте попробовать и *empanada gallega* — эмпанаду, или галисийский пирог с мясом, рыбой, морепродуктами или овощами. Ведь Галисия — родина эмпанад (*empanada*; от *empanar* — запекать в тесте) — распространенных сегодня по всей Испании пирогов или жаренных в кипящем жире горячих пирожков (*empanadilla*) из тонкого дрожжевого или слоеного теста с начинкой из мяса (как правило, говядины, свинины или курятины), грибов, сыра, анчоусов, тунца, лука, чеснока, каперсов или фруктов. В Галисии эмпанады чаще всего готовят со свининой, большим количеством лука, перцем и помидорами, а в тесто добавляют оливковое масло

и шафран. Настоящей галисийской эмпанадой можно накормить довольно большую компанию. Если у вас ожидается «большой прием», попробуйте накормить гостей эмпанадой собственного приготовления.

## ЭМПАНАДА (Empanada)

Нам понадобится: 1 взбитое яйцо; 300 г тонко порезанной свиной вырезки;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки слабжгучей паприки; 3 столовые ложки оливкового масла; 2 чайные ложки рубленого чеснока;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки душицы;  $\frac{1}{2}$  стакана нарезанных перчиков пикильо; 3 порубленные луковицы; 3 очищенных от кожицы и семян порубленных помидора; 2 чайные ложки нарезанной петрушки; соль и черный перец по вкусу; 0,5 кг дрожжевого теста; 1 крупный порубленный сладкий перец; 2 крутых яйца.

Для начала приправляем свинину паприкой, чайной ложкой чеснока, душицей, солью, перцем и даем постоять 30 минут — пусть хорошенько пропитается. Готово! Теперь на сковороде разогреваем оливковое масло и быстро обжариваем в нем свинину, вынимая ломтики по мере готовности. Обжарили? Отлично! В той же сковороде обжариваем все виды стручкового перца (не все, конечно, имеющиеся в природе, а только те, что указаны в рецепте), кроме пикильо. Там же обжариваем лук и остальной чеснок (часть мы уже использовали) до мягкости. Добавляем помидоры, петрушку, приправляем солью, черным перцем и готовим, пока образовавшийся в сковороде соус

не станет густым. Теперь моем руки и беремся за тесто. Делим его пополам и одну часть раскатываем на посыпанном мукой столе в пласт толщиной около 0,5 см. Укладываем его на противень, на него — половину приготовленного соуса, сверху — ломтики свинины и на самый верх — перчики пикильо. Вам кажется, что чего-то в этой почти идеальной композиции не хватает? Точно! Нарезаем крутые яйца, выкладываем их на начинку и поливаем сверху оставшимся соусом. Совсем другое дело! Теперь даже ребенку понятно, что делать дальше. Быстро раскатываем оставшееся тесто, закрываем пирог, защипываем края и делаем в центре дырочку — должен же куда-то выходить пар! Теперь все это — в духовку на средний огонь, через полчаса достаем, смазываем верх взбитым яйцом (для блеску и пушией красоты!) и — обратно, еще на 15—20 минут. Наша эмпапада готова. Корочка у нее золотистая и хрустящая, а вкус и аромат неземной! Наш пирог можно есть и горячим и холодным. Например, в зависимости от времени года...

Кстати, о времени года... Климат в Галисии отнюдь не холодный и влажный, соответственно, местные жители предпочитают согревающие, сытные блюда, причем из всех видов мяса наиболее любимы свинина, телятина и курятина, которую здесь готовят весьма своеобразно — с вином и каштанами. А вот типичный галисийский суп приготовить проще простого — свинину (а иногда и только сало) просто варят с картофелем и листьями брюквы. Такая своеобразная брюквенная «ботвинья» издавна была основной пищей га-

лисийских крестьян. Среди «зимних» блюд также достойны упоминания свиной окорок с листьями брюквы (*lacón con grelos*) — их тушат вместе с колбасками чорисо и подают с отварным картофелем, а также знаменитое галисийское «кальдо» (*caldo gallego*) — жидкое рагу с фасолью, картофелем, ветчиной и свининой. Последнее блюдо попытаемся приготовить сами, немного упростив рецепт.

### КАЛЬДО ПО-ГАЛИСИЙСКИ (Caldo Gallego)

На 4 порции нам понадобится: 2 чайные ложки оливкового масла;  $\frac{1}{2}$  стакана порубленного лука; 3 толченых зубчика чеснока; 1 л воды; 2 кубика говяжьего бульона; 1 кубик куриного бульона; 200 г картофеля, нарезанного кубиками; 1 стакан очищенных от кожицы и семян и нарезанных кубиками помидоров;  $\frac{1}{2}$  стакана нарезанной кубиками моркови; 1 лавровый лист; 200 г нарезанных ломтиками сосисок (лучше телячьих или говяжьих); 150 г консервированного нута; 1 стакан отваренной и порубленной листовой капусты; 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки душицы;  $\frac{1}{4}$  чайной ложки перца.

Этот рецепт мы посвящаем холостякам. Никаких особых премудростей он не требует, если, конечно, не считать довольно большого количества ингредиентов... Итак, в сотейнике разогреваем оливковое масло и обжариваем в нем лук и чеснок (на это уйдет максимум 1—2 минуты). Не перестарайтесь — лук должен стать прозрачным, а не горелым. Подольем воды, добавим бульонные

кубики и хорошенько размешаем, пока они полностью не растворятся. Уменьшим огонь, положим в сотейник картофель, морковь, лавровый лист, закроем крышкой и дадим повариться минут 35—40. Пока можете посмотреть футбол, почитать газету или подумать о смысле бытия (если сможете на голодный желудок). Главное — не забудьте, что на плите у нас варится галисийское калльо! Поставьте на всякий случай будильник... Прозвенел? Хорошо! Тогда добавляем в сотейник все остальное, терпим еще 5 минут, снимаем с огня и открываем крышку... Чувствуете, какой аромат! Выньте лавровый лист (он нам больше не понадобится), разлейте приготовленное благоухающее чудо по глубоким мискам и посмотрите «со значением» на изумленные лица своих несчастных женатых и вечно голодных друзей, сохраняя при этом на своем выражение «правильной» сексуальной ориентации...

Если и калльо вас не насытило, попробуйте осилить «косидо» (*cocido*) — приготовленную в горшке или котелке сытную похлебку из овощей, ветчины, говядины, курятины и колбасок чорисо. В домашних вариантах в котел обычно кладут все, что есть в наличии, — мясо, цыпленка, окорок, копчености, колбасу, зелень, овощи, сухую фасоль, чечевицу, картофель... Бульон сливают и сдят на первое, иногда заправив рисом или макаронными изделиями, а гущу — на второе. Нездатливо, вкусно и рационально. Наши замученные бытом хозяйки могут взять такой способ на вооружение. При этом на суровый вопрос домохозяек: «Это что такое?!» — можно гордо ответить: «Испанское косидо!»

Галисийцы любят сладкое и умеют готовить торты и пирожные с фруктами и орехами; популярны здесь сладкие блинчики *filoas* и печенье *rosquillas*. «Роскильяс» очень любят и в Мадриде, где на праздник святого Исидора, небесного покровителя города, пекут маленькие крендельки «святого» (*rosquillas de Santo*) в двух версиях: похожие на наши пышки *listos* (умники) с белой сахарной глазурью и дыркой в центре, и пончики *tontos* (дураки) без глазури и без дырки... Как наличие дырки сказывается на умственных способностях, мы не знаем (иначе наши сушки, баранки и бублики давно сделали бы всех нас высоколобыми интеллектуалами), скорее всего, дело в глазури... Попробуем приготовить нечто среднее — без глазури, но с дыркой (полудурка?!)...

### АНИСОВЫЕ РОСКИЛЬЯС (Rosquillas de Anís)

*Нам понадобится: 3 яйца; 2 стакана воды; 150 г растопленного сливочного масла; 1 стакан анисового ликера; 350 г сахара; 1 л оливкового масла; 300 г муки; 2 чайные ложки пекарского порошка.*

В миску разбиваем яйца, добавляем сливочное масло, вливаем молоко и анисовый ликер. Взбиваем все в пену и постепенно начинаем всыпать муку, смешанную с пекарским порошком. Полученное в результате довольно плотное тесто выкладываем на посыпанную мукой доску и начинаем трудолюбиво вымешивать, пока тесто не станет эластичным. Формуем из теста

маленькие колечки, обжариваем их в оливковом масле на среднем огне, посыпая сахарной пудрой — и на стол... «Полудурки» к трапезе готовы!

Чуть не забыли! Перед десертом неплохо бы съесть пару кусочков сыра... Любите сыр? Тогда вы в нужном месте, так как Галисия особенно знаменита своими сырами из коровьего молока. Обязательно попробуйте «сан-симон» (*San Simón*) — традиционный полумягкий сыр, который первоначально делали в деревушке Вильяльба, где издревле производят деревянную обувь *zuecos* и разводят каплунов. Местные жители утверждают, что сыр так хорошо получается, из-за того что коровы пасутся на бывших землях аббатства Сан Симон, принадлежащих сегодня муниципалитету Вильяльбы. Сыр поступает в продажу в килограммовых головках грушевидной формы с глянцевой коркой, которая может иметь все оттенки — от медового до красновато-коричневого. Делают его следующим образом: молоко сквашивают при температуре около 30 °С, затем солят, сырную массу крошат вручную на крупные куски и наполняют ею специальные перфорированные деревянные грушевидные формы и выдерживают день. Затем формы погружают в горячую сыворотку, массу слегка прессуют, ставят на просушку, а через 2 недели головки ошпаривают кипятком и коптят в березовом дыму, благодаря чему готовый сыр приобретает необычайно приятный вкус и аромат. Сан-симон — прекрасная закуска к молодому красному вину...

Славится Галисия и «себрейро» (*Cebreiro*) — весьма специфическим кисло-островатым сыром из

коровьего (или смеси коровьего и овечьего) молока, небольшие головки которого очень напоминают поварские колпаки. У этого сыра корка практически отсутствует, а мякоть цвета слоновой кости — мягкая, легко намазывающаяся. Себрейро издавна делали в одноименном регионе, где обязательно останавливались пилигримы на пути в Компостелу. Поэтому паломники к могиле святого Иакова были с ним хорошо знакомы, и, судя по их заметкам, сыр им нравился, особенно в сочетании с мясом и красным галисийским вином. Рассказывают даже, что Карл III в качестве ценного дара отправлял «себрейро» португальскому королевскому двору. Царский подарок!

Однако самым, пожалуй, древним и забавным галисийским сыром считается «тетилья» (*Tetilla*) — известный еще с XI века полумягкий сыр из пастеризованного коровьего молока (причем в определенной пропорции смешивают молоко вечернего и утреннего надоев). Его головки диаметром около 10–15 см и весом около 1 кг, покрытые гладкой бледно-желтой коркой, по форме напоминают женскую грудь, откуда и происходит его название; по-испански *teta* — грудь, «тетька» (кажись бы, русское слово, однако даже на англо-саксонском «titt» — сосок). Сыр 2–3 недели созревает в особом микроклимате холодных и чуть влажных каменных подвалов, в результате чего мякоть цвета слоновой кости с небольшим количеством дырок приобретает нежный, молочно-маслянистый, чуть кисловатый вкус с легким травяным оттенком. Самую вкусную домашнюю тетилью из свежего молока галисийских белых коров лучше всего покупать на рынке. Местные гурмэ нарезают головки тонкими ломтиками и



едят с ветчиной серрано или колбасками чорисо под стаканчик сухого хереса или молодого красного вина. Попробуйте — не пожалеете.

Кстати, с вином в Галисии тоже все в порядке — его не без успеха делают здесь уже 2 тысячи лет. Причем производят и восхитительные белые вина с фруктовым букетом, и превосходные терпкие красные, и даже замечательный сидр, который не только пьют, но и готовят с ним самые различные кушанья. К морепродуктам предпочтительнее белое вино, например, из винограда Альбариньо (*Albariño*) — одного из наиболее ярких в Испании сортов, издавна выращиваемого монахами (виноградную лозу они завезли сюда из Мозеля и Рейна). Этот виноград используют для производства самых дорогих тонких белых (точнее, золотистых) вин с чарующим комплексным букетом абрикоса, персика, грейлфрута и мускатного винограда. Каждое первое воскресенье августа в Камбадосе в честь Альбариньо устраивается праздник *Fiesta del Vino Albariño*, который является одной из самых знаменательных дат в гастрономическом календаре Галисии и объявлен «национальным туристическим событием». Славится и вино *Pingus*, которое производит в Рибейро крошечная компания *Dominio de Pingus*. Знатки за бутылочку этой очень модной сегодня марки выкладывают не одну сотню долларов...

Любителям «чего покрепче» здесь также скучно не будет. Галисийцы из виноградного жмыха делают целую серию прекрасных «агвардьенте орухо» — с привкусом миндального ореха (*almendra*), черешни (*cerezas*), апельсина (*naranja*), абрикоса (*albaricoque*) и аниса (*anis*). На базе этого напитка готовят галисийскую «жженку» — *queimada*: в глиняную посуду

наливают орухо, добавляют лимон, сахар, немного кофе и поджигают. Интересно, не отсюда ли наши гусары заимствовали свой знаменитый рецепт?

Если после всего съеденного и выпитого вы еще можете двигаться, тогда — поехали. Наша дорога поворачивает на юго-восток, в глубь страны. Туда, где сливается древнее королевство Леон и северная часть древнего королевства Кастилии... Прислушайтесь к своим ощущениям и вспомните, например, Ильфа и Петрова:

*«Иннолит Матвеевич пробрался в розовый домик и занял позицию у песгораемой кассы. Он слышал шум отходящих в Кастилию поездов и плеск отплывающих пароходов»...*

Оставим в покое бывшего делопроизводителя ЗАГСа — его ожидает нарпитовский обед с Лизой в образцово-показательной московской столовой «Прага»: сосиски по рубль двадцать, бутылка водки в большом графине и два соленых огурца. У нас же впереди — замок Памба и девять тысяч кастильянцев...

## КАСТИЛИЯ И ЛЕОН

Девять лет дон Педро Гомез  
По прозванию Лев Кастилии,  
Осаждает замок Памбу,  
Молоком одним питаюсь,  
И все войско дон Педро,  
Девять тысяч кастильянцев,  
Все по данному обету,  
Не касаются мясного,  
Ниже хлеба не съедают;  
Пьют одно лишь молоко.

*Козьма Прутков.  
Осада Памбы*

Хорошенькое начало для кулинарного путешествия... Однако не пугайтесь! Кухня этой обширной области, расположенной на огромном плато, где всегда сухо и жарко, весьма разнообразна и ценится гурманами очень высоко. Поэтому питаться одним молоком, как это делали «девять тысяч кастильянцев», нам здесь не придется... Вегетарианцев эта область порадует блюдами из белой фасоли (*alubias*), гороха-нута (его завезли сюда карфагеняне) и чечевицы — их обычно готовят с колбасками чорисо, бычьими хвостами или свиными ушами. Мясоедов Кастилия приятно удивит очень вкусно приготовленной свиной

высочайшего качества (свиней здесь откармливают желудями и каштанами), различными видами прекрасных колбас из Бургоса и Сеговии, а также блюдами из птицы, например, *pepitorias de gallina* — фрикасе из фаршированной курицы или *pollo en pepitoria* — фрикасе из цыпленка в вине с шафраном, чесноком и миндалем. Вкуснейшее жаркое из молочного телянка, козленка, поросенка или ягненка вообще считается «звездным» блюдом местной кухни. Поэтому очень точен конец приведенного в эпиграфе «романсеро» Пруткова:

*А каплан его Диего  
Так сказал себе сквозь зубы:  
«Если б я был полководцем,  
Я б обет дал есть лишь мясо,  
Запивая сатурниским».  
И, услышав то, дон Педро  
Произнес со громким смехом:  
«Подарить ему барана! Он изрядно подшутил».*

Для того чтобы отведать настоящего жареного ягненка *cordero*, или *lechazo* (это значительно лучше подаренного каплану Диего барана), надо предпринять отдельное путешествие по треугольнику Сеговия—Сория—Бургос. Причем особенно хорошо его умеют готовить в Сеговии — ягнятину здесь просто жарят в глиняной посуде, периодически поливая жиром и соленой водой, в результате мясо буквально тает во рту... Заинтригованы? Тогда не будем терять времени и направимся прямо в Сеговию...

Этот легендарный город живописно раскинулся на скалистом плато на высоте 1000 метров над уровнем моря, у слияния двух рек. Его визитной

карточкой считается прекрасно сохранившийся римский акведук «Эль-Пуэнте» со 163 арками, сооруженный для подачи воды с гор еще при императоре Траяне (в конце I века) и превзошедший по красоте все акведуки своей эпохи... Так считают и классики, добавляя при этом немного мистики:

*«Они шли по извилистым улицам Сеговии под громадным виадуком, построенным римлянами много веков назад. Рикардо решил сделать еще одну попытку завязать беседу.*

*— Посмотри на этот виадук, сестра. Легенда гласит, что он был построен самим дьяволом две тысячи лет назад. Этот виадук сделан без цемента из одних камней, которые скреплены между собой лишь дьявольской силой...»*

*Сидни Шелдон. Пески времени*

Кстати, другой знаменитый двухэтажный римский акведук высотой до 27 метров находится в каталонской Таррагоне, в четырех километрах к северу от городского центра, и носит название *Pont del Diable* (Мост дьявола) — возможно, по той же причине (хотя не исключено, что Шелдон просто перспутал акведуки)...

Однако сеговийский акведук — всего лишь повод отведать уникальное местное блюдо, нежного ароматного поросенка на вертеле (*cochinillo al fuego*). Когда-то король Энрике IV пожаловал своему квартирмейстеру Педро де Куэльяру право жарить молочных поросят (видимо, тогда у королей на это было монопольное право, как у наших царей в свое время на водку). Педро не замедлил разумно воспользоваться монаршей милостью и в те дни «дьявольского» акведука, в небольшом домике,

открыл ресторанчик *Mesón de Cándido* на *Plaza Azogueijo*. Так и стоят две достопримечательности — «юный» 200-летний *Mesón* и старина-акведук, деля историческую и кулинарную славу. Гурманы утверждают, что именно в этом заведении готовят самого лучшего в Испании «кочинильо»... Рассказывают, когда в 1978 году Генеральному секретарю ЦК КПСС Леониду Ильичу Брежневу предстояла встреча с одним из руководителей Испании, ему подготовили для ознакомления материалы, где была небольшая справка и о «Месон-де-Кандидо»... Генсеку, видимо, так запал в душу жареный поросенок, что он, приветствуя высокого гостя, спросил: «Как дела в Испании? Как Кандидо?» Возможно, это анекдот, но несомненно одно — всех высоких гостей испанцы обязательно везут в Сеговию, в *Mesón de Cándido*. Встречает гостей сам хозяин, который своим коронным приемом — тарелкой (!), а не ножом — виртуозно разделяет жаренного в кирпичной печи поросенка, демонстрируя его необычайную нежность и сочность. И это совсем не рекламный трюк владельцев. Дело в том, что настоящий *cochinillo* — почти новорожденный поросенок, «согласно спецификации», ему должно быть 15–20 дней от роду и весить он должен от 3 до 4 кг. Жарят его в духовке с тимьяном, а нежен он должен быть настолько, чтобы повар мог разделить его на порции краем тарелки!

Подают поросенка обычно с картофелем и белым хлебом с хрустящей корочкой... От хлеба ни в коем случае не отказывайтесь! В Сеговии, где сохранились старинные традиции хлебопечения, пекут самый вкусный в Испании хлеб (вот где кроется ключ к строчке Козьмы Пруткова «ниже хлеба не едят») — см. эпиграф!)... Хлеб вообще считает-

ся символом Кастилии — провинцию иногда даже называют «землей хлеба». Мастера-хлебопски из Сеговии месят тесто только из пшеничной муки, воды, соли и дрожжей, а хлеб пекут в печи, используя исключительно дрова из падуба и дуба. И хлеб получается превосходным. Поезжайте, например, в небольшую красивую деревушку Педрас и купите там двухкилограммовую круглую буханку из чистой пшеничной муки с золотистой корочкой и белоснежным плотным мякишем. Не пожалеете! Правда, имейте в виду, что штучное производство обходится немного дороже... Хотите приготовить настоящий испанский хлеб сами? Попробуйте! Вот вам оригинальный рецепт, по которому делают хлеб в «панADERиях» (*panaderia*) — небольших булочных-пекарнях.

## ИСПАНСКИЙ ХЛЕБ

*Нам понадобится: 1 1/2 столовой ложки дрожжей; 3 чашки теплой воды; 7 чашек пшеничной муки; 2 чайные ложки соли; 1/4 чашки оливкового масла (на бутылке должно быть написано extra virgin olive oil).*

Разведите дрожжи в теплой воде и поставьте в теплое место на 10 минут. Смешайте муку с солью и просейте через тонкое сито в большую миску. Влейте оливковое масло и руками вымесите тесто, постепенно добавляя дрожжи. Полдела сделано! Перед вами кусок плотного теста. Выложите его на посыпанный мукой стол и снова энергично вымешивайте, пока тесто не станет эластичным. Смажьте маслом миску, положите в нее тесто,

накройте влажной тканью, чтобы не высохло, и поставьте в теплое место подниматься (тесто должно увеличиться в объеме вдвое). Снова вымесите тесто на посыпанном мукой столе. Терпение — мы ведь собираемся испечь вкуснейший хлеб... Опять выложите тесто в миску, накройте и дайте постоять еще 15 минут. Все. Процесс подготовки закончен. Нарежьте тесто на куски, сформируйте из них булки или шары (по своему вкусу) и выложите на смазанный жиром противень. Не торопитесь ставить в духовку — дайте ему постоять 30 минут и отдохните немного сами. Теперь разогрейте духовку до 230 °C и ставьте туда противень с тестом на 30—50 минут. Верх хлеба должен подрумяниться (а не подгореть), а если щелкнуть по нижней корке, должен слышаться глухой звук. Готово! Снимайте с противня, дайте остыть и — прямо на стол! Возможно, сразу что-то и не получится. Однако если у вас хватит терпения, а у ваших домашних — такта съедать без остатка результаты ваших экспериментов, то в скором времени соседи толпами начнут ходить за хлебом к вам, а не в ближайшую булочную...

Однако «не хлебом единым» живы кастильцы... В перерыве между ресторанами обязательно осмотрите великолепную арабскую крепость Алькасар XI века и Авиду — прелестный средневековый городок, окруженный величественной каменной стеной. По всей ее 2500-метровой длине расположены 9 ворот и целых 88 фортификационных башен!

Пройдитесь и по главному городу Кастилии — Вальядолиду, где в 1469 году при участии Великого инквизитора Торквемады состоялось бракосоч-

тание Изабеллы Кастильской и Фердинанда Арагонского, соединившее две могущественные короны страны и положившее начало фактическому объединению Испании в единое государство. Более того, внук Изабеллы и Фердинанда впоследствии стал Карлом I, первым королем Испании, а затем, под титулом Карла V, — императором Священной Римской империи... Напомним, что на улице Галатея находится Дом-музей Мигеля де Сервантеса, а сама улица названа в честь первого произведения великого писателя — романа «Галатея»... Те, кого утомили исторические и литературные экскурсии, могут отведать в одном из местных кабачков кролика в чесночном соусе и кастильский суп (*sopas castellanas*) из хлеба, ветчины, яиц-пашот и неперменного чеснока... Если понравилось, дома можете приготовить такой суп самостоятельно. Это очень просто.

### КАСТИЛЬСКИЙ ЧЕСНОЧНЫЙ СУП (Sopa de Ajo Castellana)

*Нам понадобится: 100 г сырокопченой ветчины; 3 зубчика чеснока; 6 яиц; 1 л воды; 100 г оливкового масла; 1 столовая ложка сладкой паприки; 100 г вчерашней булки, нарезанной ломтиками.*

Разогреваем в сотейнике оливковое масло и начинаем обжаривать в нем кубики ветчины и ломтики булки, затем добавляем нарезанный чеснок. Обжариваем все вместе в течение нескольких минут, затем добавляем паприку, воду и солим (естественно, по вкусу). Осталось довести супчик до кипения и влить в него яйца. Просим к столу!

Перед нами на столе блюдо, которым, вполне вероятно, кормили самого грозного Торквемаду (1420—1498) — Великого инквизитора, отправившего на костер свыше 10 тысяч человек по самым разным поводам, а зачастую и без оных... Например, некоего барселонца по имени Педро Хинеста в 1635 году казнили по «кулинарному» доносу — он подозревался в ереси на том основании, что доносчик видел, как Хинеста ел в пост «ветчину с луком»... Бедный Хинеста! Кто же устоит против испанской ветчины?! Да и чесночный суп без нее вряд ли получится таким вкусным...

Не будем о грустном, а двинемся дальше на юг и, проехав совсем немного, окажемся в Саламанке — удивительном по красоте, пышном и шумном городе, где находится один из старейших университетов Европы, основанный еще в 1218 году (всего через каких-то 500 лет построили и наш — Санкт-Петербургский). В Саламанке учились Сервантес, Кальдерон, Лопе де Вега и Писсарро, здесь были сделаны первые переводы Авиценны, подготовлены самые ранние энциклопедические издания, а в XVI веке, в период господства инквизиции, Саламанка была единственным университетом, где изучалась гелиоцентрическая система Коперника!

«Я храню в сердце твою душу. И ты, золотая Саламанка, когда я умру, храни воспоминание обо мне» — так писал испанский писатель и философ Мигель Унамуно, бывший ректором университета до тех пор, пока в город не вошли фалангисты Франко... Унамуно не принял новой власти, был освобожден от обязанностей ректора университета Саламанки, посажен под домашний арест, но не сдался и через полгода умер... Еще один пример легендарной испанской негибемости...

Кстати, фасад университета начала XVI века считается шедевром платереско<sup>1</sup>. Над главным входом в университет красуются изображения его основателей Изабеллы и Фердинанда и надпись: «Короли университету — университет королям». Среди гербов и медальонов высочайших особ, затерявшись в сплетении растительного орнамента, сидит лягушка. По старому студенческому поверью, если хочешь сдать экзамен — найди лягушку (лаем подсказку: на правой колонне портала, на черепе)... Кстати, в нашу бытность живущие в общежитии на Новоизмайловском студенты геологического факультета тогда еще Ленинградского университета перед экзаменами отыскивали на последней мраморной колонне метро «Московские ворота» (справа от эскалатора) заветную ракушку нумулитоса... Действовало безотказно! До сих пор она прекрасно видна — попробуйте найти...

Однако вернемся к нашей теме. Местная кухня основана на говядине и дичи. Как правило, это плотные сытные блюда — тушеные телячьи хвосты, рагу из языка, губы теленка в кляре и жареный козленок. Видимо, таким образом Саламанка пытается опровергнуть русскую поговорку «сытое брюхо к учению глухо»... Возможно, что у испанцев все не так...

Обязательно отдадим дань Бургосу — родине легендарного кастильского рыцаря Родриго Диас де Бивара, прозванного Сидом Кампесадором (от арабского *sejjid* — повелитель и испанского *campesad* —

воитель), чье благородство и честь стали нарицательными. О Сиде сложено множество народных баллад, и даже великий Корнель написал о нем трагедию. А вот что о нем писали наши сатирикеры в своей «Всеобщей истории»:

«Самую решительную войну с маврами вели кастильцы: из рыцарей в этой борьбе прославился Родриго Диас — более известный под псевдонимом Сид. Сид — любимый герой испанских песен, и большую ошибку делают те, которые путают Сид и «сидр»...

Бургос не менее примечателен и своим готическим собором, исключительным по красоте, одним из лучших в Испании, и своим молочным ягнёнком (*cordero*), которого здесь готовят просто отлично. Любят в Бургосе кровяную колбасу морсилью, в которую здесь часто добавляют рис и лук; пекут многочисленные пироги с мясом, например «хорнасо» (*hornazo*) с начинкой из ветчины, колбасок, крутых яиц или курятины, а также прекрасно готовят «чанфайну» (*chanfaina*) — известное во всей Испании мясное или куриное рагу с овощами и колбасками чорисо. Кстати, чанфайну можно приготовить из недорогой печени. Давайте попробуем:

#### ЧАНФАЙНА (Chanfaina)

На 4 порции нам понадобится: 400–500 г печени; 1 стакан белого вина; 1 луковица; 1 долька чеснока; 2 веточки петрушки; 4 горошины черного перца; тмин и красный перец на кончике ножа; щепотка корицы; 2–3 столовые ложки оливкового масла; 1–2 столовые ложки панировочных сухарей.

<sup>1</sup> Платереско (исп. *plateresco* — узорчатый) — стиль испанского искусства XVI–XVII вв. с элементами готики, отличающийся иррациональностью и мелким, дробным орнаментом.

Отвариваем до мягкости печень в небольшом количестве подсоленной воды, добавив в нее вино и черный перец (процесс несложный, и расписывать его подробно не будем). Вынимаем печень, нарезаем ее кубиками и откладываем в сторону. Часть бульона сохраните, а остальное выливайте... В сковороде разогреваем масло, обжариваем в нем мелко нарубленные лук и чеснок, добавляем немного воды и слегка потушим. Когда лук станет мягким, а вода выпарится, добавляем тмин, корицу, красный перец и прочую зелень и еще немного тушим, получив в результате ароматный соус. Теперь в него можно высыпать кубики печени (вон они спрятались за бутылкой масла!). Высыпали? Тогда добавляем немного бульона, в котором варилась печень, посыпаем сухарями и тушим на слабом огне в течение 5 минут. Чанфайна готова. Ее можно украсить ломтиками лимона и подавать как в горячем, так и в холодном виде с белым пышным хлебом. Кстати, в Саламанке «фирменную» чанфайну (*chanfaina salamantina*) готовят из риса, потрошков, зобной железы ягненка и кусочков чорисо... Получается очень вкусно!

Вообще близость гор и достаточно холодные зимы оказали влияние на кухню всего региона — здесь едят много мяса. Например, в горах Сьерра-де-Франсия фирменным блюдом считается жареный козлоскок, а в горах Сьерра-де-Бехар — бекарское рагу из мяса и картофеля (*calderilla bejarana*). Но не одним мясом славится Бургос. Обязательно попробуйте и рыбу *a la burgalesa* (по-бургосски). Хотя Кастилия находится довольно

далеко от моря, но и здесь готовят отменные рыбные блюда из форели и трески. Например, закажите в какой-нибудь местной таверне знаменитое *bacalao al ajo arriero* (треску с чесноком) — блюдо, названное в честь *arrieros*, погонщиков ослов, которые завезли его в Эстремадуру, Андалусию, Наварру и Ла-Манчу. Не пропустите и салат из раков — говорят, что лучшие раки водятся в реке Тормес, а в городке Писуэрге даже проводят ежегодный фестиваль раков.

Кстати, вкусить прелестей настоящей кастильской кухни можно и в очаровательном городке Чинчон, всего в полусотне километров от столицы (что, кстати, и делают многие мадридцы). Конечно, и Мадрид богат колоритными заведениями, однако трапеза в старинной таверне в центре Чинчона, на площади XVI века, в кругу замков и церкви не менее почтенного возраста обязательно покажется намного вкуснее и романтичнее! Нежнейшая чесночная похлебка, румяная свинина, истекающая соком ягнятины... И конечно же стопочка знаменитой ледяной чинchonской анисовки *Anisado de Chinchón*... Прочь, заботы и печали! Жизнь прекрасна! Хотите перейти к десерту? Так переходите! В местных сладостях и выпечке явно чувствуется арабское влияние — это и «пеладильяс» (*peladillas*) — глазированный в сахаре миндаль, и «пиньонес» (*piñones*) — сосновые орешки в белой сахарной глазури, и пышки «роскас» (*roscas*), и «перунильяс» (*perrunillas*) — овальное или круглое печенье с корицей и лимоном...

Да, чуть не забыли про сыр! И это в Кастилии, самом крупном сыроваренном регионе Испании, где производят огромное количество самых разнообразных сыров из козьего, овечьего и коровьего

молока... К главным гастрономическим «визитным карточкам» Бургоса относится похожий на адыгейский знаменитый сыр *Burgos*. Его делают здесь из непастеризованного коровьего или овечьего молока и выпускают в колесообразных головках с рифлеными углублениями по бокам. Белая мякоть этого мягкого сыра сохраняет вкус свежего молока с легким оттенком кислинки и соли. Бургос обычно используют для запекания, а также едят на десерт с сахаром и медом. И это далеко не единственный сыр Кастилии...

Не меньшей (если не большей) популярностью в Испании пользуется «кастельяно» (*Castellano*; буквально «кастильский») — твердый сыр из овечьего молока, традиционно выпускаемый в виде круглых или цилиндрических головок. Для его производства творог высушивают в специальных пластмассовых обручах, оставляющих зигзагообразные знаки на корке. Подобно знаменитому ламанскому манчего (*Manchego*), в процессе созревания головки периодически промывают оливковым маслом, которое придает корке темный блестящий цвет. По сравнению с манчего он достаточно сочен, и его плотная бледно-желтая мякоть испещрена мелкими дырочками размером с рисовое зерно. Вкус — чуть кисловатый с оттенком солености. Кастельяно обычно подают к столу как в незрелом, так и в зрелом виде с классическим испанским айвовым мармеладом (*membrillo*), придающим сыру яркий фруктовый оттенок. Кстати, творожно-сырные десерты с мармеладом «мембрильо» (*crema de membrillo con queso*) вообще пользуются в Испании огромной популярностью.

К сыру требуется вино? Пожалуйста! Историки располагают документами, подтверждающими, что

виноградарство в Кастилии развивалось по меньшей мере с X века. Переезжаем в Рибера-дель-Дуэро — регион, расположенный в самом сердце провинции. Здесь прекрасные природные условия для выращивания винограда даже на высоте 500–800 метров над уровнем моря. Дождей мало — в среднем 75 дней в году, за исключением летних гроз, поэтому виноград, особенно сортов Тинто Фино и Каберне Совиньон, хорошо вызревает и достигает нужной сахаристости. Холодные зимы создают уникальные возможности для низкотемпературной ферментации — именно в таких условиях вино насыщается глубоким фруктовым букетом. В Рибера-дель-Дуэро из винограда сорта Тинто Фино (*Tinto Fino*) производят самые дорогие испанские красные и розовые вина, качество которых ни в чем не уступает винам Риохи, а популярность растет с каждым годом — их можно встретить и в шикарных ресторанах Мадрида, и за рубежом. Самые лучшие красные вина региона выдерживают в течение двух лет в дубовых бочках и еще не менее трех лет — в бутылках. А хранить их можно на протяжении десятилетий (полезная информация для владельцев винных подвалов).

В XII веке, когда отвоєванные у арабов земли стали медленно возвращаться к жизни, монахи рьяно занялись виноделием. Особенно преуспело в таком явно богоугодном занятии аббатство Святой Марии де Вальбуэна, построенное в 1143 году, — вино здесь получалось отменным. На этих землях и сегодня выращивают виноград, из которого изготавливают *Vega Sicilia* — великолепное красное вино с необычайным комплексным букетом, которое специалисты считают лучшим вином Испании и одним из самых редких и дорогих вин в мире. Раньше это вино око-



ло 10 лет созревало в деревянных бочках, а затем 10—20 лет в бутылках. Сегодня его не выдерживают так долго, и тем не менее до сих пор вино остается превосходным.

Даже если бюджет не позволяет вам купить бутылочку *Vega Sicilia* — не расстраивайтесь. Мы подъезжаем к обширной области, которая занимает южную часть древнего королевства Кастилии, называемой Ла-Манчей. Даже если вы немного устали от истории — потерпите. Перед вами родина Дон Кихота, где даже воздух пропитан его «печальным образом»...

## КАСТИЛИЯ — ЛА-МАНЧА

В некоем селе Ламанчском, которого название у меня нет охоты припоминать, не так давно жил-был один из тех идалго, чье имущество заключалось в фамильном копье, древнем щите, тощей кляче и борзой собаке. Оля чаще с говядиной, нежели с бараниной, винегрет, почти всегда замечавший ему ужин, яичница с салом по субботам, чечевица по пятницам, голубь, в виде добавочного блюда, по воскресеньям, все это погоящало три четверти его доходов...

*Мигель де Сервантес Сааведра,  
Хитроумный идалго Дон Кихот  
Ламанчский*

Так начинается бессмертное повествование о Рыцаре печального образа... Сервантес, блистательно знавший характер своего народа, не случайно в первых же строчках романа говорит о рационе Дон-Кихота — он прекрасно понимал, сколь важно для испанца внимание к еде, подкрепленное существенной частью бюджета...

Следуя приведенному выше рациону, мы и начнем наше кулинарное повествование о Ла-Манче с «оля» (*olla*) — так испанцы называют широкий

глиняный горшок или кувшин с ручками (для воды или варки пищи), а также мясо с овощами, тушенное в таком горшке. Это простое крестьянское блюдо издавна распространено в Кастилии и Ла-Манче. Полное его название *olla podrida* (олья-подрида; буквально «гнилой горшок») — сегодня этим блюдом не гнушаются и более состоятельные слои испанского общества. Если бедному идальго чаще приходилось довольствоваться «говядиной, нежели бараниной», то в современных версиях «ольи» используют смесь говядины, свинины, телятины, баранины, шпика и копченых эстремадурских колбасок, которые тушат в горшке на медленном огне 1,5—2 часа с зеленым горошком, савойской капустой, морковью, картофелем, луком и чесноком. Андалусцы, кроме того, приправляют свой вариант любимым ими кумином. Перед подачей мясо вынимают и отделяют от костей, колбасу нарезают ломтиками, возвращают в горшок, лают еще раз закипеть, а перед самой подачей посыпают блюдо зеленью петрушки и тертым сыром. Испанское словосочетание *olla podrida* прочно вошло не только в мировую кулинарную терминологию, но и в английский язык; кстати, англичане так называют не только это испанское кушанье, но и всякую всячину (смесь), и даже музыкальное поурри. Итак, готовим испанское «поурри» по упрощенному рецепту!

### ОЛЬЯ-ПОДРИДА (Olla Podrida)

Нам понадобится: по 150 г говядины, свинины, телятины, баранины, шпика; 2 л воды; банка зеленого горошка; 1 лавровый лист; 5 горошин черно-

го перца; соль по вкусу; 3 мелко нарезанные моркови; 4 картофелины; 2 луковицы; чеснок по вкусу; кочан савойской капусты, нарезанной полосками; 3 нарезанных помидора; 2 копченые колбаски, нарезанные ломтиками; петрушка, мелко нарезанная; тертый сыр.

Кладем в кастрюлю говядину, свинину, телятину, баранину и шпик, удрученно повторяя про себя: «Бедность — не порок»... Заливаем все это холодной водой и варим около 30 минут. Пока можно починить разваливающиеся латы или заштопать расползающуюся кольчугу. Добавляем купленную по случаю на оптовом рынке банку зеленого горошка, лавровый лист, перец, соль. Когда мясо будет почти готово, кладем туда же морковь, картофель, лук, чеснок и капусту. Минут через 10 можно добавить помидоры. Продукты, к сожалению, почти закончились... Делать нечего — варим то, что есть, до готовности. Затем вынимаем мясо, нарезаем кусочками, кладем обратно, добавляем колбаски и доводим нашу «олью» до кипения. Можно раскладывать по тарелкам, посыпав каждую порцию зеленью петрушки и тертым сыром. Во время еды рекомендуется время от времени ронять в тарелку скупую слезу, как и полагается бедному, но не сломенному злой судьбой человеку... Запивать водкой.

Естественно, что захватившим Испанию арабам приходилось готовить «олью» без запрещенной им Кораном свинины (какое несчастье!). Однако испанцев это, похоже, совершенно не трогало. Обратимся к классике:

«Мы сели за стол, и та же незнакомка промолвила, придвигая ко мне блюдо из японского фарфора:

— Сеньор кавалер, это — оля-подрида, приготовленная из мяса всякого рода, кроме одного, так как мы — правоверные, или, говоря точнее, мусульманки...

...Ел я с некоторой жадностью, однако не без вынужденного изящества, о котором никогда не забывает молодой человек в обществе женщины».

*Ян Поттокий. Рукопись, найденная в Сарагосе*

Делайте олю так, как позволяют ваши религиозные убеждения, а мы пока двинемся дальше по тексту «Дон Кихота»... Следующее блюдо, которое бедный идальго обычно ел на ужин, — «винегрет». Оставим это предположение на усмотрение переводчика, желавшего как можно ярче передать вопиющую бедность своего героя, хотя когда-то винегрет был совсем не простым блюдом... Рассказывают, что французский повар, работавший при русском дворе, увидев, что неизвестный ему свскольный салат запраивает уксусом, воскликнул: «*Vinegar!*» (что по-французски значит «уксус»). Это «иностранный» слово было сразу же подхвачено русскими поварами, а в царском меню появилось новое «красивое» французское название «винегрет»... Теперь винегрет считается простым повседневым блюдом, а в те времена при дворе его готовили с мясом пернатой дичи, каперсами, маслинами, маринованными грибами и т. п. Недаром Пушкин включил в аристократическое меню Онегина «...и волован, и винегрет». А вот что писали по этому поводу русские поваренные книги XVIII века:

## ЗАПРАВКА К ВИНЕГРЕТУ

Из остатков всякого жаркого можно приготовить винегрет, прибавив свежих или соленых огурцов, вареного картофеля, круто сваренных яиц, отварных грибов или груздей. Притом облить винегрет следующим соусом: взять ложку прованского масла, две ложки уксусу, один круто сваренный желток, чайную ложку горчицы, стереть все вместе хорошенъко. Другая обливка для винегрета готовится следующим манером: берут молоки от двух селедок, вымочив их предварительно в квасу и прополоскав в воде, протирают сквозь сито, прибавляют прованского масла, уксусу, горчицы и стирают все вместе...

Дон Кихот вряд ли ужинал винегретом, то есть «приправленным уксусом русским блюдом из рубленой свеклы, картофеля, соленых огурцов и т. п.», тем более что Сервантес в испанском оригинале романа использует слово *salpicón* (сальпикон). Так называется своеобразный «салат» из нарезанных кубиками и приправленных оливковым маслом вареных овощей и мяса, причем в старину его часто готовили из остатков вчерашнего обеда. Сегодня гермин «сальпикон» используется не только в испанской, но и в международной кухне, только называют им теперь довольно дорогие экзотические салаты, начинки, гарниры или украшения основного блюда. Это подтверждает и Байрон в своем «Дон Жуане»:

*Там было бог весть что «a l'Espagnole»  
И «a l'Allemande», «timballe», и «salpicon' y»*

*(Не сразу нам понятно, в чем там соль,  
Но к экзотичным яствам все мы склонны).*

Для приготовления несладких салпикинов обычно берут рыбу, морепродукты, мясо, птицу, грибы, овощи и смешивают их с каким-нибудь соусом; сладкие салпикины готовят из различных фруктов и смешивают со сливками. Сальпиконом наполняют формочки из теста или укладывают его на канapé и подают как закуску. Современный фирменный ламанчский *salpicón* — это фарш из телятины с луком, помидорами, чесноком, петрушкой и перцем... Хотя в Мадриде предпочитают салпикон из морепродуктов:

### САЛЬПИКОН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (Salpicón de Mariscos)

На 12 порций нам понадобится:  $\frac{1}{2}$  кг мидий; 250 г очищенных от панциря креветок;  $\frac{1}{2}$  кг нарезанных томатов;  $\frac{1}{2}$  нарезанной луковицы; 1 нарезанный зеленый перец;  $\frac{1}{2}$  огурца, очищенного от кожуры и нарезанного (не обязательно); 2 крутых яйца; 1 давленный зубчик чеснока; 6 столовых ложек оливкового масла (*extra virgin*); 5 столовых ложек винного уксуса; 3 столовые ложки нарезанной петрушки, 1 чайная ложка соли, листья салата для украшения.

Очищаем креветки и мидии, отвариваем их в подсоленной воде (не более 30 секунд) и откидываем на дуршлаг. В салатнице смешиваем помидоры, лук, зеленый перец, огурец и яичные белки. Теперь делаем заправку: протираем желтки с чесноком, постепенно добавляя оливковое мас-

ло, уксус, петрушку и соль. Ищем дуршлаг (там у нас «откинутые» морепродукты). Находим, достаем и кладем в салат. В заключение поливаем всю эту красоту заправкой, слегка перемешиваем (снизу вверх) и закрываем крышкой — пусть хорошенько пропитается. Когда сил терпеть уже не останется, выкладываем готовый салпикон на блюдо, устланное латуком, и... едим, не торопясь и периодически прикладываясь к запотевшему бокалу белого сухого вина.

Вернемся к нашему герою и его скудному рациону... Довольно нелегкая и не слишком сытная жизнь простых испанских крестьян явно не по душе Сервантесу, и он, описывая свадебный пир Камачо Богатого, воплощает мечту бедняка о скачущем изобилии:

*«Первое, что явилось взору Санчо, это целый бычок, насаженный на вертел из цельного вяза и жарившийся на огне, в коем пылала добрая поленища дров, шесть же котлов, стоявших вокруг костра, формую своею не напоминали обыкновенные котлы, скорее это были бочки, способные вместить груды мяса: они столь неприметно вбирали в себя и поглощали баранью тушу, точно это были не бараньи туши, а голуби; освежеванным зайцам и ощипанным курам, висевшим на деревьях и ожидавшим своего погребения в котлах, не было числа; видимо-невидимо битой птицы и всевозможной дичи было развешано на деревьях, чтобы провлять ее. Санчо насчитал свыше шестидесяти бурдюков вместимостью более двух арроб<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Арроба (исп. arroba) — испанская мера веса, равная 11,502 кг, а также мера объема — 16,137 л для вина и 12,564 л для масла. Таким образом, в каждом бурдюке было более 30 л вина.

каждый и, как оказалось впоследствии, с вином лучших сортов; белоснежный хлеб был свален в кучи, как обыкновенно сваливают зерно на гумне; сыры, сложенные, как кирпичи, образовывали целую стену; двачана с маслом поболее красильных служили для жаренья изделий из теста; поджаренное тесто вытаскивали громадными ломатами и бросали в стоявший тут же чан с медом. Поваров и поварих было более пятидесяти, и все они, как на подбор, казались опрятными, расторопными и довольными. В просторном брюхе бычка было зашито двенадцать маленьких молоденьких поросят, отчего мясо его должно было стать еще вкуснее и нежнее. В большом ящике находились пряности всех сортов: видно было, что их покупали не фунтами, а целыми арробами. Словом, свадебное угощение было чисто деревенское, но зато столь обильное, что его хватило бы на целое войско».

Теперь в Ла-Манче едят значительно лучше, хотя, конечно, и не так, как мечталось Сервантесу. И свидетельствует об этом Михаил Кольцов, побывавший в Испании во время Гражданской войны 1936 года:

«В очаге запылал яркий огонь, на углях стала подрумяниваться аппетитная баранья нога, — оказалось, что в Эль-Тобосо можно получить мясо и без рецепта врача, и даже в чрезмерных для желудка количествах. Кроме баранины, хозяин подал к столу не только олюю — испанскую похлебку со всякими кореньями и специями, не только чудесный кинтанарский суп, но даже мортелуэло — знаменитый ламанчский паштет из гусиной печенки, могущий поспорить со страсбургским паштетом. Излишне упоминать об огромном кувшине местного вина, грубоватого и хмельного... По правде сказать, так не доводилосьужи-

вать за все полгода в Испании. Во сне приснился деревенский богач и обжора Камачо, гневный Дон Кихот требовал у него ордер на кило баранины для больной Дульцинеи, а Камачо смеялся под картонными доспехами печального рыцаря и требовал справку от портного»...

Впрочем, благородный идальго и его дама сердца вполне могли бы обойтись и без баранины — в Ла-Манче прекрасно готовят вегетарианские блюда. Можете убедиться в этом сами, попробовав, например, «писто-манчего» (*pisto manchego*) — ламанчское овощное рагу, ставшее в последние годы довольно модным во всех регионах Испании. Готовят его незамысловато, но вкусно: свежие рубленые помидоры, сладкий красный или зеленый перец, лук, чеснок, грибы, баклажаны и различные травы тушат в оливковом масле, иногда добавляя мясо, ветчину, бекон и даже тунца (хотя это уже нововведения). Писто едят горячим или холодным, а подают как основное блюдо обеда или в качестве гарнира, украсив сверху вареными или жареными яйцами. В Испании существует множество вариантов подобного рагу, например *pisto de calabacín*, где вместо баклажанов используют кабачки... Итак, готовим классическое ламанчское писто:

## ПИСТО ПО-ЛАМАНЧСКИ (Pisto Manchego)

На 4 порции нам понадобится: 2 столовые ложки оливкового масла; 50 г нарезанного кусочками бекона; 2 большие мелко нарезанные луковицы; 1 мелко нарезанный зубчик чеснока; 2 нарезанных кубиками кабачка цуккини; 4 нарезанных ку-

биками красных сладких перца без семян; 450 г нарезанных крепких помидоров, очищенных от кожицы и семян; пучок мелко нарезанных мяты, базилика и петрушки; соль; свежемолотый черный перец; 4 сваренных вкрутую яйца для гарнира.

В сотейнике разогреваем оливковое масло и обжариваем — сначала бекон, а затем порубленные (не слишком мелко) лук и чеснок. На это нам понадобится минут 15, не больше. Когда лук станет золотистым, добавляем кубики кабачка и перца, жарим 4 минуты, а когда они станут мягкими, кладем помидоры, зелень и готовим еще 20—30 минут до загустения. Солим, перчим... и подаем, украсив сверху ломтиками вареных яиц. Особо ярые противники вегетарианства могут заедать писто бутербродом с колбасой...

К другим традиционным вегетарианским блюдам Ла-Манчи относится «асадильо» (*asadillo*) — красный перец нарезают, обжаривают и подают с заправкой из помидоров, чеснока и оливкового масла, а также «мохет» (*mojete*) — картофель, тушеный с чесноком, паприкой, помидорами, лавровым листом и часто залитый взбитыми яйцами. Здесь, как и в остальных областях страны, любят чесночный суп с кумином и паприкой (или без оных) и обожают маринованные баклажаны, которые готовят в Альмагро по старинному мавританскому рецепту... Но было бы неправильно представлять бедных ламанчцев какими-то бессловесными «коровами», периодически пожевывающими травку... Как писал в «Дон Жуане» Байрон:

*Но люди плотоядны от рождения,  
Как тигр или акула; с юных лет  
Желудки их привыкли, к сожаленью,  
Иметь мясное блюдо на обед.  
Конечно, аппарат пищеваренья  
И овощной приемлет виногра́т,  
Но трудовой народ привык, признаться,  
Свиной и говядиной питаться.*

Ла-Манча — земля работающих крестьян. И они конечно же любят мясо, птицу и рыбу, которых часто маринуют перед приготовлением (как и баклажаны). В провинции Толедо разводят красных куропаток и предлагают множество блюд из этой птицы — чаще всего ее просто тушат в красном вине с лавровым листом, перцем, травами и чесноком, получая в итоге «фирменное» ламанчское *perdices a la manchega*. Традиционным блюдом провинции Куэнса считается *morteruelo* — дичь тушат со свиной печенкой, потрошками и множеством специй. Готовят долго, и в результате получается нечто, больше похожее на паштет. В провинции Гвадалахара чудесно готовят молочных козлят — их просто жарят с тимьяном или чесноком. И наконец, провинция Сьюдад-Реал внесла в кухню Ла-Манчи необычное блюдо «тохунто» (*tojunto*; сокращенное от *todo junto* — все вместе) — в большом количестве оливкового масла тушат зайца с чесноком, луком и зеленым перцем. Получается и «все вместе», и очень вкусно!

Одним из самых старинных блюд Ла-Манчи является «галианос манчегос» (*galianos manchegos*), также упоминаемое в «Дон Кихоте». Его приготовление занимает довольно много времени — од-

нако куда было спешить ламанчским пастухам зимними вечерами... Не будем слишком детализировать рецепт — проявляйте фантазию...

### ГАЛИАНОС ПО-ЛАМАНЧСКИ (Galianos Manchegos)

Сначала готовим пресное тесто, тонко раскатываем внушительным пластом 1 x 0,5 м, а затем выпекаем что-то наподобие лаваша. Тем временем в котле (нет котла? подойдет и кастрюля!) тушим перец, помидоры, мелко нарезанное мясо кролика, зайца, голубя, горлицы, цыпленка (все, что есть под рукой из птицы или дичи). Когда мясо станет мягким, в котел добавляем кусочки испеченного хлеба. Мясо подаем отдельно, а густое рагу выкладываем на крупные куски хлеба. Неудивительно, что найти это блюдо в ресторанах довольно сложно — не каждый повар отважится его приготовить...

Наиболее пытливым и любознательным ламанчцы обязательно покажут Кампо-де-Криптана — место, где славный рыцарь бился с ветряными мельницами, и упомянутый выше Кольцовым городок Тобосо — родину прекрасной владычицы сердца ламанчского мечтателя, где вы сможете посетить ее музей или поискать свою Дульсинею. Немного дальше, в Пуэрто-Лаписе, по дороге в Андалусию, находится постоянный двор, в котором происходило «посвящение» Дон Кихота в рыцари. Тут же в обеденном зале вам предложат ламанчский овечий сыр, на котором мы остановимся немного подробнее...

*«После того как с мясным блюдом было покончено, хозяева высыпали на овчины уйму желудей и поставили полголовы сыру, такого твердого, точно он был сделан из извести. Кубок между тем тоже не оставался праздным: то полный, то пустой, подобно ведру водоливной машины, он так часто обходил круг, что ему без труда удалось опустошить один из двух бурдюков, выставленных козопасами».*

*Мигель де Сервантес Саведра.  
Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский*

Манчего (*Manchego*) — один из наиболее известных испанских овечьих сыров, экспортируемый в больших количествах во многие страны. Его производят только из молока ламанчских овец — отсюда и название. После формовки сыр помещают в раскол, где он выдерживается не менее 60 дней. На рынок поступают головки в виде небольших барабанов весом от 2 до 3,5 кг, покрытых твердой бледно-желтой, а иногда и зелено-черной коркой. Этот жирный сыр обладает нежным, но в то же время островато-солончатым вкусом, поэтому прекрасно подходит как закуска к вину, а так как еще и хорошо плавится, то часто используется для приготовления различных блюд. На экспорт поставляют в основном две разновидности манчего: более мягкий (*curado*), который созревает 3—4 месяца, и твердый (*viejo*) с более длительным сроком созревания, с плотной мякотью цвета слоновой кости и небольшим количеством дырок.

Пока мы говорили о манчего, незаметно пролетело время, и перед нами на правом берегу реки Тахо открывается древняя столица Испании — Толедо. Входящая теперь в область Кастилия—Ла-Манча. Чувствуете — мы перенеслись во времена Средневе-

ковья и Возрождения. Город объявлен национальным заповедником старинного зодчества (современное строительство здесь практически не ведется). Представьте, сколько исторических и культурных памятников вы сможете здесь увидеть! В XVI веке в Толедо жил и работал великий Эль Греко. Почитатели его таланта могут посетить церковь Санто-Томе и полюбоваться картиной «Погребение графа Оргаса» — одним из лучших произведений великого художника. Кстати, могила (а вернее, саркофаг) самого Эль Гresco находится всего в двух шагах, в небольшом сквере...

*«Крутые и узкие улицы были прелестны, но, подымаясь по ним, Мигель забыл, что это и есть улицы Толедо, заманчивого, тревожного сна его юности, трагического Толедо инквизиторов и озорных гуляк со шпагами, прекрасных дам, лицензиатова, еврейских мучеников на кострах, хранилище самого таинственного, что он знал в искусстве, — магнетической силы продолговатых, чуть-чуть припухлых юных и старческих лиц на полотнах Греко, его кавалеров и отроков в стихарях, гипнотизирующего взгляда их непарных различных глаз. Всегда казалось, что, если он каким-нибудь чудом окажется в Толедо, он, как паломник, не оглядываясь, пройдет к заветному дому, изученному по альбому и снимкам, минует низенький сухой сад, разостланый по жесткой кастильской земле, через двор и старую галерею с узкими колоннами, в простую прохладную студию непонятного художника»...*

Михаил Кольцов. Испанский дневник

Улицы заполнены маленькими лавками, на каменных стенах развешаны шпаги, мечи, щиты — напоминание о том, что Толедо был крупным цент-

ром ремесел, где искусные мастера ковали знаменитые стальные клинки и лучшие бандериллы. Однако Толедо издавна гордится и своей кухней, которая довольно точно отражает характер города, — здесь и традиции охоты и скотоводства, и влияние мавров. Наибольшее удовольствие гурманам обычно доставляют тушеные куропатки (*perdiz estofado*), которых фаршируют или готовят с белой фасолью (*perdiz con pochas*). Типичным толедским блюдом является и ягнятина, жареная или вареная — *cordero asado* или *cuchifrito*, а также картофельный омлет — *tortilla a la Magra*.

Река Тахо, на которой стоит Толедо, является источником свежей пресноводной рыбы — факт, который вас непременно должен обрадовать. Россия во все времена славилась на весь мир своими рыбными расстегаями, стерляжьей ухой, черной и красной икрой. Однако морская рыба не пользовалась у нас особой популярностью (за исключением приморских районов) и предпочтение всегда отдавалось пресноводной. Оказывается, жители Толедо давным-давно знают о российских пристрастиях:

*«Они переехали большой, тяжелый мост через Тахо и мимо красивого замка вкатились в деревню Мальнику. Сержант и алькальд, оба старики, завтракали под навесом толстыми омлетами, сыром и белым вином. Они очень обрадовались Мигелю и тотчас же заказали для него здешней жареной рыбы. Это необыкновенная рыба, сказали они, такой нет даже в Толедо. И в Мадриде в ресторанах, пожалуй, такой нет. Хотя в Мадриде, возможно, есть, туда привозят жаренку со всего мира. Но рыба отличная. Сюда, в Мальнику, приезжал русский писатель Эренбург, и*



ему рыба тоже очень понравилась. Мигэль сказал, что мнение Эренбурга ценно, потому что в России большие реки с прекрасной рыбой. В отношении морской рыбы мнение русских не так ценно, но в речной рыбе они кое-что понимают».

Михаил Кольцов. Испанский дневник

Все правильно. Немного обидно, конечно, за пренебрежительное «кое-что понимают», но и это, к сожалению, правда. Вот предки наши, те здорово в рыбе разбирались... Приведем в качестве примера меню «простенького» русского рыбного обеда (кетати, постного):

«Подавали восемь отменных перемен: бульон на живом ерше, со стерляжьими расстегаями, стерлядь паровую — «владычную», крокеточки рыбные с икрой зернистой, уху налимыю, три кулебяки «на четыре угла» — и со свежими грибами, и с вязгой в икре судачьей, — и из лосося «теляное», и волован-огратэн, с рисовым соусом и с икорным впеком, и заливное из осетрины, и воздушные котлетки из белужины высшего отбора с подливкой из грибов с каперсами-оливками под лимончиком; и паровые сизги с гарниром из рачьих шеек»...

И.М. Шмелев. Лето Господне

Ладно, не будем о грустном — вернемся в Испанию и, как всегда, перейдем к сладкому... Конечно, вы можете попробовать *bollos de aceite* — масляные булочки, *bizcochá manchega* — кекс, пропитанный молочно-сахарно-ванильно-коричным сиропом, или *bizcochos borrachos* — некое подобие ромовой бабы. Но ведь мы в Толедо — на родине испанских марципанов (*mazapán*). Это кондитерское изделие

представляет собой хорошо вымешанную сладкую гестообразную массу из смеси тонко натертого миндаля и абрикосовых ядрышек (или других орехов) с сахарным сиропом и яичным белком. Смесь, где сахар составляет от одной трети до двух пятых, дает настоящую, классическую марципанную массу, настолько хорошо формируемую без всяких склеивающих добавок, что из нее можно штамповать любые фигурки. В Испании марципаны, сладкий плод арабского наследия, делали еще в VIII веке. В Толедо в них традиционно добавляли кедровые орешки, в Риохе — лимонную цедру, а в Андалусии до сих пор готовят в виде плиток с начинкой из цукатов. В России марципаны известны больше из сказок Андерсена, Гофмана и братьев Гримм как олицетворение детского счастья. Между тем приготовить подобное «счастье» не так уж и сложно.

## МАРЦИПАН (*Mazapán*)

Нам понадобится: 3 стакана очищенного от кожицы и перемолотого миндаля; 2 стакана сахара; 1 стакан воды; 2 слегка взбитых яичных белка; 3—4 столовые ложки сахарной пудры; 1 чайная ложка ванили (только не ванилина!).

Разогреваем в сотейнике воду, растворяем в ней сахар и дожидаемся, пока наш сиропчик закипит. Не будем торопиться и дадим ему немного покипеть не помешивая, чтобы температура жидкости была повыше. Но и особенно тянуть не будем — через минуту-другую снимаем его с огня и взбиваем, пока сироп чуть-чуть не помутнеет. Теперь

при постоянном помешивании добавляем молотый миндаль, яичные белки, ваниль и «варим» это все на маленьком огне 2—3 минуты, пока смесь не начнет отставать от боков сотейника. Выкладываем ее на доску, посыпанную сахарной пудрой, и хорошенько вымешиваем, подсыпая понемногу сахарную пудру. Из полученной массы формируем шарики, кубики, ромбики (проявите фантазию), особо талантливые могут попытаться вылепить и что-нибудь посложнее. Все! «Счастье» у вас в руках... Можете завернуть каждый марципан в фольгу или пергаментную бумагу и убрать до лучших времен в какую-нибудь емкость без доступа воздуха. А можете сразу же набить марципанами рот. Глаза при этом лучше придерживать руками, чтобы от восторга на лоб не вылезли...

Недалеко от Толедо лежит среднесексовый городок Куэнка, построенный арабами в качестве укрепленного пункта на стратегически важном для Кордовского халифата месте. В XII веке город был отвоеван кастильцами у арабов и перешел во владение кастильских королей. Сегодня он особенно знаменит своими «повисшими» над крутым обрывом домами «Касас Колгадас». Кроме того, здесь можно посетить лучший в своем роде музей испанского абстрактного искусства (если, например, вы переутомились от Эль Греко) и отправиться дальше — на огромную равнину Месета, главный винодельческий регион Ла-Манчи. Сервантес, описывая местный климат, говорит: *«9 месяцев зима и 3 месяца жара»*. В этих крайне тяжелых условиях хорошо прижился сорт белого винограда Айрень (*Airen*), стойко пере-

носящий и жаркое сухое лето, и холодную зиму. Из него получаются довольно гармоничные, но недорогие вина с фруктовым букетом и невысокой кислотностью. Вовремя вспомнив, что наиболее известным вином Ла-Манчи является *Valdepeñas* (Вальдепеньяс), к которому, кстати, идеально подходит сыр манчего, закроем и отложим в сторонку Сервантеса, отметив одну из сказанных Дон Кихотом пророческих фраз:

*«Чтение помянутой истории есть наименее вредное и самое приятное времяпрепровождение, какое я только знаю, ибо во всей этой книге нет ни одного мало-мальски неприличного выражения и ни одной не вполне католической мысли»...*

Точно подмечено... Прощайтесь с благородным идалго, допивайте поскорее початую бутылочку и цвинемся дальше — в Эстремадуру...

## ЭСТРЕМАДУРА

Тихо над Альгамброй.  
Дремлет вся натура.  
Дремлет замок Памба.  
Спит Эстремадура..

*Козьма Прутков.  
Желание быть испанцем*

Слово «Эстремадура» означает «край» или «граница». Именно здесь, на границе Испании, сталкивались интересы христиан и мусульман, испанцев и португальцев, именно здесь, на полях этой открытой, лежащей в стороне от бурной жизни земли, решали они свои споры. Эта преимущественно сельская окраина — одна из самых своеобразных и, вероятно, наименее известных областей внутренней Испании. В ее удивительно романтических городах, когда-то римских и мавританских, родились многие конкистадоры — открыватели и завоеватели Нового Света. Здесь находится знаменитый монастырь Гваделупа. Существует легенда, что во время второго кругосветного путешествия Христофора Колумба Дева Мария молилась за мореплавателя в этом монастыре, дабы защитить путешественников от разбушевавшегося океана. Команда благополучно высадилась на берег на неизведанном острове,

который Колумб нарек Гваделупой в честь почитаемой испанцами Санта-Марии Эстремадуры Гваделупской.

Обязательно заедем и в Пласенсию, основанную Альфонсом VIII в 1180 году и до сих пор сохранившую большую часть исторических памятников, дворцов, церквей и соборов. Кстати, именем основателя назван лучший отель и ресторан города, известный лучшей в Пласенсии кухней. Посетим и городок Трухильо, который назван совсем не в честь диктатора Доминиканской Республики, хотя и является родиной отличавшегося диктаторскими замашками жестокого конкистадора Франсиско Писарро. Именно он уничтожил государство инков, правда, взамен основал Лиму — столицу Перу. В Трухильо, в центре одной из самых красивых площадей Испании *Plaza Mayor*, гордо возвышается конная статуя Писарро.

Мерида — административный центр области — в периоды римского и арабского владычества была одним из самых значительных городов провинции Баяхос. В 26 году до н. э. его основали римляне для ветеранов 5-го и 10-го легионов. Здесь прекрасно сохранилась Триумфальная арка императора Траяна (один из лучших в мире) древнеримский амфитеатр, построенный во времена императора Августа (в 8 году до н. э.) вмещавший 6000 зрителей. Интересно, что арена для гладиаторских боев могла превращаться в бассейн для «морских сражений»... Любители музыки и вечерних прогулок могут пройти по улице Джона Леннона, где расположены многочисленные бары, пабы и дискотеки. Зайдите в ресторанчик *El Hoto* и отведайте фирменный свиной нахтет Мерида, которым наслаждается пол-Испании, или мясо, приготовленное на открытом

огне. Выбирая закуски, не забудьте, что Эстремадуру считают родиной знаменитых острых колбасок чорисо... Каких только типов чорисо тут не делают! И кисло-сладкие, и острые, и совсем не острые, и толстые, и тонкие, и заплетенные в косички... Славных пор эти края славятся производством отменных колбас и мясных консервов. Наибольшей популярностью пользуются колбасы и ветчины из города Монтанчесе, расположенного в западных отрогах Толедских гор.

Интересно посетить Касерес — столицу Верхней Эстремадуры. С 1986 года старая часть города включена в Список всемирного наследия ЮНЕСКО. Приятно побродить по мощеным улочкам, не изменившимся с XVI века, полюбоваться величественными дворцами, а потом перекусить на открытой террасе одного из ресторанчиков около *Plaza Mayor*, заказав местные копчености, сыр и мясо, запеченное в духовке. Фирменным блюдом Касереса считают *caldereta extremeña* — тушеную ягнятину или козлятину с острым перцем, молотой печенкой, чесноком и красным перцем, приготовленную в типичном деревенском стиле. Когда-то «кальдерета экстременья» была любимым кушаньем пастухов, которые готовили ее в больших котлах над костром. Хотите почувствовать себя испанским пастухом? Попробуйте приготовить это блюдо...

### КАЛЬДЕРЕТА ЭКСТРЕМЕНЬЯ (Caldereta Extremeña)

Нам понадобится: 1 кг мяса козленка или ягненка; 1 печенка (козленка или ягненка); 1 стакан красного вина; 100 мл оливкового масла;

1 стручок красного перца; 5 зубчиков чеснока; лавровый лист; черный перец горошком; паприка; соль.

Разогреваем в кастрюле масло, обжариваем в нем 2 зубчика чеснока и вынимаем их (но не выбрасываем!). В опустевшую кастрюлю кладем мясо, нарезанное мелкими кусками, присыпаем его паприкой и обжариваем до золотистого цвета. Добавляем лавровый лист, вливаем вино и тушим, пока оно не выпарится. Возможно, придется понемногу подливать воды, стараясь при этом, чтобы образующийся в кастрюле соус не стал слишком жидким. Пока мясо тушится, обжариваем оставшиеся 3 зубчика чеснока, после чего все 5 (добавив 2 отложенных) толчем в ступке и кладем обратно в сковороду. Обжариваем там же печень, кидаем несколько горошинок перца (их тоже лучше предварительно потолочь), приправляем красным перцем и добавляем несколько капель оливкового масла. Хорошенько все перемешиваем и перекладываем в кастрюлю, где тушится почти готовое мясо. Ждем, пока соус загустеет, и сразу подаем на стол. Вот это — «кальдерета»!

Есть в регионе и другие, похожие по стилю, блюда — например, тушеные бараньи хвосты готовят так же в большом котле и подают с густым соусом, подчеркивающим нежность и сочность мяса. Кстати, свой вариант гаспачо (*gazpacho extremeño*) эстремадурские повара готовят с большим количеством лука, чего не делают в Андалусии. Зато совершенно оригинальным может показаться месг-

ный суп *sopas engañadas* — с перцем, зеленым луком, фидами, виноградом и уксусом...

Эстремадура — земледельческий край, и кухня там тоже «земная». Распространены всевозможные тушеные блюда из свинины, жаркое (Эстремадуру считают «зоной жаркого»), маринованная рыба и различные виды овощного рагу с картофелем и чесноком. Эстремадурская свинина — гордость Испании. До недавних пор свиньи жили здесь на приволье и кормились желудями, поэтому лучшие свиные продукты делали именно здесь. В ход идут практически все части туши: свиные уши в кляре, свиные хвостики с помидорами, кусочки свиной головы (*pastorejos*) с яичницей, рагу (*cachuela*) из зобной железы, кровь, печень и требуха — ничего не пропадает даром...

В Эстремадуре есть и рыбные блюда, например *ajo de peces de río* (буквально: чеснок с речной рыбой) — типичное блюдо Бадахоса, которое готовят с большим количеством толченого чеснока. Есть несколько вкусных блюд из трески: *recado de patatas* — с картофелем в кляре и *bacalao del convento* — с картофелем и шпинатом. Кстати, здесь популярны и лягушачьи ножки — их жарят в кляре и подают с томатным соусом.

Не менее известен край огромным разнообразием домашних сыров из овечьего и козьего молока, приготовленных как в монастырских сыроварнях (Гваделупе, Юсте, Альконтаре), так и у домашнего очага. В этом можно убедиться, побывав в конце апреля — начале мая на ежегодном национальном фестивале сыров в Трухильо. Кстати, местные сыровары для створаживания молока часто используют не сычуг, а экстракт цветков чертополоха, что, естественно, придает сырам особый «эстремадурский» вкус.

В деревушке Касар, в 12 км от города Касерса, издавна делают один из наиболее известных испанских сыров — *Torta del Casar* (торта-дель-касар). Этот мягкий сыр из овечьего молока с белой мягкой и немногочисленными дырками, возможно, самый дорогой из испанских сыров, килограмм которого стоит более 50 долларов. Дело в том, что в год производят не более 10 тонн сыра, так как делается он исключительно из молока черномолочных грубошерстных овец «чуррас», дающих лишь по пол-литра молока в день, а для приготовления одной головки весом 1,5 кг необходимо почти 6 литров. Сырную массу, сквашенную, как мы уже говорили, экстрактом чертополоха, вручную крошат на мельчайшие кусочки (почти пюре), затем выкладывают в кольцеобразные формы, плетенные из цепкого ковыля (растущий в Средиземноморье ковыль вида *Stipa tenacissima*), характерный рисунок которого отпечатывается на корке. Затем «пояс» из ковыля снимают, сыр солят с двух сторон и головки-колеса укладывают на деревянную решетку созревать. В ходе созревания сердцевина сырной головы сжимается и сыр превращается в настоящую «торту» (*torta*) — своеобразный «пирог». Этот сыр, как и большинство испанских сортов, лучше всего запивать молодым розовым или красным вином, выдержанным в дубовых бочках не более года, иначе во рту между сыром и вином «завяжется спор». Говорят, что когда-то продавцы вина надували неискушенных покупателей, специально подавая им к вину «сильные» сыры, вкус которых практически не позволял отличить хорошее вино от плохого. Поэтому с давних времен в испанском языке существует выражение *darla con queso* (буквально

«подавать с сыром», то есть «обмануть, провести кого-либо»)...

Из «торта-дель-касар» можно приготовить массу вкусностей, например закусочные фирменные эстремадурские рулетики.

## РУЛЕТКИ ЭСТРЕМАДУРСКИЕ

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, нарезать кубиками и хорошенько перемешать с мелко порубленными грецкими орехами, тертым овечьим сыром и полученной смесью смазать тонкие ломтики ветчины. Затем свернуть ломтики в виде рулетиков, заколоть их деревянными палочками (можно зубочистками), выложить на блюдо и поставить на стол рядом с бутылкой легкого красного вина. Количество продуктов и состав участников такого «перекусона» попробуйте подобрать сами...

Сыр и вино — венец любой трапезы, а значит, наше путешествие по Эстремадуре подошло к концу. Еще дальше на юг — и мы окажемся в самой, пожалуй, пленительной области Испании, в солнечной Андалусии...

## АНДАЛУСИЯ

Сеньор, послушайте меня:  
Пускаться в путь теперь не время.  
В горах ясно, ночь близка,  
Другая вента далека...

А.С. Пушкин

Начав наше кулинарное путешествие по Андалусии, сначала объясним значение слова *venta* (вента). Так в этой области когда-то называли придорожные постоялые дворы. Кстати, стихотворение Пушкина, приведенное в эпиграфе, написано под влиянием чуждого и загадочного романа Яна Потоцкого «Рукопись, найденная в Сарагосе», герои которого буквально не «вылезают» из венты, хотя все время шепотом пытаются...

«Это был единственный водопой и единственная тень, какие можно было найти от Андухара до трактира Вента-Кемада, большого и удобного, хоть и стоящего в пустынной местности. Среbstвенно говоря, это был старинный мавританский замок, приведенный в порядок по распоряжению маркиза Пенья Кемада, откуда и название Вента-Кемада. Позже маркиз сдал замок внаем одному горожанину из Мурсии, который устроил там самый большой на этой

дороге трактир. Путешественники утром выезжали из Андухара, сседали в Лос-Алькорнокес имеющуюся у них провизию и ехали почевать в Вента-Кемаду. Там они нередко проводили весь следующий день, готовясь к переходу через горы и запасаясь новой провизией».

Современные андалусские венты — деревенские трактиры, куда по выходным (особенно по воскресеньям) большими, шумными семьями съезжаются жители окрестных городов, чтобы за длинными деревянными столами отдохнуть, поесть и повеселиться. Самое большое количество вент сосредоточено в треугольнике, вершинами которого являются города Медина-Сидония, Алькала-де-лос-Гасуэлес и Вехер-де-ла-Фронтера. Здесь готовят вкусную, сытную, довольно незамысловатую и, что немаловажно, недорогую еду. Действительно, при ценах почти в половину меньших, чем в обычном городском ресторане, в вентах подают такие порции, что нетренированный едок с трудом управляет даже с одним горячим блюдом — рагу, супом или яичницей-ревуэльта (*revuelta*) из взбитых яиц с креветками, ветчиной, грибами или дикой спаржей (горьковатый вкус се молодых побегов придает пикантную ноту пресноватым омлетам). В большинстве вент подают и очень недурственное вино собственного изготовления.

Иностранцу в венте не страшно — его никогда никто не обидит. Однако все же стоит хоть примерно представлять себе названия блюд по-испански — «языков тут не знают», хотя с помощью всего 2—3 слов, мимики, жестов и улыбок договориться можно. Зимой здесь особенно уютно — можно посидеть у горящего камина, перекусить и, прихлебывая вино, подумать о душе... И никто вам в этом не помешает, тем более что обслужи-

вают тут не торопясь, — да и спешить, собственно говоря, некуда. Расслабьтесь, почувствуйте себя «гишпанцем», припомните любимые стихи или попробуйте сами сочинить что-нибудь к случаю. Отдыхайте спокойно, тем более что хорошо-то стоит подождать...

Если вы путешествуете на машине, то вента у автогастроды — прекрасное место для отдыха и «перекусона». Дешево и сердито... Здесь нет большого выбора блюд, но «заморить червячка» вполне можно. Типичный андалусский завтрак — тост (*toastada*) с маргарином (сливочное масло в этой стране не в почете, возможно, поэтому с «мозгами» у испанцев и к старости все в порядке) или с оливковым маслом (совсем неплохо, если посолить). Второй вариант завтрака — помидоры, чеснок и оливковое масло (*tomate, ajo y aceite*) — ну просто живые витамины! А если вы особенно везучий и хозяйка венты не лентяйка, сможете попробовать здесь настоящий домашний шоколад с чуррос и вспомнить свою бабушку, которой не лень было встать пораньше и порадовать любимых домашних хворостом с пылу с жару. Где ты, блаженное детство?!

Перекусили? Тогда — в путь по Андалусии! Название провинции происходит от арабского Аль-Андалус — так арабы называли все мусульманские земли Испании... Первый крупный город на нашем пути — древняя Кордова, родина философа Сенски и драматурга Лукана, когда-то один из центров латинской культуры, а в IX—X веках — ведущий арабский город Европы, славившийся своими математиками, географами, астрономами и поэтами. Кордова в течение многих веков была столицей Кордовского халифата, созданного Абдеррахманом I в VIII веке, и до сих пор сохранила множество памятников мав-

ританского искусства, например мечеть сказочной красоты с расписными колоннами и арками. В окрестностях Кордовы выращивают оливки и производят отменнейшее оливковое масло — оно, вполне естественно, является обязательным ингредиентом многих традиционных блюд, довольно простых в приготовлении, но очень вкусных.

Лучшие марки оливкового масла гордо носят «наименование происхождения» (*Denominación de Origen — D.O.*) на своей этикетке. Это *Baena* и *Priego de Córdoba* — в Кордове и *Sierra Magina* и *Sierra de Segura* — в Хаэне. Теперь вас не удивит, что практически в любом хаэнском рецепте (здесь есть типично ламанчские, гранадские и кордовские блюда) обязательно встречается большое количество оливкового масла, которое щедро добавляют в салаты, например в *pipirrana* из зеленого перца, лука и помидоров, а также в маринады для рыбы.

Хотя большая часть оливок идет на производство оливкового масла, некоторые сорта культивируют исключительно как столовые, в частности зеленые оливки «мансанилья» (*manzanilla*) — крупные, мясистые и сочные. Эти оливки укладывают в банки и экспортируют, а сами испанцы предпочитают «домашний засол» с чесноком, тимьяном и фенхелем — обычно без косточек, слегка раздавленные и чуть горьковатые. Их подают к вину как закуску или добавляют в различные блюда как приправу. На андалусских рынках целые ряды торгуют только оливками, солеными и маринованными овощами и каперсами. От потрясающих ароматов текут слюнки, а самая главная проблема здесь — что выбрать.

Кулинарное искусство Андалусии вобрало в себя весь сплав культур обитавших здесь народов, и каждый — внес что-то свое. Если вас интересуют тради-

ционные блюда региона, обратите внимание в меню на такие прилагательные, как *andaluz*, *granadino*, *cordobés*, *malagueña*, *jerezano* — прямое указание на то, что данное блюдо является типичным для Андалусии. А начнем мы, пожалуй, со знаменитого андалусского холодного супа из протертых овощей и оливкового масла — во всем мире он известен как «гаспачо» (*gazpacho*).

*«Ужин был лучше, нежели я ожидал. Нам подали на маленьком столике, не выше фута, старого вареного петуха с рисом и множеством перца, потом перец на постном масле, наконец, «гаспачо», нечто вроде салата из перца. Благодаря этим трем острым блюдам нам пришлось часто прибегать к бурдюку с монтильским вином, которое оказалось превосходным».*

Проспер Мериме. Кармен

Гаспачо (*gazpacho andaluz*), в основе которого лежит простая еда сельского труженика — черствый хлеб, оливковое масло и чеснок, — такое же древнее блюдо, как сама земля Андалусии. Вероятнее всего, прапрапрадедушка (точнее, прапрабабушка) этого освежающего овощного супа-салата из сырых овощей, отдаленно напоминающего окрошку или холодный борщ, своеобразная римская «тюря» из воды, хлеба и оливкового масла. Даже само название *gazpacho*, по мнению многих специалистов, восходит к латинскому *panis* — хлеб. Правда, другие считают, что корни гаспачо кроются в мосарабском слове *gaspa* — «кусочки». Есть и такие, что утверждают, что слово *gazpacho* происходит от еврейского *gazar* — пробить на кусочки... Одним словом, этимология — дело темное. Перейдем лучше к самому блюду.



Самый примитивный рецепт довольно прост и действительно немного напоминает приготовление русской юри — хлеб заливают водой, а затем добавляют оливковое масло, толченные в ступке чеснок, соль и овощи (помидоры, перец, огурцы), посыпая мелко нарубленным репчатым луком, сельдереем и перцем, приправляют уксусом или лимонным соком и некоторое время выдерживают на холоде, а иногда даже подают с кубиками льда. И это несмотря на то, что знатоки утверждают: гаспачо должен быть холодным, но не ледяным... Главный секрет этого блюда заключается в том, что ни один из ингредиентов не должен «солироваться» — все вместе они обязаны составлять единый слаженный оркестр вкусов и ароматов.

Испанская поговорка гласит: *De gazpacho no hay empacho* — «никогда не бывает слишком много гаспачо»... Его можно есть в любое время дня — и на завтрак, и на ленч, и на обед, и на ужин. Он не боится дороги — его можно брать и на пикник. А остаток супа вполне можно употребить в качестве соуса для салата или макаронных изделий — то есть буквально ни капли мимо... Перед гаспачо неплохо выпить рюмочку сухого хереса или стаканчик малаги, хотя почему бы не отказать себе в этом и после... Интересно, что в испанских деревнях гаспачо до сих пор подают после основного блюда перед сладким. Например, обычный обед — рагу с нуттом, гаспачо и дыня.

Современный светлый гаспачо готовят на основе протертых в электрическом процессоре огурцов и подают с мягкими испеченными на углях лепешками и большим ассортиментом гарниров (жареный миндаль, авокадо, гренки, крошеные крутые яйца и т. п.) — каждый кладет в тарелку то, что ему нравится.

Да и каждая андалусская хозяйка норовит добавить в гаспачо свою «нотку» — кто положит базилик, кто острый перец, кто капнет острый соус. В современные версии гаспачо кладут не только овощи, но и тушеную печень, ветчину и кусочки мяса (вегетарианство в Испании не в почете). В Малаге — сосновые орешки, кусочки дыни или яблока, а в сентябре — и виноград, в Уэльве и горах Сьерра-Морена — кинзу, мяту, петрушку, базилик, датук и эндивий... Еще большую изощренность проявляют повара ресторанов — они неустанно совершенствуют вкус супа, добавляя креветок, моллюсков и даже омаров, что сказывается не только на вкусе гаспачо, но и на его цене... Конечно, ни один из предшественников не содержал помидоров (такие версии еще остались), зато сегодня этот овощ настолько привычен в гаспачо, что стал его непременным компонентом. Отдельное спасибо Колумбу...

## ГАСПАЧО (Gazpacho)

На 4 порции нам понадобится: 1 кг очищенных от кожицы и нарезанных помидоров; 1 небольшая нарезанная луковица; по 1 стручку красного и зеленого перца, нарезанного кубиками; 2–3 зубчика чеснока; 1 небольшой очищенный и произвольно нарезанный огурец; 1 маленькая булочка без корки, замоченная в воде; 2 столовые ложки оливкового масла; 1 столовая ложка белого винного уксуса (лучше хересного); соль и свежемолотый черный перец по вкусу; кипяченая вода.

Готовить гаспачо проще простого. А если к умению обращаться с овощами вы добавите еще интуицию и любовь к тем, для кого готовите, — у

вас непременно получится именно то, что нужно... Итак, обрабатываем овощи и отжатую от воды булочку в кухонном процессоре до состояния пюре. Добавляем по вкусу оливковое масло и уксус, солим, перчим, перемешиваем, а затем разбавляем водой или томатным соком в зависимости от того, предполагается ли вы есть суп ложкой (погуще) или пить его из чашки (пожиже). Ставим сначала в холодильник, а затем — на стол. В особо жаркие дни можно добавить в каждую тарелку кубики льда или просто поддержать тарелки в морозильнике. К гаспачо можно подать тонко нарезанные огурцы, помидоры, перец, сухарики и крутые яйца (не правда ли, очень напоминает наш свекольник, только без свеклы?).

В Кордове делают более густую версию гаспачо — *salmorejo* (сальморехо). Такой холодный суп-пюре здесь подают в начале еды и едят из чашек ложками или используют как соус к хлебу и овощам. Он просто создан для «тружеников села», работающих под палящими лучами солнца. Его легко можно разбавить водой, добавить лук, огурцы и перец и превратить таким образом в традиционный гаспачо.

### **САЛЬМОРЕХО ПО-КОРДОВСКИ** (*Salmorejo Cordobés*)

На 4 порции нам понадобится:  $\frac{1}{2}$  кг вчерашней булки; 75 мл оливкового масла; 750 г свежих помидоров; 2 зубчика чеснока; 3 столовые ложки винного уксуса; 5 яиц; соль по вкусу; 100 г ветчины *серрано*.

Мочим хлеб (нет, пожалуй, все-таки замачиваем!), отжимаем, крошим и откладываем в сторону. Бланшируем помидоры (кладем их на 2—3 минуты в кипяток), чистим от кожицы и нарезаем кусочками. В кухонный процессор кладем накрошенную булку, порубленные помидоры, чеснок, соль, выпускаем 1 яйцо, добавляем оливковое масло и уксус. Доводим все до однородного состояния, ставим в холодильник и остужаем примерно до 10 °C. За это время, чтобы не простаивать, очень мелко режем ветчину — кубиками по 5 мм. Отвариваем вкрутую 4 яйца, охлаждаем под струей воды, чистим и разрезаем вдоль на 4 части. Пора вспомнить о «супе». Достаем его из холодильника, раскладываем по глубоким мискам, сверху крестом выкладываем четвертинки яиц, а между ними посыпаем кубики ветчины.

Естественно, кордовцы питаются не одним гаспачо. Здесь можно отведать прекрасные блюда из дичи, телятину с артишоками, жареную свиную ножку, голубей с оливками и знаменитого кролика по-кордовски (*caldillo de conejo a la cordobesa*), тушенного с печенью, луком, чесноком и свиным салом. Можете и сами приготовить мясо по-кордовски — это совсем несложно.

### **МЯСО ПО-КОРДОВСКИ**

Нам понадобится: 1,2 кг хорошей говяжьей вырезки; 1 л сухого красного вина; 4—5 средних луковиц.

Мясо нарезать поперек волокон, положить на глубокую раскаленную сковороду, добавить немного растительного масла и обжаривать 5 минут. Затем залить вином и тушить, пока вино все не выкипит. Добавить лук, нарезанный толстыми кольцами, и довести мясо до готовности. Никаких трав и специй! Только мясо, вино и лук... Еще один продукт, пользующийся любовью кордовцев, — артишоки. Особенно славится артишоками город Монталья — важный винодельческий центр Кордовы, долгие годы конкурировавший с Хересом-де-ла-Фронтьера в производстве хереса. Приведем здесь рецепт, предлагаемый кордовским рестораном *El Caballo Rojo*, без всякого сомнения, одним из наиболее престижных в Андалусии. Шеф-повар этого ресторана много делает для реконструкции традиционных старинных рецептов мосарабов — арабизировавшихся христиан Пиренейского полуострова.

### АРТИШОКИ ПО-МОНТИЛЬСКИ (*Alcachofas a la Montillana*)

*Нам понадобится: 2 кг молодых артишоков; 100 г чеснока; 250 мл оливкового масла (extra virgin olive oil); 250 г свиной вырезки; 100–150 мг шафрана; 400 мл сухого хереса; веточка свежей мяты; соль по вкусу.*

Прежде всего надо обработать артишоки. Делается это следующим образом: стебель и твердые части листьев срезают у самого основания, и донышко, в том месте, где срезан стебель,

натирают лимонным соком, чтобы оно не потемнело. Ручкой столовой ложки из середины артишока обычно удаляют сердцевину, но нам так делать не надо... В кастрюлю с горячей водой кладем донышки артишоков вместе с лимонной кожурой (так они лучше сохраняют окраску), отвариваем, солим и добавляем 2 десертные ложки кукурузной муки. Когда артишоки станут мягкими (проверьте ножом — он должен легко входить в мякоть), перекладываем их в посуду из нержавеющей стали. В сковороде, разогрев 50 мл масла, слегка обжариваем свинину (куском) до золотистого цвета, постепенно доливаем 200 мл (то есть стакан) вина и тушим, пока оно не выпарится. Нарезаем ветчину кубиками размером около 2 см. В большой сковороде обжариваем чеснок, добавляем артишоки, ветчину, вливаем весь оставшийся херес (то есть еще стакан) и добавляем шафран (даже не пытайтесь взвесить 150 мг — возьмите чуть меньше трети стандартного пакетика весом 0,5 г) и мяту. Тушим около 10 минут. Все. Можно подавать... К такому блюду лучше всего подойдет, естественно, херес — известное правило: с чем готовишь, с тем и пей. Если вы только что откупорили бутылку и использовали только 2 стакана (400 мл), должно было остаться целых 350 мл... На компанию этого будет явно маловато, не скупитесь — доставайте из бара вторую...

Славится Кордова и айвовым мармеладом «мембрильо» (*membrillo*), который кладут в начинку для выпечки, просто намазывают на хлеб, а также подают к зрелому сыру манчего или используют как

соус к жареной утке. Баночки с мембрильо кордовцы даже дарят друг другу на свадьбу и Рождество — хорошая традиция, которую неплохо бы перенять и нам. Попробуйте и вы прийти в гости к друзьям не с тривиальной бутылкой, а с баночкой варенья — то-то будет радости!

Далее на нашем пути, на берегу Гвадалквивира («...ночной зефир струит эфир, шумит, бежит Гвадалквивир») вырастает столица Андалусии — Севилья (от финикийского «сефело» — низменность), город со следами 500-летнего господства мавров... Точная дата основания Севильи доподлинно не установлена, однако исторические хроники сохранили текст послания, выбитого на снесенных каменных воротах, охранявших вход в город: «*Меня построил Геркулес, Гай Юлий Цезарь украсил меня высокими стенами и башнями, а король Фердинанд III взял меня штурмом*». Дата последнего события известна — ноябрь 1248 года.

*Счастливая царица Океана,  
тобой трикрат Испания славна,  
твой Ум и Благородство чтит она,  
ей Польза щедрая твоя желанна.*

*Фернандо де Эррера. Севилья*

Севилья — романтическое сердце страны, родина знаменитого Дон Жуана (по-испански Дона Хуана), который, к слову (и нашему глубочайшему сожалению), был гурманом совсем по другой части... По крайней мере, так утверждает Байрон:

*Он, увлеченный нежными мечтами,  
Опаздывая по два, по три часа  
К обеду — по не сетовал нимало:  
Еда его почти не занимала!*

Нам такой «герой» не нужен... Но ведь Севилья — еще и родина знаменитого севильского цирюльника Фигаро... Заходите в любую парикмахерскую города, и вы обязательно встретите там этого пестельчака и балагура. Ибо, как говорил Дон Кихот, «*все или почти все цирюльники — гитаристы и стихоплеты*»... Добавим от себя — и большие щеголи! Правда, современный — одет в белоснежную сорочку с неизменной бабочкой, а вот тот, «настоящий»... Помните, как изяшно был одет Фигаро? По крайней мере, так его описывает Пьер Огюстен Карон де Бомарше (1732—1799) в своей бессмертной комедии:

*«На нем костюм испанского щеголя. На голове сетка; шляпа белая с цветной лентой вокруг тульи; на шее свободно повязанный шелковый галстук; жилет и короткие атласные штаны на пуговицах, с петлями, обшитыми серебряной бахромой; широкий шелковый пояс; на концах подвязок кисти; яркий камзол с большими отворотами, одного цвета с жилетом, белые чулки и серые туфли»...*

Так вот, современная Севилья не менее кокетлива и изяшна. «*Башенка в зазубренной короне*» — как говорил о ней Федерико Гарсиа Лорка. Да что там «башенка»? Здесь еще в XV веке выстроено самое большое готическое строение в мире — собор Девы Марии, где покоятся останки Христофора Колумба. Впечатляет и древний Алькасар — замок-крепость мавританских властителей. Под его стенами раскинулся Санта-Крус, бывший еврейский квартал, ставший теперь одним из самых престижных районов города. Стены домов здесь так белы, цвета так яркие, решетки так изощренно завиты, что кажется — вот-вот из-за угла, шелкая кастаньетами, в кружевной мантилье выбежит вам навстречу ра-

ботница местной табачной фабрики Кармен... Можете полюбоваться ее памятником, установленным напротив *Plaza de Toros*...

*Танцует в Севилье Кармен  
у стен голубых от мела,  
и жарки зрители у Кармен  
А волосы снежно-белы...*

Если вы попали в Севилью на Страстную неделю — вам повезло. В это время здесь проводятся пышные религиозные процессии, а в соборах и церквях проходят торжественные богослужения. Сразу за Страстной неделей следует апрельская ярмарка, которая открывается парадом всадников в красочных национальных костюмах. Ярмарочная площадь Севильи украшена разноцветными фонариками, наполнена буйством красок и шумным весельем. Попозже вечером рестораны и бары в районе площади Санта-Крус, в квартале Триана и на площади Кубы начинают понемногу заполняться. Причем независимо от того, дорогой ли это ресторан *La Albahaca* на *Plaza de Santa Cruz* с широким выбором интернациональных блюд или вполне доступная таверна *Bodegón Pez Espada* на *Hernando Colon 8*, где, судя по названию, умеют готовить меч-рыбу (*pez espada*).

Меню, написанные мелом на черных досках, привлекают гуляк вкуснейшими яствами: бычьим хвостом (*rabo de toro guisado*), уткой по-севильски (*pato a la sevillana*) с оливками, мелкими кальмарчиками, почками в хересе, моллюсками в собственном соку, гусиными потрохами, жареной рыбой, предварительно выдержанной в остром маринаде «адобо» (*adobo*) из оливкового масла, уксуса, чесно-

ка, тимьяна, душицы, паприки и соли, севильской телятиной (*ternera a la sevillana*) с оливками и белым вином, севильским же салатом (*ensalada sevillana*) из латука или эскариоля<sup>1</sup>, украшенным эстрагоном и оливками, и конечно же превосходным андалусским сыром... Большинство перечисленных кулинарных изысков предназначено туристам — настоящие севильцы «всерьез» практически не питаются, заменяя все трапезы многочисленными и частыми закусками-тапас в сопровождении стаканчика местного вина или рюмочки «касальи» (*cazalla*) — андалусской анисовой водки. Недаром Андалусия считается столицей тапас...

*«Большинство работающих горожан уже разучились питаться нормально. Они сидят по барам, жуют «тапас» и запивают их ледяным пивом. В результате вечером они возвращаются домой без аппетита, чем освобождают жену от необходимости бросать уже готовые «нататас фритас» в кипящее оливковое масло. Впрочем, она тоже не очень голодная, потому что тоже перехватила «тапас» с ледяным пивом с подружкой в магазине»...*

Дрю Лоней. Эти странные испанцы

Распорядок дня на праздничную неделю прост — шумные пирушки, танцы до зари, недолгий сон, и все начинается сначала... Вот когда самое время пропеть: «От Севильи до Гренады в тихом сумраке ночей раздаются серенады, раздается звон ме-

<sup>1</sup> Эскариоль (*escarole*) — вид эндивия с широкими пресными салатоподобными листьями бледно-зеленого цвета, которые прекрасно подходят для зеленых салатов. Эскариоль наиболее широко распространен в блюдах итальянской и французской кухонь.

чей...» Сюда со всего мира съезжаются любители фламенко — гитара, как и бой быков, — неотъемлемая часть любой фиесты. Испания — родина гитары, называемой в этой стране «королевой инструментов». Если в истории классической гитары были периоды подъема и упадка, то в народной музыке гитару не забывали никогда, особенно в Андалусии. Как говорит пословица: «Кто говорит о гитаре, говорит об Андалусии»... Фламенко возникло под влиянием различных культур, в течение веков сосуществовавших на одной территории, — арабской, еврейской, христианской, цыганской, — и сдобрено африканскими ритмами, услышанными и прочувствованными на юге Иберийского полуострова. Фламенко — больше чем музыка. Это целое мировоззрение, отношение к жизни, заключенное в триединстве гитары, песни и танца...

*«Вот идет старик нищий, садится на лавку перед постоялым двором, настраивает свою гитару и принимается небрежно бречкать по струнам. Проходящая мимо служанка с кувшином на голове, услышав звуки гитары, сперва ступает размеренно в такт напеву, затем начинает подпрыгивать, и, наконец, когда она поравнялась со стеном, она уже пляшет вовсю, поставив на землю кувшин с водой. Погонщик мулов, пересекавший вдали двор, неся выючное седло, также отложил свою ношу и в свою очередь принялся плясать. Таким образом, меньше чем через полчаса вокруг слепого гитариста танцевало 12 испанцев. Им было мало дела до окружающих, ни проблеска галантности. Каждый танцевал для собственного удовольствия».*

Стендаль

Достоянием широкой публики фламенко становится с появлением специальных артистических «кафе-кантанте» (*café cantante*), где выступали исполнители фламенко. Первое такое кафе было открыто в Севилье в 1842 году, за ним последовали другие, и к 70-м годам XIX века многочисленные кафе-кантанте открылись в Кадисе, Хересе-де-ла-Фронтера, Малаге, Гранаде, Картахене, а велел за ними и за пределами Андалусии — в Мадриде, Барселоне и Бильбао. Эти заведения стали своего рода мастерскими, в которых оттачивались грани искусства фламенко. Однако к середине XIX века кафе-кантанте стали приходить в упадок, тексты песен фламенко, «благодаря» невзыскательности публики, превратились в «черно-розовые слюны» о несчастной любви, а исполнители научились имитировать страсть и боль.... И тем не менее фламенко стало возрождаться в 1922 году, когда по инициативе композитора Мануэля де Фальи и Федерико Гарсиа Лорки в Гранаде был организован фестиваль песен фламенко — канте хондо (*Concurso de Cante Jondo*). Целью фестиваля было собрать народные напевы, открыть новые таланты и возродить интерес к этому древнему искусству. Профессионалам не разрешалось участвовать, так как главным было отыскать образцы истинно народного искусства, показать публике подлинный дух фламенко, а не отточенное исполнение. И наконец, в 50-е годы по образу и подобию бывших кафе-кантанте были созданы «таблао» (*tablao*) — кафе или небольшие театры со сценой для представлений фламенко. Сегодня фламенко в Севилье можно послушать во многих кафе и ресторанах, а особенно им славятся Baraka (Manuel Siruot 34), El Arenal (Rodó 1), El Palacio

Andaluz (Maria Auxiliadora 18B), El Patio Sevillano (Paseo Cristóbal Colón 11A) и Los Gallos (Plaza de Santa Cruz 1).

Соленая улица в Триане является центром настоящего, то есть самодостаточного фламенко... Сюда стекаются цыгане с гитарами и играют до рассвета для местных «афисионадос» (любителей) в клубах, барах и на частных вечеринках. Заказывайте *menudo gitano* (жареные потроха по-цыгански), *papas aliñás* — горячий или холодный отварной картофель под типично севильской заправкой *aliños* из мелко нарезанных помидоров, огурцов, перца, лука, оливкового масла и винного уксуса, — бутылочку андалусского вина и веселитесь вволю... Хотите совсем погрузиться в стихию фламенко? Попросите официанта принести еще и *huevos flamenco* — яйца «фламенко». Что это такое? Ставьте на магнитофон привезенную из путешествия по Севилье кассету — будем готовить это несложное блюдо, подбадривая и вдохновляя себя музыкой и потрясающими строчками главного энтузиаста фламенко Федерико Гарсиа Лорки... Поехали!

### ЯЙЦА ФЛАМЕНКО (Huevos Flamenco)

На 8 порций нам понадобится: 4 столовые ложки оливкового масла; 100 г порубленной ветчины (лучше «серрано»); 1 нарезанная колечками маленькая луковица; 1 толченый зубчик чеснока; 750 г спелых красных помидоров (очищенных от кожицы и нарезанных); 8 яиц; нарезанные кусками колбаски чорисо; отварной зеленый горошек (можно из банки); вареная спаржа или несколько вареных стручков фасоли; 1 нарезанный на

полоски стручок консервированного красного перца; соль, паприка и перец по вкусу; 1 столовая ложка нарезанной петрушки.

В сковороде разогреваем оливковое масло и слегка обжариваем в нем ветчину, лук, чеснок, а затем — и помидоры (Какие банты магнолий в росинках блесок стеклянных!). Приправляем паприкой и готовим эту смесь примерно 15 минут до загустения. Смазываем оливковым маслом небольшие огнеупорные формочки, выкладываем в них ветчинно-овощную основу, делаем сверху небольшое углубление-кратер и аккуратно разбиваем туда яйцо (Как лег на складки покрова узор луны и шафрана!). Сверху выкладываем кусочек колбаски, немножко горошка, спаржи или фасоли и украшаем все это великолепие полосками красного перца (Пять апельсин с кухни дохнули прохладой винной). Разогреваем духовку до 200—230 °C и ставим туда формочки примерно на 10 минут. Белки должны стать плотными, а желтки — остаться жидкими (предпочитаете поджаристые яйца — держите в духовке подольше). Посыпаем «фламенко» петрушкой, и можно подавать на стол (Пять сладостных ран Христовых из альмерийской долины)... Вкусать блюдо необходимо под музыку!

Праздник в Севилье окончен. После последней южной пирушки вы с трудом продираете глаза в своем номере. Первое, что приходит в голову, — изречение булгаковского Воланда: «...никакой пирамидой вам не поможет. Следуйте старому мудрому правилу — лечить подобное подобным»... Ждете неко-

торое время, но желанный злодей-благодетель со столиком на колесиках и запотевшим пузатым графинчиком так и не появляется. Тупо разглядываете висящее над головой причудливое гостиничное бра, вырастающее на глазах в огромную стеклянную люстру, готовую упасть вам на голову... Проклятые литературные реминисценции!

*«Хорошая люстра. Но уж слишком тяжелая. Если она сейчас сорвется и упадет кому-нибудь на голову — будет страшно больно... Очень тяжелая мысль... Да нет, почему тяжелая?.. Если ты, положим, пьешь херес, если ты уже похмелился — не такая уж тяжелая это мысль... Но вот если ты сидишь с перепоею, и еще не успел похмелиться, а хересу тебе не дают — вот это уже тяжело... Очень гнетущая мысль. Мысль, которая не всякому под силу, особенно с перепоею».*

В. Ерофеев. Москва—Петушки

Почему же бедному Веничке не дают хересу? ...И тут вдруг вспоминаете, что следующим пунктом нашей поездки будет... Херес, а точнее — Херес-де-ла-Фронтера! Ваш организм реагирует совершенно правильно! Вы вскакиваете с постели, быстро (насколько это возможно) одеваетесь и через полчаса уже мчитесь по шоссе (не за рулем — это исключено!) к побережью Атлантического океана, с каждым километром приближаясь к заветной цели...

*Взлетали огни и флаги над сонными флюгерами  
В глубинах зеркал старинных рыдают*

*плясуньи-тени.*

*В Херес-де-ла-Фронтера полночь, роса и пенье...*

Федерико Гарсиа Лорка

Да, да, именно она, «живительная роса», херес — так нужное сейчас вам вино, впервые изготовленное здесь, на берегу реки Гуадалета. И, судя по историческим хроникам, произошло это довольно давно. О древних традициях местного виноделия сообщает греческий географ Страбон (64/63 до н. э. — 23/24 н. э.) в своем труде «География». Со 138 года до н. э. 8 млн литров вина отсюда ежегодно поставлялось в Рим, что по тем временам было чрезвычайно большим количеством. Арабы, которые стали заселять эту область в начале VIII века, переименовали Херес в Шериш (*Sherish*), откуда и произошло английское название хереса *sherry* (шерри). Поэтому редкие упоминания в нашей переводной литературе о «превосходном шерри» будем считать просто недоразумением... или модным нынче «англоманством» — имеется в виду именно херес (если, конечно, это вообще не ошибка и речь не идет о «черри» — вишневом бренди *Cherry-Brandy*).

Первое место в номинации «Шедевры перевода» мы, не задумываясь, отдали бы потрясающей фразе из изданного совсем недавно в Ростове сови́дного путеводителя по Испании: «*Херес-де-ла-Фронтьера считается родиной шерри*»... *No comments*, или *sin comentario!* Господа! Открывайте хоть иногда англо-русский словарь, например под редакцией И.Р. Гальперина... Испанский город *Jerez de la Frontera* действительно является родиной испанского же вина *Jerez*, с давних времен прекрасно известного в России как «херес» и до сих пор производимого в Молдавии (Херес крепкий, Херес сухой, Херес Янтарь) и в Крыму (Херес крымский, Херес Массандра)...

Знаменитый английский пират-адмирал Фрэнсис Дрейк впервые привез в Англию около 3 тысяч



бочек испанского хереса в 1587 году, после того как его флот захватил испанский город Кадис и уничтожил неподалеку от берегов готовившиеся к нападению на Англию корабли Непобедимой армады. Англичанам так понравилось это вино, что сам великий Шекспир не смог остаться равнодушным. Устами своего героя Фальстафа он произносит в адрес хереса настоящий гимн:

*«Добрый херес вдвойне полезен. Во-первых, он, устремляясь вам в голову, разгоняет все скопившиеся в мозгу пары глупости, мрачности и грубости, окрыляет мысль, и потому все, что слетает с языка, становится метким словом. Второе воздействие доброго хереса в том, что он созревает кровь»...*

В результате сегодня Великобритания закупает в Испании около 70% всего производимого там хереса. Особенно прославилась основанная еще в 1796 году английская компания *John Harvey & Sons* (*Harvey's*), она до сих пор специализируется на поставке в Британию лучших марочных вин и ввозит в свою страну испанский херес через порт Бристоль. Там привезенный херес купажируют, подслащивают и традиционно разливают в оригинальные синие бутылки из кобальтового стекла. В XVI—XVII веках некоторые разновидности вин (в том числе херес), вывозимых из Испании и с Канарских островов, англичане называли *sack*. Слово, скорее всего, произошло от испанского *saca* — экспортный, вывозной, а не от французского *sec* — сухой, как считают некоторые (жители холодного туманного Альбиона никогда особенно не жаловались сухие вина). Такое название до сих пор сохранилось в английских марках некоторых испанских хересов — например, один из самых известных в Великобритании «сухих» (то есть крепких) хересов крепостью 20,5% называется

*Dry Sack Sherry*. Кстати, компании *Harvey's* принадлежит сегодня бodega *Palomino & Vergara*, производящая знаменитый во всей Испании классический херес-фино *Tio Mateo*. В Тсрингтон в «Описании вин всех стран» (XIX в.) вспоминает очень старое игривое рассуждение:

*«Если кому бы то ни было вздумалось проверить следующий вывод: хорошее вино делает хорошую кровь, хорошая кровь делает хорошее расположение духа, хорошее расположение духа делает хорошие мысли, хорошие мысли производят хорошие дела, а хорошие дела вводят человека в рай: следовательно, хорошее вино ведет человека в рай. Если это правда, то в рай попадет больше всего англичан, так как ни в одну страну в мире не привозят столько хорошего вина, как в Англию».*

Согласитесь, жители туманного Альбиона заслужили рай хотя бы как основные энтузиасты и спонсоры производства сладких крепленых вин.

На самом деле херес — вино с низким содержанием сахара. Для его производства используют преимущественно белый испанский виноград *Palomino* или реже *Pedro Ximénez*. По традиционной технологии виноград собирают в первую неделю сентября в специальные корзины, которые называются *arroba* (арроба). Такая корзина стала в Испании мерой веса, равной около 11—12 кг, и мерой объема вина — 16 л. Соответственно 62 корзины винограда составляют *carreinda* (телегу), которая вмещает чуть больше семисот килограммов и дает жизнь 500-литровой *bota* (бочке) хереса. Виноград подсушивают на соломенных матах (для одних сортов — два-три дня, для других — до двух недель) и после этого дают, используя для отборного сухого хереса сок только самой первой выжимки. Обычно

для выжимки используется механический пресс на  $\frac{3}{4}$  тонны винограда, хотя до сих пор кое-где сохранился и традиционный метод — парочка рабочих в непромокаемых бутах весело топчут груды сочных ягод...

Затем вино выдерживают в открытых бочках из американского дуба под пленкой, образуемой на его поверхности специальными хересными дрожжами (испанцы называют ее *flor*). Она и предохраняет будущий херес от окисления, и насыщает его ароматом. В винных подвалах бочки устанавливают высотой в три ряда. В нижнем, называемом *solera* (почва), находится самое старое вино, в верхнем — *creadera* (создатель) — самое молодое. Эти вина смешивают, или, как говорят испанцы, «женят»: треть содержимого самых нижних бочек разливают по бутылкам, освободившееся пространство восстанавливают вином, взятым из средних бочек, в средние наливают «верхнее» вино, а верхние бочки заполняют молодым вином, чтобы сохранить непрерывность циркуляции. Именно поэтому не существует хереса какого-либо определенного года — для смешивания сортов в качестве одного из компонентов может браться херес даже столетней (!) выдержки. По этой же причине судить о хересе принято не по возрасту, а по его типу, указываемому на этикетке.

Итак, «фино» (*fino*; то есть «тонкий, изысканный») — самый сухой и светлый херес крепостью 15—17%; знатоки считают его самым лучшим. Фино производят в погребах-бодегах Хереса и Пуэрто-Санта-Мария. В нем еще присутствует живой дрожевой грибок, который погибает при содержании спирта 17,5%. Такой херес со слегка горьковатым миндальным вкусом лучше всего пить молодым, так как с возрастом он утрачивает свою «живость». По-

дают его обычно охлажденным в качестве аперитива к закускам-тапас, супам, морепродуктам, рыбе, ветчине и острым сырам. Знатоки советуют покупать фино в небольших бутылках, так как после закупорки долго его хранить нельзя (но это не для нас — уж коли что открыто, будет выпито до донца). Лучший херес-фино выпускают сегодня испанские компании *Blázquez* (марка *Carta Blanca*), *González Byass* (марка *Tio Pepe*), *Sandeman*, *Soto*, *Valdespino* и *Domecq* (марка *La Ina*). Существует сорт экспортного хереса-фино, который подделывают и называют *pale cream*; впервые такой херес стала готовить британская компания *Croft* — одна из старейших фирм, основанная еще в 1678 году.

Мансанилья (*manzanilla*; буквально: «ромашка») — разновидность хереса-фино крепостью 15,5% из города Санлукар-де-Барромеда (в устье Гвадалквивира), откуда в 1498 году каравеллы Колумба отправились в третье путешествие в Америку. Виноград для этого вина собирают рано, когда он содержит больше кислоты, а производству этого вида хереса особенно способствует местный климат. Мансанилья имеет слегка солоноватый морской привкус, и этот херес часто используют для приготовления самых изысканных соусов, а также подают охлажденным к закускам, супам, морепродуктам, рыбе, ветчине и неострому сыру. Херес-мансанилья, выдержанный немного дольше обычного, называют «мансанилья-пасада» (*manzanilla pasada*). В таком вине дрожевой грибок практически исчезает, и начинается старение вина — это промежуточная стадия хереса, за ней уже следует херес-амонтильядо. Лучший херес-мансанилья выпускают сегодня испанские компании *Barbadillo* и *Hidalgo* (марка *La Gitana*), а особенно им славится бодега *La Guita* в Санлукар-де-Баррамедас.

Между прочим, кисловатую мансанилью (ею издавна славится Санлукар) любят далеко не все иностранцы — вот и цитатка к случаю:

*«Втроем обсудили они ужин; затем старуха пошла купить что надо, главное — мансанилью, то мало-изысканное вино, которое Франсиско особенно любил... Несколько раз, утром или после полудня, когда Казмана спала, Франсиско отправлялся верхом на муле в Санлукар. Там в харчевне «Четырех наций» пил он херес из росшего в окрестностях винограда и болтал с посетителями кабака — мужчинами в больших белых круглых шляпах, не снимавшими и летом своих неизменных фиолетовых плащей».*

Лион Фейхтвангер.  
Гойя, или Тяжелый путь познания

Амонтильядо (*amontillado*) — сорт полусухого светло-янтарного хереса с глубоким свежим ароматом и мягким букетом с тонами фундука, названный по имени испанского города Мантилья (*Mantilla*), где его первоначально производили. Для приготовления амонтильядо используют херес-фино 4—5-летней выдержки, который выдерживают в дубовых бочках еще 7 лет. Обычное содержание спирта в таком вине 16—18%, у лучших марок достигает 20%, так как в них добавляют спирт, чтобы убить дрожжевую плесень. Классическое амонтильядо — дорогое вино, редко встречающееся за пределами Испании, а его экспортный вариант обычно подслащивают и маркируют как *milk sherry*. Англичане, издавна ввозившие подслащенный херес на берега туманного Альбиона через порт Бристоль, традиционно называют его *Bristol milk* (бристольское молоко). Лучше всего херес-амонтильядо сочетается с блюдами из

пернатой дичи, рыбными блюдами, ветчиной и зрелыми сырами, его также добавляют в изысканные супы. Наиболее известные сорта амонтильядо выпускают испанские компании *González Byass* и *Sandeman* (марка *Don Tomas*).

Олоросо (*oloroso*; буквально: «душистый») — сорт насыщенного, очень ароматного темно-золотистого хереса, который выдерживается обычно дольше, чем другие сорта, и поэтому является достаточно дорогим. Крепость такого напитка после выдержки достигает 24% — в начальный момент созревания это вино содержит 18% алкоголя, и дрожжевой грибок в нем уже полностью убит. В экспортном варианте этот херес обычно подслащивают и маркируют как *cream sherry* или *golden sherry*; англичане чаще пользуются названием *Bristol cream* (бристольские сливки). Херес-олоросо лучше всего подходит к блюдам из дичи и темного мяса, а также очень хорош как аперитив.

Существует еще два очень редких вида хереса. Это пало-кортадо (*palo cortado*) — промежуточный между амонтильядо и олоросо, сухой, темный, очень мягкий и дорогой херес с особо изысканным приятным вкусом, а также «педро-ксименес» (*pedro ximénez*) — немного похожий на олоросо, темно-золотистый, сладкий, очень мягкий и довольно редкий вид хереса, названный по сорту винограда, из которого его вырабатывают. В этом виде хереса не весь сахар превращается в алкоголь, поэтому вино служит позднее подсластителем; без него херес будет слишком сухим. В последние годы херес-педро-ксименес постепенно становится все более популярным как десертное вино.

Молодой херес можно пить через 4—5 месяцев после сбора винограда, однако его марочные сор-

та выдерживают не менее 3 лет — это минимальный срок для фино и мансанильи; марочный амонтильядо выдерживают по крайней мере 5 лет, а олоросо — 7 лет. И все-таки настоящие знатоки считают, что херес должен быть выдержан не менее 50 лет, а по достоинству оценить это вино можно, только попробовав херес вековой выдержки. Как говорят испанцы: «Херес должен делать дед, а пить — внук...»

Пьют херес обычно из конусовидных рюмок емкостью 75—150 мл на толстой ножке, наполняя их на одну треть, чтобы вино в бокале обладало свободой движения. Такую рюмку, предназначенную специально для десертных вин, англичане называют *sherry glass* или *madeira glass*, — в России за такой рюмкой также закрепилось название «хересной» или «мадерной». Сухие хересы пьют охлажденными до 9—11 °С, десертные хересы — комнатной температуры. Сами испанцы, в отличие от британцев, не пьют сладкий херес, хотя его можно найти в магазинах (вероятно, держат для англичан). Фаворит здесь конечно же сухой светлый херес, и, если вы хотите отведать стаканчик, просто скажите *un fino*. Классическая закуска к стаканчику хереса — жареный испанский миндаль. Сумеете попасть в Херес-де-ла-Фронтера в первую неделю сентября — не пожалейте. В это время здесь проводится ежегодный праздник «первых гроздьев», традиционно собирающий наиболее рьяных поклонников этого вина со всего мира...

Производство хереса и происхождение используемого для него винограда контролируется государством, причем первыми это начали делать еще римляне, маркировавшие амфоры с вином из этого региона четырьмя буквами «А». В 1483 году го-

родской совет Хереса принял декрет о том, что все экспортируемые вина (и изюм) должны соответствовать определенным стандартам качества (правила сбора винограда и его транспортировки, характеристики бочек, время выдержки вина и т. п.), что должно подтверждаться городской печатью. 27 октября 1733 года Королевский совет Кастилии выпустил новый декрет для гильдии виноторговцев, регулирующий правила хранения, выдерживания и транспортировки вин, называемых хересом. В декрете даже был установлен список таверн, где официально разрешалось подавать херес. И наконец, в 1935 году был учрежден специальный совет (*Consejo Regulador*) для контроля происхождения всех хересных вин.

В России с хересом познакомились достаточно давно — его ввозили еще в XVI—XVII веках под названием «сск». Интересно, что именно с Россией связан крах многовековой монополии испанских виноделов на производство хереса, тайну которого они хранили как зеницу ока. Рассказывают, что двое «специалистов» советской делегации, которая получила официальный отказ на просьбу поделиться секретом производства этого вина, за две бутылки водки (самая твердая российская валюта) выменяли у рабочего завода спичечный коробок заветной хересной плесени (кстати, неплохая реклама русской водки). С тех пор херес стали производить и в Крыму... Правда, по другим данным, производство этого вина началось там значительно раньше — еще в 1908 году, когда русский винодел А. Фролов-Багреев получил хересную плесень в подарок от испанцев... Как бы там ни было, но подделок этого вина в России до революции хватало...

*«Обед, хотя и наскоро приготовленный, вышел очень хороший; даже обильный; только вино немного, как говорится, подгуляло: почти черный херес, купленный Тимофеем в городе у знакомого купца, отзывается не то медью, не то канифолью»...*

*Иван Тургенев. Отцы и дети*

Кстати, в знакотеке ялтинского объединения «Массандра», которую начал собирать еще князь Л.С. Голицын (теперь это Украина), хранится единственная в мире и самая дорогая бутылка настоящего «*Jerez de la Frontera*» 1775 года (!)... На этой печальной (а может, и не очень печальной) ноте можно было бы и закончить наш рассказ о замечательном испанском вине, «разгоняющем глупость, мрачность и грубость и согревающим кровь»... Однако не лишне познакомиться с самыми известными бodegaми Хереса-де-ла-Фронтера.

*González Byass* — компания, рожденная в результате союза двух фамилий Гонсалес и Биасс, была в XIX веке одним из главных поставщиков хереса на Британские острова. Один из ее основателей — Гонсалес — в свое время даже был почетным консулом царской России в Хересе. Об этой компании упоминает Илья Эренбург в своих записках об Испании:

*«Погреб» «Гонсалеса и Биасса» — достопримечательность Хереса, наравне с церквями барокко и с памятником Примо де Ривере. Сюда приезжали Бурбоны на винное богомолье. Сеньор Гонсалес гордится «Ротондой» — это погреб, в котором бочки сложены полукругом, одна на другой. Короли расписывались на бочках, здесь можно найти автографы и Альфонса, и его прародителей».*

Гордостью компании является солера *La Concha*, сконструированная в форме раковины самим Жа-

ном Эффелем. В честь этой солеры названа одна из лучших марок амонтильядо, а самые старые хересы — амонтильядо *del Duque*, сухой оlorосо *Apóstoles* и сладкий оlorосо *Matusalem* — признаны одними из лучших в мире. Самая известная марка хереса-фино этой бodega — *Tio Pepe*.

*Pedro Domecq* — одно из самых известных имен в Хересе. Созданная ирландцем Патриком Мерфи в 1730 году, компания была переименована в XIX веке после переезда из Франции ее нового владельца Педро Домека. Самый знаменитый ее херес — фино *La Ina*, известны также сухой оlorосо *Rio Viejo*, пало-кортадо *Sibarita* и оlorосо *Venerable*.

*Garvey* — компания была основана в 1780 году ирландцем Вильямсом Гарвеем, чем и объясняется название ее самого известного хереса-фино *San Patricio* (святой Патрик — покровитель ирландцев); хорош также и выдержанный сухой амонтильядо *Tio Guillermo*.

*Valdespino* — не самый известный и не самый большой из производителей хереса, но несомненно самый знатный, так как семья Вальдеспино проживает в районе Хереса с 1264 года. Лучший херес-фино этой компании — *Inocente* — концентрированное и элегантное вино со старинных виноградников, расположенных при въезде в город. «Вальдеспино» славится и своим выдержанным амонтильядо *Tio Diego* с отчетливым ароматом фундука.

*Osborne* — компания, основанная в 1772 году. Около 40 ее бодег находятся в Пуэрто-Санта-Мария вокруг старинного фамильного дома Даффа Гордона (старинного поставщика хереса), который Осборн приобрел еще в 1872 году. Самыми известными марками являются *Fino Quinta*, сухой амонтильядо *Coquintero* и сухой оlorосо *Bailén*.

Надеемся, вам уже хорошо и дурные мысли «про люстру» в голову не приходят... Недаром испанцы говорят, что «херес пьют утром для настроения, в обед — для аппетита, вечером — для приятных сновидений»... Подождите немного — сейчас вам станет еще лучше! Разобравшись наконец, чем испанский херес отличается от «Донского» и «Столового», мы потихоньку направляемся к другому андалусскому городу, прославленному испанских виноделов, — Малаге. Этот приветливый южный город с прекрасным климатом даже зимой мы легко узнаем по позывающей над ним величественной крепости Алькасаба. Немного углубимся в центр и сразу же попадаем в типично андалусский район *Pasaje Chinitas* с огромным количеством баров и винных погребок, где всегда можно отведать жареной рыбки и конечно же вождленного темно-золотистого ликерного вина — малаги. О ней — чуть подробнее...

*«Санчо со всеми удобствами расположился на осле, вынул из сумки ее содержимое и принялся закусывать; он плелся шагком за своим господином и время от времени с таким смаком потягивал из бурдюка, что ему позавидовали бы даже малагские трактирщицы, а ведь у них по части вина раздолье».*

*Мигель де Сервантес Сааведра.  
Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский*

Еще бы не раздолье! В Малаге на квадратный метр приходится больше баров, чем в любом самом оживленном городе Европы... В этих краях виноград сортов Педро Ксименес, Москатель и Мальвазия собирают трижды: в июне — для получения самых отборных вин, в октябре — для

вин, больше похожих на херес, и в ноябре — для так называемых «черных» вин, которые могут быть и сладкими, и сухими, и красными, и белыми. Малагу часто различают именно по типу винограда: *Malaga Pedro Ximenez* (Малага Педро Ксименес) — сладкая малага темного цвета с розоватым отливом, производимая из одноименного сорта винограда; *Malaga Moscatel* (Малага Москатель) — сладкое десертное вино из винограда Москатель, цвет вина меняется со временем от золотисто-желтого до темно-янтарного; *Malaga Dulce Color* (Малага Сладкий Цвет) — сладкое вино очень темного янтарного цвета с добавкой виноградного сиропа, имеющее в каждой винодельне свой собственный букет.

Особенность производства испанской малаги заключается в том, что одна часть этого вина сбрасывается, а другая уваривается со спиртом до получения темного виноградного сусла со слегка пригоревшим вкусом, после чего их смешивают, получая напиток характерного темно-золотистого цвета. Фактически под названием «малага» существуют три различных сорта вина: *Maestro di Malaga* — купаж выдержанного вина с молодым из свежего винограда, *Vino de Color* — темная малага, пригнанная из красного винограда и *Malaga Lagrima* (Слеза Малаги) — очень мягкое десертное вино толстого типа из винограда Москатель, которое считается лучшим видом малаги и имеет цвет от тускло-золотого до темно-янтарного. Малага не теряет своих качеств при самой длительной выдержке — даже более 100 лет.

В XVII—XIX веках малагу подавали в аристократических гостинных или во время обидов: к жаркому, особенно к дичи. А вот в России вино стало особен-

но популярным в конце XIX — начале XX века, причем его известность зародилась в кругу литературной богемы (поэтов Есенина и Фофанова, например, в шутку даже называли «ходячей малагой»). Сейчас трудно сказать, что в нем так привлекало поэтов, потому что большую часть «настоящей малаги» особенно широко производили в Одессе (вероятно, на Малой Арнаутской), Москве и даже в холодном Санкт-Петербурге. После революции, в период совнархозов, российские виноделы упорно продолжали лепить на некоторые отечественные десертные вина этикетку «Малага», хотя, по правде, ничего нового в этом не было. Малагу издавна фальсифицировали не только во многих зарубежных странах, но даже и на ее родине. По сведениям Вильяма Похлебкина, Испания до 1906 года закупала русскую водку длякрепления малаги, вывозимой из страны, в том числе и в Россию. Активно выпускали свою «малагу» Германия и США, в то время как трудолюбивые и безвестные андалусцы спокойно делали вино для внутреннего употребления, запивая им гаспачо или освежаясь в жаркий день смесью сладкой малаги с содовой водой. Сделаем так и мы, обязательно вспомнив, что Малага — еще и родина великого Пикассо. Дом, где он родился и провел детство, находится на площади *Plaza de la Merced* — одним из наиболее памятных и почитаемых мест города...

Жаль, что одним вином и живописью сыт не будешь... Опрокинем для аппетита рюмочку *aguardiente de Ojén* и глянцем, наконец, в меню, где во всей красе представлена легкая, здоровая и типично средиземноморская кухня Малаги. Самые обычные блюда здесь: *pimientos a la malagueña* — сладкий стручковый перец по-малагски, и *sopa campera* — картофельный суп. Знаменитый андалусский гаспа-

чо представлен здесь в классической малагской версии и называется *ajo blanco* (буквально «белый чеснок»). Такое блюдо готовят с миндалем (типично арабское влияние) и большим количеством чеснока, а подают с виноградом сорта Москатель. Хотите рецепт для дома?

### МАЛАГСКИЙ АХО БЛАНКО (Ajo Blanco Malagueño)

На 4–6 порций вам понадобится: 100 г очищенного от скорлупы и кожицы миндаля; 3 зубчика чеснока; 1 яйцо; 25–50 г черствого белого хлеба (в Гранаде вместо хлеба традиционно используют бобовую муку); 1 стакан оливкового масла; 1 л воды; соль по вкусу; 2–3 столовые ложки винного уксуса.

Представляем самый короткий рецепт нашей книги. В кухонном комбайне обработать все ингредиенты, протереть через тонкое сито, охладить и подавать с разрезанными пополам виноградинами (без семян) и кубиками яблок...

Особенно поражает в Малаге широкий выбор блюд из морепродуктов. Это, в первую очередь, приготовленные самыми различными способами креветки (*gambas*) и обваленные в муке и обжаренные в оливковом масле до хруста рыбешки (*pescado frito*), которых едят с головой и костями. Весь smak последнего блюда заключается в том, что рыбу самых разных видов — морской язык, сардель, барабульку, морского карася — жарят

вместе в одной сковороде. Имеющий вековую историю рыбный ресторан *Antonio Martin* в самом начале *Paseo Marítimo* особенно славится своим *fritura malagueña* (фритюра малагенья) — ассорти из зажаренных до хруста рыбок. Очень интересны такие фирменные блюда Малаги, как *papanduas* (папандуас) — маленькие котлетки из трески и *esptones de sardinas* — зажаренные на бамбуковых палочках-вертелах сардины в сопровождении *patatas en ajopelo* — картофеля в чесночном соусе. Вдоль побережья в окрестностях Мортиля и Альмуньекара также готовят подобное блюдо, называемое *moragas de sardinas*. Целую рыбку нанизывают на шпажку, втыкают шпажку в песок, а вокруг выкладывают горячие угли... Рыбка жарится и пропитывается дымком — вкусно!

И наконец, своего рода шедевр острых испанских блюд — *pescadilla a la diablo* (макрель подьявольски); неповторимый, истинно дьявольский вкус рыбе придает панировка из сухарей, горчицы и кайенского перца. Из «морских» кулинарных изысков обязательно попробуйте запеченные на сковороде мидии (*mejillones*), а также анчоусы (*boquerones*), из которых здесь готовят прекрасную закуску *boquerones in vinaigrette*, маринуя их в уксусе с оливковым маслом и чесноком. Часто анчоусы обваливают в муке, обжаривают до хруста, скрепляют в виде «букетиков» и подают с вермишелью помаласки (*fideos a la malagueña*). Есть здесь и особое блюдо *chanquetes* (чанкетес) — мальки сардин и барабулек, часто называемые «пенной моря» (*espuma de mar*). Их жарят во фритюре и подают грудками на тарелках (порции на двоих вполне достаточно!). В меню такое блюдо не ищите — подобная экзотика запрещена законом (лов мальков считается брако-

ньерством). Однако попытаться заказать его, например с салатом из красного перца, можно в одном из приморских ресторанчиков Малаги, особенно популярных у местных жителей. Вечером они всегда переполнены, поэтому лучше приходить раньше — часам к 9 (естественно, вечера)...

В близлежащих горах вы найдете превосходные блюда из дичи, например куропаток, фаршированных потрошками, оливками и кусочками сала (*perdices a la chiclanera*), ягнятину в горшочке (*cordero en caldereta*), «горные» свиные колбаски (*embutidos de la sierra*), кровяную колбасу морсилью (*morcilla*), великолепное андалусское косидо (*cocido Andaluz*) — рагу из нута и различных овощей, а также знаменитое *rabo de toro a la Rondeña* — блюдо из бычьих хвостов в стиле старинного городка Ронда, нависшего над краем крутого обрыва в изумительной по красоте местности. Здесь же производят и один из наиболее известных фирменных сортов морсильи (*morcilla Rondeña*) — для приготовления колбасного фарша свиную кровь с салом приправляют перцем, гвоздикой, душицей, паприкой, кунным и кориандром.

Гулять так гулять — поехали дальше! Расслабьтесь — наш путь будет проходить по самой живописной дороге Испании вдоль солнечных побережий Коста-де-ла-Лус и Коста-дель-Соль, а из окон автобуса будут открываться захватывающие дух виды на Гибралтар, побережье Северной Африки и Агласские горы. Этот район считается наиболее посещаемым туристами из-за великолепных пляжей, полных очарования старинных городков и 325 солнечных дней в году! Многочисленные рестораны, бары, дискотеки, ночные клубы, казино гостеприимно открывают двери для туристов.



Нам предстоит проспать через Кадис, стоящий на узком скалистом полуострове сразу на двух побережьях — Атлантического океана и Средиземного моря. Мы увидим самый старый город Испании, основанный финикийцами более 3 тысяч лет назад и названный ими Гадир. Узкие улочки укроют от жаркого солнца, и бродить по ним будет приятно и неугомонно, несмотря на тридцатиградусную летнюю жару, обычную для этих мест. Совершенно неожиданно вы будете выходить по ним на просторные площади, окруженные старинными соборами и уютными летними кафешками, где можно отдохнуть с бокалом вина, кружкой пива или чашечкой кофе. Особо приятное развлечение — прогулка по городу в конной коляске, которая настолько органично смотрится на старинных улочках, что даже жители города частенько не отказывают себе в удовольствии прокатиться. Если вы попали сюда зимой — не огорчайтесь. В феврале по всей Испании проходят карнавалы, но особенно интересен и ярок он здесь, в Кадисе. Недаром местные танцовщицы — «гадитанские девы» — ценились еще в Древнем Риме.

Таверны города встретят вас разнообразными блюдами из дичи, морепродуктами, артишоками в оливковом масле, рагу из барашка и вкуснейшим капустным рагу. Попробуйте, например, *hurta a la gaditana* — жареного морского леща по-кадисски, приправленного бренди и хересом, *calamares en su tinta* — кусочки кальмара, приготовленные в собственных «чернилах», или *sopa de gato* (буквально: «кошкин суп») — похлебку с различными видами мяса (чаще свиной) и овощами. Есть в Кадисе и «собачий супчик» (*caldillo de perro gaditano*) — старинное рагу, которое готовят в местных рыбацких

тавернах из свежей рыбы, лука, чеснока и апельсинного или помаранцевого сока (это основные компоненты, остальное зависит от фантазии повара)... А почки, в отличие от пресловутого повара офицерской столовой Шестидесят четвертого запасного полка в Будейовицах (вспомните Шейка!), здесь тушат не в тривиальной португальской мадере, а в самом что ни на есть андалусском хересе!

## ПОЧКИ В ХЕРЕСЕ (Riñones al Jerez)

На 4 порции нам понадобится: 500 г бараньих почек; 3 столовые ложки оливкового масла; 2 толченых зубчика чеснока; 120 г мелко нарезанных грибов; 50 г ветчины, нарезанной ломтиками; соль и свежемолотый перец; 6–8 столовых ложек хереса; петрушка.

Хорошо промоем почки, тщательно срежем пленки, разрежем каждую на четвертинки, зальем холодной водой и оставим в покое на 3 часа. В сковороде разогреваем оливковое масло и обжариваем в нем чеснок 2–3 минуты. Добавляем к нему (чтобы не скучал) грибы, ветчину и тушим, пока жидкость из грибов не испарится. Теперь пришла очередь почек, которые так и просятся в компанию. Поможем им: «Почки в сковороде, марш!» Обжариваем 2–3 минуты, не ленись помешивать, — почки должны подрумяниться снаружи и остаться розоватыми внутри. Солим, перчим, вливаем херес и тушим, периодически помешивая, до тех пор пока херес не испарится. Подавать горячими, посыпав петрушкой. С хересом — непременно.

Чуть больше часа на машине — и мы на берегу Гибралтара, в небольшом городке Тарифа, где соединяются Средиземное море и Атлантический океан. Тарифа — столица европейского виндсерфинга, и ее основная достопримечательность — природа: горные пейзажи, песчаные дюны и океанское побережье с жаркой Африкой на горизонте (всего 13 километров Гибралтарского пролива отделяют Тарифу от Марокко). День можно провести, осматривая мавританские крепостные стены и крепость X века, а ужин запланируем в одном из местных рыбных ресторанчиков — в этом небольшом городке их довольно много. Попробуйте здесь «золотую» рыбу-дораду (*dorada*) или гребешки по-тарифски (*viéiras al estilo de Tarifa*). Кстати, последнее блюдо можете попытаться приготовить сами, если купите по случаю килограммчик морских гребешков.

### МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ПО-ТАРИФСКИ (*Viéiras al Estilo de Tarifa*)

*Вам понадобится: 2—3 гребешка на порцию; 2 зубчика мелко порубленного или толченого чеснока; 1 мелко нарезанная маленькая луковица; 1 столовая ложка сливочного масла; 1 чайная ложка муки; 1/2 стакана белого вина; немного рыбного бульона; лимонный сок, соль и перец; 100 г тертого сыра манчего.*

Откройте каждую раковину, выньте белый мускул. Тщательно очистите и вымойте раковины. Растопите масло в сковороде, поджарьте на нем гребешки (не более минуты) и выложите их на та-

релку. В той же сковороде обжарьте лук и чеснок до прозрачности. Добавьте муку, обжарьте минутку, добавьте рыбный бульон и белое вино — у вас должен получиться густоватый однородный соус. Приправьте его солью и перцем. Теперь вернитесь к гребешкам. Уложите их обратно в раковины (если, конечно, вы их не выкинули, отчаявшись очистить), полейте сверху соусом и посыпьте сыром манчего (можно и пармезанским). Поставьте все это в духовку под верхний огонь, и, как только гребешки подрумянятся, — подавайте на стол.

*Парочка полезных советов.* Допустим, вы сумели достать только мороженный продукт. Это плохо, но не безнадежно. Чтобы разморозить мускул морского гребешка, его кладут в кастрюлю с водой, оставляя при комнатной температуре на 2—3 часа, а затем хорошо промывают в холодной воде. Мускул лучше отваривать в кипящей солевой воде (1—2 чайные ложки соли на 1 л воды) с добавлением перца, корней, моркови, петрушки, сельдерея в течение 4—5 минут — так его вкусовые качества сохранятся полностью. В этом случае, правда, вы остались без раковин. И это правильно — можно использовать маленькие металлические формочки и даже поискать специальные в форме раковин...

Вдоволь повалявшись на пляже, выпив и съев ровно столько, сколько нам позволит ослабленный еще в Севилье организм, отправимся дальше, в Гранаду, с единственной целью — увидеть расположенную в восточной части этого изумительного города жемчужину мавританского архитектурного искусства.

ва, дворец Альгамбра (от арабского «аль-хамра» — красная; название произошло от красной крепостной стены, окружающей дворец). Здесь нерсдко дворик, фонтан или арка как бы обращаются непосредственно к посетителю, приглашая его взглянуться и изумиться их красоте. «*Это — сад, в нем постройки так прекрасны, что Аллахом не разрошена существовать другая красота, могущая с этой сравниться*» — такая надпись арабской вязью сделана на фонтане Львов... Лабиринты из розовых кустов, потайные дворики, засаженные апельсиновыми и мандариновыми деревьями, многочисленные галереи и крепостные стены — здесь до сих пор все выглядит точно так, как описывал Федерико Гарсиа Лорка:

*«И вся нежная и несмелая, бледная голубизна вдруг преобразается в слепящую вспышку света, и древние башни Альгамбры сияют будто красные светила... дома ранят глаз своей белизной, а пропитанные тенью ветки становятся иззелена-зелеными»...*

Альгамбра, конечно, интересна (имейте в виду, что сюда надо приходить пораньше — часам к 12 очередь будет не меньше, чем у Мавзолея в коммунистические времена), однако у нас есть еще одна, тайная, цель — попробовать в Гранаде местное полусладкое красное вино из Альпухарры (Alpujarra), которое называется *alpujarreño* (альпухарреньо) и продается исключительно в розлив из бочек. А если еще удастся отведать знаменитое *alfajores* (альфахорес) — укоренившиеся еще со времен господства мавров миндально-медовое печенье (испанцы обычно едят его на Рождество, запивая хересом или анисовкой) — или алаху — сухое пирожное из ароматического, насыщенного пряностями теста, — считайте, что цель достигнута... Поддерживает нас и классик:

*«Все туристы дезориентированы. Чтобы ознакомиться с Альгамброй, например, будет гораздо полезнее, гораздо поучительнее раньше, чем обходить ее залы и дворики, съесть роскошный сафрский альфахор или пирожное монашенков алаху; их вкус и аромат дадут почувствовать атмосферу дворца в его лучшие дни, старую мудрость и жизненную ось его обитателей»...*

Федерико Гарсиа Лорка *Колымельная песня*

Надеемся, что бывшая когда-то популярной заплача «*землю в Гранаде крестьянам отдать*» безвозвратно канула в Лету вместе с так и оставшимся открытым вопросом — «*откуда у нарня испанская друсть*»... Кстати, к провинции и городу Гранада это замечательное стихотворение, впервые опубликованное в «Комсомольской правде» 29 августа 1926 года, имеет весьма отдаленное отношение. Вот что рассказывал по этому поводу сам Михаил Светлов.

*«В глубине двора я увидел вывеску: «Гостиница «Гренада»... Подходя к дому, я начал напевать: «Гренада, Гренада...» Кто может так напевать? Не испанец же? Это было бы слишком примитивно. Тогда кто же? Когда я открыл дверь, я уже знал, кто так будет петь. Да конечно же мой родной украинский хлопец. Стихотворение было уже фактически готово, его оставалось только написать, что я и сделал»...*

Вернемся в Гранаду и не будем заикливаться ни на гранадских винах (в них — только истина), ни на гранадских сластях (в них — только история). Подумаем о более существенной еде... И здесь это — не проблема. Например, в довольно дорогом ресторане *El Mesón* на *Plaza Gamboa* 2 можно отведать блюда классической местной кухни, а в арабском рестора-

не *El Amir* на *General Narvaez 3* (тоже не слишком дешевом) окунуться в атмосферу сказок 1001 ночи... И умеют готовить не только в столице, но и во всей провинции. Здесь, между горами и морем, перед нами во всей своей красе разворачивается богатая и разнообразная андалусская кухня: цыпленок в томатном соусе, козленок с чесноком, форель на углях, рис с мясом перепелки или кролика и фирменные бобы с ветчиной и травами (*habas a la granadina*). Горы Альпухарра встретят вас деревенским блюдом «мигас» (*migas Alpujarreñas*) из мелко крошенного хлеба, обжаренного с чесноком и ветчиной (иногда к нему подают виноград и сардины). Попробуйте приготовить дома настоящую «пастушескую» версию мигаса.

### МИГАС ПО-ПАСТУШЕСКИ (Migas a la Pastora)

На 6 порций нам понадобится: 750 г свежего белого хлеба; 125 г шляпок мелких шампиньонов; 125 г нарезанных колбасок чорисо; 25 г шпика; масла для украшения; 4 толченых зубчика чеснока.

С утра пораньше крошим хлеб, сбрызгиваем его водой, чтобы увлажнить, солим, накрываем влажной тканью и ставим в холодильник на 12 часов. Можно спокойно идти на службу... Вечером достаём сковороду, растапливаем шпик и обжариваем на нем чеснок. Вынимаем из холодильника хлеб, высыпаем в сковороду и обжариваем, постоянно помешивая, в течение примерно 10 минут. Отдельно обжариваем грибы и колбаски (ос-

тавим 6 шляпок и 6 кусочков колбасы для украшения), добавляем в хлеб и хорошенько все перемешиваем. Можно подавать в глиняных мисках, украсив мигас грибами, колбасками и маслинами. Кстати, мигас — одно из любимых блюд по всей Испании. Например, в Драгоне его «облагораживают» самыми изысканными продуктами, от ветчины до винограда и шоколада, а в некоторых районах, перед тем как обжарить, кусочки хлеба окунают в молоко.

Попробуйте и местную версию испанского, а точнее, сакромонтского омлета (*torrilla al Sacromonte*). Для приготовления его простейшей версии картофель и лук обжаривают на медленном огне в оливковом масле, смешивают с кусочками ветчины, зеленым горошком (иногда и с другими овощами) и заливают взбитыми яйцами. Это традиционное блюдо Гранады издавна готовят в аббатстве Сакромонте, выстроенном в XVII—XVIII веках на одноименной горе вблизи Гранады. Следуя издавна заведенной традиции, 1 февраля на День святого Сесилио (небесного патрона Гранады) аббат пригласил городское начальство отобедать «чем бог послал» — то бишь жареным барашком. Но как-то раз не удалось стащить припасенного на праздник агнца. Утром святые отцы отправились на кухню и — о, ужас! — обнаружили пропажу. По случаю праздника все местные лавки были закрыты, и положение казалось безвыходным. В монастырском погребе нашлись лишь бараньи мозги, бараньи чички, говяжья кость и куриные яйца. Проявив смекалку и кулинарную изобретательность, монахи соорудили необычный омлет — он так понравился

«властным структурам», что с тех пор стал обязательным блюдом праздничного меню. Вот его рецепт на тот случай, если вы решитесь отпраздновать День святого Сесилио и пригласить к себе кого-нибудь из «сильных мира сего».

### ОМЛЕТ «САКРОМОНТЕ» (Tortilla al Sacromonte)

*На порцию вам понадобится: 50 г бараньих мозгов; 50 г бараньих яичек; вареная мозговая кость; 2 лавровых листа; 2 яйца; оливковое масло; вода; соль по вкусу.*

Наливаем в кастрюлю воды, солим, кладем лавровый лист, доводим до кипения и отвариваем бараньи яички в течение 7 минут. Снимаем с них пленку и нарезаем кубиками размером около 1,5 см. Беремся за мозги (за бараньи!). Хорошенько промываем их, заливаем холодной водой, чтобы набухла пленка, затем, не вынимая мозги из воды, ее снимаем. В сковороду наливаем оливковое масло и слегка обжариваем в нем мозги. Изысканная начинка для омлета готова, осталось приготовить сам омлет. Взбиваем яйца, добавляем мозги, яички и костный мозг. В глубокой сковороде разогреваем немного оливкового масла и вливаем яичную смесь. Готовим на медленном огне. Омлет надо сразу же подавать на стол.

Не обольщайтесь простотой рецепта. Во-первых, в Гранаде существует значительно более сложная версия этого омлета — с зобной железой барашка,

куриной печенкой и почками с белым вином. А вторых, изощренные французские повара, которые умудряются готовить какие-то необыкновенно воздушные омлеты, утверждают: «Чтобы стать поваром, надо сначала научиться печь омлет»... Хотя мы уверены, что у вас все получится с первого раза, а какие-то незначительные кулинарные промахи должны скрасить изысканные и редкие ингредиенты. Кстати, Французская академия гастрономов рекомендует в сковороде, используемой для приготовления омлетов, больше ничего не готовить и никогда не мыть ее водой — достаточно еще не успевшую остыть сковороду протереть чистой бумагой с небольшим количеством крупной соли, а затем смазать жиром для предотвращения ржавчины...

Неподалеку, в горной деревушке Тревелес, на высоте 2500 м, с XVIII века из мяса белых свиней делают вкуснейшую «фирменную» ветчину *jamón de Trevélez* — местный чистый горный воздух словно создан для ее созревания. Именно здесь родилось знаменитое блюдо — бобы с ветчиной, или «абаскон-хамон» (*habas con jamón*). Его вы также можете попытаться приготовить сами.

### БОБЫ С ВЕТЧИНОЙ (Habas con Jamón)

*Вам понадобится: 2 кг бобов (без стручков); 100 г порубленной испанской ветчины; 2 маленькие луковицы, мелко порубленные; 2 зубчика чеснока, толченых; оливковое масло; соль по вкусу.*

Разогрейте масло в сковороде, обжарьте лук и чеснок до мягкости, затем добавьте ветчину и жарьте еще 5 минут. Засыпьте бобы и, помешивая,

вая, обжаривайте еще пару минут. Затем закройте сковороду крышкой и на очень медленном огне доведите бобы до мягкости, периодически доливая немного воды. Когда бобы будут совсем мягкими, посолите и подавайте. Просто, сытно и вкусно!

Традиционным блюдом Гранады является и ремохон (*remoión granadino*) — довольно необычный салат из вяленой трески с апельсинами и оливками (только представьте себе подобное вкусовое сочетание!). Это блюдо возникло в плодородной, покрытой апельсиновыми и оливковыми рощами долине Лескрин (по-арабски «долина счастья»), расположенной в 30 км от Гранады. До начала XVII века здесь жили мориски — насильственно обращенные в христианство мусульмане, оставшиеся в Испании после падения в 1492 году эмирата Гранады. В 1610 году морисков из Испании изгнали, а ремохон жив до сих пор — самый арабский из всех испанских рыбных салатов, сочетающий в себе соленое, сладкое и горькое... Ремохон можно попробовать, например, в гранадском ресторане *Grill Pao*, а можно попытаться приготовить самостоятельно.

### РЕМОХОН (Remoión)

Нам понадобится: 100 г вяленой соленой трески; 6 апельсинов, очищенных от кожуры и нарезанных ломтиками; 1 красная луковица, нарезанная колечками; 1 толченый зубчик чеснока; 4 столовые ложки оливкового масла; 1 столовая ложка

винового уксуса; несколько кусочков высушенного красного стручкового перца (по желанию); 50 г маслин или оливок.

Сначала обжариваем на открытом огне или на гриле заранее вымоченную треску (прямо целиком), чтобы она слегка подрумянилась и стала помягче. Выкладываем треску на бумажное полотенце, а тем временем принимаемся за приготовление заправки — растираем чеснок с маслом, уксусом и красным перцем. Все составляющие готовы, осталось правильно их соединить. На блюдо красиво укладываем ломтики апельсинов и колечки лука. Снимаем с трески кожу, удаляем кости, мелко режем и также выкладываем на блюдо. Поливаем сверху чесночной заправкой и украшаем оливками. Имейте в виду, что салат придется приготовить примерно за 2 часа до подачи, чтобы он как следует пропитался.

Еще одно типичное блюдо морисков долины Лескрин — *choio al colorín*. Когда-то так обычно готовили козленка (*choio*), сейчас — чаще ягненка (хотя «козлиное» название все-таки сохранилось). Это блюдо, имитирующее арабские традиции, было создано христианами (мясо готовят в вине), кроме того, в старинный рецепт добавлены красный перец и помидоры из Нового Света, а также виноградное бренди. Входящее в его название слово «*colorín*», скорее всего, отражает меняющуюся цветовую гамму соуса в процессе приготовления. Впрочем, попробуйте сами — вот вам классический рецепт:

## КОЗЛЕНОК В ВИНЕ (Choto al Colorín)

На 6 порций нам понадобится: 2 кг ягнатины (можете использовать и классическую козлятину, если сумеете достать), порезанной на куски размером 4 x 4 см (кости и жир обрезать не надо); 1 бутылка (750 мл) сухого белого вина (предпочтительно Valdepeñas или Rioja — мы же в Испании!); 1/2 бутылки хереса-фино; 2 головки чеснока; 3 больших высушенных сладких красных перца; сок 1 лимона; 200 мл оливкового масла первой выжимки; 1 небольшой стручок перца чили.

Солим мясо и в большой сковороде на маленьком огне обжариваем его в собственном жиру (без масла) до золотистого цвета. Вливаем вино, тушим на среднем огне, а пока принимаемся за овощи. Очищаем головки чеснока, не удаляя кожицу с зубчиков и не отделяя их от головок, головки разрезаем поперек. Очищаем от семян перцы и нарезаем стручки на кусочки размером около 2 см. В отдельной сковороде разогреваем 100 мл оливкового масла и обжариваем в нем чеснок до золотистого цвета (сначала срезом вниз, затем перевернуть). Кладем чеснок в ягнятину. Теперь в «чесночной» сковороде обжариваем сладкий перец, постоянно помешивая и не позволяя ему подгорать, иначе соус будет горчить. Добавляем перец в ягнятину и выливаем туда же лимонный сок. После всего этого тушим ягнятину 4—5 минут на сильном огне (вот тут-то соус начнет менять цвет на оранжево-красный), затем убавляем огонь, солим по вкусу и увариваем жидкость вполовину. Достаем еще одну чистую сковороду, разогреваем в ней на сильном огне 100 мл оливкового мас-

ла почти до кипения и вливаем его в ягнятину. Зажварчало? То, что надо! Готовим еще несколько минут, периодически помешивая, при этом масло должно полностью «связаться» с соусом. Обратите внимание: соус меняет цвет. И вот когда он станет интенсивно оранжево-красным, блюдо, наконец, готово! «Изюминка» процесса приготовления заключается в том, что мясо жарится в собственном жире, а разогретое масло, добавленное в самом конце, придает соусу необыкновенно живой вкус свежих оливок. Подавать с тем же вином, с которым готовили. Это правило мы уже проходили...

Можете попробовать приготовить ягненка более экзотическим способом — в этих краях существует еще одно блюдо в стиле «мориско», сочетающее мясо, мед, вино и специи.

## ЯГНЕНОК С МЕДОМ (Cordero a la Miel)

На 6 порций нам понадобится: 2,5 кг ноги ягненка, нарезанной на куски толщиной 2 см; 1 кг тонко нарезанного репчатого лука; 1 головка чеснока; 1/2 кг помидоров; 1 кг зеленого перца; 1/4 л винного уксуса; 1/2 л хереса-олоросо; 200 г меда; 50 мл оливкового масла; 2 десертные ложки нежгучей паприки; 150 мг шафрана; 2 стакана бренди; молотый кумин по вкусу; тертый мускатный орех на кончике ножа.

В большой сковороде разогреваем оливковое масло и на маленьком огне обжариваем лук, нарезанный перец и чеснок до золотистого цвета. Очи-

щаем от кожицы помидоры, нарезаем, добавляем в сковороду и тушим на среднем огне до мягкости. Теперь кладем туда же ягнатику, хорошенько перемешиваем,правляем кумином, мускатным орехом, шафраном, паприкой и в самом конце вливаем херес. От восточных ароматов на кухне становится значительно интереснее — чувствуете себя героем арабских сказок. Однако не расслабляйтесь... Тушим мясо на среднем огне 10 минут, после чего вливаем уксус и добавляем мед. Продолжаем тушить на маленьком огне, пока мясо не станет совсем мягким (если нужно, долейте немного воды). За пять минут до полной готовности (это вы должны почувствовать сами) вливаем бренди, выключаем огонь и даем постоять  $\frac{1}{2}$  часа под крышкой (блюдо не должно остыть). Подавать под восточную музыку с зеленым чаем. Неверные могут обойтись и красным вином.

На десерт в ресторанчиках Гранады можно заказать *pan de higos* — прессованный инжир (про этот необычный продукт мы расскажем немного позже), *roscos* — жаренные в оливковом масле крендельки с анисом, *empanadillas* — маленькие жареные пирожки с начинкой из тыквы с сахаром и специями или традиционный *pasas* — изюм. Не менее хороши и разнообразные местные кондитерские изделия, например *tortas de aceite* — круглые плоские лепешки, *piñonate* — сладость на базе сосновых орешков и доставшиеся в наследство от арабской культуры миндальное печенье альмендрадос» (*almendra-dos*). Последнее, кстати, также можно попробовать приготовить самостоятельно — процесс не так уж сложен.

## МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (Almendrados)

На 36 штук нам понадобится: 2 чашки очищенного от кожицы мелко порубленного миндаля; 2 яичных белка комнатной температуры; 1 чашка просеянной сахарной пудры; 1 чайная ложка ванильного сахара.

Слегка обжарить миндаль. Взбить белки до густоты и, не прекращая взбивать, постепенно добавлять сахар. После того как добавлен весь сахар, взбивать еще 5—8 минут и осторожно ввести миндаль и ванильный сахар. Взбитую массу выложить ложкой или выдавить в виде колец (с помощью кондитерского мешка) на смазанный маслом противень. Выпекать 17—20 минут в разогретой до 170 °С духовке, пока печенье не начнет слегка поджариваться. Альмендрадос готовы! При обсуждении этого кондитерского изделия за столом лучше называть его исключительно так — по-испански. Обычное миндальное печенье можно купить и в наших магазинах...

Еще один из характерных десертов кухни морисков *Torta Real de Motril* — говорят, что кастильские короли обожали его. Сегодня город Мотриль, в честь которого названо блюдо, — важный рыболовный и коммерческий порт. Итак, готовим «королевский» десерт.



## КОРОЛЕВСКИЙ ПИРОГ ИЗ МОТРИЛЯ (Torta Real de Motril)

Нам понадобится: 12 яиц; третья цедра 1 лимона; 1 кг молотого миндаля; 500 г сахара; сахарная пудра и корица для украшения.

Взбиваем яйца, понемногу добавляя сахар и миндаль, а в самом конце — и лимонную цедру. Выстилаем круглую форму слегка смазанным жиром пергаментом и выкладываем на него яично-ореховую смесь. Выпекаем в разогретой до 150 °С духовке 45 минут. В принципе пирог готов. Осталось только вынуть из духовки форму, дать немного остыть, вынуть из формы пирог, посыпать его сахарной пудрой и корицей, подать на стол и собрать с присутствующих справки о наличии в их жилах голубой королевской крови...

И наконец, самой традиционной сладью гранадских морисков являются альпухаррские сопилльо (soplillos alpujarreños) — такое не слишком симпатичное для русского уха название означает что-то типа «дуновеньица»... Если вы когда-нибудь пробовали печь «капризные» пирожные безе или меренги и, закрыв все двери и форточки, уже ходили на цыпочках вокруг газовой плиты в страхе, что они осадут, то у вас не возникнет затруднений и с этими испано-арабскими «дуновеньями».

## АЛЬПУХАРРСКИЕ СОПЛИЛЬОС (Soplillos Alpujarreños)

Нам понадобится: 12 яичных белков; 1 кг сахара; 1 кг миндаля, очищенного от кожицы, крупно порубленного и слегка обжаренного в духовке.

Взбиваем белки до густоты, постепенно добавляя сахар и миндаль (все как в прошлом рецепте). Выстилаем противень слегка смазанным жиром пергаментом и постепенно (порционно) выкладываем на него яично-ореховую смесь столовой ложкой. Форму с выложенными «кучками» закладываем в разогретую до 175 °С духовку и выпекаем. Меренги (пardon, сопилльо) должны стать плотными, но не слишком румяными. Вынимаем из духовки, даем остыть и — на стол. Если, конечно, получилось...

Во всем стиле андалусской кухни очень четко прослеживаются арабские корни — как-никак Андалусия (*Al-Andalus*) находилась под властью мавров с VIII по XV век. Неудивительно, что в кухне этой провинции, как никакой другой в Европе, широко используются типично арабские анис, корица, кунжут, миндаль, мед — не правда ли, кажется, что вы погружаетесь в сказочный мир «Тысячи и одной ночи»... Однако дело не только в маврах, и многое объясняется практическими соображениями. В Хересе, где яичные белки используют для осветления вина, в ход идут оставшиеся желтки (не пропадать же добру), из них делают множество всякой сладкой вкуснятины. Это и *yemas* (йемас) — желе из желтков, и *tocino del cielo* — фирменный «желточ-

ный» крем-карамель деревушки Гвадикс. Такие десерты издавна популярны по всей Андалусии, например в Севилье.

«Мы вернулись в Севилью. В начале Змеиной улицы она купила дюжину апельсинов и велела мне их завернуть в платок. Немного дальше она купила хлеба, колбасы, бутылку мансанильи; наконец зашла в кондитерскую... Она выбрала все, что было самого лучшего и дорогого, — йемас, туррон, засахаренные фрукты, на сколько хватило денег»...

Проспер Мери́ме. Кармен

Если арабы «победили» испанцев в десертах, то испанцы в отместку не оставили мусульманам никаких надежд на место ни в самой Испании, ни... в раю. Свинина, напрочь запрещенная правоверным мусульманам строгими диетическими законами Корана, всегда была здесь в особом почете. Маленьких андалусских черных свиной особой породы иберико (*ibérico*) андалусцы кормят желудями, а их мясо идет на производство знаменитого окорока, который часто называют *pata negra* — «черное копыто» (кстати, существует и менее знаменитый *pata blanca* — «белое копыто», окорок из белых свиной). Андалусцы уверяют, что здешний микроклимат просто создан для дубов, и поэтому местные желуды — идеальный свиной корм. Вам придется поверить им на слово — хотите получить первосортный товар, просите *jamón de bellota*, то есть «желудевую» ветчину с контролируемым наименованием происхождения *D.O. Jamón de Huelva*. Окрестности Уэльвы, крупного рыболовецкого порта в Кадисском заливе, являются самым известным в Андалусии «ветчинным местом». Именно здесь делают знаменитую ветчину *jabugo*, назван-

ную в честь деревушки Хабуго, расположенной неподалеку в горах Сьерра-де-Аресена. Ветчина «хабуго» очень дорогая — ее тонко нарезают, подают с хлебом как изысканную закуску и никогда не используют в кулинарных целях. В Андалусии любое застолье начинается с ветчины, и туристы часто увозят домой вяленые свиные ноги целиком. Абсолютная и бесспорная кулинарная победа христиан!

Вполне естественно, что порт Уэльва, откуда Колумб отправился открывать Америку, славится не только ветчиной. Здесь знают множество способов приготовления *chocos* (мелких каракатиц), особым образом готовят тунца с помидорами, ската с паприкой (*raya en pimentón*), а меч-рыбу подают с моллюсками и рисом. Здесь очень популярен и морской окунь, его можно заказать с луком или с паприкой. А в Ньeble, где живут приверженцы мяса, готовят свою версию кальдереты (*caldereta del Condado*) — вкуснейшую ягнятину в горшочке. Вы можете «смастерить» ее своими руками:

### КАЛЬДЕРЕТА (Caldereta del Condado)

Нам понадобится: 1 кг бескостной ягнятины (молдой баранины), нарезанной кусками; 1 небольшой кусок окорока серрано с косточкой (можно даже одну косточку без мяса, если жалко ветчины); 1 помидор; 1 луковица; 1 зеленый перец; 1 головка чеснока; петрушка; свежая мята; 2 лавровых листа; соль и перец по вкусу; 200 мл белого сухого вина; щепотка молотой гвоздики; молотый черный перец; 1/2 чайной ложки молотого кумина; 1/2 чайной ложки паприки; 2 столовые ложки толченых сухарей.

Кладем в латку мясо, кость от окорока, помидор, лук, перец, чеснок, петрушку, мяту, лавровый лист, соль, перец и заливаем вино. Доливаем воду, чтобы мясо только прикрылось. Ставим все это на огонь, доводим до кипения, накрываем крышкой и тушим на медленном огне, пока мясо не станет совсем мягким. Готово! Теперь выкладываем мясо на блюдо, вынимаем и выбрасываем кость (она свое дело сделала). То, что осталось в латке, перекладываем в миску, вынимаем кожицу помидора, травы, разминаем и снова кладем в латку. Добавляем гвоздику, перец, кумин, паприку, толченые сухари, все хорошенько размешиваем и готовим на медленном огне, пока соус не загустеет. Пододвигаем поближе блюдо с мясом, поливаем соусом и... можно подавать. Кому такая красота может не понравиться!

Кстати, обязательно попробуйте приготовить и *pinchos morunos* (от *pincho* — шампур + *moruno* — мавританский) — основательно промаринованное мясо, приготовленное на шампурах. Такой шашлык (конечно же это вариант арабского шиш-кебаба), естественно, привнесен в эти края маврами, однако непокоренные испанцы коварно заменили в нем баранину на свинину, превратив его в тайное «гастрономическое» оружие...

### ШАШЛЫК МАВРОВ (Pinchos Morunos)

На 2–4 порции нам понадобится: 500 г свиной вырезки; 3–4 лимона (нарезать и выжать сок); 3 столовые ложки кумина;  $\frac{1}{4}$  стакана оливково-

го масла первой выжимки (*extra virgin*);  $\frac{1}{4}$  стакана рубленого чеснока;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки кайенского перца; щепотка шафрана; соль и черный перец по вкусу.

Нарезаем свинину кубиками размером примерно 2,5 см, солим и перчим. В большой миске смешиваем все остальные ингредиенты для маринада. Кладем туда куски свинины, хорошенько перемешиваем и убираем на ночь в холодильник. Утром замачиваем деревянные шпажки в воде, за 10 минут до жарки на гриле, нанизываем на них куски свинины и жарим до полной готовности, постоянно переворачивая. Конечно, можно есть и так, но классический рецепт предусматривает на гарнир рис с салатом и кусок свежей булки с хрустящей корочкой.

Впрочем, таким рецептом нас вряд ли удивить. Мы и сами частенько готовим шашлык совсем не по-восточному — из доступной свинины, а не из классической баранины... Попробуем предложить что-нибудь поэзотичнее. Отправимся к побережью, в последнюю на нашем андалусском пути провинцию Альмерия и отведаем там пикадилльо (*picadillos almerienses*) — блюдо из кусочков свинины, приготовленной с мелко нарезанным луком, чесноком, помидорами, перцем, мускатным орехом и шафраном. Вот уж где вкуснотища!

Заодно вспомним строчки Лорки из поэтического рецепта яиц фламенко — «Пять апельсинов с жидки дохнули прохладой виной. Пять сладостных

ран Христовых из альмерийской долины...» Мы и вправду попали в благодатный край апельсиновых рощ и потрясающих лунных пейзажей, знакомых по голливудским фильмам об Индиане Джонсе и Лоуренсе Аравийском. Все это — Альмерия! Мы непременно повалеемся здесь голышом на золотом песочке прогретых жарким средиземноморским солнцем пляжей, многие из которых отдалены от куп-любителей «обнаженки» — испанская федерация нудистов настоятельно рекомендует Альмерию для отдыха своим членам... Равномерно «поджарившись», осмотрим величественный Кафедральный собор, поднимемся на гору Сан-Кристобаль, чтобы увидеть старинную мавританскую крепость Алькасабу с мощными круглыми башнями, и, вспомнив, что мы на побережье, в одном из портовых рыбных ресторанчиков откушаем мидии по-рыбачки (*almejas a la pescadora*), приготовленные в вине с луком, оливковым маслом под соусом из перца, мускатных орехов, чеснока и лимона...

Будем считать это заключительным аккордом нашего путешествия по Андалусии. Дома можете попробовать приготовить еще несколько местных блюд, например рисовый салат.

### АНДАЛУССКИЙ РИСОВЫЙ САЛАТ (Ensalada de Arroz)

На 4—6 порций нам понадобятся: 1 стакан отварного риса; 1 чайная ложка соли; 8 столовых ложек оливкового масла; 3 столовые ложки винного уксуса; 1 большой толченый зубчик чеснока; 1 мелко нарезанная маленькая луковица; соль и перец;

350-граммовая банка консервированного перца; 2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки; маслины и оливки.

Моем и откидываем на дуршлаг консервированный стручковый перец. Отбираем 6 стручков и нарезаем их узкими полосками (для украшения), а остальные мелко рубим. В слегка остуженный рис добавляем масло, уксус, мелко нарезанные перец и петрушку. Слегка перемешиваем, выкладываем в салатницу, закрываем крышкой и ставим в холодильник, чтобы как следует охладился. Главное мы сделали. Осталось вынуть салат, украсить его полосками перца, оливками и маслинами. Фантазию проявите сами.

Можете приготовить и индейку по-андалусски. Несколько одомашненных индейцами птиц конкистадоры когда-то привезли в Испанию, откуда индейка начала свое триумфальное шествие по всему миру. Испанцы называли эту птицу *pavo*, возможно, из-за некоторого (впрочем, весьма отдаленного) сходства с хорошо знакомым им павлином (*pavón*). Англичане, перепутав ее с цесаркой, которую в Европу первыми завезли турецкие торговцы, назвали индейку «турецкой птицей» (*turkey*). Более сообразительные французы сразу догадались, откуда птица родом, и уже в 1523 году индейку подавали при французском дворе под названием *poule d'Inde* (индейская курица). Отсюда произошло и ее русское название — «индейка»... Итак, готовим «турецкого индюка» по-андалусски:

## ИНДЕЙКА ПО-АНДАЛУССКИ

Нам понадобится: грудка индейки; 2 столовые ложки жира; сок 2 апельсинов; 1 л бульона; 2 мелко нарезанные луковицы;  $\frac{1}{4}$  кг риса; 2 столовые ложки оливкового масла; 10—15 маслин; ломтики лимона для украшения.

Грудку птицы солим, перчим и поджариваем в жире. Пока птица готовится, смешиваем апельсиновый сок с  $\frac{1}{2}$  л бульона и увариваем примерно полчаса. В сотейнике разогреваем оливковое масло, обжариваем в нем лук вместе с рисом, заливаем оставшуюся  $\frac{1}{2}$  л горячего бульона, добавляем маслины и 20 минут варим на медленном огне. Доливаем в сотейник бульон, уваренный с апельсиновым соком, и еще немного варим. Готовый рис выкладываем на овальное блюдо, сверху — куски индейки, украшаем это все ломтиками лимона и подаем.

Пока гости уписывают индейку с рисом (*«сидел под кипарисом и ел индюшку с рисом»*), мы с вами переносимся обратно в Испанию. Наш путь лежит на восток вдоль побережья, в Мурсию — наименее известный край, называемый самыми взыскательными и избалованными путешественниками раем...

## МУРСИЯ

Земля вокруг Мурсии богатая и щедрая: апельсиновые сады с крупными золотыми плодами, персики, виноград, поля крупного испанского лука, на склонах холмов рыжие квадраты — это сушатся стручки перца, повсюду цветение и пестрота, та расточительность природы, которая неизменно волнует уроженца севера. Природой здесь был задуман рай.

*И. Эренбург. Испания. 1931—1932*

Мурсия расположена между Андалусией и Валенсией. Своими садами она похожа на Валенсию, равнинами напоминает Ла-Манчу, а природа южной части — почти андалусская. Эта самая маленькая провинция прошла тот же путь, что и вся прибрежная Испания, — когда-то ее населяли иберы и карфагеняне, позже она перешла к римлянам, затем — к вестготам и, наконец, — к арабам... В результате в 825 году на месте бывшего римского поселения Абдаррахманом II был основан арабский город Медина Мурсийя, входивший в Кордовский халифат, переименованный в дальнейшем в Мурсию и ставший сегодня столицей

одноименной провинции. Вот вкратце и все «мурсианские хроники»...

Своим первоначальным процветанием эти места обязаны замечательной оросительной системе, созданной еще маврами. С тех пор на орошаемых землях Мурсии растут лимоны (главная культура), апельсины, абрикосы, айва, виноград и персики, на сухих — рожковые, миндальные и оливковые деревья, а на полях — помидоры, лук, перец, артишоки, бобы... Именно поэтому местная кухня в целом основана на сельскохозяйственных продуктах, а лучшее подтверждение этому — традиционные тушеные овощи, овощное рагу «pisto» (*pisto murciano*), овощная похлебка «менестра» (*menestra*), бобы (*michirones*), которые добавляют в омлеты, тушат или просто кладут в салаты, а также лучшая в Испании паприка... Одним словом, дух крестьянского захолустья. Вроде бы все довольно прозаично и провинциально.

Однако это не совсем так. Тех, кто отважится заглянуть сюда, ожидают довольно необычные кулинарные открытия, хотя местную кухню часто называют самой испанской... Попробуйте, например, артишоки, жаренные с помидорами, соленые баклажаны или цветную капусту под соусом бешамель. Великолепные овощи Мурсии так сочны и вкусны сами по себе, что, например, кочан салата-латука просто разрезают на четыре части, приправляют оливковым маслом, лимонным соком и перцем и подают как отдельное блюдо под пышным названием «садовая куропатка». Даже омлеты здесь готовят самыми невероятными способами — с молодыми побегами чеснока или со спаржей.

Но далеко не все «мурсианцы» — вегетарианцы (извините за нескладную рифму). Не менее попу-

лярны здесь и блюда из жареного мяса (ягнятины, курятины и крольчатины), которые подают чаще всего с помидорами и перцем, очень вкусная колбаса *longaniza* и нежная, хорошо приправленная кровяная колбаса. Отдельного упоминания заслуживает мясной пирог с начинкой из телятины, колбасок чорисо, крутых яиц и мозгов. Это старинное блюдо готовят по праздникам, а наиболее современная его версия называется *pastel de cierva*. Хотите попробовать? Погуляйте по Старому городу столицы, расположенному вокруг изумительного по красоте собора Святой Марии (один из лучших образцов испанского барокко). Здесь сосредоточены самые уютные рестораны, кафе, таверны, бары и винные подвалы с дегустацией вин (понравившуюся бутылочку можно приобрести по цене производителя).

Стоит добраться до побережья, например до Картахены, портового города, основанного карфагинянами в 221 году до н. э., и вы в полной мере ощутите все прелести типичной приморской кухни. Блюды из риса в Мурсии не меньше, чем в Валенсии — знатоки считают, что здесь они даже вкуснее. Поэтому в припортовых тавернах вы сможете отведать и прекрасно приготовленную паэлью (о ней мы расскажем немного позже), и типичное для этих мест кальдеро (*caldero*), основу которого составляет сваренный в котелке на рыбном бульоне рис со сладким перцем. Рис здесь готовят с курятиной, крольчатинной и кефалью (тогда кра считается местным деликатесом и украшает обычно запеченного в соли морского окуни). Впечатляет и выбор даров моря — все они живописно и наглядно разложены на глиняных тарелках и выставлены на стойке бара.

## ВАЛЕНСИЯ

В Валенсии... мы завтракали в павильонах на пляже. Пирожки с жареной и мелкорубленной рыбой, и перцем, красным и зеленым, и маленькими орешками, похожими на зерна риса. Тесто нежное и рассыпчатое, а рыба так и тает во рту. Креветки только что из воды, политые лимонным соком. Розовые и сладкие и такие крупные — раза четыре куснешь. Мы много их ели. А еще мы ели «paella» из риса со всякой морской мелочью — рачками, моллюсками, ракушками, маленькими утями. Утрей мы еще ели отдельно, жаренных в масле, их не надо было даже разжевывать. И пили мы при этом белое вино, холодное, легкое и очень вкусное... А на закуску — дыни. Там ведь родина дынь... Если хочешь знать вкус дыни, возьми валенсийскую. Как вспомню эти дыни, длинные, точно рука от кисти до плеча, зеленые, точно море, и сочные, и хрустящие под ножом, а на вкус — слаще, чем летнее утро. А как вспомню этих утрей — крошечные, нежные, сложенные горкой на тарелке. Или пиво, которое мы пили с самого полудня из кружек с доброй кувшин величиной, такое холодное, что стекло всегда запотевало.

*Эрнест Хемингуэй. По ком звонит колокол*

В Валенсии, так же гармонично, как и в Андалусии, сосуществуют средиземноморские и арабские традиции, так как эта область достигла наивысшего

расцвета при мавританском господстве. Ее одноименная столица (куда мы и прибыли) — третий по величине город Испании (вместе с пригородами — около миллиона жителей) — развивалась с такой энергией, что «не успевала оглядываться на прошлое»... Поэтому даже в старом центре Валенсии смешались все архитектурные стили: восточная пышность арабских бань XI века, готические колокольные кафедрального собора Мигелеты, барочные башни церкви Санта Каталина, рококо дворца маркиза де Дос-Агуаса, где сегодня располагается музей керамики, и плачурный модернизм Северного вокзала. К вечеру почти все жители города выходят на улицу Кабальерос (*Calle de Caballeros*), откуда начинают свое традиционное путешествие от бара к бару... Да и не только валенсийцы — сюда толпами приезжают и жители других испанских городов, чтобы тоже прогуляться по этой веселой и бесшабашной «рыцарской» улице. Даже в четыре часа утра *Calle de Caballeros* все еще полна людей, хотя самые выносливые уже перемещаются в клубы и дискотеки на побережье...

Солнце, апельсины, дыни, оливки, отборный миндаль, помидоры, лук, шафран, морепродукты, халва и отличные вина из Утьель-Рекены лучшие всего характеризуют валенсийскую кухню — одну из самых изысканных в Испании. На рисовых полях этой области выращивают главный ингредиент знаменитой валенсийской паэльлы (*paella Valenciana*) — блюда, ставшего символом испанской гастрономии. Вот с него мы, пожалуй, и начнем наше кулинарное путешествие по Валенсии...

*«В Испании я в некоторых местах попробовал паэлю... На раскаленную сковородку под пынуций сухой огонь наливается оливковое масло, укладываются ка-*

ракатицы, небольшие кусочки курятины, улитки, креветки, небольшие лангусты<sup>1</sup> и что-то еще, зелень и, конечно, рис — тонкий, промытый, чистый. От всех этих каракатиц рис становится желтым, таким, каким мы привыкли видеть рис в среднеазиатских и азербайджанских пловах. В изобилии масла ничего не подгорает. О, я забыл сказать, что туда обязательно входят устрицы и другие моллюски в раковинах. Вот такой плов называется паэльей... И самая важная его характеристика в том, что оно очень большое. Так, где бы мы ни ели паэлью — это всегда гигантские порции...

Александр Левинтов. Жратва  
(социально-поваренная книга из серии  
«Небольшая Советская Энциклопедия»)

Современная «раскрученная» во всем мире паэлья — праздничное блюдо из приправленного шафраном риса с креветками, устрицами, мидиями, кусочками нежнейшего куриного мяса, помидорами, чесноком, фасолью и перцем. Существует не менее 50 «классических» рецептов — это и *paella marinera* с морепродуктами, и *paella de pollo* с куриным мясом, и *paella de centollo* с крабами, и *paella castellana* с мясом... Однако лишь та паэлья, которую сами валенсийцы называют *paella Valenciana*, отличается использованием исключительно улиток и курятины, не считая, конечно, риса, шафрана и помидоров — трех обязательных ингредиентов любого рецепта (кстати, желтизну рису придают не морепродукты, как пишет

А. Левинтов, а шафран). Изначально паэлья была обыденной пищей бедноты, проживавшей в пригородах Альбуферы, неподалеку от Валенсии, и рецепт ее приготовления, датируемый примерно XIX веком, включал только то, что давала земля. Крестьяне, трудившиеся на рисовых полях, готовили из риса еду на костре в сковородке с двумя ручками, которая на местном диалекте называлась *paella*. К рису добавляли все, что было под рукой, — речную рыбу, мясо лягушек, кроликов или диких уток. Рис сажают довольно далеко от моря, поэтому морепродукты и морская рыба появились в этом кушанье много позже. И все-таки своим распространением паэлья обязана так называемым «мерендерос» (*merenderos*) — маленьким рыбацким ресторанчикам на побережье. Именно там туристы впервые смогли оценить это блюдо по достоинству.

Валенсийцам приходится мириться с тем, что в их родную паэлью сегодня кладут доньшки артишоков, кукурузу, горох, креветки, омаров, угря, морского черта, молодых кальмарчиков, моллюсков, свинину, ветчину, колбаски чорисо и даже грецкие орехи. И этим, впрочем, не ограничиваются, хотя строгие пуристы утверждают, что паэлью смешивать мясо и морепродукты... Вместо чорисо часто используют сырой окорок, вместо курицы — индейку или кролика, а что касается морепродуктов, то здесь вообще нет никаких запретов. Оказываются, даже и рис — не догма! В Каталонии существует очень похожее на паэлью кушанье *fideuà* (фидеуа), где вместо риса используют тонкую вермишель; это блюдо очень популярно у рыбаков, утверждающих, что макароны и фиделия еще лучше, чем рис, подчеркивают вкус

<sup>1</sup> Л а н г у с т — морской рак, похожий на омара, но без клешней, с длиной тела до 60 см. Обитает в теплых водах Атлантики, Тихого океана и Средиземного моря.



и аромат морепродуктов (о нем мы подробнее расскажем чуть позже)...

Естественно, растущий успех паэльлы заставлял поваров проявлять все большую и большую фантазию, в результате чего единственной неизменной частью осталась, пожалуй, только сама «паэльера» (*paellera*) — традиционная чугунная круглая сковорода с низкими, расширяющимися краями и двумя ручками. В подобных сковородах подают паэлью в испанских ресторанах, как правило, на двоих, поэтому сразу же умножайте цену в меню на два. Кстати, сами испанцы называют это блюдо «паэйя», поэтому, заказывая его в ресторане, лучше произнесите именно так, и вас сразу же поймут.

Вынос паэльлы превращает обед в театрализованный праздник. Занавес поднимается. Явление первое: официант устанавливает в центре стола керамическую подставку или соломенную плетенку. Антракт. Явление второе: на подставку торжественно водружается пышущая жаром сковорода — ее горячие ручки обернуты бумажными салфетками. Напряжение в зале достигает наивысшего накала... Явление третье: рядом с паэльей появляется отдельное блюдо, на нем аккуратно выложены желто-солнечные дольки лимона с надрезанной кожурой — еще одно яркое пятно на столе... Не торопитесь набрасываться, будет и четвертое, последнее, действие специально для терпеливых (и ленивых) — исполняющий главную роль официант, дав полюбоваться блюдом на сковороде, раскладывает паэлью по тарелкам на специальном сервировочном столике. Занавес. Можете приступить... Однако не стоит лишать себя удовольствия — вы можете поучаствовать в этом спектакле, рас-

кладывая горячую ароматную паэлью самостоятельно и орошая ее соком лимона... Учтите! В приличных местах паэлью надо заказывать заранее — приготовить что-нибудь пристойное за 15 минут просто невозможно. Говорят, что из напитков для паэльлы неплохо подходит сангрия, хотя, на наш взгляд, ее лучше потягивать в томительном ожидании заказа, а запивать его — чуть сладковатым охлажденным белым вином...

И хотя родиной паэльлы считается Валенсия, чтобы попробовать это блюдо, не обязательно отправиться туда, например, и в Мадриде можно заглянуть в специализированный ресторан *La Barraca* на *Reina 29*. Однако истинные гурмэ знают, что настоящую паэлью можно отведать только в небольших прибрежных городках Валенсии, где повара (исключительно мужского полу) готовят ее на площадях в огромных паэльерах, разогреваемых дровами (специалисты утверждают, что настоящую паэлью можно приготовить только на древесном угле). Сам процесс превращается в настоящее цирковое представление, особенно когда в кипящий рис засыпают еще живые «дары моря». Те, естественно, пытаются оттуда выползти, а невозмутимые повара, не обращая на это никакого внимания, размешивают варево деревянными ложками, больше похожими на весла.

Паэлья приобрела такую популярность в мире, что расфасованные в банки комплекты для домашнего приготовления охотно покупают в своих супермаркетах даже французские гурманы. Можно поискать подобные полуфабрикаты и у нас, дальше все просто — читайте инструкцию на этикетке. Что-то обязательно получится, хотя и не совсем то... Однако никогда, вы слышите — ни-

когда (!) не берите паэлью в туристских забегаловках, где она выставлена на витрине, — ее нельзя подогреть в микроволновке! «Паэлья никого не ждет», — говорят валенсийцы и терпеливо ждут ее, вдыхая исходящий из кухни аромат и истекая слюной. Паэлья должна быть обязательно с пылу с жару. Все прочие, наскоро разогретые суррогаты только испортят ваше представление о знаменитом испанском кушанье!

Давайте попробуем сами приготовить паэлью, хотя для этого, естественно, потребуются некоторое время. Вот несколько классических рецептов:

### ПАЭЛЬЯ (Paella)

*На 5—6 порций нам понадобится: 2 стакана риса; 4 стакана бульона;  $\frac{1}{2}$  курицы; 200 г телятины, нарезанной маленькими кубиками; 200 г свинины, нарезанной маленькими кубиками; 80 г шпика, мелко нарубленного; 2 луковицы, нарезанные кольцами; 3 стручка сладкого перца; 2 помидора, очищенные от кожицы и нарезанные кусочками; 2 столовые ложки отваренного зеленого горошка; 4 столовые ложки растительного масла; щепотка шафрана; соль, перец; 1 столовая ложка мелко нарубленного эстрагона или листьев шалфея; 300 г телячьих костей; пучок зелени для супа; 250 г рыбы, нарезанной кусками; сок 1 лимона.*

Наливаем в кастрюлю 1 л воды, кладем в нее телячьи кости, голову и кости рыбы, добавляем зелень, солим и варим все это на небольшом

огне. Готовый бульон процеживаем. В паэльеру (теперь вы знаете, что это такое) кладем половину шпика и растапливаем его, добавив половину положенного по рецепту растительного масла. Принимаемся за курицу. Разделяем ее на мелкие части, натираем каждый кусок солью и обжариваем. Вливаем небольшое количество воды и тушим до готовности, после чего вынимаем и ставим в теплое место. Затем таким же способом готовим свинину, вынимаем и ставим рядом с курицей. Сбрызгиваем рыбу лимонным соком и обжариваем в отдельной сковороде в растительном масле. Оставшийся шпик растапливаем в паэльере и обжариваем в нем лук и стручковый перец. Беремся за рис — промываем, обсушиваем, смешиваем с луком и перцем и тушим на очень слабом огне в течение 5 минут. Добавляем туда же половину бульона,правляем солью и перцем. Когда рис разбухнет, вливаем весь оставшийся бульон, кладем помидоры, курицу, мясо и рыбу, а примерно через 10 минут добавляем горошек и зелень. Имейте в виду, что, когда заложены все ингредиенты, их ни в коем случае нельзя перемешивать! Осталось поместить паэльеру на 5 минут в разогретую духовку, чтобы паэлья «дошла», и сразу же ставить на стол. Не так-то все, оказывается, и просто, но ваше старание непременно будет компенсировано восхищенными возгласами и горящими взглядами голодных гостей.

Только подлинный мастер может приготовить паэлью так, чтобы ничего не подгорело, но при этом и не осталось сырым. А главный секрет блю-

да заключается в уникальной текстуре круглого среднезернистого риса после приготовления — он должен быть рассыпчатым, сухим и в то же время нежным и мягким, — одним словом, «пушистым». Кроме того, только такой рис быстро принимает вкус и аромат продуктов, с которыми готовится... Кстати, рис испанцы не моют (нужно оставить ему крахмальную шубку), а заливают кипятком, варят на сильном огне без крышки несколько минут, затем огонь убавляют и варят 18—20 минут. Ничего не перемешивают, хотя некоторые встряхивают сковороду, чтобы не прилипало ко дну, а другие, наоборот, любят «пригарочки». Шафран — дорог, поэтому в паэлью его иногда заменяют паприкой или пищевым красителем, но ни в коем случае не турмериком, иначе вкус будет совсем не «паэльным»... Возможно, вам больше понравится более сложный рецепт праздничной паэльи с морепродуктами. Хотите приготовить? Давайте попробуем! Не забудьте только снять деньги с книжки, чтобы купить все необходимые продукты, — этот вариант паэльи «кусается»...

### ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ (Paella Marinera)

*Нам понадобится: 300 г риса; 1 курица весом 1—1,5 кг, нарезанная на кусочки; острая колбаса чорисо, также нарезанная кусочками; 250 г очищенного гороха; 2 луковицы; 300 г помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных кусочками; 8 больших креветок в панцире; 16 больших мидий (естественно, без раковины); 500 г кальмаров; 200 г морских гребешков; стручко-*

*вый перец (1 зеленый и 1 желтый); 2 дольки чеснока; веточка сельдерея; зеленый лук; небольшой пучок петрушки; 1 л бульона; 2 паке-тика шафрана (по 0,5 г каждый); оливковое масло; соль, перец по вкусу.*

Разогреваем в сковороде-паэльере 4 столовые ложки оливкового масла, кладем туда кусочки курицы и жарим на среднем огне, постоянно перемешивая, в течение 10 минут. В другой посуде, например в небольшом сотейнике, разогреваем 2 столовые ложки оливкового масла и обжариваем в нем в течение 4—5 минут нарезанные чеснок, зеленый лук, петрушку, сельдерей и репчатый лук. Хорошенько все перемешиваем, кладем туда же помидоры и готовим еще 5 минут. Затем добавляем колбасу, слегка проваренный горох, креветки и жарим еще несколько минут. Придвигаем поближе одиноко сидящую в стороне паэльеру с курицей, перекладываем в нее содержимое сотейника, солим, перчим и еще разок тщательно перемешиваем. Добавляем очищенные и нарезанные тонкими полосками кальмары, морские гребешки, очищенные мидии, нарезанный лук и жарим все это на сильном огне, перемешивая после добавления каждого нового компонента. Теперь добавляем рис, теплый бульон с растворенным в нем шафраном и доводим до кипения. Главное сделано. Осталось закрыть паэльеру сверху фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Паэлья должна получиться абсолютно сухой, а зерна риса — хорошо отделяться друг от друга. Если бульон еще не полностью впитался, можно поддержать паэлью в

духовке еще несколько минут. Не торопитесь снимать фольгу с пазльеры и подавать пазлю — лучше дайте ей постоять минут 10 под «крышкой». Пусть гости немного помучаются...

И наконец, приведем здесь рецепт «морской» пазльи из книги «Русская кухня в изгнании» признанных авторитетов «зарубежной кухни» П. Вайля и А. Гениса. Авторы называют ее «пазля марискада», хотя, на наш взгляд, словом *mariscada* чаще все-таки называют довольно распространенное в американской кухне бразильское рыбное рагу с морепродуктами (впрочем, это не так уж и важно):

#### ПАЗЛЯ МАРИСКАДА (Paella Mariscada)

В широкой плоской кастрюле потушить в масле мелко нарезанный лук и сельдерей. Потом добавить 2 чашки (!) мелко нарезанной петрушки, влить немного оливкового масла, всыпать нарезанный чеснок (8—10 зубчиков). Уложить поверх предварительно слегка отваренные креветки, сырые скаллопы (морские гребешки), кусочки сырого рыбного филе, готовое мясо крабов. Обильно посыпать все эстрагоном. Заранее приготовить мидии. Дюжины две мидий бросить на горячую сковороду, слегка смазанную маслом, и дожидаться, когда створки откроются и выпустят сок. Все вместе — раковины и сок — высыпать вместе с остальными морепродуктами в кастрюлю, добавить, если надо, бульон из-под креветок и потушить минут пять. Отдельно отварить рис — обязательно с красным перцем, щепоткой мускат-

ного ореха и шафраном. Выложить готовый рис на большое блюдо, сверху — содержимое кастрюли. Пропитанный соками морских тварей, пряный рис в сочетании с самими тварями украсит жизнь. Под пазлю марискаду хорошо идет ария Кармен, арагонская хота, танец падеспань и русский национальный напиток водка...

Попробуйте угадать, кто приготовил самую большую пазлю в мире. Правильно! Сделал ее повара-валенсиец Хуан Карлос Галбис с помощниками 8 марта 1992 года (хороший подарок к женскому празднику!) — они приготовили на сковороде диаметром около 20 м пазлю, которую ели почти 100 тысяч человек. Рекорд был занесен в книгу Гиннеса. Кстати, они побили достижение другого повара-испанца по прозвищу Пепиту — он со своей командой 25 августа 1987 года в Плая-де-Аро (Херона) на сковороде диаметром 16 метров «соорудил» пазлю из 3,7 т риса, 3 т мяса, 1,5 т мидий, 700 кг перца и фасоли, 200 кг чеснока и 400 л масла. Шедевром удалось полакомиться 40 тысячам человек, они же модно выпили на этом «празднике живота» целых 8 тысяч бутылок каталонского игристого. В прессе на днях (когда писалась наша книга) промелькнуло сообщение, что 2 октября 2001 года в Мадриде в пазьере площадью 400 кв. м из 6 т риса, 12,5 т цыплят и крольчатин, 5 т овощей, 300 кг соли, 26 кг красного перца и 1 кг шафрана приготовили супергигантскую пазлю, которую отведало 110 тысяч человек...

Будем ждать официальной регистрации рекорда, а пока переключаемся на более «прозаичное» валенсийское блюдо, удивительно напоминающее пазлю, но почему-то считающееся здесь повседне-

ным. Называется оно *arroz a banda*, что дословно означает «рис в сторонке», и готовится из риса и практически любых морепродуктов, какис окажутся под рукой. Родина блюда — прибрежные районы Марина-Альта и Марина-Баха, но поесть его можно на всем побережье Коста-Бланка. Особенно славится им городок Табарка. Вот как его готовят:

### РИС «В СТОРОНКЕ» (Arroz a Banda)

*Нам понадобится: 500 г любой мелкой морской рыбы; по 250 г любых морепродуктов (креветок, кальмаров, каракатиц, мидий); 150 г цветной капусты; 4 небольшие картофелины; 400 г короткозернистого («круглого») риса; 2 высушенных стручка красного перца; 4 дольки чеснока; шафран, оливковое масло и соль по вкусу.*

Обжариваем на оливковом масле перец и, выложив его со сковороды, измельчаем острым ножом вместе с чесноком. На том же масле обжариваем цветную капусту и картофель. Когда овощи будут готовы, добавляем к ним перец с чесноком, заливаем 800 мл воды, доводим ее до кипения и варим около 10 минут. Затем кладем в полученный бульон рыбу, приправляем шафраном и даем покипеть еще 10—12 минут. Готовый бульон процеживаем и солим по вкусу, а рыбу и овощи вынимаем и откладываем пока в сторону. В отдельной сковороде (лучше в плоской, с низкими бортиками) слегка обжариваем рис на оливковом масле (слой риса должен быть очень тонким, поэтому сковороду лучше подобрать пошире), заливаем его бульоном, добавляем «мор-

ских гадю» (кальмаров, каракатиц, мидий) и варим все это под крышкой на небольшом огне около 20 минут. Выключаем огонь и оставляем блюдо под крышкой еще на 5 минут, чтобы рис хорошенько пропитался бульоном. Перед подачей на стол можно сбрызнуть всю эту неземную (правильно — морскую) красоту соком лимона, а еще лучше — лайма. Подаем вареную рыбу с овощами, чесночный соус «альиоли» (*all-i-oli*) и отдельно рис — «в сторонке»... Будьте уверены, что никто из приглашенных «в сторонке» (рядом с рисом) остаться не захочет.

Конечно же и праздничная паэлья, и будничные «рис в сторонке» — далеко не единственные валенсийские блюда из риса. Ведь в местных магазинах его продается не меньше сотни сортов, а уж способов его приготовления здесь знают в десять раз больше! Рис даже принимает участие в гастрономической битве испанцев и арабов, хотя завезен в Испанию явно маврами (обратите внимание на схожесть слов «паэлья» и «пилав»). В городе Алькунии провинции Аликанте ежегодно в середине апреля, начиная аж с XVII века, в память победы над арабами в 1276 году проводят шумные игры-битвы «мавров и христиан», начинающиеся торжественным парадом и заканчивающиеся (как вы догадываетесь?) успешной победой приверженцев Христа. Но современных «мавров» поражение совершенно не огорчает. Смешавшись в толпе и обнявшись с «христианами», они все вместе расходятся по барам, чтобы выпить под звон колоколов и залпы фейерверков. А заодно обсудить детали будущего «ражения, ведь до него остается не так много вре-

мени — всего год. Возможно, такой старинный обычай породил и еще одно испанское блюдо «мавры и христиане» (*moros y cristianos*), представляющее собой белый рис (видимо, это «христиане») в сочетании с черной фасолью (а это, скорее всего, «мавры»). Правда, никакого кулинарного конфликта в блюде не наблюдается — рис и фасоль довольно мирно уживаются друг с другом сначала на тарелке, а затем и в желудке...

Кстати, в Альеке любят готовить *barjokes farcides* — фаршированный рисом сладкий красный перец (кстати, так же делают в Молдавии, Румынии и Болгарии), а также сытное блюдо *ollela*, или *olla churra* — из свинины, всевозможных колбас, тыквы, репы, стручковой фасоли, гороха и риса. Во время проведения Праздника авры и христиан такое блюдо очень популярно у обеих «воюющих» сторон, однако в данном случае рис в него не кладут. Объясняют это тем, что сражение может затянуться и рис — перевариться, что совершенно недопустимо...

Рис вообще очень популярен в Аликанте, главным образом в сочетании с рыбой и морепродуктами. Это и *arroz a la alicantina* — рис по-аликантски с курятиной, морепродуктами и красным перцем нбора, и *arroz a banda* — с креветками в соусе из морепродуктов, и *arroz con costia* — с яйцом, и *arroz negro* — с каракатицей в собственных «чернилах», и *arroz empedrado* — с помидорами, треской и белой фасолью, и *arroz a la marinera* — с морепродуктами, и даже *arroz con alcachofa* — с артишоками и ветчиной. А вот аликантскую паэлью (*paella alicantina*) готовят без морепродуктов, лишь с крольчатинной и курятиной... Хотя с рыбой здесь перебоев не бывает, и лучшее подтверждение этому *pericana* — тра-

диционное «зимнее» блюдо из трески, оливкового масла, высушенного стручкового перца и чеснока.

Важное место в кухне Валенсии занимает «рис в духовке» (*arroz al horno*). Готовят его по старинному рецепту, сохранившемуся с тех времен, когда еду готовили на дровах, и, чтобы не разжигать огонь в печи, рис в мелкой глиняной посуде сносили в общую «коммунальную» печь. Хозяйки в тот день могли отдохнуть от плиты. Для «риса в духовке» годится самый простой бульон из остатков мяса и костей, в него добавляют сало, кровяную колбасу морсилью, нут, картофель, нарезанные помидоры, чеснок (целыми головками) и базилик. Сегодня блюдо, до недавних времен считавшееся слишком примитивным для тонкого вкуса, подают в лучших ресторанах Валенсии, естественно облагородив его специями и усовершенствовав за счет использования свиных ребрышек или стручковой фасоли. Иногда рис даже заливают взбитыми яйцами, перед тем как запечь... Настоящие мастера приготовления риса в духовке — жители городков Ориуэла и Эльче. Кстати, в Эльче, прелестном городке в пальмовых рощах, сохраняют и передают из поколения в поколение уникальный рецепт еще одного блюда из риса *arroz con costia*. В нем, кроме риса, присутствует огромное количество ингредиентов: шампенек, кролик, колбаски, кровяная колбаса, нут, сверху выкладывают фрикадельки из свиного фарша и толченых сухарей, все это великолепие заправляют взбитыми яйцами и запекают в духовке...

Рассказ о валенсийских блюдах из риса был бы неполон без еще двух довольно любопытных рецептов. Первый — *arroz amb fessols i naps* — рис с фасолью и репой, в который иногда добавляют свиные ножки, уши и кровяную колбасу. Второй — *arroz en*

*orós y bastos* (*orós y bastos* — масти испанской карточной колоды) — постное блюдо, которое одни готовят с фасолью и картофелем, другие — с улитками и шпинатом, третьи — с мелкими кальмарами и цветной капустой, четвертые — с нуттом и помидорами. К типичным валенсийским кушаньям смело можно отнести и кальдеро (*caldero*) — рис вместе с рыбой готовят в кальдере (котелке с дужкой и полукруглым днищем) на углях (понятно, что оно довольно популярно на прибрежных пикниках). А в Кастельоне готовят типично рыбацкое блюдо *arrosejat* — рис, сваренный на рыбном бульоне...

Чувствуете, что рыба и морепродукты постепенно выходят у нас на второе место по популярности после риса? Действительно, от северных районов провинции Кастельон до южных границ провинции Аликанте ежедневный улов рыбаков снабжает жителей этих мест дарами моря. Поэтому в типично валенсийском меню все время будут мелькать многочисленные *mojama* (икра тунца), *bacalao salado* (соленая треска), *anchoas* (анчоусы), *pulpo seco* (вяленый осьминог). Даже «чернильную» жидкость, которую осьминог выпускает в минуты опасности, здесь используют для придания цвета и вкуса различным блюдам: макаронным изделиям, супам и рагу. Например, в рестораниках практически любого прибрежного города можно отведать «черный рис» (*arroz negro*), от души слобренный «чернилами». Многие рыбные блюда Валенсии приправляют весьма популярным соусом *all-i-pebre* из оливкового масла, чеснока и паприки. Его подают, например, к угрю, жаренному на гриле или на углях. А любимую валенсийцами меч-рыбу готовят с апельсинами — *pec espada a la naranja*...

Постарайтесь попробовать хоть что-нибудь из перечисленного рыбного великолепия, не забыв осмотреть и Аликанте — столицу одноименной провинции и второй город Валенсии. Около 2500 лет назад на этом месте уже существовало иберийское поселение, которое пришедшие сюда греки называли *Akra Leuke* (белая возвышенность). Поселение, превратившееся в город, завоевали римляне и переименовали в *Lucentum* (город светлого сияния). И наконец, сменившие римлян маавры называли город по-своему — Аль-Лукант. В настоящее время существует два его официальных названия: испанское *Alicante* и валенсийское *Alacant*. Самой главной достопримечательностью города является расположенная на высокой скале крепость *Castillo de Santa Barbara* — «однофамилица» калифорнийского города Санта-Барбара, прославившегося благодаря бесчисленному телевизионному сериалу... Кстати, и наша православная церковь почитает святую Варвару, римскую мученицу, принявшую смерть за веру, — ее день отмечается 17 декабря.

На втором месте (по крайней мере, для нас) — Приморский бульвар (*Paseo Marítimo*) с его чудесной пальмовой аллеей, любимое место прогулок горожан и туристов. Как раз здесь расположены многочисленные рестораны, бары и кафе города. Аллея, вымощенная плитками белого, бежевого и белого мрамора, производит впечатление изолированного спокойного острова в суете современного города. Здесь мы и перекусим. Поищите в меню *michirones* (мичиронес) — очень густой суп или жидкое рагу из фасоли, кусочков окорока, копченых колбас и острого перца; *pebereta talladeta* (пеперета-тальядета) — картофель, тушеный со сладким перцем и тунцом, *guisado de pavo* (гиса-

до-де-паво) — жаркое из индейки, или, наконец, попробуйте рагу по-крестьянски (*pisto huertano*) из свеклы, фасоли и бобов. Поищите здесь и утку с апельсинами (*pato a la naranja*) — в самых изысканных версиях этого старинного блюда используют отборных альбуферских уток, которые славились по всей Испании...

Да, не забудьте, что мы — на побережье, поэтому смело заказывайте рыбу дораду в соли (*dorada a la sal*). Готовят ее здесь довольно необычно — нечищеную рыбу обваливают в крупной морской соли, обкладывают лимонными дольками, запекают и подают целиком. Перед тем как насладиться ее нежным вкусом, вам придется подождать, пока официант разобьет запекающуюся твердую соляную корку и разделает рыбу. Впрочем, почему же необычно? Так у нас часто готовили, а может, и сейчас еще готовят карпа.

## КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛИ

Рыбу целиком кладем на противень и густо засыпаем крупной солью, смешанной с красным перцем, так, чтобы карпа совсем не было видно. Соли не жалеем — чешуя прекрасно защищает рыбу и не допустит пересола... Ставим противень в духовку, и периодически поглядываем — минут через 40 на среднем огне карп покроется затвердевшей, коричневой по краям соляной коркой. Аккуратно ручкой большого ножа обкалываем верхнюю корку соли, лопаточкой поддеваем рыбу и осторожно перекладываем на блюдо. Отделяем голову, сдираем легко сходящую, как чулок, кожу с чешуей, вычищаем горячие внутренности, бе-

рем вилку и... Не спешите с мелкими костями, время у нас есть. Скелет отделится сам, непосредственно в процессе поедания нежнейшего и ароматнейшего карпа.

Посетим, например, рыбный ресторан *Quo Vadis* на *Plaza Santissima Faz*, 3 и попробуем здесь *лангустов* (*langosta*) или креветок — крупных (*langostinos*) и мелких (*gambas*). Закажем мидий по-аликантски (*mejillones Alicantinos*) — тушеных в белом вине с чесноком, луком и красным перцем, или еще под соусом из вяленых помидоров. Ответим и кальмара (*calamar*) — короля валенсийских закусок. Местные повара замачивают его в вине, маринуют, сдабривают огромным количеством пряностей и готовят *a la plancha* — на сковороде или, напротив, *al pil-pil*, или *al ajillo* — в чесночном соусе или *a la romana* — нарезают колечками и обжаривают в кляре, иногда с кольцами лука (кстати, кальмар по-романски очень популярен во всей Испании). В конце концов, пробуйте каракатицу, запеченную крендельком и сбрызнутую лимонным соком, или кнели из лангуста... Кстати, последнее блюдо можно попробовать приготовить дома, если, конечно, в вашем супермаркете есть лангусты, а в кошельке — достаточно денег.

## КНЕЛИ ИЗ ЛАНГУСТА

Нам понадобится: 250 г очищенного от панциря лангуста; 5–6 столовых ложек оливкового масла; 5 столовых ложек муки; 1 столовая ложка мелко нарубленного репчатого лука;  $\frac{1}{2}$  л



молока; перец, соль, мускатный орех; 50 г ветчины; 2 яйца; панировочные сухари; масло для жаренья клецок.

Разогреваем в сковороде оливковое масло, обжариваем лук, добавляем ветчину, затем муку и постепенно вливаем молоко, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комочки. Мелко нарезаем мясо лангуста и также кладем в сковороду. Все это тушим на очень маленьком огне, затем приправляем солью, мускатным орехом, перцем и даем остыть. Отдельно взбиваем яйца. Из остывшей массы формуем небольшие кнели, окунаем их поочередно в яичную смесь, обваливаем в сухарях и жарим в кипящем масле до образования коричневой хрустящей корочки. Те, кому не хватило денег на лангуста, могут заменить его курятиной — получится не менее вкусно, хотя и менее экзотично...

Путешествуя по Валенсийской области, между городами Аликанте и собственно Валенсией, можно забраться куда-нибудь в горы, подальше от моря. Это сразу же скажется на меню. Здесь меньше едят рыбу, зато овощи и мясо (особенно кролик) — в полном ассортименте. Типичная местная закуска *minxos* — пирожки из кукурузной муки с овощной начинкой. Попробуйте традиционный суп с пророщенной пшеницей *olla de trigo* — когда-то он был типично арабским блюдом, пока коварные христиане-испанцы не добавили в него свинину. Обычно такой суп подают на ужин — он готовится около пяти часов. Не удивляйтесь, что так долго — в него входит много составляющих, и все они кла-

дутся в кастрюлю по очереди. И наконец, любят здесь *bollii* — картофель, фасоль и артишоки тушат полчаса с оливковым маслом, а подают зимой горячим, а летом холодным...

Последний пункт нашего пути — Валенсия, столица провинции и третий по величине город Испании, основанный еще римлянами в 183 году до н. э. На *Plaza Zaragoza* высится уникальный готический собор, реставрированный в эпоху расцвета барокко. Построенная в XV веке башня его колокольни Микелет (Miguelete) в форме восьмигранника известна далеко за пределами Испании и является символом Валенсии. Любители искусств могут посетить Музей изобразительного искусства, где собрана одна из лучших коллекций живописи в Испании — Босх, Эль Греко, Веласкес, Рибера, Рибальта и Гойя. Остальных приглашают многочисленные рестораны и таверны — например, дорогой и изысканный *La Hacienda* на *Navarro Reverter 12*, или оформленный под морскую яхту *El Timonel* на *Félix Pizcjeta*, где прекрасно готовят блюда из морепродуктов (не забыли, что мы на побережье?), или не очень дорогой, но обильный *Gargantua* на *Navarro Reverter 9* — несмотря на французское название, здесь типичная испанская кухня... Из-за бурной ночной жизни Валенсию часто называют «городом ночи» — воспользуемся и мы представленной возможностью побродить по открытым до утра барам и почувствовать особую луру, которая вдохновляла «на подвиги» художника Суровья, писателя Висенте Бласко Ибаньеса и... авантюристов семейства Борджиа.

В Валенсии есть чем заняться и сладкоежкам — спасибо маврам! Алькой знаменит своим засахаренным миндалем, Валенсия — печеньем, Вилья-Хольоса — шоколадом и шоколадными конфетами, Аль-

байда — засахаренными фруктами, Марина-Альта — изюмом, Аликанте — фирменным турроном из целого миндала в меду с сахаром (почти грильяж). К вашим услугам орехи, апельсины и лимоны в самых разнообразных пирожных, тортах, пончиках и мороженом (*helado*), засахаренные каштаны (*castañas*) и многочисленные выпечные изделия. Попробуйте, например, *tarta de queso* — торт с творожным суфле, покрытым ягодно-фруктовыми желе, или пирожные-корзиночки с такой же начинкой.

И конечно же найдется, чем все это запить... Для умеренных любителей алкоголя вполне подойдет «вода Валенсии» (*agua de Valencia*) — смесь свежевыжатого апельсинового сока, шампанского и капельки рома. Тем, кто совсем не пьет, придется по душе похожая на молочный коктейль «орчата» из чуфы (о ней мы уже рассказывали) с рогадиками (их периодически макают в орчату) или типично валенсийский напиток *agua de cebada* — ячменный настой, который подают со льдом (на удивление вкусно)... Остальным (лицам с нормальной алкогольной ориентацией) сообщаем, что Валенсия является главным производителем сухих, полусухих и сладких ликерных вин (лучшее сопровождение десерта) из винограда Москатель, подвяленного на соломенных матах. Жаркий климат и близость Средиземного моря наделяют виноград Валенсии необычайной силой и энергией, а выдержка в дубовых бочках придает производимым здесь глубоким и полным винам неповторимый вкус и аромат. Среди красных сортов винограда преобладают Монастрель и Гарнача. Из них получают приятные легкие вина, которые лучше пить молодыми.

Особой славой пользуется Вальдепеньяс (буквально: «долина камней») — регион, расположен-

ный в южной части долины Месета, среди холмов Сьерра-Морены. Местные жители гордятся древней историей своего виноделия, которая берет начало с эпохи римских завоеваний, а также знаменитыми «тинахас» (*tinajas*) — огромными амфорами из обожженной глины. В таких «кувшинчиках» здесь издревле выдерживали вино. Самый распространенный здесь сорт винограда — Сенсиль. Из него производят красные вина на любой вкус — от недорогих популярных марок, распространенных в барах Мадрида и Коста-дель-Соль, до выдержанных в дубовых бочках элегантных и дорогих, приобретаемых в основном знатоками и коллекционерами. Напомним, что наиболее известными винами Валенсии являются вина Утьель-Рекены (*Utiel-Requena*) — этот винодельческий регион особенно славится отменными розовыми винами с комплексным фруктовым букетом. Выпейте «на дорожку» бокальчик и двинемся дальше. Не упустим возможность добраться отсюда до островной Испании — из Валенсии на Майорку ежедневно отправляется паром, всего каких-то 240 км... Довольно неожиданный «поворот», но зато весьма любопытный. В чем вы сейчас убедитесь сами...

## БАЛЕАРСКИЕ ОСТРОВА

Все, что могут создать силой воображения художник и поэт, в этих местах сотворила природа. Огромный размах, бесчисленные детали, неисчерпаемое разнообразие, смутные глубины — здесь есть все, искусству добавить нечего...

*Жорж Санд. Зима на Майорке*

...Не можем же мы пропустить Балеарский архипелаг и не побывать на островах Майорка, Менорка, Ивиса, Форментера и Кабрера! Представляете себе край, где «искусству добавить нечего»?! Благодаря своему климату, пляжам и развитой инфраструктуре туризма Балеары бесспорно являются наиболее престижными и привлекательными зонами отдыха на Средиземном море. Как это ни покажется странным, но архипелаг получил свое название от греческого слова *ballein* — бросать, метать, так как местные жители когда-то считались особо искусными пращниками (а может, считаются до сих пор — советуем на всякий случай их не обижать). Естественно, балеарцы пользовались большим почетом как в армии Ганнибала, так и позднее — в войсках римлян (по крайней

мере, именно так утверждает Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза И.А. Ефрона). Интересно, что от Карфагена, которому они помогли победить в битвах с могущественной Римской империей, метким пращникам-балеарцам была обещана особая награда... Впрочем, заглянем лучше в роман «Саламбо» Гюстава Флобера:

*«Греки придирались из-за различия монет... Негры требовали, чтобы им дали белые раковины, которые употреблялись для торговых сделок внутри Африки... Балеарам обещали нечто лучшее — женщин. Суф-фет ответил, что для них ожидается целый караван девственниц, но путь — далек, и нужно ждать еще шесть месяцев. Он сказал, что, когда женщины достаточно расплодятся<sup>1</sup>, их натрут благовонными маслами и отправят на кораблях в балеарские порты».*

Вот так! Разве не заманчиво посетить уголок, где лучшей наградой для настоящего мужчины-бойца считается... хорошо упитанная женщина (будем надеяться, что желания балеарских женщин не менее романтичны). С отвагой местных жителей связана и одна из очень распространенных кулинарных легенд. Рассказывают, что жители столицы острова Менорка — города Маона (по-каталонски это название звучит на китайский лад — Мао) — во время одной из осад съели все продукты, кроме яиц и оливкового масла, и из них ухитрились придумать питательный густой соус, распространившийся

<sup>1</sup> Найденные на Гран-Канарии терракотовые женские фигурки с толстыми животами подтверждают, что на островах существовал характерный для многих первобытных народов «изначай» («откармливания невесты»). Считалось, что женщина с большим животом может родить более крупного, а значит, и более здорового ребенка...

впоследствии по миру и названный соответственно «майонезом»...

По правде говоря, это не единственная версия, хотя подавляющее большинство легенд все-таки связывают майонез с Маоном. Самая распространенная — приписывает изобретение соуса личному повару французского полководца герцога Луи Крильонского, блестяще отвоевавшего в 1782 году Маон у англичан. Тогда на пиру, устроенном в честь победы, якобы впервые были поданы кушанья под соусом *mayonnaise*, приготовленным из продуктов, которыми славился остров, — оливкового масла, индюшачьих яиц, лимонного сока и красного перца. Другая версия связывает соус с именем Дюка Ришелье, одержавшего победу над Маоном ранее — в 1757 году... Один из наших путешественников даже утверждает, что секрет майонеза «...племянник известного кардинала раскрыл во время одной из многочисленных любовных интрижек» (попробуйте представить себе подробности процесса «раскрытия секрета» — что-то похожее было в фильме «9½ недель»)... На самом деле все версии грешат неточностями, и майонез неизменно остается рекордсменом по количеству баек о происхождении. И поскольку даже такие солидные издания, как энциклопедия «Британика», не осмеливаются останавливаться на какой-либо одной — не будем делать этого и мы. Однако до сих пор в Маоне не только помнят легенду, но и готовят собственный вариант *salsa mahonesa* — так маонский соус называют испанцы. Часто в домашний майонез добавляют чеснок, намазывают острый соус на хлеб и жуют (как мы когда-то — хлеб с горчицей) в ожидании креветок или рыбы...

Давайте попробуем приготовить свой майонез.

## МАЙОНЕЗ (Mayonnaise)

На 4 стакана майонеза нам понадобится: 2 яичных желтка;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли; 1 чайная ложка сухой горчицы;  $\frac{1}{4}$  стакана уксуса, настоянного на эстрагоне, или сока лайма; 1 стакан оливкового масла; 1 стакан подсолнечного масла; 1 стакан жирных сливок.

В большой миске из нержавеющей стали тщательно растереть желтки, добавить соль, горчицу и половину уксуса. Продолжая интенсивно растирать желтки, объединить оба вида масла и осторожно добавлять каплю за каплей. По мере загущения смеси можно вводить масло более крупными порциями. Влить оставшийся уксус, еще раз энергично взбить, добавить сливки (их можно заменить нежирной сметаной) и остудить — майонез должен получиться нежным и однородным.

Несколько дополнительных советов. Лучше всего вначале взбить желтки с горчицей, солью и молотым перцем, затем понемногу добавлять растительное масло, интенсивно растирая соус до однородного состояния. В дальнейшем можно подливать большие порции растительного масла, и эмульсия будет получаться без всяких проблем. Чем больше растительного масла вбить в майонез, тем гуще он будет. Заключительный этап — добавление уксуса. И еще. Во-первых, все ингредиенты для приготовления майонеза должны быть одной температуры. Во-вторых (отчасти как следствие первого), перед совместным взбиванием желтков и горчицы их нужно просто перемешать и выдержать несколько минут.

Итак, начнем наше путешествие по Балеарским островам, «вооружившись» довольно забавной цитатой из Энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона:

*«Подробное описание Балеар находится в роскошно изданном сочинении (анонимном) эрцгерцога Людовика Сальватора: «Die B., in Wort und Bild geschildert» (3 т., Лейпц., 1869-81), не поступившем, впрочем, в продажу»...*

Не поступившем так не поступившем... Будем обходиться своими силами. Главный остров архипелага — Майорка — издавна известен мореплавателям, путешественникам и купцам. Через него из Испании в Италию ввозили испано-мавританскую керамику — изделия из гончарной глины с крупнозернистым черепком, покрытые цветной глазурью. Впоследствии итальянцы, немного «смягчив» название острова, превратили его в «майолика» и закрепили за новым керамическим стилем...

На Майорке, где каждый городок уникален и имеет свои традиции и праздники, есть на что посмотреть. Это и кафедральный собор Пальмы — великолепный образец средневековой готики, над возведением которого более 300 лет трудилось несколько поколений лучших архитекторов и скульпторов Испании. И раскинувшийся на гребне горного утеса прелестный городок Вальдемоса с узкими мощеными улочками. Особый романтический дух этих мест подтверждает и сохранившийся картезианский монастырь, где зимой 1838—1839 года разворачивался пятимесячный роман Жорж Санд и Фредерика Шопена. Правда, говорят, здешним ханжам не слишком понравилась Жорж Санд, шеголявшая в мужском костюме и курившая трубку, поэтому странную пароч-

ку приютил монах монастыря в одной из келий... Неизвестно, как при этом одевался Шопен, безнадежно влюбленный и так же безнадежно больной, но в результате на свет появились... цикл 24 шопеновских прелюдий во всех мажорных и минорных тональностях и ставшая бестселлером позапрошлого столетия книга Жорж Санд «Зима на Майорке»...

...Впрочем, нас сейчас интересует совсем другое. Когда солнце заходит, а воздух чист и свеж, вечерняя Пальма манит путешественников морем огней и всевозможных развлечений. Кафе, дискотеки, рестораны на каждом шагу предлагают фантастические коктейли, знаменитые испанские вина, кофе, который стоит дороже вина, изысканные закуски и незатейливые орешки и чипсы. Тех, кого не удовлетворяет обычная гостиничная еда (мюсли, омлет, колбаса и чашка бурого кофе из автомата), приглашаем поискать балеарские погребки-таверны — настоящие храмы островной гастрономии. Здесь в полной мере можно насладиться как местным копоритом, так и подлинной традиционной кухней, использующей лучшие продукты, которыми богата эта земля. Особенно много таких погребков в городе Инка, причем некоторые существуют уже несколько сотен лет. Надо отметить, что островитяне, как и все испанцы, любят вкусно поесть, к еде относятся трепетно и в рестораны ходят очень часто, стараясь выбрать заведение подальше от главных туристических троп (там дешевле да и вкуснее).

Гурманам можно порекомендовать коронное блюдо Майорки *cigala Mallorquina* — жаркое из даров моря с овощами, его готовят только здесь. Но особенно остров славится супами. Причем вкусны здесь как прозрачные (рыбные, мясные и овощные), так и

типичные майоркские (*sopa mallorquina*) — густые похлебки-рагу с мясом, помидорами и яйцами — старинная сытная крестьянская еда, которую обычно подают в глиняных тарелках. После супа второе место прочно удерживает свинина — ее варят, парят, жарят и начиняют фаршем из свиной печени, яиц, яблок, слив и специй. Если вы не иудей и не мусульманин, смело заказывайте *lechona asada* — жареного молочного поросенка, или «ростит» (*rostit*) — свинину, запеченную в духовке с печенкой, яйцами и яблоками, или *lomo con col* (или по-каталонски *llom amb col*) — голубцы со свининой, сосновыми орешками и изюмом. Из вторых блюд порекомендуем и «тумбет» (*tumbet*) — очень вкусное овощное рагу-запеканка из баклажана, сладкого перца, картофеля и помидоров, тушеных в оливковом масле со специями. Хороши здесь и баклажаны, фаршированные рыбой или мясом и запеченные в духовке...

Обязательно оцените майоркскую «собрасаду» (*sobrasada Mallorquina*) — необычную острую колбасу, которую с острова везут как сувенир. Собрасаду делают из особой черной породы баlearских свиней — в фарш щедро добавляют красный сладкий перец, паприку, придающую ей почти оранжевый цвет, и пакуют в натуральную оболочку. По консистенции колбаса напоминает довольно жирный паштет — особенно вкусна она с соленным крекером, а также поджаренная. Ее можно просто намазывать на хлеб, а можно жарить на ней мясо или яйца. Попробуйте, например, *huevos al estilo Sóller* — поджаренные на собрасаде яйца под сложным соусом из овощей и молока.

Один из красивейших островов Балеар — Ивиса. Здесь вы найдете лучшие на Средиземноморье пляжи из белого песка, море необычайной голу-

бины и покрытые щедрой и необычайно яркой зеленью предгорья. Можно посидеть под пальмой на берегу или побродить по покрытым соснами холмам. Органично вписываются в ландшафт Ивисы и заброшенные мельницы, которые встречаются довольно часто, — говорят, что в одной из них какое-то время жил Боб Дилан... И это не единственная посетившая остров знаменитость — популярный ресторан *Malibu* буквально завешан фотографиями побывавших в нем великих артистов, писателей или художников, которые основали на острове свою небольшую колонию... Днем поощите в местных тавернах *burrida de ratjada* — вареного ската в соусе из толченого миндаль, или *guisada de marisc* — вкуснейшее рагу из рыбы и морепродуктов. На десерт можно заказать фирменный ивисский «флао» (*fiao Ibicenco*) — творожный пудинг с медом и травами (чаще с мятой). А с наступлением сумерек, когда улицы и площади всех городов острова начинают жить безудержной веселой жизнью, просто погуляйте. К вашим услугам экзотические шоу трансвеститов, яркие маскарады, невероятной величины дискотеки, вмещающие до 6 тысяч посетителей, многочисленные ночные клубы. И не забудьте, что на этом маленьком острове более 1800 баров, ресторанов и таверн...

С Ивисы на пароме легко добраться до Форментеры — самого маленького острова архипелага, который древние римляне называли Пиниусом — «островом, поросшим соснами». Главные его достопримечательности — два сказочных озера и великое множество совершенно ручных ящериц, которые могут спокойно залезть на стол, чтобы стащить кусочек прямо из вашей тарелки.

Посетим и Менорку (о майонезе мы уже упоминали). Мужественные жители этого острова, в свое время единственные на всем архипелаге, выступили в Гражданской войне на стороне республиканцев. Возможно, именно поэтому здесь при Франко находилась самая страшная тюрьма в стране — Ла-Мола, а названием острова испанцы пугали непослушных детей. Однако история этого острова началась далеко не при Франко. Первые переселенцы появились здесь примерно за 7000 лет до нашей эры. В результате сегодня на Менорке насчитывается около 1600 загадочных мегалитических построек — это единственное место в мире, где на такой малой площади сконцентрировано такое большое их количество. Таинственная цивилизация, о которой практически ничего не известно, существовала на острове около трех с половиной тысяч лет до нашей эры. О ней свидетельствуют и каменные сооружения, напоминающие усеченные пирамиды, еще более древние, чем египетские... В 1708 году на Менорке высадились англичане (тянет их все-таки к «стоунхеджам»). Сначала гарнизон разместился в аристократичной Сюдаделе, а затем переехал в Маон, который со временем превратился в типичный английский колониальный городок. Менорка — на удивление зеленый и ухоженный островок. Кстати, вырубать здесь деревья запретил английский губернатор Ричард Кэйн еще в XVIII веке. Он же приказал восстановить и привести в порядок старые римские дороги, так что сегодня едва ли не все шоссе на Менорке первоначально были проложены римлянами...

Менорка славится не только майонезом, но и прекрасным местным сыром из смеси коровьего и козьего молока. Кроме того, знатоки утверждают, что на острове делают самую вкусную кальдерету

из лангуста (*caldereta de langosta*) — мясо лангуста готовят в горшочке с луком, перцем, помидорами, чесноком и ликером, настоянным на местных травах. В результате получается великолепная похлебка — любимое блюдо испанского короля. Специально для того, чтобы им полакомиться, его величество на своей яхте приплывает с Майорки (там находится его летняя резиденция) в порт Фирнеллес на северном берегу Менорки и швартуется в заливе около рыбацкого поселка. Этим «супчиком» можете полакомиться и вы в одном из местных портовых ресторанчиков, но предупредим, что и цена порции королевской кальдереты на двоих также будет «королевской» — около 30 долларов. На прощанье заберитесь по серпантину на самую высокую местную гору Эль-Торо, откуда открывается прекрасный вид на весь остров — сосновые рощи, белые испанские гасисены, красные дома британских колонистов, разноцветные лоскуты полей, а вокруг — каменистые бухты с прозрачной лазурной водой.

Конечно же в островной кухне Балеар есть общие черты. Богатая история наложила отпечаток не только на культуру, но и на весьма разнообразную кухню местных жителей. Тем не менее типично балеарскими считаются около 600 местных рецептов... Конечно же Балеары — это в первую очередь Средиземноморье, и повсюду вам встретятся многочисленные блюда из рыбы и морепродуктов, а также уже известная нам пазлья маринера. Естественно, популярен на островах и главный компонент пазлья — рис. Попробуйте, например, блюдо довольно неприглядным на первый взгляд названием *arroz brut* (буквально: «грязный рис») — рис с хрянтиной, свиной и овощами, приправленный

шафраном. На самом деле «неприглядно» только название. «Грязный рис» — очень распространен в мире кушанье, одно из самых любимых, например, в каджунских ресторанах США. Для его приготовления в чугушке растапливают масло, обжаривают в нем сырой рис с кусочками бекона, луком, чесноком, сладким перцем и петрушкой до тех пор, пока рис не станет прозрачным, затем добавляют в него промолотые отварные куринные потроха (иногда индюшачью печеньку) и мелко нарезанные кусочки мяса со спинки, крылышек и шейки, заливают бульоном на 2,5 см выше уровня риса, приправляют, варят до полного выпаривания жидкости, а перед подачей хорошенько перемешивают. Довольно «неэстетичное» название (*dirty rice*), появившееся в английском где-то в 60-х годах XIX столетия (само блюдо, конечно, значительно старше), объясняется тем, что такая смесь действительно придает белоснежному рису «неаккуратный» вид, однако великолепный вкус очень быстро заставит вас об этом забыть...

Из дорогих, изысканных «ресторанных» блюд нельзя пройти мимо кролика в луковом соусе (*conejo con cebolla*), куропатки по-менорски (*perdiz menorquina*), цыпленка, фаршированного гранатами (*pollo relleno de granada*), грудок индейки в миндальном соусе (*pechuga de pavo con salsa de almendras*) и голубей в соусе из каштанов (*pichones en salsa de castañas*) — великолепные примеры балсарской традиции добавлять в мясные блюда сладкую ноту.

Есть здесь и блюда для любителей выпечки: эмпадады (*empanadas*) — пироги с мясом, рыбой или зеленым горошком, *coques* — маленькие квадратные открытые пирожки с мясом, рыбой или овощами (их можно найти на любом из Балсарских островов)

и кока-де-патата (*coca de patata*) — пышные булочки из картофеля, посыпанные сахарной пудрой; особенно хороши они в Вальдемоссе. Гастрономической эмблемой Балеар можно считать очень вкусные воздушные булочки «энсаймадас» (*ensaimadas*) из тонкого слоеного теста, завернутые улиткой и посыпанные сахарной пудрой. Их пекут здесь (как с начинкой, так и без нее) еще со времен арабов. Местные жители говорят, что их изумительный вкус объясняется особым островным климатом и атмосферой (что-то там такое в воздухе и в народном духе) — по крайней мере, приготовить их так изумительно в других местах не удастся. Особенно вкусна энсаймада *cabello del ángel* (волосы ангела) — с начинкой из тертой тыквы. Энсаймады хранятся, не черствея, как минимум 6 дней, что уже само по себе рекорд. Их делают самых разных размеров и расфасовывают в восьмиугольные коробки. Этот прекрасный сувенир специально продается в аэропорту, чтобы туристы могли угостить домашних не только байками о своих приключениях. Не меньшей популярностью пользуются и балеарские «буныэзос» (*buñuelos*), напоминающие наши пышки или пончики. Воздушные и очень вкусные, они особенно хороши с абрикосовым джемом. В последнее воскресенье октября на острове даже проводится праздник бунуэзос с дегустацией самых необычайных вариантов.

Из инжира, выращиваемого на острове Майорка, делают замечательный «фруктовый хлеб» — *pan de higos* (пан-де-игос). Фактически это прессованый инжир. Подвяленные фиги (это и есть инжир) нарезают пополам (иногда в них вкладывают целый миндальный орех), добавляют анис, увлажняют мускателем, а затем формуют, посыпают кунжу-



том и обжаренным миндалем, нарезают и подают, например, на блюде с сырами. «Фруктовый хлеб» на Балеарах популярен круглый год — он очень сытный, вкусный и в упакованном виде может храниться несколько месяцев.

Говорят, что Средиземноморье родилось и выросло в тени оливкового дерева. На Балеарах это утверждение выглядит как непреложная истина. Оливковое масло — основа местных блюд. Простояв по равнинной части, вы заметите, как меняются растительный пейзаж. Появляются плантации другого типичного для Майорки дерева — миндального ореха. Майорка полна легендами, и по одной из них, массовому распространению этого дерева остров обязан некоему майоркскому королю, жившему в незапамятные времена и имевшему счастье (или несчастье) быть женатым на принцессе из северной страны. Однажды скучавшая по своей заснеженной родине принцесса заболела (конечно же ностальгией — чем еще могут болеть принцессы?!). И тогда король приказал посадить миндаль, чтобы в феврале весь остров покрывался белой пеной цветущих садов, напоминая принцессе белоснежные просторы ее отчизны. Несмотря на эту красивую легенду, считается, что распространение миндаля началось на островах значительно позже — в 1765 году. Миндальное дерево сажали здесь вместо виноградников, вчистую уничтоженных филлоксерой. С тех пор миндальный орех стал символом Майорки и важным источником ее дохода (символы символами, а о деньжках забывать не стоит). В начале XX века Майорка давала более половины всего испанского урожая миндаля. Хотя до сих пор сбор орехов — весьма трудоемкая работа. В августе—сентябре можно увидеть, как под деревьями расстила-

ют большие сети, ветви трясут длинной палкой, а попавшие в сеть плоды пересыпают в мешки...

Вперемешку с миндалем сажают еще одно удивительное дерево — рожковое, которое уже около 5 тысяч лет культивируют в Средиземноморье. Его темные твердые плоды (стручки) содержат от 5 до 15 темно-красных семян (бобов) с горьковато-сладкой мякотью (около 50% сахара), по вкусу немного напоминающей какао. Их высушивают, размалывают и используют как заменитель кофе и какао во многих выпечных изделиях или как загуститель в некоторых соусах. Когда-то в Палестине эти бобы ели только очень бедные люди и скот, хотя уже тогда, как пишет Плиний Старший, из сладких рожков делали довольно своеобразное вино, а жмых отжимали на корм свиньям. Кстати, именно этим жмыхом и жаждал насытиться упоминаемый в Евангелии бедствующий блудный сын: *«И он рад был наполнить чрево свое рожками, которые ели свиньи, но никто не давал ему»* [Лука, 15:16]. Интересно, что твердые плоские бурые семена бобов (по-гречески *keration*) имеют строго один и тот же вес и поэтому в древности служили мерой массы — «здесь произошла современная ювелирная мера «карат».

На Балеарах стручки рожкового дерева (вместе с жмыхом и жженым сахаром) используют для изготовления знаменитого ликера *Palo* крепостью 30%, немного похожего на бальзам (очень интересный напиток — рекомендуем!). На бутылке одной из наиболее известных марок *Palo Tiñel* в дополнение к стандартной надписи *«el aperitivo de Mallorca»* (аперитив острова Майорка) с гордостью указано: *«Напиток традиционно производится только на этом острове»*. Ликер *Palo* обладает лечебными свойствами

ми, впрочем, как и ряд других островных травяных ликеров, например очень сладкий и ароматный *Frigola* с острова Ивиса. В Лас-Пальмас производят несколько неплохих марок: *Mejunge* — из рома, меда и лимона, *Guindilla* — из вишен, рома и сахара, а также *Herbilla* — из рома, сахара, лимона и кофе. Советуем попробовать и здешний миндальный ликер — очень даже неплохой! А любителям рекомендуем джин с острова Менорка, он славится на всю Испанию и готовится по старинным британским рецептам (англичане в период своего владычества много сделали для развития этого острова). Пролегустировать марки и купить понравившуюся бутылочку можно прямо на заводе, он находится в порту Маона. Кстати, можете и не дегустировать — лучшей маркой знатоки считают *Xoriguer*. Местные жители пьют его и в чистом виде, но чаще смешивают с лимонадом...

Самая старинная болега Майорки *Ribas*, основанная еще в 1711 году, делает прекрасное вино *Ribas de Cabrera*, а в городке Бениссале можно найти погребок, где хранится лучшее одноименное майоркинское вино из винограда, собранного здесь же в горах (вино делают только на Майорке). К нему идеально подходят местные сыры, которые в последние годы завоевывают все большую популярность в Европе. Убежденным трезвенникам наверняка понравится любимый освежающий напиток балсарцев — *lemón engranizado* — лимонный сок из свежесжатых плодов, перемешанный с дробленным льдом. Освежилась? Тогда давайте еще раз нарушим логику нашего путешествия и отправимся к берегам Африки — на Канары...

## КАНАРСКИЕ ОСТРОВА

Канарейку из-за моря  
Привезли, и вот она  
Золотая стала с горя,  
Тесной клеткой пленена.

Птицей полной, изумрудной  
Уж не будешь, — как ни пой  
Про далекий остров чудный  
Над трактирною толпой!

Иван Бунин

Древнегреческие мореплаватели, впервые выйдя по Средиземному морю за Геркулесовы столбы к побережью Африки, обнаружили группу живописных островов, которые поразили их своим мягким климатом, пышной растительностью и необычайным контрастом скалистых и равнинных пейзажей. Слава о райском уголке разнеслась по всей Древней Греции, достигла Древнего Рима, облетела весь мир, а совсем недавно дошла и до нас. Гомер и Гесиод называли эти острова «Садом Гесперид» или «Элизеумом», римляне — «Благословенными островами», а позднее, с легкой руки древнеримского ученого Плиния Старшего, утверждавшего, что там водились огромные собаки, — Канарскими остро-

вами (от лат. «canis» — собака). Воспоминания о собаках сохранились только в литературных источниках и скульптуре на центральной площади Лас-Пальмас — столицы островов...

Канарские острова — группа из 7 вулканических островов: Гран-Канария, Тенерифе, Фуэртевентура, Лансароте, Пальма, Гомера и Иерро. Об островах во все времена ходило и ходит множество легенд, большинство из которых (кроме «собачьей») имеет под собой вполне реальную основу. Согласно одной из них, Канарские острова — это остатки мифической Атлантиды — благодатной сказочной страны, где жил могущественный и счастливый народ. И действительно, жителей Канар отличает умение радоваться и веселиться по любому поводу, чему не может помешать даже разрушительное воздействие цивилизации. Так, 10 сентября 1766 года в местечко Сан-Николас-де-Толентино на остров Гран-Канария прибыл епископ Канарский и отлучил от церкви всю деревню за то, что женщины и мужчины нагими вместе купались в пруду. С тех пор в память о «печальном» событии жители деревни каждый год в этот день устраивают праздник *Fiesta del Charco*, на котором также купаются вместе, но уже полностью одетыми, а специальный приз получает тот, кто умудрится при этом поймать больше всех рыбы. Канарские острова известны в истории тем, что здесь в битве при Санта-Крус (Тенерифе) адмирал Нельсон потерял руку, Христофор Колумб прервал на два месяца свое знаменитое плавание ради красавицы графини Гомерской, а генерал Франко начал отсюда кровавую Гражданскую войну. Тем не менее оцените посвященную Канарам «рекламную» фразу из дореволюционного Энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона:

*«Жители честны, умеренны, трудолюбивы и очень гостеприимны»...*

На островах сохранилась совершенно уникальная флора: канарская сосна, канарская финиковая пальма и символ архипелага — уникальное драконово дерево, старейшему из которых в Иконе насчитывается уже 2000 лет... В то же время остров Гран-Канария называют «земным шаром в мини-мюре» — здесь можно встретить растения, характерные для Европы, Африки и Америки. На том же острове, в 10 км от Маспаломаса, расположен парк Пас-Пальмитос, в котором собраны обширные коллекции пальм и кактусов со всего мира, около 1200 видов экзотических птиц и устроен удивительный «Дом бабочек» (парк открыт ежедневно с 9.30 до 19.00). На островах обитает множество самых разнообразных птиц, вспомним хотя бы всем известную канарейку, само название которой сразу же выдает ее «канарское» происхождение. Здесь, на воле, на родине она зеленая, а не желтая («канаречная»), как в неволе, — факт, отмеченный еще немецким зоологом Альфредом Бремом, поэтически подтвердил и наш Иван Бунин...

Погоревая о горькой судьбе несчастной канарейки, плавно перейдем к канарской кухне, без всякого сомнения представляющей собой плод взаимодействия, взаимопроникновения и взаимодополнения самых различных культур. Острова лежат на морском пути в Америку и Африку, многие мореходы останавливались здесь и делились своим кулинарным опытом, приобретенным в дальних странах. Моряки из Испании, Португалии, Британии, Германии, Голландии, в силу самых различных причин, обретали здесь дом. Поэтому, что интернациональные гастрономические

традиции так или иначе прививались на островах и обогащали местную кухню.

После Первой мировой войны многие канарцы в поисках лучшей доли целыми семьями отправлялись в Латинскую Америку — чаще всего на Кубу, в Колумбию или Венесуэлу. И многие потом возвращались на родину с багажом новых кулинарных познаний. Поэтому на Канарах сегодня можно встретить, например, «лепешечные» *Areperías*, где готовят традиционные венесуэльские и колумбийские пресные лепешки *arepas* (арепас) диаметром 10—15 см из кукурузной муки крупного помола, воды и соли. Обычный вариант (*arepas tradicionales*) подают к мясу и супам вместо хлеба; на завтрак или на «перекусон» прекрасно подойдут *arepas de queso* — арепас с сыром, а на десерт можно заказать *arepas de choclo* — лепешки с уложенным на них мягким домашним творогом, да еще и залитые сверху горячим шоколадом... И не изумляйтесь, встретив в меню какого-нибудь рестораника *arroz a la Cubana* (рис по-кубински) — это довольно распространенное на Канарах блюдо, представляющее собой рис с яичницей и... бананами.

Многочисленные рестораны, кафе и бары Канарских островов предлагают посетителям обычный стандартный набор интернациональных блюд, поэтому у тех, кто не любит экзотику, сложностей с питанием не возникнет. Их искренне жаль, так как традиционная канарская кухня очень хороша и разнообразна. Если вы хотите попробовать местную еду, поищите в названиях небольших ресторанов и таверн слово *irrico* — здесь готовят по-домашнему, очень вкусно и по самым разумным расценкам... Вообще еда на Канарах относительно недорогое удовольствие — здесь можно питаться, сообразуясь

со своим вкусом и карманом, — от незамысловатой рыбы с жареной картошкой до самых изысканных образцов «высокой кухни». Как и в Испании, графания ресторанов здесь обозначается количеством вилок: одна вилка — самый простой, пять — самый шикарный ресторан. Вполне понятно, что «вилки» чаще присваивают за роскошь обстановки, «ненавязчивый» сервис и широкий выбор блюд, и далеко не всегда — за качество еды. Совет обычен: если вы видите, что в ресторане едят местные жители, выходите смело — не ошибетесь. Если вам нужно меню, скажите «*la carta, por favor*», потому что на просьбу «*menú*» вам, как и во всей Испании, принесут один из вариантов комплексного обеда *menú del día*.

На Канарах более европейское расписание питания, чем в остальной Испании. Часы работы ресторанов весьма различны, но чаще всего они открыты на обед с 13.00 до 15.30 и на ужин с 20.30 до 23.00—24.30. Летом продолжительность рабочего времени увеличена и многие рестораны работают без перерыва; не редкость встретить заведения, обслуживающие даже после полуночи. Бары, как правило, открыты весь день и большую часть ночи. В них обычно шумно, работают телевизор и радио.

Местная кухня основана в первую очередь на употреблении свежей рыбы, которую жарят, варят и тушат, поэтому первое, что надо четко уяснить, — на Канарах обязательно надо есть рыбу. Посетите, например, Аргинегин — рыбацкий поселок на юго-западном берегу острова Гран-Канария, в 15 км от Маспаломаса. Здесь можно очень вкусно и недорого поесть, например, в рыбном ресторане *El Sancocho*, где даже есть меню на русском языке. Смело пробуйте любую рыбу и ветчину

«хамон» — очень хорошо под пиво «Сан-Мигель»... Впрочем, не расстраивайтесь, если вы и не попадете на этот остров. Морской окунь (*cherne*), треска (*bacalao*), сардины (*sardinas*) и кальмары (*calamar*) присутствуют практически в любом канарском меню. Есть и местные фавориты (довольно экзотичные для нас) — среди них рыба-попугай (*vieja*), похожая на красного морского окуня, с очень нежным и вкусным белым мясом. Ее жарят на сковороде, запекают в соли, однако чаще всего отваривают в подкисленной уксусом воде и подают с традиционным канарским соусом «мохо» (*mojo*) из оливкового масла, винного уксуса, чеснока, соли и стручкового перца. Попробуем приготовить?

### РЫБА-ПОПУГАЙ С КАРТОФЕЛЕМ (Viejas con Papas Arrugadas)

Нам понадобится: 1 кг рыбы; 1 кг картофеля;  $\frac{1}{2}$  кг крупной соли; петрушка; оливковое масло; винный уксус; перец чили.

Тщательно моем картофель (не чистим!), кладем его в кастрюлю, наливаем воду, чтобы картофель был полностью закрыт, высыпаем оставшуюся соль и готовим, пока кожа не начнет сморщиваться. Пока картофель готовится, в сотейник наливаем воду, винный уксус, доводим до кипения, кладем рыбу, петрушку, соль и варим до готовности. Затем вынимаем и выкладываем на блюдо. Когда картофель будет готов (проверяем вилкой), сливаем из кастрюли воду, подсушиваем картофель, выкладываем прямо в

мундире на блюдо с рыбой и посыпаем перцем. Описанная технология варки картофеля является на Канарах классической, мы с ней встретимся чуть позже...

К «попугаю» принято подавать «зеленые мохо»: *mojo verde* — с петрушкой, или *mojo cilantro* — с кинзой. И это только два вида из огромного множества канарских «мохо». Например, красный острый *mojo picón* со жгучим перцем чили, а иногда и шепоткой толченого кумина традиционно подают к зайцу, курице, свинине и одному из самых популярных здесь блюд *sancocho canario* (санкочо канарио) — отваренной солёной рыбе с молодым картофелем в мундире (*papas arrugadas*). Существуют и другие виды «мохо»: *mojo de ajo* — из чеснока, оливкового масла, мясного бульона и лимонного сока, *mojo de azafrán* — из шафрана, помидоров, душицы, чеснока, перца и оливкового масла, *mojo de queso* — из сыра, помидоров, чеснока, кумина, перца, оливкового масла и уксуса, *mojo de almendras* — из толченого миндаля, соли, чеснока, перца, зеленого перца и толченых сухарей, *mojo suave* — в нем вместо перца чили используется сладкий красный стручковый перец... Не думаем, что персчистили все: во-первых, даже в соседних деревушках вы найдете самые различные варианты «мохо», а во-вторых, каждый уважающий себя повар имеет свой собственный рецепт соуса и ревниво его охраняет. Красный острый «мохо-пикон» мы немного позже обязательно попробуем приготовить сами, а пока не будем отлекаться от рыбы...

Любят на Канарах и тунца (*atún*) — благо его различные виды в изобилии водятся в прибрежных

водах. Тунца здесь обычно подают в жареном или соленном виде. Вы можете попробовать и скумбрию, и местный вид ставриды, называемый здесь «чичарро» (*chicharro*), или «чичарреррос» (*chicharros*). Еще одна вкусная рыба, обитающая в местных водах, — мурена (*morena*). Этот морской хищник с длинным вытянутым телом когда-то был любим древними римлянами и считался очень дорогим деликатесом. Недаром Плиний, отмечая роскошество триумфального пира, устроенного Цезарем римскому народу, пишет, что только дорогих мурен было подано 6 тысяч (!). На другом грандиозном пире (его давал император Вителлий, продержавшийся у власти лишь несколько месяцев и сумевший прославиться лишь своим легендарным обжорством) подавали молоки мурен, за которыми рассылали корабли от Парфии до Испанского пролива. Сегодня мурена подзабыта, и на Канарах у вас появится прекрасная возможность почувствовать себя римлянином «времени упадка»... Еще одно любимое блюдо канарцев *caldo de pescado* — филе свежей рыбы с картофелем, отваренным в рыбном бульоне, причем бульон подается на первое, а рыба и картофель — на второе, и конечно же с неслучайным соусом «мохо». В наиболее прохладных зонах острова вам предложат «канарскую касуэлу» (*casuela canaria*) — рагу с осьминогами, или необыкновенно вкусное рыбное рагу «касуэла-де-пескадо» (*cazuela de pescado*). Его обычно едят с «эскальдоном из гофио» (*escaldón de gofio*) — густой кашей из обжаренной муки... О «гофио» стоит рассказать немного подробнее.

Гофио (*gofio*) — один из наиболее древних продуктов питания канарцев, представляющий собой обжаренную муку грубого помола: пшеничную (на

Тенерифе), ячменную, кукурузную, гороховую или их смесь, которую называют *mezcla*. Из гофио пекут хлеб и пироги, добавляют его как загуститель в супы, похлебки и рагу, а также подают с горячим молоком на завтрак (быстро, полезно и дешево) или просто едят как гарнир, например в виде густой каши на рыбном бульоне. На Гомере гофио смешивают с пюре из картофеля и батата — такой гарнир с непереносимым зеленым соусом «мохо» подают к свиным ребрышкам или к любому мясному блюду. Гофио часто едят и с довольно необычной неострой кровяной колбасой *morcillas dulces*, в фарш для которой добавляют орехи и фрукты. Когда-то мука-гофио на протяжении веков была традиционной едой гуанчей, населявших этот остров и почему-то не знавших хлебопечения. Только готовили гофио в те далекие времена из толченого ячменя или риса. На островах до сих пор существует своеобразный «кулинарный аттракцион». Гофио засыпают в *zurrón* — мешок из козлиной шкуры, постепенно добавляют воду и месят тесто, сопровождая это такими характерными театральными жестами, что туристы стонут от удовольствия. Результат — плотный тестяной шар (своеобразный «сырой» хлеб), его разрезают на кусочки и угощают любителей экзотики.

Приготовить эскальдон из гофио довольно просто.

### ЭСКАЛЬДОН (Escaldón de Gofio)

Возьмите 500 г гофио (как это у вас нет? — надо было привезти с Канар!), насыпьте в глубокую миску, понемногу добавляйте горячий

бульон и постоянно размешивайте. В результате у вас должна получиться густая каша, куда можно прибавить немного овощей.

Заодно можете попробовать приготовить из гофио и довольно вкусные блинчики.

### КАРНАВАЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ (Tortilla de Carnaval)

Нам понадобится: пакет кукурузного или пшеничного гофио, 3–4 яичных желтка (в зависимости от размера яиц), молотая корица,  $\frac{1}{2}$  л молока, сахар, анисовый ликер, например *Marie Brizard*.

Растираем яичные желтки, смешиваем их с молоком и сахаром, добавляем корицу и немного ликера. Хорошенько взбиваем образовавшуюся смесь и потихоньку добавляем туда гофио, пока не образуется однородное кремообразное тесто (количество гофио придется дозировать самостоятельно). Теперь осталось запечь из этого теста маленькие блинчики и с удовольствием съесть их в сопровождении чашечки кофе. По крайней мере, именно так делают жители Канар во время своего знаменитого карнавала.

Основные виды канарского мяса — крольчатина, курятина и свинина. А вот говядину импортируют, естественно замороженной. Поэтому не советуем вам заказывать перечный стейк, стейк «Шатобри-

ан» или филе миньон — для этого стоит посетить Францию или Англию. Зато канарцы прекрасно готовят козлятину — и не только молочного козленка (*baifo*) и мясо молодой козы (*machorra*), но и не очень молодой (*cabra*), поэтому смело заказывайте *carne de cabra* — рагу из козлятины. Очень популярно блюдо под названием *carne de fiesta* (буквально «праздничное мясо») — его по большим праздникам делают из свинины, выдержанной в специальной маринаде, и подают в традиционной глиняной посуде. Попробуйте *carajacas* (карахакас) — тонкие маринованные ломтики песченок или *pata de cerdo* (пата-де-сердо) — жареную поросенку. Любят канарцы и кролика (*conejo*) в жирном соусе сальморехо (*salmorejo*). Впрочем, даже если вам не удалось заказать его в какой-нибудь местной таверне, можно попытаться приготовить самостоятельно.

### КРОЛИК В СОУСЕ САЛЬМОРЕХО (Conejo en Salmorejo)

На 4 человек нам понадобится: кролик, соль, черный перец горошком, чеснок, майоран, паприка, оливковое масло, белое вино, мясной бульон, 3 высушенных и смолотых стручка красного перца.

Безжалостно рубим кролика на куски, посылаем солью, перчим и кладем в кастрюлю. Отдельно готовим простейший маринад из чеснока, оливкового масла, перца, майорана, петрушки и заливаем им доверху мясо. Бросаем туда же горошины черного перца, наливаем белое вино, кладем

лавровый лист и оставляем всю эту красоту мариноваться на ночь. Утром нам осталось только обжарить куски кролика в оливковом масле до золотистой корочки, залить стаканом бульона и потушить 20—25 минут. Все! Подавайте и не забудьте произнести название блюда вслух — «ко-нехо ен сальморехо»! Поэзия канарской кухни — почти тост... Кстати, бутылочка легкого красного вина в качестве аккомпанемента кролику совсем не повредит, а уж вам тем более...

На Канарах существует большое разнообразие густых овощных супов — *potajes* (потажес), их готовят из капусты, водяного кресса, листовой свеклы и дикой полевой горчицы. Фактически это вариант французских «потажей» (*potage*) — густых протертых супов-пюре. Традиционный *potaje canario* — сытный суп, способный утолить голод рабочего человека. Довольно популярен и оригинален *potaje de jaramago*, его основой являются листья островного растения, напоминающие по вкусу и виду ботву брюквы. На Гомере любят *potaje de berros* — суп из водяного кресса, в который добавляют гофио. Попробуйте и *rancho canario* — густой овощной суп с гофио, правда, в него иногда все-таки добавляют мясо. И наконец, в типично канарских заведениях можно заказать фирменное «пучеро» (*puchero canario*) — густой суп, или жидкое мясное рагу в горшочке. Обычно для приготовления этого «обеда из одного блюда» разные сорта мяса (обычно свинину и говядину) тушат с помидорами, картофелем, луком, под самый конец добавляя шафран и для особого вкуса — кусок ароматной, сильно перченнной кол-

басы чорисо. Очень сытно, вкусно, недорого и прекрасно подходит для большой компании... Естественно, существует множество версий пучеро — попробуем приготовить свою?

### ПУЧЕРО (Puchero)

На 5—6 порций нам понадобится: 500 г нежирной говядины; 250 г окорока; 150 г зеленого горошка или белой фасоли; 100 г чесночной колбасы; 250 г моркови; 1 луковица; соль; 1 лавровый лист; 5—6 горошин черного перца. Для клецок: 40 г шпика; 50 г окорока; 2 яйца; мясной бульон; 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки; чеснок по вкусу; панировочные сухари; растительное масло для жаренья.

Предположим, что горошек или фасоль мы замочили с вечера. Тогда все получится быстрее. Горошек, говядину и окорок заливаем водой и варим до полуготовности (определяйте это сами). Затем добавляем колбасу, нарезанную кубиками морковь, мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец и варим уже до полной готовности (главное, чтобы мясо стало мягким). Теперь переходим к клецкам. Мелко нарезаем окорок, шпик, чеснок и зелень петрушки, все это смешиваем, добавляем взбитые яйца, немного мясного бульона и панировочные сухари. Вымешиваем полученную массу и пытаемся сделать из нее небольшие клецки; нет, не клецки — скорее своеобразные котлетки-кнели... Обжариваем их до золотистого цвета в большом количестве растительного масла (они должны буквально плавать в нем), затем выкладываем



на бумажное полотенце, чтобы удалить излишек масла, и заправляем ими наше пучеро перед самой подачей на стол. Посмотрите на лица ваших домашних — они явно не ждали от вас такого гастрономического подарка... Если ко всему этому подать хрустящую булку да не поленишься сбегать за вином, у вас получится классный пир.

Канарские острова особенно славятся картофелем, обладающим отменными вкусовыми качествами, поэтому нет ничего странного в том, что большинство канарских блюд подают именно с ним. Большие картофелины могут просто запечь в фольге — перед подачей фольгу разрезают ножом, клубни разламывают, посыпают на срезе крупной солью и едят ложкой или специальной лопаточкой. Те, кто сильно тоскует по родине или соблюдают диету, могут просто заказать «папас-арругадас» (*papas arrugadas*) — за пышным испанским названием (переводится оно довольно прозаично — «морщинистый» картофель) скрывается некрупный молодой картофель, сваренный в мундире в очень соленой воде, часто — просто в морской (ее на Канарах хоть залейся!). Картофель в мундире не принимает соль, поэтому, сваренный даже в пересоленной воде, не становится от этого соленым, зато приобретает вкус песчаного, так как температура кипения сверхсоленой воды значительно превышает 100 °C. Когда-то нам приходилось готовить подобное блюдо в полевых условиях — пачка крупной соли на ведро воды, 2—3 кг нечищенной картошки, самодельная тренога и костер. Получается ничуть не хуже печеной, романтика сохранена, и руки пачкать не надо... Однако вернемся к канарской версии: ●

## «МОРЩИНISTЫЙ» КАРТОФЕЛЬ (Papás Arrugadas)

Хорошенько моем картошку (лучше не крупную), кладем ее в кастрюлю, заливаем водой и засыпаем крупной солью (лучше бы, конечно, морскую). Соли надо брать побольше — ну, примерно из расчета 4:1 (то есть на 1 кг картошки — 250 г соли). Терпеливо варим и, как только картошка сварится (вилочкой попробуйте на мягкость), уменьшаем огонь и даем ей потомиться еще 20—30 минут (кожица должна сморщиться, чтобы название оправдывалось). Сливаем и даем обсохнуть — готовая картошка должна быть покрыта белой соляной шубкой. Если хотите ускорить процесс, слейте воду и поставьте на маленький огонь на пару минут — но далеко не ухлядите, иначе придется долго отчищать пригоревшую кастрюлю. Мы знаем, как тягостно проходит время в ожидании, поэтому, пока картошечка варится и морщится, приготовим-ка соус, который на Канарах сопровождает любую еду, а уж «сморщенную» картошку — пренебреженно...

## МОХО-ПИКОН (Mojo Pícon)

Нам понадобится: 15 перчиков чили, 2 головки чеснока, 2 столовые ложки кумина (на рынках продается приправа под названием зира), оливковое масло, 1/2 л винного уксуса, 1 столовая ложка паприки.

Терпеливо удаляем семена и плодоножки у перцев, нарезаем стручки помельче и перемалываем или толчем со всеми остальными сухими ингре-

диентами. Затем начинаем преобразование «сухого» во «влажное» — сначала добавляем масло, а затем уксус, конечно же при постоянном перемешивании. Масла не должно быть больше, чем уксуса, — так соус сможет дольше храниться в плотно закрытой банке в холодильнике. Перед самой подачей в мохо-пикон (теперь он так называется) нужно добавить оливковое масло для оживления вкуса. При подаче родной картошки не переборщите с этим соусом, а то и про родину не вспомните...

Кстати, особо ретивые русские патриоты в ресторанах Канар могут заказать и *ensaladilla rusa*, или *ensalada rusa* (русский салат) — так на островах называют любимый нами салат «оливье». Его здесь готовят из нарезанного крупными кусками картофеля, зеленого горошка, любой рыбы в масле, вареных яиц, моркови, лука и конечно же майонеза. Однако не обольщайтесь — вряд ли у канарцев он получится лучше, чем у вашей любимой тещи. Хотя... Не исключено, что на чужбине родимый «оливье» покажется вам значительно вкуснее — ностальгия многое меняет... Ну ведь не зря же многие наши соотечественники и в США, и в Израиле так смачно и с такой тоской вспоминают именно этот салат, превратившийся для них в какой-то кулинарный фетиш...

Возьмем, например, опубликованную в русско-язычной израильской газете «Вести» статью из серии «Общество чистых тарелок» нашего хорошего приятеля — ныне живущего в Тель-Авиве талантливого поэта, публициста, политолога и не менее талантливого кулинару Михаила Генделева (Где ты,

Миша? Что сейчас готовишь просвещаемому тобой человечеству?):

«Иван Оливье готовил по заказам и приглашениям на пол-Москвы царствования Александра-мироотворца. И готовил он зафиксированный еще в кулинарных книжках XVIII века салат «Оливье». Назывался этот салат по имени майонеза «Оливье»... Сразу оговорюсь. Колбасу в расчет не брать! Только беспринципный и очень низкий человек (как правило, эти люди почему-то — женщины) кладет вареную колбасу в салат, провозглашая его божественным «Оливье»!.. И не вздумайте выдавать мне салат «Столичный» («Труа», только без канарсов, шафрана и трюфелей) за «Оливье». О, Оливье, Оливье!

4 крупные вареные картофелины, 3 моркови среднего размера, 1 луковица, 2 маринованных огурчика, 1 очищенное от кожуры и сердцевины яблоко, стакан консервированного зеленого горошка, белки 4 яиц (крутых), 4 маринованных лукавки. Искрошить! Затем искрошить: 200 г отварной курицы (белой курятины), 100 г копченой индейки (красное мясо), 100 г отварной говядины (телятины) или отварного языка. Перемешать в 250 г майонеза (обычного покупного) с лимоном и солью 4 крутых желтка, добавить 1 чайную ложку дижонской горчицы, немного черного перца, чайную ложку оливкового масла и 1 желток сырого яйца. Идеально перемешать. Залить салат, осторожно перемешать. И поставить в морозилку минут на 10! Выложить пирамидкой, полить остатками майонезного соуса и украсить... парой-другой анчоусов. Вот такие дела. Это классика, но я предлагаю маленькое уточнение (робко, ведь рецепт классический!): из тюбика анчоусной пасты выдавите  $\frac{1}{3}$ , ну, максимум, одну чайную ложечку содержимого и смешайте с остатками майонезного соуса, каким вы

поливали горку салата. Тогда анчоусы не нужны и даже излишни... Так в чем же состоял секрет, унесенный в могилу поваром Оливье? Яблочко! Яблочко-то у Оливье-«Оливье» было какое? Правильно! Моченое. Антоновка».

Вернемся, пожалуй, на Канары и перейдем, наконец, к десерту. Никаких проблем, если, конечно, вы еще в состоянии что-то съесть... На островах растет множество тропических плодов — авокадо, манго, папайя и конечно же бананы (*plátanos*) — самыми вкусными являются мелкие и душистые. Попробуйте *plátanos fritos* (жареные бананы) — любимый канарцами десерт. Есть и мало известные нам фрукты, например *durasho* — странное дитя союза персика и груши. Плод внешне напоминает уплощенный пушистый персик, а под бледно-зеленой с ярким румянцем «во всю щеку» кожей скрывается белая сочная мякоть с приятным грушевым вкусом. Любят здесь и *higo de leche* — свежие фиги (по-испански мужского рода), есть и «женский» вид *brebas* — это почти то же самое, но плоды чуть крупнее и более вытянутые (и тот и другой очень хороши).

Поищите и *higo pico* — плоды опунции (есть такой вид кактуса) с «кусачей» шкуркой. Если уласт-ся ее снять, не заработав при этом десяток микроскопических заноз (ни в коем случае не трите глаза пальцами, державшими плод), вам повезло. Едят эту «кактусовую грушу» обычно ножом, вилкой и ложкой: плод разрезают вдоль, придерживая вилкой, а затем ложкой выбирают очень нежную и хорошо освежающую в жару мякоть.

Наверняка экзотикой окажется для вас и *guyaba* (гуава, или гуаява) — маленький желтый плод с

гонкой мягкой кожей и землянично-розовой или белой кисло-сладкой ароматной мякотью. Гуаву разрезают вдоль и также ложкой выедают мякоть вместе с семенами. Недозрелые плоды иногда запекают и готовят из них пюре — прекрасный гарнир к мясу и птице. Гуава столь ароматна, что местные жители часто кладут ее в шкафы с одеждой для отдушки. Один из лучших способов познакомиться с местными фруктами — посетить бары *Zumeria*, где готовят *batidos* — молочные коктейли со свежими фруктовыми соками. Можно самому выбрать любые соки и их сочетания. Экспериментируйте! Кстати, любые овощи и фрукты вы можете купить, например, в Лас-Пальмесе — столице острова Гран-Канария, посетив большой городской рынок *Mercado Municipal* на улице Барселоны.

Канарцы вообще большие сладкоежки и многие сладкие блюда едят с пальмовым сиропом *miel de palma*, который делают на острове Гомера. Плюньте один разок на фигуру (лишний вес сбросите потом в море), и на острове Ферро обязательно попробуйте *quesadilla* (кесадилья) — пирожное с творогом и лимоном (ищите кондитерскую по вывеске *pasteleria*). Хотя можете приготовить его дома.

### КЕСАДИЛЬЯ (*Quesadilla*)

На 4 порции нам понадобится: 50 г сливочного масла; 50 г тонкого сахарного песка; 1 яичный желток; 250 г творога; 50 г наструганного миндала; тертая цедра и сок 1 лимона; 2 яичных белка; 250 г песочного теста; 1 взбитое яйцо.

Растираем масло с сахаром в воздушную массу и постепенно вводим туда же яичный желток. Добавляем творог, миндаль, лимонный сок и цедру. Отдельно до густоты взбиваем белки и вводим их в творожно-миндальную массу при постоянном помешивании. То, что у нас в итоге получилось, будет начинкой. Теперь раскатываем песочное тесто, выкладываем его в слегка смазанные жиром формочки для пирожных, заполняем приготовленной смесью, смазываем края теста взбитым яйцом и «прячем» в разогретую до 180 °C духовку на 20 минут.

Пока пирожные выпекаются, приготовьте чашечку типично канарского кофе баракито (*baraquito*), как это делают здесь.

### КОФЕ БАРАКИТО (Baraquito)

На дно стеклянного стакана положите 2 чайные ложки сгущенного молока, аккуратно, не размешивая, влейте маленькую чашечку горячего черного кофе (можно даже растворимого, но только покрепче), добавьте столовую ложку любого кофейного ликера (не обязательно дорогого мексиканского *Kahlua*) и бросьте сверху небольшую очищенную корочку свежего лимона. Осталось все перемешать и выпить — медленно и со вкусом... Канарцы утверждают, что этот напиток не только бодрит, но и возбуждает самые неусветные желания — судя по рецепту, все дело в сгущенном молоке...

Из канарских десертов вам наверняка понравится и *bienmesabe* (в дословном переводе «хороший вкус»):

### БЬЕНМЕСАБЕ (Bienmesabe)

Нам понадобится: 250 г миндаля,  $\frac{1}{2}$  л воды, 500 г сахара, 3—4 яичных желтка, испеченный бисквит.

Сначала очищаем миндаль так, как делали это при приготовлении миндальной орчатки, затем обжариваем его и размалываем. Взбиваем яичные желтки. Разогреваем воду и готовим сахарный сироп. Ставим все три компонента перед собой и начинаем холдовать... В кастрюлю с сиропом (ему надо дать чуть-чуть остыть) сначала вводим яичные желтки (по первости, скорее всего, получится довольно дорогая сладкая яичница-болтуня, но со временем, перепортив десяток-другой яиц, можно добиться выдающихся результатов). Теперь всыплем миндаль и накрошим бисквит. Получившаяся липкая масса медового цвета и есть «хороший вкус». Ее можно немного заправить гомерским медом и приправить гомерским же ромом.

И наконец, все на том же острове Гомера практически любой ресторан предлагает фирменный десерт *leche asada* (печеное молоко) — своеобразную версию флана, или каталонского крема-кара-мели. Если вы еще не устали от сладкого, попробуйте приготовить...

## ПЕЧЕНОЕ МОЛОКО (Leche Asada)

Нам понадобится: 1 л молока, 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 1 палочка корицы, тертая цедра 2 лаймов, 1 столовая ложка кукурузной муки.

Разбиваем яйца в миску, добавляем сахар и хорошенько взбиваем. Вливаем молоко, высыпая мелко нарезанную цедру, корицу и кукурузную муку. Получили приятную на вид смесь, которую выливаем в смазанную маслом прямоугольную форму, помещаем ее в лоток с теплой водой и ставим в духовку на средний огонь — чем медленнее наше «молочко» будет печься, тем лучше будет результат. Верх должен подрумяниться, а вытекаемая спичка оставаться сухой. Готовый десерт можно полить местным пальмовым сиропом, а можно поэкспериментировать с медом и бренди.

Если вы все-таки твердо решили беречь фигуру и зубы, то попробуйте что-нибудь не столь сладкое, например козий сыр, тем более что сыры с острова Гран-Канария — *Queso de Flor*, *Queso Blanco* и копченый *Flor de Guía* — знамениты во всей Испании. На той же Гомере фирменным блюдом считается *almogrote*, для приготовления которого используют местный козий сыр, плотный, без дырок, маслянистый, с весьма пикантным запахом.

## АЛЬМОГРОТЕ (Almogrote)

Нам понадобится: 500 г твердого козьего сыра, 500 г спелых помидоров, 6 зубчиков чеснока, 1 жгучий красный перец, оливковое масло, соль по вкусу.

Вынимаем из перца семена и острым ножом удаляем внутренние перегородки. Стручки мелко порубим и потолчем в ступке вместе с чесноком и солью. Процесс не из легких, но, как известно без труда не выйдет альмогроте никогда... Очищаем помидоры от кожицы и семян, хорошенько разминаем их вилкой (понятно, что помидоры должны быть абсолютно спелыми) и смешиваем с содержимым ступки. Сыр натираем на мелкой терке и добавляем туда, периодически помешивая и подливая понемногу оливковое масло. Полученная в результате однородная острая сырно-помидорно-перечная масса — и есть гомерское «альмогроте». Закуска ко всему на свете...

Да, чуть не забыли про местные вина, здесь их производили по рецептам 300-летней давности и когда-то подавали за лучшими столами Европы. Несмотря на то что территория Канарского архипелага не так велика, только на Тенерифе выпускают более 150 различных марок. Солидные путешественники обычно рекомендуют *Viña Norte*, *Viña Sol*, *San Valentín*, *Cueva del Viento*, *El Lomo*, *Brumas de Ayosa* и *Viña Zanata*. На севере острова производят красные плотные вина с терпким вкусом, они особенно хороши к мясу. Прекрасные белые вина (особенно в окрестностях городка Икод-де-лас-Винос), кажется, специально созданы, чтобы сочетать рыбные блюда. На острове Гран-Канария особенно славятся вина *Del Monte*, единственная проблема — их производят в очень небольшом количестве. На острове Ласароте по-прежнему делают прекрасные сладкие вина. Здесь есть очень интересное место — Ла-Герия, где каждая лоза за-

щищена от сильных ветров полукруглой стеной из вулканического камня, что позволяет виноделам изготавливать особо изысканное вино, напоенное жарким солнцем.

Но самым интересным вкусом, на наш взгляд, обладают вина, которые не разливают в фирменные бутылки с красочными этикетками. На Канарских островах многие крестьяне до сих пор делают собственные марки по «секретным технологиям», передаваемым из поколения в поколение. Обычно эти вина можно попробовать только в местных барах и тавернах, где их иногда продают навынос в больших бутылках емкостью по 16 литров (!). Домашние канарские вина всегда молодые (то есть произведенные в этом году), и, так как в них никогда не добавляют консерванты и другие пищевые добавки, они обладают удивительным свежим и ярким вкусом... Когда вы удалитесь немного от туристического центра, поехав на обзорную экскурсию по острову самостоятельно или с группой, загляните в любой приглянувшийся ресторанчик и закажите *una cuartilla* — четверть литра (обычно — это два небольших бокала), или *un litro* — литр. Дегустация вин практически в любой канарской деревушке может принести множество приятных сюрпризов.

На Канарах варят и пиво, два основных сорта — *Tropical* и *Dorada* (последнее получше). А какие здесь ликеры! Обязательно попробуйте банановый и шелковичный — превосходного качества, и не пропустите «кровь дракона» (*Sangre de Dragón*) — ярко-красный сладкий ликер из сока драконова дерева (грех не глотнуть кровушки чудища, по слухам очень полезной во всех отношениях). Мужчинам канарцы обычно предлагают выпить похожий на обычное бренди напиток, который местные жители называ-

ют «Афродита-потенция» — сами понимаете, о чем идет речь... Кстати, на Гомере очень хорош ром (*ron*) с добавкой меда — некоторые эксперты считают его лучшим в Европе. Думаем, что в разумных количествах потенция он тоже не снижает... Можете сопроводить его настоящей канарской сигарой — на островах раскинулись плантации прекрасного табака...

На этой «высокой» ноте мы и закончим наше путешествие по островам и вернемся на материк. Впереди у нас последний испанский регион — легендарная Каталония...

## КАТАЛОНИЯ

Барселона — совсем другое дело... Там море, воля, жажда приключений, риск и мечта о любви. Там пальмы, люди со всех концов света, ошеломляющие рекламы, готические башни и изумительный рокот городского прилива...

*Федерико Гарсиа Лорка*

Наша «спираль» по Испании (взгляните на карту) подходит к концу, и мы подъезжаем к последнему пункту нашего путешествия — Барселоне, исторической столице Каталонии, основанной карфагенянами в III веке до н. э. и названной в честь знаменитого полководца Гамилькара Барки (*Hamilcar Barca*), отца легендарного Ганнибала. Конечно же здесь есть что посмотреть — город на весь мир известен смелыми экспериментами гениального архитектора-модерниста Антонио Гауди. Его причудливые создания кажутся не построенными, а вылепленными из влажного песка... Чего стоит только грандиозный фантастический собор *Sagrada Familia* (Святое Семейство), работу над которым он начал еще в 1884 году и умер, так и не увидев своего детища (строительство продол-

жается до сих пор). Барселонцы очень гордятся этим чудом архитектуры, хотя отношение к нему среди интеллектуалов далеко не однозначное. Например, Дж. Оруэлл отзывался о соборе как об «одном из наиболее уродливых зданий на земле»...

Хорошо побродить по барам и кафе Барселоны, почувствовать дух города, посидеть в какой-нибудь таверне, выпить рюмочку в баре. Посетите, например, знаменитое кафе «Четыре кошки» (*Els Quatre Gats*) на *Carrer Montsió 5* — в 1997 году ему исполнился ровно век. Когда-то здесь коротала время местная богема, и вам обязательно покажут столик, за которым сиживал сам великий Пикассо, подаривший Барселоне более 900 своих работ (их можно увидеть в его музее неподалеку от станции метро *Jaume I*). Особое вечернее приключение — «поющие» цветные фонтаны перед национальным дворцом. Начинается это светомузыкальное представление «Восходом солнца» (вспомните музыкальную заставку «Что? Где? Когда?») и заканчивается «Барселоной» в исполнении Монсеррат Кабалье и Фредди Меркьюри, ставшей после Олимпиады 1992 года неофициальным гимном города...

Главная улица Барселоны — Рамбла (*La Rambla*) — по мнению Сомерсета Моэма, самая красивая в мире... Рамбла для Барселоны — то же, что Арбат для Москвы или Невский для Петербурга. Барселонцы не представляют себя без этой оживленной улицы с ресторанами, кафе, магазинами — это символ города, средоточие достопримечательностей, место развлечений и праздничных гуляний. Начинается Рамбла отлитым в XIX веке из железа фонтаном Каналетас и заканчивается доминирующим над всем портовым районом 87-метровым памятником Колумбу. В середине улицы находится

крытый рынок XIX века *La Boqueria* — от обилия даров моря, мяса, птицы, трав, специй, овощей, фруктов голова идет кругом. Настоящий музей жратвы, где экспонаты не только можно, но и нужно «трогать руками» и уносить с собой...

Лучший способ попробовать все каталонские кулинарные изыски — посетить какую-нибудь мясную закусочную «асадоро» (*asadoro*) или ресторан где-нибудь неподалеку от Рамблы. Например, буквально в 50 м от нее, на *Gran Via de les Corts Catalanes 630*, расположен ресторан *Hippopotamus*, где можно отведать превосходные рыбу и мясо, приготовленные на жаровне... Однако подробности чуть позже, а пока поговорим немного об общих понятиях.

Каталонская кухня разнообразна, очень вкусна и считается наиболее изощренной из всех испанских кухонь — сказывается близость Италии и особенно Франции. В городе Перпиньян, столице соседнего с Каталонией французского Руссильона, ежегодно, в самом конце июня, проходит Праздник вина, на который съезжаются виноделы всей провинции. На улицах народ отплясывает каталонскую сардану, а на старом рынке перпиньянцы, наряженные в средневековые костюмы, продают сыры, свежий домашний хлеб, жареных поросят и артишоки. Этот город, долго переходивший то к Испании, то к Франции, лишь в XVI веке окончательно отошел французам. Но и сегодня в Перпиньяне обожают испанские закуски тапас, всевозможные дары моря, творог с медом, крем-карамель и прочие фирменные блюда каталонской кухни. Впрочем, жители всего Руссильона по сей день считают себя северными каталонцами, поднимают по праздникам красно-желто-полосатое знамя и прекрасно говорят на каталонском языке. Однако и французы кос-

чему научили каталонцев. Именно из южнофранцузской кухни сюда пришло огромное количество различных соусов. Мы расскажем вам только о четырех — базовых.

Основу многих каталонских блюд составляет соус «софрито» (*sofrito*), для приготовления которого в оливковом масле тушат мелко порубленные лук, зеленый перец, чеснок, свиной фарш, помидоры и различные травы до тех пор, пока соус не приобретет густую однородную консистенцию.

### СОФРИТО ИЗ ПОМИДОРОВ (*Sofrito de Tomate*)

Нам понадобится: 1 мелко нарезанная маленькая луковица; 1 столовая ложка мелко нарезанного или толченого чеснока; 4 столовые ложки оливкового масла; 2 кг помидоров, очищенных от кожи и семян и нарезанных; 1 чайная ложка соли; 12 орехов фундука, очищенных от скорлупы и кожицы; 1 лавровый лист; 1 веточка петрушки; 1/2 стакана красного сухого вина.

Обжариваем лук и чеснок до мягкости, добавляем помидоры и жарим на сильном огне несколько минут (не сожгите!). Добавляем соль, лавровый лист, петрушку и вливаем вино. Доводим до кипения (чувствуете аромат?!) и «варим» 15–20 минут до загустения. Теперь выливаем соус в электрический миксер, добавляем орехи и взбиваем все вместе в однородное пюре. Это и есть софрито! Его можно смело добавлять в мясо или птицу за 5 минут до готовности. По крайней мере, каталонцы именно так и делают...



Еще один классический каталонский соус — «ромеско» (*romesco*), названный по сорту красного сладкого перца, одного из главных ингредиентов. Соус готовят из протертой смеси помидоров, перца ромеско, перца чили, лука, чеснока, миндаля и оливкового масла. Специалисты никак не придут к согласию по поводу идеального рецепта. Одни считают, что оливкового масла и красного перца вполне достаточно, другие полагают, что просто необходимо добавлять чеснок, миндаль, бренди, уксус и затем все это как следует потомить. Но и те и другие рекомендуют соус ромеско, немного похожий на французский *rouille*, к рыбе или птице, поджаренным на гриле; например, с ним часто подают жареный морской язык (*lenguado*). Готовим по полной схеме (не согласные с нами могут исключить из рецепта то, что им по каким-то причинам не по вкусу).

### РОМЕСКО (Romesco)

Нам понадобится: 2 столовые ложки слабжгучей паприки; 1 перец чили; 3 помидора; 1 головка чеснока; 12 орехов миндаля, очищенные от скорлупы и кожицы; 24 ореха фундука, очищенные от скорлупы и кожицы; 1 порубленная веточка мяты; 1 подсушенный ломтик белого хлеба; 1 столовая ложка нарезанной петрушки; 5 столовых ложек оливкового масла первой выжимки; 1 чайная ложка соли; 1 столовая ложка винного уксуса.

Вынимаем семена из перца чили и размалываем стручки в порошок. Кладем помидоры и чеснок в латку, ставим в горячую духовку и держим там

около 15 минут. С разопревших помидоров снимаем кожицу, разрезаем их пополам и удаляем семена; чеснок просто чистим от кожуры. Берем электромиксер, кладем в него помидоры, чеснок, перец, миндаль, фундук, мяту, хлеб, петрушку и половину масла. Включаем. Перед нами — однородное пюре, в которое придется еще добавить оставшееся масло и уксус. Добавили? Вот вам и ромеско! Соус прекрасно подходит не только к жаренному на гриле мясу, но и к овощам, например к луку-порею... Помните про каталонский «луковый» праздник «кальсотада», о котором мы рассказывали вам в начале этой книги?

К знаменитым соусам Каталонии относится и «альиоли» (*all-i-oli*) — испанский вариант прованского айоли (*aïoli*), а на самом деле — известная еще с римских времен простейшая заправка из чеснока и оливкового масла. Их долго и терпеливо толкут в ступе до образования однородной пасты и подают к блюдам из картофеля, к отварной рыбе, улиткам, креветкам, мидиям, артишокам и спарже.

### КЛАССИЧЕСКИЙ АЛЬИОЛИ (All-i-Oli)

Нам понадобится: 8 толченых зубчиков чеснока; 1 стакан оливкового масла; соль.

Чувствуете, как здесь все просто? В кухонном процессоре растереть чеснок, постепенно добавляя оливковое масло, пока соус не загустеет. Посолить по вкусу. Вот и все!

И наконец, еще одним традиционным каталонским соусом является «пикада» (*picada*) из чеснока, зелени петрушки, жареного миндаля и фундука. Каталонцы утверждают, что с ним можно есть буквально все...

### ПИКАДА (Picada)

Нам понадобится: 2 толченых зубчика чеснока;  $\frac{1}{4}$  стакана очищенного от кожицы поджаренного миндаля;  $\frac{1}{3}$  стакана очищенного от кожицы поджаренного фундука; 1 ломтик поджаренного белого хлеба; 1 столовая ложка мелко нарезанных листьев петрушки;  $\frac{1}{4}$  стакана оливкового масла; соль и перец по вкусу.

С помощью ступки и пестика (ленивые могут воспользоваться кухонным процессором) растолочь все орехи (часто дополнительно включают и сосновые орешки), чеснок и хлеб. Добавить петрушку и хорошенько перемешать. Постепенно влить оливковое масло до образования густой пасты. Посолить, поперчить и подавать... все равно к чему!

Как и перечисленные соусы, многие рыбные блюда Каталонии имеют аналоги в южнофранцузской кухне, например знаменитая «сарсуэла» (*zarzuela de mariscos*) — несомненно ближайшая родственница марсельского буйабесса... Впрочем, давайте попробуем ее приготовить.

### САРСУЭЛА (Zarzuela)

Нам понадобится: 400 г кальмаров; 400 г морского черта; 400 г трески; 400 г мидий; 250 г креветок; 4 больших спелых помидора, очищенные от кожи и нарезанные кусочками; 6 долек чеснока; 4 столовые ложки нарезанной петрушки;  $\frac{1}{2}$  стакана оливкового масла; щепотка паприки; щепотка шафрана; 1 стакан сухого белого вина; 2 столовые ложки рома; сухой белый хлеб; 2 столовые ложки очищенного миндаля; 24 тоста треугольной формы; соль и перец по вкусу.

Для начала тщательно почистим рыбу. Филе нарезаем на кусочки правильной формы и откладываем в сторону, а из костей и голов варим в небольшой кастрюле достаточно концентрированный прозрачный рыбный бульон (можно дополнительно процедить его через мелкое сито или марлю) — у нас должен получиться 1 стакан. Разогреваем в большой сковороде растительное масло и слегка обжариваем чеснок. Затем кладем туда же помидоры, ложку петрушки, перемешиваем и готовим на среднем огне 10 минут. Добавляем нарезанных кусочками кальмаров, кусочки рыбы (помните, мы откладывали их в сторону!), доливаем вино, ром и полстакана рыбного бульона. Все аккуратно перемешиваем и готовим 6 минут на сильном огне. Чистим креветки, добавляем их в сковороду и доливаем еще  $\frac{2}{3}$  оставшегося рыбного бульона. Осталась ерунда — посолить, поперчить и оставить все тушиться на очень медленном огне 20 минут. Пока блюдо готовится, крошим оставшийся чеснок и сухой хлеб в чашку, добавляем туда

оставшуюся петрушку и немного рыбного бульона, кладем миндаль с паприкой, шафран и размешиваем до получения однородной массы. Смело вливайте это в сковороду, тщательно перемешивайте и переливайте готовую сарсуэлу в большую глубокую посуду. При подаче можно в подогретые порционные тарелки положить тосты. Иногда в соус для сарсуэлы добавляют перец, копченую ветчину и несколько капелек абсента для пикантности (знаменитый французский абсент до сих пор производят неподалеку — в Таррагоне). Большие куски рыбы принято брать руками, поэтому рядом ставят миски с теплой водой и ломтиками лимона и кладут большие салфетки. Специалисты советуют подавать сарсуэлу с сухим белым вином типа испанского *Blancos de Alicante*, хотя, на наш вкус, ее воспламеняющая острота требует чего-нибудь покрепче...

Не удивляйтесь, если, после того как, отведав это лакомство, вы почувствуете, что ваш желудок жаждет от удовольствия, ведь *zarzuela* не что иное, как... вид испанской оперетты, с веселым сюжетом, хорошими и сольными номерами, чередующимися с разговорными диалогами и танцами. Такой жанр, тесно связанный с популярными зажигательными испанскими романсами и балладами, зародился еще в XVII веке (характерный пример — пьеса Лопе де Веги «Лес без любви», музыка которой, к сожалению, не сохранилась, и полностью сохранившийся «водевиль» Х. Идальго и П. Кальдерона с забавным названием «Одним лишь взором ревность убивает», написанный в 1660 году). Сарсуэла названа в честь королевской виллы близ Мадрида, где впервые ста-

ли ставить подобные представления. В свою очередь, оперетта дала название блюду, популярность которого давно вышла за пределы Испании. Сарсуэла, например, широко распространена в кухне французского Руссильона, а один из испанских ресторанов далекого американского Сан-Франциско, специализирующийся именно на этом блюде, так и называется — *Zarzuela*. Кстати, обычную «опереточную» сарсуэлу готовят из каракатиц, мидий и креветок, а если в нее добавляют еще и «благородного» омара, то блюдо начинают величать более «уважительно» — *La Ópera*...

Барселона — город со старинными традициями кулинарного искусства, а своего величия ее кухня достигла в XIX веке. В те времена многие рестораны Барселоны считались чуть ли не лучшими в Европе, конкурируя с парижскими и римскими. И все-таки, несмотря на близость Франции, в Барселоне сегодня не так просто найти ресторан с тонкой кухней. Своеобразие местных кулинарных традиций проявляется скорее в необычном сочетании компонентов в одном блюде: кролик с улитками, цыпленок с креветками или пангустами, форель с ветчиной или, например, курица с лангустами в шоколадном соусе (*llagosta amb pollastre*)... Зато на каждом шагу здесь вам предложат натуральную и отлично приготовленную еду — в этом и состоит разница между каталонской гастрономией и французской.

*«Ужинал в таверне... Дали зеленых соленных маслин, каракатицу в собственном чернильном соку, баранину с луком, сыр и хорошее простое вино из бочки»...*

Михаил Кольцов. Испанский дневник

Так было в Барселоне во время Гражданской войны 1936 года. Времена, конечно, изменились, и шеф-повара крупных ресторанов прилагают значительно больше усилий, стараясь угодить капризным туристам. Однако в небольших местных ресторанах и тавернах все так же царит дух простоты, все та же знаменитая атмосфера вкусного испанского домашнего стола, где главный критерий — качество продуктов. Зайдите на любой из местных рынков, и вам откроется целый мир даров природы в их первозданной красе. Каждая картофелина, каждая рыбешка здесь — совершенное создание Творца! Естественно, что вы почувствуете это и в любом баре, таверне или ресторане Барселоны...

Отведать блюда настоящей каталонской кухни вы сможете, например, в старейшем ресторане города *Can Culleretes* на *Quintana 5*, или в довольно дорогом *Lluna Plena* на *Monteada 2*, или в очень популярном *Egipte* на *Jérusalem 12* (вечером столик придется заказывать заранее). Наверняка вам понравится и ресторан *El Rei de la Gamba* на *Passeig de Bourbo 46—48 и 53* — он занимает почти половину улицы, но столики на свежем воздухе почти всегда заняты. Зайдите в *El Tastavines* на *Ramón y Cajal 12* — здесь прекрасная кухня, и особенно славятся цыплята с черносливом и бифштекс в анчоусном соусе. А в ресторане *Flash* на *Granda del Penedes 25* вы найдете около 50 видов испанских омлетов... Хорошо посидеть можно и в баре *Merbeye* на *Placa del Dr Andreu* — он открыт до трех часов ночи, и отсюда открывается прекрасный вид на ночную Барселону...

Если вы не расположены к ресторанам и хотите перекусить на ходу — нет ничего проще! Такие «перекусоны» в деловой Барселоне очень распространены

и в обеденное время в любом парке вы встретите множество людей, неторопливо открывающих большие коробки с салатом и разворачивающих запакерованные в фольгу бутерброды. Каталонцы — вообще большие «бутербродники». В закусочных под названием *Boccat* можно получить отличный бутерброд со сложной начинкой, а к нему какой-нибудь напиток — кофе, свежий сок или пиво. В некоторых кафе выставлены доски с надписью типа «*café + pasta 200 pesetas*» (под пастой здесь подразумевается выпечка, например булочки или маленькие круглые кексы), однако, как правило, это относится ко времени завтрака (до 12 часов). В то же время существует сеть современных кафе под названием *Fresh Red*, где в любое время дня вы получите чашку кофе и разнообразную выпечку, а если захотите — и омлет или легкий салатик из помидоров, оливок, лука и патука.

Салаты здесь также в почете: попробуйте *esguixada* — салат из помидоров, лука и фасоли с треской, *amanida catalana* — зеленый каталонский салат с колбасой и ветчиной, а также *xató* — фирменный салат городка Сиджес (жители которого отличаются особенно веселым нравом) из анчоусов и тунца под острым соусом. Даже обычный зеленый салат из свежих овощей *ensalada verde* в Каталонии едят в огромных количествах. С первого взгляда обычная порция может вызвать недоумение или даже испуг, но если вы как следует приправите салат восхитительным оливковым маслом и еще более восхитительным винным соусом, как это делали здесь две тысячи лет назад и делают поныне, то ничего, справитесь...

Еще одним традиционным каталонским блюдом является «эскаливада» (*escalivada*; от *escalivar* —

«жарить на горячих углях») — жаренные на углях овощи (обычно перец, баклажаны, помидоры, лук). Когда-то пастухи готовили их на костре, сегодня, естественно, пользуются грилем или сковородой — костер на кухне не разведешь... Поджаренные овощи смешивают, поливают заправкой из оливкового масла, винного уксуса, чеснока, петрушки, соли, черного перца и обычно подают как гарнир к жаренному на гриле мясу.

Ко всему этому отдельно, а иногда и в виде закуски, подают *pan con tomate* (по-каталонски: *pa amb tomaquet*) — хлеб с помидорами. Деревенский хлеб с хрустящей корочкой нарезают ломтями, натирают чесноком и спелым сочным помидором, затем сбрызгивают оливковым маслом первой выжимки и чуть-чуть солят. Такую закуску предлагают и в самых незамысловатых портовых тавернах, и в самых дорогих ресторанах готического квартала — к ветчине, колбасе, копченому лососю, любым морепродуктам и овощным салатам. Жаровню с золотящимся на решетке хлебом ставят прямо на стол, рядом на больших блюдах — помидоры, чеснок, ветчина, сыр и т. п. Каждый сам натирает хрустящий хлеб чесноком и помидорами, брызгает оливковым маслом и ест с тем, что ему больше по душе... Впрочем, попробуйте приготовить хлеб с помидорами сами — это совсем не сложно.

### ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ (Pa amb Tomaquet)

Нарезаем свежий белый хлеб ломтями и подсушиваем в тостере. Натираем каждый ломоть чесноком (вспоминая далекое пионерское детство), а затем половинкой помидора (помидоры долж-

ны быть очень спелыми, в результате у вас в руках должна остаться только кожица). Теперь сбрызгиваем «бутерброд» оливковым маслом, посыпаем солью и перцем... Готово! Если в наличии нет особо спелых помидоров, то можно приготовить томатную пасту — снять кожицу с плодов, размять их (сгодятся даже консервированные), добавить чеснок, оливковое масло, соль, перец и намазать этой пастой хлеб (тоже неплохо)...

На самом деле несколько темных лепестков, отрезанных от копченого окорока и уложенных сверху, вкуса «томатного» хлеба не ухудшат, тем более что ветчины в Каталонии — «есть не хочу!» Каждый, кто здесь бывал, наверняка засматривался на свиные окорока, свисающие с потолков чуть ли не всех баров Барселоны. Некоторые даже привычно называют себя *Museo de Jamón* (Музей ветчины) и щедро угощают гостей своими «экспонатами». И в самой Барселоне, и в самом заштанном каталонском городке полтора-два десятка свиных ног обычно висят прямо возле входа не только в любую мясную лавку, но и практически — в каждый традиционный каталонский ресторан. Будете заказывать хамон, закажите еще и орухо. Эта шестидесятиградусная водка подается к столу всегда сильно охлажденной. Шестьдесят градусов крепости минус двадцать градусов Цельсия плюс ломтик ароматного хамона — и вы ощутите истинный каталонский Дух!

«Каталонцы в шутку называют суповую миску *актриумом*» — такую фразу можно встретить практически в любой русской статье о классической ис-

панской кухне. Что правда, то правда, и от этого никуда не деться! В традиционном испанском супе обязательно должны «плавать» рыбы и прочие обитатели морской стихии. И национальный гастрономический шик Барселоны — это ассорти из даров моря (*graellada de mariscos*), в которое входят креветки десятка видов, langусты, мидии, осьминоги, каракатицы и т. п. Лучше всего их попробовать в комплексе Олимпийского центра (*Centro Olimpico*) — веренице ресторанов вдоль набережной яхт-парка. Морепродукты здесь всегда хороши — ориентироваться придется только на цены (можно воспользоваться так называемым «правилом левой руки», когда закрываешь левой рукой названия блюд в меню, а смотришь только справа — на цены). Любопытно, что свою любовь к родному городу и, в частности, к Олимпийскому центру испанцы доказали очень просто — они изготовили в 1985 году его шоколадную модель размером 10 × 5 м и весом 1800 кг (рекорд занесен в книгу Гиннеса)...

Однако вернемся к морепродуктам. Практически в любой таверне Барселоны за умеренную плату можно отведать маленьких, зажаренных в сухарях осьминожек (*pulpiños*), каракатиц (*chipirones*), густую ароматную уху из морского черта и моллюсков (*suquet de peix*) с шафраном, помидорами и картофелем, а также блюда из морского языка (*lenguado*), камбалы (*gallo*) и форели (*trucha*) — чаще всего этих рыб просто жарят и подают с картошкой, а наиболее изысканные версии приправляют шафраном и даже готовят с апельсиновым соком. Рыбные блюда можно отведать, например, в *Set Portes* на *Passeig d'Isabel II, 14* — очень элегантном ресторане, существующем уже полтора века; правда, придется заказать столик заранее, несмотря на 7 залов, вмещаю-

щих 1000 посетителей. Не смогли заказать? Не беда! Посетите ресторан *Ca La Lluïsa* на *Passeig de Joan de Borbó 12*, где удачно сочетаются традиции морской кухни и непринужденная атмосфера. Здесь, в рыбацком квартале у самого моря, вы сможете приятно провести время на открытой террасе с романтическим видом на порт, отведать «черный рис», кальмаров, жареную рыбную мелочь, а также знаменитую паэлью и немного похожую на нее «фидеуа» (*fideuà*), только не с рисом, а с макаронными изделиями. Если вам понравилось, дома можете приготовить это блюдо к своему праздничному столу.

### ФИДЕУА (Fideuà)

На 6 порций нам понадобится: 120 мл оливкового масла; 250 г крупных креветок; 250 г мелких креветок;  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли; 250 г нарезанного на куски морского черта; 250 г помидоров без кожицы, нарезанных кусочками; 2—3 зубчика мелко нарезанного чеснока; 1 столовая ложка с горкой тонко нарезанных листьев петрушки; 1,5 чайной ложки паприки; 1 л крепкого рыбного бульона; 250 г спагетти, наломанных на короткие куски; 6—8 тычинок шафрана.

Разогреваем  $\frac{2}{3}$  оливкового масла в большой сковороде и обжариваем очищенные крупные и мелкие креветки (2—3 минуты, не больше). Вынимаем их из сковороды, кидаем туда куски морского черта и также обжариваем их с двух сторон, стараясь все-таки не пережарить. В отдельной сковороде на оставшемся оливковом масле обжариваем на маленьком огне помидоры пример-

но 10 минут. Теперь надо потолочь в ступке чеснок и петрушку, смешать с обжаренными помидорами, приправить паприкой и тщательно перемешать. Выкладываем всю эту ароматную смесь в сковороду с морским чертом, доливаем рыбный бульон, на сильном огне доводим до кипения, затем уменьшаем огонь, варим 2—3 минуты, засыпаем спагетти и вновь доводим до кипения. Теперь приготовим шафран. Для этого надо растолочь тычинки в чашке, добавить немного кипятку и, когда жидкость станет ярко-желтой, вылить ее в сковороду с рыбой и спагетти и перемешать. Еще минут 5 придется все это потушить, пока спагетти не будут готовы (переваривать их ни в коем случае не надо). Теперь самое время вспомнить о приготовленных заранее креветках. Просто красиво выложим их сверху на спагетти, накроем сковороду крышкой и дадим постоять, чтобы дары моря немного прогрелись. Теперь самое простое — украсим блюдо ломтиками лимона и веточками петрушки, ставим на стол и гордо оглядываем лица потрясенных до глубины души гостей... Испания!

Незаменимый продукт кухни испанской Каталонии — сушеная соленая треска-бакалао (*bacalao*), которой мы уже лакомились в Стране Басков. Вымоченные пласты трески каталонцы варят, измельчают и толкут в пюре вместе с отварным картофелем, добавляя немного молока и много чеснока. Готовую картофельно-рыбно-чесночную массу укладывают в жаропрочную посуду, посыпают тертым сыром и ставят в духовку на 2 минуты, пока не запечется сырная корочка. Едят такое блюдо очень

горячим, намазывая на свежие тосты и заправляя молодым каталонским вином. Во многих барах на закуску подают маленькие тресково-картофельные пончики «буньюэлос» (*buñuelos de bacalao*), для приготовления которых картофельное пюре с бакалао смешивают с жидким тестом до однородного состояния, а затем ложкой накладывают в сковороду и обжаривают во фритюре.

Не отказываются каталонцы и от мяса — попробуйте приготовленную в кипящем сале сытную жареную домашнюю свиную колбасу «бутифарра» с белой фасолью (*mongetes amb butifarra*), рагу из свиной головы и свиных ножек (*cap-i-pota*) или жаренных любым способом кролика (*conejo*), баранину (*cordero*) или курицу (*pollastre*). Любителям более простой кухни советуем отведать истинно крестьянские блюда: *porc amb ceps* — свиные ножки с грибами, а также *escudella de pages* или *escudella barejada* — густую похлебку из мяса и овощей. Правда, в сытную «эскуделью», которая в холодную погоду согревает не только тело, но и душу, каталонцы кладут значительно большее число компонентов, чем в охладительной Испании, — говядину, курятину, свиные уши, ножки, постную свинину, колбасу бутифарра, кость от окорока, мозговую кость, нут, фасоль, картофель, цветную капусту, яйца, репу, морковь, чеснок, перец, корицу и петрушку. Только попробуйте представить себе, что в конце концов окажется в горшке, а затем и в тарелке...

Незатейливое жаркое «касуэла» (*cazuela*) из мяса или рыбы, картофеля и овощей — одно из любимых блюд Каталонии, а его название происходит от глиняного горшка, в котором издавна касуэлу и готовят. Кстати, эти глазурированные изнутри глиняные горшки — прекрасный сувенир. Стоят они в Испа-

нии недорого, а приготовленная в них еда получается гораздо вкуснее (у нас подобная посуда издавна в ходу). Падким на все экзотическое «детям микроволновок» — американцам — продавцы долго объясняют, что горшок-касуэлу можно ставить и в духовку, и на открытый огонь, а вот холодную воду в горячий горшок наливать нельзя — лопнет! Кстати, прекрасный каталонский сувенир — небольшой деревянный кувшинчик для вина.

*«В Барселону я вернулся поздно вечером, такси нигде не было. Поскольку пробыть в санаторий имени Маурина, расположенный за городской чертой, не имело смысла, я направился в гостиницу «Континенталь», поужинав по дороге в каком-то ресторанчике. Помню, я разговорился с отделанным медью заботливым официантом об отделанных медью дубовых кувшинчиках, в которых подавали вино. Я сказал, что хотел бы купить целый набор таких и увезти домой, в Англию. Официант посочувствовал: что и говорить, кувшины красивые, только сегодня их нигде не купишь. Их больше никто не изготавливает — да и никто сейчас ничего не изготавливает. Война!»*

*Джордж Оруэлл. Памяти Каталонии*

Если пришла пора перейти к десерту — обязательно попробуйте разновидность испанского фланна, покрытый горячим жженым сахаром каталонский крем (*crema catalana*) на основе молока и яичных желтков, а также различные муссы, пироги и необыкновенно вкусные ореховые торты. Запить все это можно сангрией, ее каталонцы обычно разбавляют пополам газированной водой и добавляют в такой напиток ломтики свежих яблок, груш, виноград, персики или дольки лимона и апельсина (любители

напитков покрепче — и бренди). В ресторанах холодную сангрию подают в запотевших кувшинах со специальной деревянной лопаточкой, которой дают крупные кусочки апельсинов и лимона.

В Барселоне началась и история создания знаменитой карамели «чупа-чупс». Когда в XIX веке испанский кондитер Жозеф Бернат открыл в самом центре древней части города свою лавку и стал первым в мире продавцом карамели, вряд ли кто мог предположить, что через сто с небольшим лет это лакомство завоеует сердца детей во всем мире. Внук Жозефа, Энрике Бернат, вместе с семейным производством принял из рук отца фабрику и в середине прошлого столетия сначала практически с нуля воссоздал производство карамели, а затем отказался от всех видов продукции ради одного-единственного — круглой карамели на палочке. В 1969 году сам Сальвадор Дали создал для «чупа-чупс» знаменитую эмблему в виде маргаритки. А в 1989 году началось шествие этой карамели по России — сначала в Санкт-Петербурге было открыто представительство компании, а 25 сентября 1991 года на базе кондитерской фабрики «Азарт» в Коломьях было запущено и производство.

В 40 км к северо-востоку от Барселоны начинается побережье Коста-Брава — цепь скалистых берегов и прекрасных песчаных пляжей. Летом здесь всегда полно народу, но если вы не полнитесь и отойдете чуть подальше от центральных пляжей, то всегда обнаружите относительно безлюдное местечко. И хотя большинство приезжает сюда только для того, чтобы валяться на солнце и купаться в теплом море, все-таки и здесь есть что посмотреть. Если чуть-чуть отъехать от моря, то любознательного туриста ждут очаровательные города Лерида, Жерона



и Таррагона, чьи правители некогда, желая увековечить себя, построили великолепные дворцы и храмы. Здесь до сих пор сохраняется подлинный дух Испании.

*«На тихих окраинных улочках Лериды и Барбастро я, кажется, поймал то мимолетное впечатление, тот далекий отблеск Испании, что живет в воображении каждого. Испании горных цепей с зубчатыми снежными вершинами, живописных козопасов, темниц инквизиции, мавританских дворцов, черных верениц мулов на извилистых тропах, серых оливковых деревьев и лимонных рощ, девушек в черных мантильях, вин Малаги и Аликанте, соборов, кардиналов, корриды, цыган, серенад. Одним словом, Испании. Из всех стран Европы эта страна наиболее властно завладела моим воображением»...*

*Джордж Оруэлл. Памяти Каталонии*

Лерида золотым руном раскинулась на добрую треть Каталонии — от оливковых равнин и виноградников Приората до заснеженных вершин Пиренеев. Эту провинцию частенько называют «краем ведьм», и нечистая сила здесь явно в почете... Недаром в городке Сервера ежегодно в последние выходные августа проходит трехдневный шабаш ведьм, на который со всего света съезжаются... Нет, не ведьмы — туристы... Поэтому не удивляйтесь, когда в какой-нибудь из местных аптек симпатичная «баба-яга» предложит вам зубы дракона, порошок из рога единорога или корень мандрагоры. Все это наверняка может понадобиться (места здесь такие), однако неплохо бы и просто перекусить... Разыщите какую-нибудь таверну и, не обращая внимания на развешанные по стенам ветки

вербены, пучки зверобоя или омелы (они предохранят вас от злых духов), смело заказывайте кролика с грушами, тушеную утку или форель, которой изобилуют реки этой провинции. Кухня Лериды с ее сытными блюдами больше всего напоминает кухню горцев. Здесь можно отведать, например, кассоладу (*cassolada*) — рагу из картофеля и овощей с беконом и свиными ребрышками, голову барашка и вкуснейшие блюда из зайца...

*«Они ели прямо со сковороды, по испанскому обычаю — молча. Мясо было зажарено, поджаренное с луком и зеленым перцем, и к нему — соус из красного вина, в котором плавал мелкий горошек. Хорошо прожаренная зайчатина легко отделялась от костей, а соус был просто великолепный. За едой Роберт Джордан выпил еще кружку вина... подобрал куском хлеба соус, оставшийся на его части сковороды, сдвинул косточки в сторонку, подобрал соус на том месте, где они лежали, потом начисто вытер хлебом вилку, вытер нож, спрятал его и доел хлеб»...*

*Эрнест Хемингуэй. Но ком звонит колокол*

Готовят здесь и рис — чаще всего с крольчатинной, треской и свиной. На десерт, как и во всей Испании, подают пироги — даже местный национальный пирок имеет «кондитерское» название Айгис-Тортес (дело в том, что «тортами» здесь называют бурные пороги и водопады, и все вместе переводится как заповедник «бурных вод»)...

Всего в 30 км от «перенаселенных» пляжей Коста-Бравы, в окружении живописных, поросших кедрами холмов на реке Оньяр уютно расположился город Жерона. Первое поселение было основано на этом месте еще древними греками, позднее здесь

хозяйничали римляне, затем — арабские завоеватели... В наши дни Жерона является столицей провинции Коста-Брава. О славном прошлом города, который в 1809 году выстоял осаду войск Наполеона, чем заслужил героическое имя «Бессмертная Жирона», напоминают сегодня фрагменты крепостных стен, окружающих старый город. Вот здесь мы и перекусим, предварительно осмотрев кафедральный собор с его сокровищницей и уникальным gobelenом XII века с изображением библейских сцен...

Кухня Жероны считается лучшей в Каталонии и предлагает множество блюд из птицы: индейки, гуся, утки, которых фаршируют самыми невероятными начинками — сложной смесью из груш, яблок, репы, оливок. Например, на Рождество принято фаршировать индейку колбасками, изюмом и сосновыми орешками. Непернатая дичь здесь тоже в почете: кролика готовят с пряными травами, зайца — с каштанами. В этой провинции можно обнаружить самые необычные блюда — жеронцы любят смешивать несочетаемое: сладкое и соленое, рыбу и мясо. Например, в Эстартите существует малоизвестное блюдо *mar y cel* (буквально: море и небо), в котором сочетаются колбаски, кролик, креветки и морской черт, а в Коста-Брава готовят фирменного цыпленка с омаром (вот ведь как!). Здесь прекрасно делают рыбацкую похлебку *suquets* из морского ерша под густым соусом «софрито», варят великолепный суп из морского черта, а омара готовят с жареным миндалем и чесноком и подают под чесночным же соусом *all-i-oli*...

Конечно же не обьемдем мы и Таррагону, которая находится в 95 км к югу от Барселоны. Здесь в III веке до н. э. высадились римляне и основали военное поселение *Tarraco*, к 27 году н. э. ставшее са-

мой большой римской провинцией на Иберийском полуострове (говорят, что когда-то наместником здесь был сам Понтий Пилат). Таррагонцы конечно же гордятся своим испанским происхождением, но не собираются забывать и о своих римских корнях, ежегодно с 14-го по 23 мая устраивая у себя фестиваль «Да здравствует Таррако!». В эти дни по улицам города разгуливают патриции, легионеры и гладиаторы, а в ресторанах подаются блюда древнеримской кухни...

Не попали на фестиваль? Не расстраивайтесь! Современная Таррагона не менее «вкусна» — здесь вас терпеливо ждут кролик с чесноком, тунец с картофелем, мозги с улитками, кнели из трески и многочисленные вкуснейшие блюда из риса. Кроме того, Таррагона — единственное место в мире, где до сих пор производят настоящий абсент (*absinthe*). Мода на этот французский «декадентский» крепкий напиток на основе виноградного бренди, полыни, аниса, майорана и некоторых других ароматических трав в начале XIX века волной прокатилась по Европе. Абсент стал своеобразным стимулятором творческой богемы, свел многих с ума и в результате был запрещен практически во всех странах, кроме, пожалуй, Испании... Этим воспользовались потомки Анри Перно, владельца первой марки абсента, и еще в 1918 году открыли в Таррагоне один из своих «полынных» заводов (правда, экспортный вариант выпускают все-таки без полыни)... Классический «абсентный ритуал» заключается в следующем: в стакан с этим изумрудно-зеленым горьким «нектаром» через перфорированную ложечку с куском сахара потихоньку наливают холодную воду, отчего напиток мгновенно приобретает молочнобелый цвет, и подают со льдом...

«Мы заказали по абсенту и разглядывали толпу на площади и танцоров... Я сразу налил воды в абсент и размешал, вместо того чтобы дать ей стечь каплями. Билл бросил в стакан кусочек льда. Я ложкой помешал лед в темной, мутной смеси... Мы смотрели, как наступает вечер последнего дня fiestas. От абсента все казалось лучше. Я пил его без сахара, и он приятно горчил».

Эрнест Хемингуэй. Фiesta

Попробуйте и вы: пять частей воды, одна часть абсента и немного колотого льда. Чуть-чуть напоминает «капли датского короля», но усталость действительно снимает хорошо. Кстати, в Таррагоне выпускают и знаменитый ликер «Шартрез» (*Chartreuse*), рецепт приготовления которого, естественно, держится в «строгом секрете» (интересно, как удалось создать шартрез монахам французского картезианского монастыря *La Grande* еще в 1605 году?). В окрестных городках смело дегустируйте любое вино. Из вин Таррагоны можно порекомендовать красное *Priorat* или белое *Falset*, хотя недорогие, но зачастую просто отличные домашние вина есть почти в каждом местном ресторанчике. Порекомендуем, например, *Sol Rie* на *Via Augusta 227* — ресторан в саду с прекрасными рыбными блюдами или *Les Voltes* на *Trinquet Veil 12*, расположенный прямо в старом римском цирке.

Недалеко от Барселоны сразу же за городом Са-лоу, в Коста-Дорадо можно отведать традиционные блюда сразу пяти миров — Мексики, Полинезии, Китая, Дикого Запада и Средиземноморья. Дело в том, что здесь в 1995 году был открыт второй по величине развлекательный парк Европы — Порт-Аventura, где кроме 30 захватывающих аттракцио-

нов, оборудованных по последнему слову техники, посетителей гостеприимно приглашают десятки национальных ресторанов и баров, специализирующихся на кухнях перечисленных регионов. Единственный совет: если вы отважились прокатиться по «Дракону», лучше сделать это на голодный желудок. Так называется единственная в мире американская горка (каталонцы, как и американцы, называют ее «русской») с 8 мертвыми петлями и крутым спуском на скорости 110 км в час. Впечатление, мягко говоря, незабываемое...

Если мы уже начали рассказывать об аттракционах, значит, мы окончательно сыты. Ну, так пара бокалов хорошего вина в качестве заключительного аккорда, и все... Выбирайте — свежее и легкое белое *Vina Sol*, выдержанное полгода в дубовых бочонках красное *Gran Sangre de Toro* или великолепное розовое *Castell de Foc*... Но ведь мы в Каталонии — здесь парой бокалов не обойдешься... Не ищите? Тогда в путь! Нам предстоит проехать всего 60 км к северо-западу от Барселоны, где нас на высоте 1135 м над уровнем моря ждет Монтсеррат и известнейший в мире бенедиктинский монастырь, основанный во II веке. Здесь хранится необычная чудотворная скульптура Девы Марии — так называемая *La Moreneta* (Черная Мадонна), по преданию вырезанная из черного дерева святым Лукой и принесенная сюда святым Петром.

Местные экскурсоводы сразу же после осмотра монастыря везут туристов на дегустацию в находящийся неподалеку завод испанских игристых вин *Codorniu* (видимо, для того, чтобы подольше «благодарить с лица не сходила»). Вот здесь мы и расслабимся за парой-другой бокалов испанского «шампанского», помятуя с сожалением, что «каждое вино

хотело бы быть шампанским, если бы могло»... Именно поэтому испанские виноделы назвали свое лучшее игристое вино *cava* (кава), имея в виду, что так же называется и винный погреб. Чтобы вино как можно больше соответствовало мировым стандартам, они стали строго соблюдать при его производстве классический французский (бутылочный, а не резервуарный) метод шампанизации. Так вот кава — визитная карточка Каталонии. Именно здесь производят более 95% этих высококлассных вин, а отпекать их можно в специализированных каталонских барах *Xampanyeries*...

Для приготовления кавы в бочки заливают по 50 литров сока первого отжима, полученного из 100 кг винограда, добавляют высококачественные дрожжи и все это оставляют на две-три недели. Затем свежезабродившие вина из разных сортов винограда смешивают (у каждого винодела есть свой собственный секрет) и подвергают вторичному брожению в закупоренных бутылках в течение еще, как минимум, девяти месяцев. После этого осталось добавить в вино определенное количество тиражного ликера, чтобы получить сладкое, полусладкое или сухое вино, закупорить бутылку, выдержать ее еще пару месяцев в подвале и... можно подавать на стол. Кстати, испанцы предпочитают полусухое (даже скорее полусладкое), а вовсе не брют, как французы. Это связано с тем, что в Испании каву обычно подают к десерту — она пользуется огромной популярностью на испанских свадьбах и юбилеях и всегда подается по правилу «сладкое со сладким».

Интересно, что год урожая никак не влияет на класс испанского игристого. Испанцы считают, что над их страной всегда «безоблачное небо», виноградники плодоносят вне зависимости от дождей,

ветра и засухи и виноград всегда получается сладким, терпким и ароматным ровно настолько, насколько это нужно виноделам. Поэтому ранг вина определяется лишь по количеству сахара, составу винограда и возрасту. Кроме того, кава долго не живет. Обычно вино поступает в продажу именно в тот самый момент, когда его следует пить, и хранится максимум два-три года, в отличие от шампанского, лучшие образцы которого «дотягивают» до 15 лет и больше.

И нас не зря привезли на заводы *Codorniu* (Кодорниу) — эта винодельческая династия ведет свою историю с XVII века, а именно с 1659 года, когда благородная испанка Мария Анна Кодорниу, представительница известной испанской фамилии, ведущей свой род с 1551 года и усердно занимающейся виноделием, вышла замуж за сеньора Мигеля Равентоса. Семья спокойно продолжала выпускать довольно приличные «тихие» вина до тех пор, пока в 1872 году Хосе Равентос не заболел идеей создания ставшего в те времена модным игристого (уже к 1853 году Европа ежегодно выпивала аж 10 млн бутылок французского шампанского). Он и создал первое испанское игристое вино, взяв за основу классический метод шампанизации, приняв при этом бескомпромиссное решение закрыть все другие винодельческие производства и посвятить свою жизнь только каве. Решение оказалось правильным — с конца прошлого века «Кодорниу» является официальным поставщиком испанского королевского двора, а последние три века семья Кодорниу успела так разрастись, что сегодня фирма принадлежит аж ста пятидесяти акционерам, и все они — потомки славной четы Равентос—Кодорниу. Одно из

лучших сухих вин *Codorniu* названо в честь основательницы династии Анны Кодорниу и своим сухим и сдержанным характером очень похоже на знаменитую «Вдову Клико» (*Veuve Clicquot*). Кава и «Кодорниу» сегодня практически синонимы, хотя потомки Хосе все же «потихоньку» производят в подвалах монастыря довольно изысканные белые и красные игристые вина *Raiman* и *Bach*, кстати появившиеся теперь и у нас в России...

Отметим еще одну известную марку кавы — *Freixenet* (Фрейшнет), принадлежащую одноименному винодельческому дому, основанному в начале XX века супружеской четой Педро Ферре Долорес Сала Виве. Лишь сравнительно недавно (в 1935 году) их вина добились международного признания в Британии, США и даже в самой Испании. Более того, одно из своих лучших игристых вин компания с разрешения короля выпускает под маркой *Reserva Real* (Королевский Резерв). А марка *Cordon Negro* компании «Фрейшнет» — ярко-золотистое и очень легкое игристое вино с нежным привкусом свежих яблок и тонким цветочным букетом — одно из самых продаваемых в мире игристых вин. Статистики утверждают, что в США его потребляют даже больше, чем все, вместе взятые, марки французского шампанского.

Ну что ж, поднимем бокалы с каталонской кавой — она хорошо пьется всегда и везде. Маршрут нашей «кулинарной прогулки» подошел к концу. Осталось совсем немного — на такси, автобусе или электричке добраться до барселонского международного аэропорта Дель-Прат (*del Prat*), расположенного в 12 км к юго-западу от города, поудобнее устроиться в кресле воздушного лайнера и при взлете не забыть пристегнуть ремни... Будьте внимательны

— совершив прощальный круг над пляжами Испанской Ривьеры, самолет пойдет на северо-восток и из иллюминатора в ясную погоду можно бесплатно полюбоваться лазурным берегом Франции — Канны, Ницца, Монако... Кстати, один из наших ближайших кулинарных маршрутов мы предложим именно сюда.

Нам осталось только написать в нашем путевом дневнике традиционную фразу из школьных сочинений на тему: «Как я провел лето» (точнее, «Как я проел лето»). Итак: «...усталые, но сытые, мы возвратились домой». Поднимемся по лестнице на свой десятый этаж (лифт опять не работает), откроем дверь квартиры, по которой уже успели соскучиться, пропоем негромко «От Севильи до Гренады в тихом сумраке ночей...» и с удивлением вдруг услышим в своем голосе какие-то совершенно новые и совсем уж неожиданные интонации. «Ис-па-ни-я!»...

Распаковывайте вещи, бегите в ближайший универсам, закупайте продукты (надеюсь, все эксклюзивное вы привезли с собой) и... становитесь к плите. Ваши друзья и близкие ждут, что вы щедро поделитесь с ними своими кулинарными и некулинарными впечатлениями. Деваться некуда — придется что-нибудь приготовить, достать из чемодана приобретенную на этот случай бутылочку Риохи, накрыть стол и угостить их своими вкусными «путевыми заметками»...

*¡Buen provecho!*, или Приятного аппетита!

## СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие к серии «ВЕСЬ МИР НА ТАРЕЛКЕ» .....	3
От издателей .....	10
Приятного аппетита .....	11
Введение в тему: «Над всей Испанией безоблачное небо» ...	19
Что едят испанцы? .....	23
Что пьют испанцы? .....	83
Как едят испанцы? .....	102
МАДРИД .....	116
Рестораны .....	127
АРАГОН .....	136
НАВАРРА .....	147
РИОХА .....	163
СТРАНА БАСКОВ .....	169
КАНТАБРИЯ .....	179
АСТУРИЯ .....	184
ГАЛИСИЯ .....	192
КАСТИЛИЯ И ЛЕОН .....	208
КАСТИЛИЯ — ЛА-МАНЧА .....	223
ЭСТРЕМАДУРА .....	242
АНДАЛУСИЯ .....	249
МУРСИЯ .....	311
ВАЛЕНСИЯ .....	316
БАЛЕАРСКИЕ ОСТРОВА .....	340
КАНАРСКИЕ ОСТРОВА .....	355
КАТАЛОНИЯ .....	380
Испано-русский кулинарный словарь .....	410
Алфавитный указатель блюд .....	426