



www.uz.gov.ua

# Каникулы у моря

автор Данила Шорох фото Данила Шорох

Специальный корреспондент, художник и кулинар журнала Taste, Данила Шорох, провел две, насыщенные завтраками, обедами и ужинами, недели в приморской каталонской деревне. О своих впечатлениях и открытиях, а также о самом вкусном и доступном в каталонской кухне — читайте и завидуйте.





Отправляясь в семейный отпуск в Испанию, мне хотелось трех основных вещей: иметь возможность не только развлечь, но и развить пятилетнюю дочку. Жить на море и желательнее всего как можно дальше от оголтелых туристов. Ну, и, конечно, гастрономический интерес. Ради всего этого мы и сняли домик в маленькой рыбацкой деревушке, откуда пару раз съездили в Барселону — показать дочке работы Гауди и Океанариум с акулами. Все остальное время мы с наслаждением купались и загорали на уютном пляже с голубым флагом. Ну, и конечно — завтракали, обедали и ужинали.

Готов поспорить на что угодно: изучить все прелести местной кухни можно только с плитой и сковородкой наперевес. А местность вокруг нас была то что надо! Каталонская кухня считается в Испании самой богатой и самой отчаянной. Столпы каталонских гастрономических традиций принадлежат древним римлянам. С тех самых времен оливки, вино и хлеб украшают любой испанский стол. Каталонская гастрономия оказалась на поверку достаточно проста и не замысловата. Впрочем, ее очень украшала этакая милая, очаровательная грубость, которая мне так по душе. Каталонцы уже очень давно и очень прочно устроились на гастрономическом испанском олимпе и никому не собираются уступать отвоеванных позиций. В Испании древняя и хорошо развитая ресторанная культура. Когда я поинтересовался, уезжая в горную деревню, будет ли там где поесть, пожилой усатый официант ответил: «У нас в Испании если будет стоять один дом, то в нем будет три ресторана!» И действительно, в этой деревне были два ресторана и один бар. Во многих путеводителях по Испании очень рекомендуют попробовать тапас.

Вообще-то тапас — это любая закуска. И рекомендовать ее попробовать, это все равно что посоветовать в России есть супы, а во Франции, например, — вторые блюда. Тапас настолько отличаются не только в разных регионах, но и в соседних барах, что советовать тут что-то абсолютно бессмысленно. А вот закусывать надо.

## Чеснок и масло

Но сначала о главном — о seafood. Морские гады встречаются на каждом углу. Основной способ приготовления — жарка в кляре и без него. Главная приправа — чеснок и оливковое масло. Вроде все просто. Но как эти люди добиваются абсо-

В Испании мне прежде всего хотелось жить на море и, желательно, как можно дальше от оголтелых туристов.

лютной нежности от креветок и осьминогов? Как?! Чтобы попробовать понять, надо приготовить это самому. И вот как-то рано утром я решительно отправился на рыбный рынок. И попал в сказку. Как заколдованный я ходил между длинных рядов толченого льда любуясь сегодняшним уловом. Медленно шевелились огромные омары и крабы. Блеск чешуи дорады и сибаса слепил глаза. Плотно держались друг за друга розовые креветки и полосатые лангустины. Аккуратные горки мидий и гребешков были готовы рассыпаться от одного прикосновения. Скалила зубы сардина, пучил глаза тунец. Я был взволнован. Купив немного лангустинов, осьминогов и мидий я еще долго ходил по рынку и даже самые активные продавцы перестали меня замечать. Окоченев окончательно я вышел к теплому солнцу и побежал домой. Разогрев сковородку я капнул туда масла и кинул на нее лангустинов. Быстро накрошив чеснок я смешал его с оливковым маслом, орегано и солью. Лангустины на сковородке уже покраснели и залив их получившимся соусом я просто сгорал от нетерпения. Выждав те бесконечные несколько минут, пока чеснок даст запах, а масло пропитает толстый панцирь, я выложил блюдо на тарелки и подал к столу. По глазам жены и дочери я понял — да, получилось! Блюдо удалось и мне стало понятно, что у испанцев нет никакого секрета — все дело в свежести морепродуктов. Мы еще несколько раз покупали на рынке разных морских гадов и результат всегда был превосходным. Кстати, дочке очень понравились мидии, сваренные в чуть подсоленной воде. Она со знанием дела вскрывала ракушки и отправляла их рот не теряя скорости. Да, еще не забудьте заказать в ресторане маленьких осьминогов в кляре (chopitos) — очень вкусная закуска.

## Свежая рыба

Отдельного слова заслуживает сама свежая рыба. Готовят и подают ее везде по-разному. Довольно часто в меню можно встретить что-то типа «фирменный рецепт от шефа», но блюдо окажется без особых изысков. Тот же чеснок, перец, орегано или розмарин — главное для испанцев не испортить сам вкус свежей морской рыбы. Дорада и сибас — есть почти в каждом меню, хотя их, как оказалось, сюда как раз специально привозят для требовательных европейцев. А вот сардину рекомендую специально: ее тут ловят давно и также давно и успешно готовят. Еще мне очень нравятся испанские консервированные сардины — это пожалуй единственные консервы которые я могу есть. Также достойны упоминания местный хек мерлан (merlan) под соусом из петрушки и рыба меч (emperador). Еще закажите мелкой рыбки — на тарелке вам подадут целую гору запеченной в кляре мелюзги с половинкой лимона. Дочка, которая радуется бабушек, съедая всего три ложки супа, набросилась на этих рыбок как коршун, к моей большой радости и гордости за испанскую кухню. Но больше всего я удивился когда дочка заявила: "Мое самое любимое блюдо, папа, — паэльля".

## Паэлья

Желтая сковородка с паэльей — это само солнце Испании. И правильных слов, чтобы описать паэлью тому, кто ее не пробовал, к сожалению, не существует. Ну а тем, кто пробовал, и объяснять ничего не надо. Этот человек без труда вспомнит тот особый аромат, который сложно забыть или повторить в домашних условиях. Я много раз пытался приготовить паэлью в Москве, но того самого особого запаха мне так и не удалось добиться. Уникален тот факт, что в паэлье в одной сковородке удачно соседствуют и мясо, и курица, и морепродукты. Таких блюд в мировой кухне единицы, причем придумано оно было аж в XV веке.

Я бы дал четыре совета тем, кто хочет попробовать настоящую паэлью. Первый состоит в том, чтобы ни в коем случае не искать ее в больших городах. Можно легко нарваться на страшно невкусный замороженный полуфабрикат. Различие — как между пельменями, сделанными вручную, и из магазина. Поезжайте лучше в любой маленький приморский городок и ищите ближайший к морю ресторан. Второй совет — нужна компания. Большую дымящуюся сковородку очень редко подают на одного. Минимальный заказ обычно на двух и более человек. Третий совет — обязательно попробуйте паэлью как минимум в двух разных местах. Она всегда отличается, но всегда вкусная. Мне очень понравилась «паэлья негра» — паэлья с чернилами каракатицы. Изумительный вкус, только язык потом весь черный. Ну и последний совет — взять к столу бутылочку местного белого вина, так легче осилить огромную порцию, да и вкуснее

## Вино

Вина Испании конечно не сравнятся с итальянскими и французскими, но тем не менее они достойны уважения. Я небольшой знаток вина и обычно покупаю бутылки на которых есть надпись Rioja. Это такой маленький регион почти на самом севере Испании. Для меня этот значок — своеобразный знак качества. В самой Каталонии производят большое количество приятного и легкого сухого шампанского, которое называется cava. Оно не так насыщено газом как обычное шампанское, поэтому пьется легко и идеально подходит для аппетита. Еще можно отметить приятный мягкий вкус местного розового. У всех местных вин есть одно общее достоинство — они очень дешевы, даже очень хорошие. Но вот в один алкогольный напиток испанцам удается лучше всех. Это — херес.

Желтая сковородка с паэльей — это само солнце. Ну, а тем, кто пробовал, и объяснять ничего не надо.

## Херес

Испанский херес в моем рейтинге стоит в ряду высших достижений человечества в области алкоголя. Чтобы по-настоящему полюбить и распробовать это крепкое вино надо ехать на юг в Андалусию, где каждому туристу раскрыты широкие двери местных виноделен. Я не буду подробно рассказывать о видах хереса — их огромное множество от сладкого и нежного Pedro Xeminez, до сухого и жесткого Fino Amontillado. Вкус и запах очень сильно зависят от выдержки, сорта винограда и технологии производства. По мне, так самый вкусный сухой херес Dry Oloroso — у него очень приятный глубокий запах и терпкий яркий вкус. Идеальная закуска к хересу — оливки.

## Оливки

Оливки — вкуснее испанских крупных оливок ничего нет. Греция хоть и стоит где-то по близости от пьедестала, но до призового места ей далеко. Греческие оливки суховаты и слишком сильно маринуются. Испанский же маринад — аккуратен и добр к спелому плоду. Испанская маслина — крупная, хрустящая и сочная заслуживает самых высоких похвал. Покупать лучше на рынке, там больше выбор и можно все перепробовать. Оливковое масло в Испании тоже выше всяких похвал, тем более страна — абсолютный чемпион по производству жидкого золота -- им принадлежит более 30% его производства в Европе. Покупайте масло холодного отжима и внимательно смотрите на дату производства, продукт сильно теряет в качестве со временем.

## Колбаса

Еще одна фантастическая испанская закуска — копченая колбаса. Во всей Испании сотни видов колбас, но на мой вкус, упоминания заслуживают только два из них -- фуэт (fuet) и чоризо (chorizo). Чоризо — острая и сухая колбаса с редким вкусом. Некоторые ее сорта настолько острые, что их, мелко покрошив, добавляют в другие блюда для придания им особой, пряной остроты. Очень вкусно положить на кусочек намазанного мягким сыром хлеба вяленый помидор, сверху — несколько кусочков чоризо и в два укуса проглотить деликатес запивая охлажденным розовым вином. Колбасу фуэт — легко опознать по белой мучной, немного заплесневелой оболочке. Запах у этого сорта колбасы — резкий и сперва даже неприятный. Но стоит ее попробовать и необычный запах превратится в аромат который забыть уже невозможно. Вкус колбасы пряный и необычный, сравним разве что с вяленой кониной, хотя готовится она из свинины. С собой мне пришлось тащить десяток батончиков такой колбасы в подарок всем друзьям, благо они не тяжелые и не большие. Но главный мясной деликатес страны отнюдь не колбаса, а сыровяленая свиная нога -- хамон.



## Хамон

В 1492 году королева Изабел и король Фердинанд поставили многочисленным еврейским общинам, проживающим на их землях, условие: принять католичество или уйти. С того самого времени во всех местах стали вывешивать хамон – он сделан из свинины, а туда, где есть свинина, евреи не имеют права заходить. Отсюда и пошла традиция развешивать свиные ноги на каждом углу. Хамон в Испании можно купить и попробовать везде. Я рекомендую покупать хамон в хорошем супермаркете – там можно попросить его тонко нарезать, а заодно прихватить с соседнего прилавка дыню. Тонкие лоснящиеся ломтики хамона и сочные дынные кусочки – лучший завтрак на свете. Хамон сильно отличается по цене в зависимости от региона и откорма свиньи, например jamón de bellota делают из свинок, которые кроме желудей ничего в жизни не пробовали. Везти хамон из отпуска не имеет смысла – нога очень тяжелая, да и в столице с ним нет проблем – привозят его много и разного. От транспортировки он в принципе не страдает, не зря вяленая свиная нога была основным запасом на испанских галеонах и пиратских каравеллах.

## Картофель

На тех же галеонах и каравеллах Испанцы привезли в Европу картошку. Вкуснее всего из нее готовят тортилью (tortilla) – запеченный омлет с луком и чесноком. Мне же приглянулась закуска rotatos bravas — запеченные дольки картошки, которые подаются с острым соусом. Соусы вообще отличительная черта каталонской кухни. Ни в Галисии, ни у Басков такого набора соусов нет. Главный соус Каталонии – айоли.

## Рецепт императора Нерона

Говорят, что мысль растолочь чеснок и залить его оливковым маслом пришла в голову императору Нерону. Так что теперь ни провансальцам, ни каталонцам никак не доказать кому принадлежит соус айоли (aioli). Потрясая над головой массивными ступками французы кричат, что первые придумали подмешивать в соус яйцо. Грозя им в ответ керамическим пестиками, испанцы заявляют, что яйца в соусе – истинное зло, а вот горчица делает соус по-настоящему вкусным. Мы не будем разбираться в этих исторических перипетиях – свежий айоли вкусен и во Франции, и в Испании. На обеде у мэра Канн я едал вкуснейший айоли с вареными на пару овощами и рыбой. А в Испании пробовал его на традиционной кальтосаде – уличном празднике лука-порая. Дело было так. Во время одного из своих зимних визитов в Испанию я случайно оказался в городе Вальс. К немалому моему удивлению по улицам ходили люди в слонявчиках с кусками красной черепицы в одной руке и пучком лука в другой. Все вокруг пели, пили, да еще и состязались в поедании лука. Я поспешил присоеди-



нися к толпе. Объяснилось все довольно просто – черепица дольше сохраняет тепло до черноты зажаренного на решетке лука-порая (calçots). А фартук разумно предохраняет одежду от соуса айоли. Берете лук в правую руку, сдираете с него шкурку левой, макаете в соус и отправляете в рот, а затем делаете добрый глоток белого вина. И так пока не закончится либо лук, либо вино, либо силы. Помимо лука, тут поджаривают на том же гриле другие овощи, мясо и колбаски. Если соберетесь тут [www.cambravalls.com/calçotada](http://www.cambravalls.com/calçotada) можно узнать, когда в этом году случится праздник. Еще один сезон, который в Каталонии приходит с ранней осенью – грибной.

## Грибы в Каталонии есть?

Я часто слышу мнение, что грибы собирают одни только русские. Это не так. Каталонцы тоже любят бегать с корзинками. На предгорьях Пиренеев растут рыжики, белые, лисички и опята. Грибы подаются к столу в жареном, отварном, и даже маринованном виде, совсем как у нас, в России. Часто грибы добавляют в тортилью – омлет с картофелем и луком. Самое вкусное, из того что мне удалось попробовать – испанские пирожки Эмпанада (empanada) с грибами и картошкой. Еще в меню одного барселонского ресторана я заметил грибы фаршированные капонатой (жареные овощи), а рядом уже фаршированный грибами рулет. Но все это я не стал брать когда увидел строчку Pimientos del padrón – жареные фаршированные перчики по-галисийски.

## Pimientos del padrón

Блюдо называется так в честь города Падрон, где растет самый правильный по мнению испанцев перчик для фарши-



ровки. Этот рецепт попал в Галисию из Мексики, и это можно почувствовать сразу же, после растаявшего во рту первого кусочка. Причем остроту дает именно сам перец, а не начинка, (начинка же, наоборот, контрастирует по вкусу с оболочкой). Больше всего мне понравилось начинка из крабового мяса с кориандром и лаймом, хотя и голубым сыром тоже довольно приятно. По нашему, советскому рецепту -- фаршированные перцы тушат в глубокой посуде, тут же их жарят на сковороде или запекают на гриле, что вкупе с остротой делает их вкус гораздо богаче и ярче. И это еще одна прекрасная закуска к пиву.

## Пиво

Пива в Испании пьют довольно много, но тут нет особого разнообразия сортов как в Англии или скажем Германии. В ответ на "Uno Cerveza, Por Favor" вам не уточняя скорее всего принесут Estrella Damm. Это легкий, всегда на удивление свежий лагер с очень точно настроенной горчинкой, в которую так сложно попасть отечественным производителям. Есть еще San Miguel, но, на мой вкус, он слишком обычный. Есть еще Mahou, однако встречается он редко, поэтому часто бывает не совсем свежим. Пиво в Испании всегда наливают и приносят быстро, так что чаще всего пьешь его с каким-нибудь антреме – оливками, гренками или ра amb oli.

## Бутерброд

Ра amb oli или ра con tomate - это большой ломоть мягкого свежего хлеба намазанный оливковым маслом с помидорами и чесноком. Рецепт по-крестьянски прост: багет или булку разрезают вдоль, натирают половинкой помидора, слегка сбрызги-

вают оливковым маслом, приправляют чесноком и сдабривают крупной солью. Я регулярно делаю такой хлеб дома и «подсаживаю» на него своих гостей. Еще порадовать гостей можно каталонским рецептом крем-брюле -- Crema Catalana, если у вас в доме есть паяльная лампа или специальный утюг.

## Crema Catalana

Это тот же французский крем-брюле, только по вкусу чуть слаще. Делается он на основе из желтков, молока и муки с добавлением цедры апельсина и корицы. В большинстве ресторанов крем посыпают сахарной пудрой и прижигают специальным, заранее разогретым спиралевидным утюгом. Иногда десерт поджигают. Получается та самая карамельная корочка, которую Амели Пуллен так нравилось разбивать чайной ложкой.

## Эпилог

В Испании несомненно есть намного больше того, о чем рассказано в этой статье, но отпуск мой заканчивался и мне приходилось только сожалеть о том, что я не успел попробовать на этот раз. Есть вещи о которых я не жалею, например о турроне (turron) испанской нуге или о пончиках чуррос (churros). Вообще я не сладкоежка и любые десерты, будь то флан или сладкий рисовый десерт Arroz con leche не заставят меня особо грустить. Скорее жалеть приходится о том что не приготовишь и не попробуешь на родине, например о каталонских изысках таких как цыпленок с лангустами (pollo con langosta). Возвращаясь из Испании я не растроиваюсь. У меня еще остается столько прекрасных поводов туда вернуться. 🍷