

*España*

# Регионы Испании



Santiago de Compostela

Galicia

Asturias

Oviedo

Santander

Cantabria

Basque

Vitoria-Gasteiz

Pamplona

Castile and León

Navarre

La Rioja

Logroño

Valladolid

Arago

Zaragoza

Madrid

Extremadura

Toledo

Mérida

Castile-La Mancha

Valencia

Seville

Valencian Community

Andalusia

Murcia

Murcia



Юлия Евдокимова

# Испания со вкусом солнца

Гаспачо для  
печального рыцаря



Balearic Islands

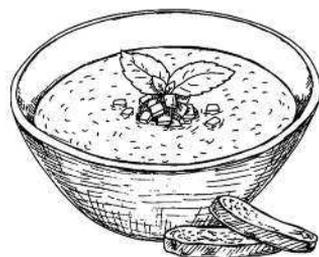
*Mallorca*



*Minorca*

*Ibiza*

*Formentera*



ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва 2020



# Содержание

Тайны мадридского двора . . . . .	11
Под небом Мадрида . . . . .	11
Дожди святого Исидро . . . . .	18
Городские легенды . . . . .	24
Эскориал . . . . .	32
Косидо мадриленьо и не только . . . . .	36
Испанские десерты . . . . .	42
Секреты мадридских дворцов . . . . .	49
Мария-Хосе . . . . .	60
Тортилья! . . . . .	64
Каталонские истории . . . . .	68
Слепая фортуна Жироны . . . . .	68
Готические страсти Барселоны . . . . .	75
Каталонская кухня . . . . .	87
Истории каталонских городков . . . . .	98
Пляска смерти в Верджесе . . . . .	118
Чеснок и вампиры . . . . .	120
Печальные песни Андалусии . . . . .	129
Алая роза разбойника . . . . .	129
Кухня Андалусии . . . . .	141
Кулинарный триллер . . . . .	146
Слезы святого Петра . . . . .	156
Все лишь бредни, шерри-бренди... . . . .	166
Оливковое масло Испании . . . . .	174
Сказки Северной Испании . . . . .	177
Лесные гномы Кантабрии . . . . .	177
Кухня Северной Испании . . . . .	184

Кельтские легенды Галисии . . . . . 192  
Пресвятая Дева Большеглазая . . . . . 200  
Галисийские рецепты . . . . . 203  
Пиво в жаркий день . . . . . 211

Истории двух Кастилий . . . . . 216  
Где привязать осла в Сеговии . . . . . 216  
Тапас и бобы с таинствами . . . . . 226  
Испанские гранды . . . . . 235  
Калатрава, орден исчезнувших рыцарей . . . . . 240  
В одном местечке в Ла-Манче . . . . . 245  
Сказки старого Толедо . . . . . 248  
Кухня Ла-Манчи . . . . . 258

Аликанте . . . . . 269  
Паэлья и рыцари . . . . . 269  
Предвкушение Аликанте . . . . . 271  
Дом семьи Борджиа . . . . . 280  
Ориоланос . . . . . 285  
Кухня Аликантина . . . . . 296  
Вино с легендарной историей . . . . . 306  
Испанский Новый год . . . . . 309

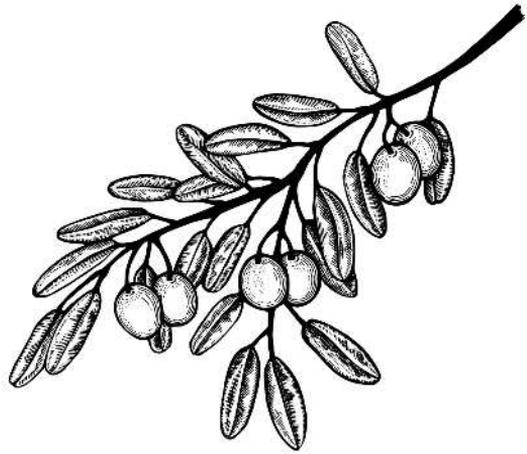
Эстремадура: замки, римляне и гаспачо . . . . . 319  
Жаркие сказки Эстремадуры . . . . . 319  
Родина конкистадоров . . . . . 331  
Ведьмы из Аигалья . . . . . 335  
Единороги и девы ручья . . . . . 337  
Кухня Эстремадуры . . . . . 342  
Самое испанское блюдо  
из всех возможных! . . . . . 355  
Хамон . . . . . 359  
Зачерпните заката в тарелке гаспачо... . . . . 364

*Езрайна*



*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.*

*Марк Туллий Цицерон*



**В**етер приносит вкус моря. Путает волосы и играет с белоснежными скатертями в небольших ресторанчиках на побережье. Звенят бокалы, стучат вилки и ножи.

Разговоры оглушают. В них торопливый обмен новостями, дружеские поцелуи в обе щеки, смех людей, уставших от солнца и пляжей, крики детей. Вот привезли группу старичков, и они долго рассаживаются за столиками, вот лениво вплетается в гомон улицы перелив гитары.

И вдруг взрывается аккорд. Натягивается гитарная струна, словно тетива, обнажает нервы. Замираешь — сейчас выстрелит. Гитара сметает все вокруг жесткими, стремительными переборами, обжигает и рассыпается брызгами — но не свежим морским бризом, а сухим ветром степей.

Исчезают улица, пальмы и столики. Вокруг лишь палящее солнце, пыль из-под копыт взмыленной лошади, строгий, обожженный южными ветрами замок на холме.

И некуда упасть взгляду. Лишь дороги, уходящие за горизонт, высушенные степи, безмолвный замок...

Но все смолкает. И оглушает тишина. Секунда, другая. И вдруг вопль: — Олеееее!!!! — подхваченный всей улицей. И снова гитара и сухие удары ладоней, и один из старич-

ков, которого только что под руки привели за столик, вдруг встает и отодвигает стул, и делает несколько шагов, и вскидывает руки — и замирает без сил среди толпы.

— Олеееее!!! — это кричат уже ему, и собрав все силы, он делает тот шаг, тот удар каблука, ради которого музыка подняла его из-за стола, заставила забыть о возрасте, о месте...

Огнем, страстью на грани экстаза рвет душу гитара. Заунывно вплетается волынка. Обжигает красками андалусский гаспачо и взрываются пузырьки каталонского игристого. Падают в океан зеленые луга под снежными пиками астурийских гор и несет ветер сухую траву по степям Кастилии. Темной вишней вспыхивает в бокале риоха, терпкой дубовой свежестью окутывает благородный хересный бренди.

Кто-то сказал, что Испания — это «пыль на дороге истории, по которой галопом промчался великий народ»...

Некий австриец по имени Георг, специалист по истории Мадрида, когда-то приехал в Испанию за историческими изысканиями для научной работы, влюбился в эту страну и осел в ней на всю жизнь, превратившись в гида по имени Хорхе.

Хорхе встречает свои туристические группы на побережье словами: «Поздравляю вас! Вы приехали в международную туристическую зону, которую некоторые по недоразумению считают Испанией».

Он прав. Если в Италии и во многих других средиземноморских странах достаточно отойти на два шага от курортной набережной, чтобы обрести узкие улочки, храмы и шедевры искусства, то Испания тщательно бережет свою аутентичность от туристов, приезжающих на ее пляжи.

Чтобы увидеть ее настоящей, приходится потратить время и силы, особенно если речь идет об испанской кухне, ведь многочисленные курортные ресторанчики заполнены стейками и картофелем фри, бутербродами и на скорую руку сварганенной для туристов паэльей.

Возможно, поэтому мир давно попал под влияние итальянской кухни, признает изысканный снобизм кухни французской и совершенно не знает испанскую кухню, считая ее не стоящей интереса, лишь однажды восхитившись молекулярными экспериментами каталонских поваров.

Испанская кухня достойна большего. А еще она более, чем все соседские средиземноморские кухни, связана с историей страны, и одно без другого просто невозможно, поэтому и знакомиться с ней можно только так: через исторические события и легенды городов и маленьких местечек, жизни людей и волшебные сказки.

Казалось, что Италия заняла все пространство в моем сердце, вытеснив остальные страны. Но где-то там, в глубине его, еще осталось воспоминание об Испании, словно хорошем друге, с которым когда-то расстались, но он не забыт, все же десять лет дружбы с этой страной, поездок по делам и в отпуск, обретение друзей и знакомых оставили в сердце свой след.

Еще вспыхивает что-то в глубине души при звуке испанской речи, и неожиданно всплывают слова, которые ты не просто забыла, а, кажется, никогда не знала, но вспоминаешь и говоришь, почти бегло, стараясь не путать с итальянским. Друг, оставивший такое тепло в твоей жизни, не забывается.

И однажды я вернулась, шаг за шагом погружаясь в воспоминания.

Это было не просто возвращение, новые путешествия в Испанию были связаны с новыми ощущениями: я приехала... есть. Пробовать, готовить, записывать рецепты друзей и знакомых. Открыть для себя испанскую кухню, сравнить ее с кухней соседей, научиться готовить популярные и неизвестные блюда.

Я приглашаю вас разделить со мной удовольствие от этого путешествия. Узнать секреты кальдереты от бизнесмена из Касереса и приготовить тортилью по рецепту маркизы из

Кордобы, попробовать терпкие вина в компании испанского гранда и узнать историю сладостей святого Исидро.

Здесь тает во рту ягненок, запеченный в овечьем сыре, здесь пекут сладкое рождественское полено, и у каждой хозяйки своя тортилья для быстрого перекуса, здесь «утюжат» креветок, а гаспачо совсем не похоже на знакомый томатный суп.

Но будьте осторожны!

Я приглашаю вас в Испанию без корриды и фламенко, без пляжей и музеев.

Здесь предсказывают судьбу кельтские феи в волшебных лесах, прячутся в старых стенах летучие мыши в коронах, бродит вдоль реки процессия со свечами в давно истлевших руках, тоскует по родине египетский бог в самом центре Мадрида.

Я расскажу о той Испании, которую вы не знали. О ее кухне, которой не ожидали.

Давайте вместе откроем секреты, хранимые от случайных взглядов!



# Тайны мадридского двора

## Под небом Мадрида

Говорят, что увидев Париж, не узнаешь Франции. Вот и Мадрид не даст представления об Испании, но нет Испании без Мадрида.

Давным-давно, отдыхая на каталонских курортах, я изредка листала туристические книжицы с фотографиями испанской столицы. Вроде интересно, но как-то далеко. Однажды, слегка опасаясь неизвестности, я оказалась в Мадриде по делам.

Возвращаясь снова и снова, я полюбила этот город, и мне долго снилось, как я привожу сюда свою семью, как мы выходим из метро на площади Соль, и я говорю:

— Вот здесь, на нулевом километре всех испанских дорог, и начинается наше путешествие.

Так оно и получилось в реальности, и не раз. А еще когда-то я очень любила Гойю и приходила в музей Прадо в первую очередь ради него. Но потом неожиданно открыла для



*Вокзал Аточа*

себя Эль Греко, по сравнению с которым померкли остальные испанские художники...

Но я не буду приглашать вас в музей, я покажу вам другой Мадрид — город дворцов, за стенами которых скрываются история и произведения искусства, городские легенды и маленькие праздники.

И приедем мы в город как положено — на железнодорожный вокзал Аточа.

Таких вокзалов в мире немного. Вы не увидите привычного зала ожидания, вы попадете в тропический сад с пальмами, лианами и маленькими скульптурами пассажиров — с чемоданами и портфелями. Ежишься от тропической влажности, присаживаясь в ожидании поезда на краешек скамейки, а над ней нависают дивные деревья, в кронах поют свои песенки птицы.

Тот самый Георг-Хорхе обычно привозил свои группы немецких туристов на привокзальную площадь и предлагал сходить, посмотреть. Туристы пожимали плечами:

— Что, мы вокзалов не видели?

И требовали ехать дальше. Но Хорхе настаивал, и вот один, потом другой, а потом и все остальные спустились в тропический сад и возвращались с круглыми глазами:

— Вот это да!

От вокзала до сердца Мадрида, площади Соль, десять минут на метро.



С верхнего этажа туристического автобуса мадридский проспект Гран-Виа выглядит совсем не так, как снизу. Именно здесь, среди высоких украшенных лепниной зданий и шпилей, возникает понимание того, что Испания когда-то была великой империей.

На Мадрид вообще надо смотреть не так, как на другие города. Не зря есть растиражированное выражение — «Madrid al cielo» — Мадрид на небесах. И приезжающие облепляют застекленные смотровые площадки в ресторанчиках на самом верху универсама «Эль корте Инглес» в самом центре города. Бесчисленные толпы народа на центральных улицах, шум и гомон, транспорт, оркестрики и чистильщики ботинок, скульптуры, не отличимые с первого взгляда от прохожих, рестораны и бары, — все остается там, внизу. А здесь — крыши, шпили вместо ожидаемых куполов, облака, солнце и синее небо.

И каждый уважающий себя испанец, приехав в Мадрид, обязательно сделает классическое фото: он, крыши и небо Мадрида.

«Там, где пересекаются все пути, где даже не придумаешь моря, но куда всегда возвращается беглец, — позвольте рассказать мне о Мадриде», — пел в старой песенке хриловатым, совсем не музыкальным голосом бард Хоакин Сабина, перебирая струны гитары.



### *Медведь и земляничное дерево*

Но начинать надо с площади Соль. Встать на темный квадратик нулевого километра на тротуаре: здесь центр Испании и начало всех великих путешествий прошлых веков.

Вы найдете этот квадратик прямо перед ратушей, где под бой часов мадридцы (мадриленьос) съедают традиционные 12 виноградин в новогоднюю ночь, по одной с каждым ударом часов на башне.

Напротив — сразу и не заметишь, такая она в действительности маленькая, скрытая в самом начале одной из торговых улочек, — статуя символа Мадрида, медведя с земляничным деревом.

Этот памятник хоть и считается символом, но был установлен не так давно, в 1967 году. Говорят, что в давние времена здесь были земляничные поля, и в лесах жило много медведей. Еще одна из версий — этот памятник олицетворяет

собой договоренность между властями и духовенством о разделе земель, и даже связывают пол зверя на памятнике — а это медведица! — с известным созвездием.

Во всяком случае, памятник стал неотъемлемой частью города.

Потом просто гуляйте: пойдете направо по калле Майор — выйдете на Пласа Майор, главную площадь города, потом будет мэрия — один из немногих старинных пятачков Мадрида. Пойдете направо по улице Ареналь и выйдете на мою любимую площадь, Пласа Ориенте, с королевским дворцом, нежным туманом, плывущим между деревьев на закате, и одиноким гитаристом, выводящим трогательно что-то романтическое. Здесь надо пить вино и лениво смотреть на круговорот жизни вокруг.

Дальше направо — площадь Испании с памятником Сервантесу. Сам автор бессмертного произведения лишь подразумевается, так как на постаменте — бронзовые Дон Кихот и Санчо Панса. Эта площадь со сквером хороша ранним утром, когда нет жары, работают многочисленные поливальные фонтаны, никто не валяется на траве, не гремит очередной вечерний рок-концерт.

Кстати, на площади Испании удобная подземная стоянка, где всегда есть места.

Однажды не поленитесь, прогуляйтесь по калле Феррас, напоминающей приморский бульвар, до парка, который выведет вас к маленькому водоему и египетскому храму в середине. Там гуляют мадридцы, не замечая приевшуюся им панораму с королевским дворцом, собором Альмудена и старым центром Мадрида.

По дороге от площади Испании к отелю Husa Princesa, чей подземный переход выводит внутрь универмага Эль Корт Инглес (по городской легенде это сделано для шейхов, прибывающих в отель со своим гаремом на переговоры: многочисленным женам даже на улицу выходить не надо, чтобы