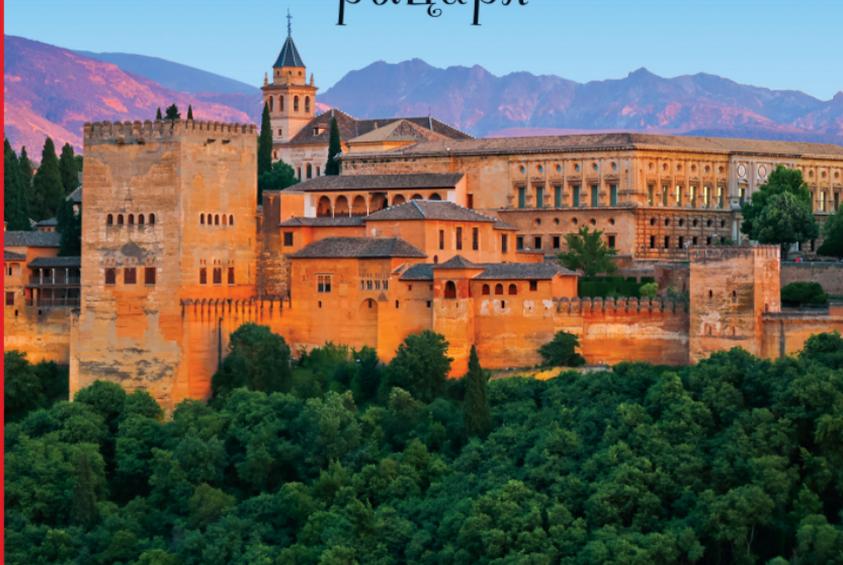


Юлия Евдокимова

Испания со вкусом солнца

Гаспачо для печального
рыцаря



Юлия Владиславовна Евдокимова

Испания со вкусом солнца.

Гаспачо для печального рыцаря

Серия «Есть. Читать. Любить»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51374613

Ю. Евдокимова. Испания со вкусом солнца. Гаспачо для печального рыцаря: ООО «Издательство «Эксмо»; Москва; 2020

ISBN 978-5-04-108969-6

Аннотация

Книга приглашает в путешествие по неизвестным уголкам Испании, раскрывает секреты популярных туристических мест, рассказывает об удивительной испанской кухне. Это кухня со вкусом солнца и страсти, ведь в Средние века за мавританские рецепты здесь расставались с жизнью. Легенды до сих пор живы на деревенских улочках и городских площадях: вам предскажут судьбу лесные феи Галисии, вы встретите маленькое севильское привидение и узнаете тайны старых кастильских замков. Испания многогранна, как переливы гитарных струн, то медленные, то стремительные, которые словно исходят из души музыканта. Давайте погуляем вместе по этой стране, зачерпнем заката в мисочке гаспачо, порежем оранжево-красные острые перцы, чтобы кусочек солнца упал в тарелку!

Содержание

Тайны мадридского двора	10
Под небом Мадрида	10
Дожди святого Исидро	20
Городские легенды	30
Эскориал	40
Косидо мадриленьо и не только	46
Конец ознакомительного фрагмента.	54

Юлия Евдокимова Испания со вкусом солнца. Гаспачо для печального рыцаря

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2020

© ООО «Издательство «Эксмо», 2020

* * *

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

España



Ветер 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 стру-

на, 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 старичков, которого только что под руки привели за столик, вдруг встает и отодвигает стул, и делает несколько шагов, и скидывает 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 исто-

рии, 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 стойками 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 неиз-

вестные 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

Madrid



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



Вокзал Аточа

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 спускались 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 универмага «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 хрипловатым, 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 пяточков 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 очеред-

ной 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 отправиться за покупками), справа находится знаменитый мадридский дворец женщины, чей род настолько древен и благороден, что она имела право сидеть в присутствии королевы Великобритании – это недавно ушедшая от нас смешная на вид старушка-одуванчик Каэтана, герцогиня Альба.

Что ещё сделать в Мадриде? Погулять по парку Буэн-Ретиро с хрустальным павильоном. И не нужен вам знаменитый пруд, где катаются на лодках, с мутной водой, что не мешает скользить в глубине огромным рыбакам. Вам не сюда, пройдите дальше – и вы увидите чистые аллеи и лужайки, прудики за деревянной оградой, оазис роз и жасмина в самом центре огромного мегаполиса.

Спускаясь вниз, выйдете к вокзалу Аточа, а если вернетесь обратно и, не доходя до пруда, свернете налево, то выйдете к прекрасному тенистому бульвару, музею Прадо, красивым деревьям и цветникам.

Если вы гуляете по Гран-Виа в сторону Парка Ретиро, смело заглядывайте в решетки, окружающие дворы всяческих министерств, – там потрясающие розы!

В Мадриде необыкновенные крыши, со скульптурами, колоннами, а в аристократическом районе Саламанка (вверх от Парка Ретиро) каждый жилой дом хорош сам по себе.

Еще отсюда легко за полчаса добраться на поезде до Толедо, Сеговии, за час до Эскориала, а также до Авилы, Саламанки и до прочих интересных мест.

В самом Мадриде множество маршрутов для знакомства с городом – это и Мадрид Бурбонов, и Мадрид австрийцев, и Мадрид модернистский...

Широкие зеленые бульвары с восхитительными зданиями, внушительный королевский дворец (он в два раза больше Букингемского и Версальского, по слухам, кто-то из королей прошлого пошутил, что в нем можно прожить год, никого не встретив) и собор Альмудена рядом с дворцом и приятным парком вокруг.



Вид на Гран-Виа с крыши универмага Эль Корте Инглес

Бренди в дворцовом кафе подают в огромных литровых бокалах: бренди-то там 50 граммов, на доньшке, но бокал в руке не удержишь!

В Мадриде вас всегда будут сопровождать гомон и огромное количество людей, в центре порой просто не протолкнешься, особенно вечером, ведь знаменитая испанская «мо-вида» – прогулки больших компаний друзей из бара в бар «пропустить стаканчик» с вечера до самого утра – родилась именно здесь. Хотя...

Такси с ночного рейса резво несло по пустым улицам

Мадрида.

– А где же народ, – поинтересовалась я, – я столько слышала про мадридскую ночную жизнь!

Водитель задумался, потом пожал плечами:

– Ну, это где-то там, – махнул неопределенно в сторону, – спят люди, поздно же.

Однажды вы проснетесь посреди ночи в номере отеля или в квартирке с витыми решетками французского окна в пол от знакомых звуков: это будут играть Dire Straites на площади Соль под восторженные крики толпы.

Дожди святого Исидро

Ехали мы как-то в такси с вокзала Чамартин в центр города. Водитель поинтересовался:

– Зонтики-то взяли? Скоро будет дождь!

Небо было абсолютно чистым, светило солнышко. Мы очень удивились, но водитель объяснил:

– Сегодня же День Сан-Исидро! Помяните мое слово, Сан-Исидро всегда присылает дождь. Ему молились крестьяне на полях, когда нужен был дождь, ведь он их покровитель. Тем более сегодня его день.

Мы не проехали и квартала, как вдруг зашумели деревья, порывы ветра следовали один за другим. Тучи взялись ниоткуда, и за те 10 минут, что мы ехали до центра, начался настоящий ураган. В подъезд мы забежали уже под проливным дождем.

Так мы познакомились с Сан-Исидро, святым покровителем Мадрида и фермеров.

Неделя, связанная с его днем, – это самые интересные и насыщенные праздники в городе. Вы думаете, дам в мантильях, сеньоров в котелках и запряженные лошадьми кареты можно увидеть только в Андалусии? Приезжайте в Мадрид в мае!

В неделю Сан-Исидро проходят ярмарки, концерты, фестивали. Мадрид превращается в сплошной праздник. Начи-

нается сезон корриды, первая – как раз на Сан-Исидро. Билеты заказывают заранее. Корриды Сан-Исидро открывают месячный сезон мадридских коррид.

Празднования начинаются 15 мая, основные мероприятия проходят на открытом воздухе в местечке Pradera del Santo.

Святой Исидро родился в Мадриде в 1082 году.

Легенда рассказывает, что однажды, когда он молился в поле, с неба спустились два ангела и вспахали за него землю. А когда сын Исидро оступился и упал в колодец, который строил святой, вода поднялась вверх и вынесла ребенка живым и невредимым на поверхность. Сан-Исидро заставлял бить из земли источники на полях, где он работал.

Первая часовня в его честь была построена в 1528 году королевой Изабеллой после того, как принц Филипп выздоровел, выпив воду из одного из источников. Впоследствии Бальтасар де Суньига, маркиз де Валеро, построил на этом месте храм.

Ранним утром 15 мая паломники начинают свое шествие по Мадриду, они несут статую Сан-Исидро. В полдень в королевском храме Сан-Исидро начинается торжественная месса. После мессы архиепископ Мадрида отправляется на луг святого Исидро, где он благословляет воду в источнике.

Также в полдень шествие проносит статуи Сан-Исидро и его жены, святой Марии де ла Кабеса с улицы Сакраменто на площадь де ла Вила.

На протяжении столетий тысячи людей принимают участие в шествии. Когда-то среди них был художник Гойя.

Затем паломники в сопровождении гитар и тамбуринов покидают город через улицу Сеговии, они направляются к месту, где покоятся останки святого. Там служится месса, и паломники пьют воду из источников, произнося следующие слова:

«San Isidro hermoso, patron de Madrid, que el agua del risco hiciste salir»... (Прекрасный святой Исидро, покровитель Мадрида, ты заставил источники бить из засохшей земли.)

По традиции паломники пьют воду с пончиками двух видов, специальной выпечкой для этого дня – listas (умницы) и tontas (глупцы).



Пончики Сан-Исидро

В мае все кондитерские завалены этой выпечкой под общим названием «roscuillas», или сдобные пончики.

Святому Исидро попробовать этих печенок не довелось, появились они гораздо позже, но достаточно давно, чтобы никто не мог сказать, реальна ли придумавшая их тетья Хавьера (tia Javiëra), которая всегда пекла для праздника такие сладости. Видимо, много родственников было у сеньоры, раз ее творения так пошли в народ! И теперь, уже не первое столетие, – это мадридская традиция.

Изначально базовый продукт, сами печеньки одинаковы: для теста берутся мука, яйца, сахар, оливковое масло и анис.

А вот дальше «глупыши» не «искупались» ни в какой подливке – поэтому они глупенькие, коричневатые, похожие на наши пряники, но с дырочкой в серединке. «Умницы» все покрыты толстой смесью сахара, лимона и взбитого яичного белка – поэтому они умницы!

На самом деле традиционных печений к празднику четыре вида, еще есть пончики святой Клары и «француженки», но первые два вида самые популярные. «Француженки», по легенде, были изготовлены специально для доньи Барбары де Браганса, супруги короля Фернандо VI, которой категорически не нравилась классическая версия. А пончики святой Клары изобрели монахини одноименного монастыря, которые придумали покрывать пончики сухим бeze, и продавали их, зарабатывая деньги для своей обители.

В это время многие мадридцы выбираютя к хижине Сан-Исидро со своими сладостями, скатертями – на семейные пикники.

Испанцы называют мадридцев «чуло» (Chulo), то есть «человек который слишком много о себе думает». Так вот традиционный мадридский костюм для праздника носит название «чулапо» (chulapo) – костюм, который носит этот самый «чуло». Для мужчины это серая кепка в мелкую гусиную лапку, такой же пиджак с черной окантовкой, черные брюки и обязательный красный цветок или его имитация. Так одеты даже малыши, и это очень трогательно. Красные и белые цветки воткнуты в прически и мантильи женщин, от самого

юного до самого старого возраста.

Если вам захочется узнать больше о жизни Сан-Исидро, известного своей добротой к бедным и к животным, на площади Сан-Андрес (Plaza de San Andrés, 2) находится его музей, Casa de San Isidro. Здание было реконструировано в XVI веке, изначально на этом месте стоял дом, где жил и умер святой. Там же сохранился и «Чудесный Колодец», где вода спасла его сына.

Когда-то Исидро, родившийся в бедной семье, каждое утро ходил на мессу, из-за чего опаздывал на работу к своему землевладельцу Хуану де Варгасу. Остальные работники пожаловались на него, но оказалось, что Исидро выполнял в три раза больше работы, чем все остальные. Потом он вернул к жизни заболевшую дочь хозяина, а фонтаны из засохшей земли вообще были его «фирменным» чудом.



Башни храма Сан-Исидро

Исидро женился на Марии Торриб, впоследствии известной как святая Мария де ла Кабеса. К этому времени хозяин уже сделал его управляющим всеми своими поместьями.

К сожалению, спасенный Исидро сын все же умер молодым, больше детей у них не было.

После смерти Исидро по приказу короля Филиппа II его останки были помещены в серебряный сосуд.

В 1622 году Исидро был канонизирован папой Григорием XV, одновременно с Игнасио Лойолой, Терезой Авилской и Филиппом Нери.

Собор Сан-Исидро с 1885 года до возведения собора Альмудена в 1993 году был главным кафедральным собором Мадрида.

Найти его легко, спуститесь с Пласа Майор в арку, противоположную улице Calle Mayor – две башни собора видны сразу.

Не знаю, насколько мадридцы и вправду «чуло», я-то все больше с «кабальеро» – благородными сеньорами встречалась. Ищу однажды аптеку в переулочках вокруг улицы Принцессы, смотрю – старичок идет, еле ноги переставляет, лет сто на вид. Ну, думаю, он-то точно знает. Подбегаю радостно, спрашиваю, и тут старичок вдруг выпрямляется, и взор орлиный из-под кепки, и отвечает вопросом на вопрос:

– А почему вы именно меня об этом спрашиваете? Я так

плохо выгляжу?

Одно из популярных праздничных блюд

Свиная вырезка в виноградном соусе, Lomo de cerdo en salsa de uvas

Это блюдо весьма оригинально за счет винограда и украсит не только испанский, но и наш праздничный стол.

Ингредиенты:

6 порционных кусков свиной вырезки, толщиной примерно 1,5 см

2 грозди белого сладкого винограда

250 мл сухого белого вина

1 ст. л. муки

1 ч. л. не слишком острой горчицы, хорошо подойдет та, где чувствуются зерна

2 ст. л. сливочного масла заранее размягченного

3 ст. л. оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Ягоды винограда моем, разрезаем пополам. Очищаем от семечек.

Кусочки свинины слегка отбиваем, подсаливаем и обжариваем с обеих сторон в оливковом масле до золотистой корочки на среднем огне, примерно 5–6 минут.

Добавляем в сковороду виноград, вливаем вино и тушим все вместе минут 10 на среднем огне.

Мясо и виноград вынимаем из сковороды, откладываем на блюдо, можно чем-то накрыть, чтобы не остывало (например, сначала бумагой, а сверху толстым полотенцем).

Соус сливаем в миску, добавляем муку, тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. На среднем огне тушим соус с мукой не более 1–2 минут. Снимаем миску с огня, перемешиваем все хорошенько, добавляем сливочное масло, горчицу, подсаливаем и перчим. Все еще раз хорошенько перемешиваем и заливаем соусом мясо.

Мы с вами вынули из сковороды виноград вместе с мясом. Некоторые хозяйки вынимают только мясо, оставляя виноград в соусе, и дальше все делают точно как в рецепте, они считают, что так соус вкуснее.

Городские легенды

Каждый большой и старый город имеет свои предания, городские легенды, страшилки. Мадрид не исключение. Погуляем по вечерним улицам по следам мадридских страшных историй?

Есть в Мадриде улочка с красивым названием – calle de la Luna, улица Луны.

Желающие легко найдут ее на карте между площадью Сан-Мартин и проспектом Гран-Виа.

В самом конце улицы в Средние века стояло два дворца – один принадлежал семье Альваро де Кордоба, второй, совсем рядом – Франсиско де Криспи. Эти «Монтекки и Капулетти по-мадридски» терпеть друг друга не могли, споры и ненависть возникли из-за наследства, которое семьи, дальние родственники, никак не могли поделить.

Как-то раз темной ночью подкараулил Франсиско де Криспи своего врага и только собрался наброситься на него, намереваясь убить, как из-за туч вышла луна, осветила улицу, и злоумышленник стал виден как на ладони. Естественно, соперник этим воспользовался и убил ненавистного де Криспи.

С тех самых пор носит улица имя луны, а у ворот своего дворца поместил Альваро де Кордоба каменное изваяние – луну, конечно!

В улочках этого района есть магазин магии со всеми атрибутами: картами для гадания, чучелами котов и сов, драконами и ведьмами, колдовскими книгами. Невероятно притягательный магазинчик, только немножко не по себе: то ли чучело совы стоит на полке, то ли живая птица бросила на тебя взгляд цепких глаз.

Прямо напротив парка Ретиро, в сторону центра, в лабиринте улиц (метро Антон Мартин и Аточа) есть улица Святого Петра, calle de San Pedro.

Давным-давно жила там ведьма – Изабель Хименес, злобная и жестокая.

Иногда поздними вечерами она выходила из дома и начинала танцевать, и тут же, откуда ни возьмись, появлялись черные коты, которые собирались вокруг танцующей ведьмы.

Дрожа от страха и устав от шума, соседи не единожды решились вызвать полицию, но к моменту ее приезда черные коты пропадали.

Говорят, черные коты – это души детей, чью кровь выпивала по ночам злая ведьма!

А еще говорят в Мадриде: не гуляйте темными ночами по улице Сан-Педро.

На Puerto del Moros каждую ночь слышались крики и зывания, соседи решили, что это мучается душа мавра, ко-

торый покончил с собой, не желая принимать христианство, в ночь перед крещением.

Тогда группа жителей района поместила на ворота его дома христианский крест, побоявшись призрака самоубийцы. Призрак появился, но совсем другой.

Однажды ночью на глазах прохожих три призрачные фигуры вышли через дверь с крестом, они растаяли в воздухе, но перед этим каждая фигура назвала имя своего убийцы.

Оказалось, что неподалеку жил один человек, который незадолго до этих событий умер, а до этого пропали его трое детей, и расследование ни к чему не привело.

Назвав имя убийцы, их собственного отца, призраки исчезли и больше никакие звуки жителей квартала не тревожили. А мавр оказался здесь ни при чем.

Площадь Санта-Ана – любимое место мадриленьос для вечернего аперитива.

Сюда заходят по пути домой после работы, собираются по вечерам семьи с детьми в ресторанчиках по краям площади, вечером отсюда начинают свои прогулки мадридцы, и найти свободный столик в центре площади весьма проблематично.

Стены ресторанов и пивных в окружающих переулках – произведения искусства, каких только картин не выложено цветными мозаиками. Здесь за углом, отделанное деревом, расположилось самое старое кафе Мадрида.

Говорят, что в давние времена здесь с регулярностью по-

являлся призрак старика, со временем он пропал и перестал тревожить жителей района.

Но 23 сентября 1928 года он вдруг появился опять, словно предупреждая о чем-то...

В эту ночь сгорел театр, находящийся на площади, 64 человека погибли, более сотни получили ожоги и ранения.

С тех пор в ночь на эту дату призрак появляется опять и иногда из темного и закрытого на ночь театра выходят призраки погибших и окружают старика... или просто в окнах появляются отсветы пожара и слышатся крики...

Калле Феррас, покрытая зеленью огромных деревьев, полна истинно мадридских зданий, от фасадов которых взгляд не отвести. Улица эта идет от площади Испании вверх, к улице Аргуэллес.

Летом бульвар напоминает южный курортный город, здесь множество уличных кафе, гуляет народ, это один из моих любимых бульваров в Мадриде.

По другую сторону бульвара и его зданий находится любимый мадридцами парк Oeste, даже весной на его лужайках лежит молодежь, жители играют в футбол, выгуливают собак, старички оккупируют многочисленные скамейки. Больше всего народу пристраивается у шикарных видов на центр Мадрида с паркового холма.

А туристов ведут к египетскому храму – Templo del Debot. Это не подделка, это настоящий египетский храм, по-

даренный президентом Египта Насером испанскому правительству в благодарность за огромную помощь, за спасение археологических объектов долины Нубии, которая должна была погибнуть в связи со строительством Асуана. Пока Советский Союз строил Асуанскую плотину, Испания спасала исторические памятники, которые могли затопить по случаю.



Храм Сан-Хинес

Известно, что храм возник из примитивного древнего

святилища бога Амона.

В Мадриде говорят, что в жаркие летние лунные ночи из храма выходит огромный черный кот. Это воплощение Амона гуляет под звездами, тоскуя по родине.

Если смотреть на Мадрид с террасы ресторана над универмагом Эль Корт Инглес, то повсюду над красными крышами высятся шпили. Самый близкий шпиль – это приходская церковь San Gines de Arles – или просто Сан-Хинес.

Находится она на пешеходной улице Алькала, совсем рядом с Пуэрта-дель-Соль, в самом центре, даже захотите, мимо не пройдете.

Эту церковь очень любит мадридская знать, по выходным вокруг часто толпятся кабальерос во фраках и дамы в шляпках – здесь регулярно проходят то венчания, то крестины.

Сан-Хинес считается самым старым храмом Мадрида. Никто не может точно назвать дату его основания, ясно лишь, что уходит его история далеко в прошлое.

В 1353 году произошло событие, которое записало Сан-Хинес в список мистических мест Мадрида. Некий старик застал воров в храме, попытался им помешать, но вору отрубили старику голову.

Прошло время, и многие стали рассказывать, что видели призрак без головы – он появлялся снова и снова, говорят, не будет ему покоя, пока не назовет он имя убийц.

Но и это не все. Как вам понравится храм, в котором вы

встречаете чучело огромного крокодила? Поместил его туда некий Алонсо де Монтальбан, посол Католических Королей в землях Америки. Молитва Пресвятой Деве спасла его и его семью от пасти этого монстра, в благодарность выпотрошенное чучело Алонсо бросил к ногам статуи Девы Марии.

И все же не призраками и охотниками на крокодилов славен Сан-Хинес: здесь был крещен Лопе де Вега, здесь начал каждый день в молитвах святой Исидро – покровитель Мадрида, каждый день на службу из расположенного недалеко дворца приходила королева Изабелла II. Площадь ее имени в двух шагах.

У меня с Сан-Хинес особые отношения, эта церковь стала для меня символом города. В один из приездов в Мадрид мы сняли квартирку между площадью Майор и площадью Соль в тихом переулочке в двух шагах от улицы Алькала. По вечерам мы смотрели с увитого литьем балкона на суету улицы Алькала, за углом собирали свои развалы букинисты, солнце уходило за крыши куда-то далеко и таяло между деревьев площади Ориенте.

Мы неспешно выходили из подъезда и шли слушать гитаристов на Соль мимо церкви Сан-Хинес. Ее золотисто-терракотовый фасад накрывали тени и лишь вспыхивали золотом на крыше последние лучи заходящего солнца.

В другой приезд, уже на площади Сан-Мартин, мы слушали как колыбельную на ночь низкий бой колокола монастыря Лас-Дескальсас-Реалес. И спускался на Мадрид вечер, и

шпиль Сан-Хинеса в окне постепенно таял в ночном сумраке.

Кастильское блюдо со смешным названием – Puchero
Суп с клецками, Puchero

На самом деле все не так страшно, и никаких проблем для желудка, как можно подумать по названию, пучеро не создаст. Это суп с интересными клецками, который мне очень нравится, он не похож на традиционные блюда средиземноморской кухни.

Давайте приготовим пучеро, уверяю, что не разочаруетесь!

Ингредиенты:

400 г постной телятины

200 г свиного окорока

100 г свежего зеленого горошка

50 г домашней чесночной колбасы – можно заменить любой другой домашней колбасой по типу купат

100 г моркови

Средняя луковица

2 лавровых листа

Несколько горошин черного перца

Соль по вкусу

Для клецек:

100 г окорока или шпика

1 зубчик чеснока

1 яйцо

Зелень петрушки

100 мл бульона

50 мл оливкового масла

Примерно 100 г панировочных сухарей

Варим суп. Опускаем в кипящую воду телятину, окорок, нарезанные на кусочки по вашему вкусу, зеленый горошек и варим до готовности, сняв пенку и убавив огонь до среднего после закипания.

Как только мясо станет почти готовым, добавляем нарезанную толстыми брусочками колбасу (в принципе, колбасу можно вообще не использовать, весь смысл в клецках), нарезанную луковицу, морковь, лаврушку, перец, подсаливаем. По желанию можно добавить ваши обычные травы, с которыми вы варите мясной суп.

Варим до полной готовности мяса.

Для клецек берем окорок (шпик), чеснок и зелень петрушки, очень мелко рубим все ингредиенты. Добавляем взбитое яйцо и немного бульона, панировочные сухари, осторожно все замешиваем и формируем клецки. Обжариваем их до золотистого цвета в сковороде в оливковом масле или во фритюре.

При подаче супа в него опускают клецки.

В Андалусии в пучеро добавляют нут, иногда – нарезанные крупными кусками початки кукурузы, рис, лапшу, вме-

сто клецек порой кладут обжаренные сухарики.

У каждой хозяйки свой рецепт. Мой вариант – это суп, который готовят друзья в Мадриде. И если дома его подают с клецками в супе, то в ресторане могут подать отдельно бульон и отдельно на тарелке все, что в этом супе варилось. Думаю, что в двух ресторанах или в двух семьях не найдешь одинакового рецепта этого блюда.

Мне больше по душе «домашний вариант». Главное – чтобы у нас получился не жидкий суп с большим количеством бульона, а блюдо, похожее больше на густое рагу.

Эскориал

Я очень люблю и монастырь, и городок и каждый раз получаю огромное удовольствие от встречи. Особенно весной. Такого майского «снегопада» из белых и сиреневых цветов, которыми ветер засыпал однажды плечи и головы прохожих, я не видела больше нигде, пригоршни цветов сыпались на волосы, в сумку, покрывали ковром дороги. Зимними вечерами сухие и пахнущие медом цветы каштанов неожиданно попадались на полках домашних шкафов и радовали, напоминая о весне.

Монастырь и светский дворец кажутся трудно совместимыми. Но бывает, что светская власть поселяется под одной крышей с духовной. Вот и король Испании Филипп II решил построить монастырь, который одновременно служил бы и королевским дворцом, идея эта пришла к нему 10 августа 1557 года в битве при Сент-Квентине во Фландрии, когда испанская армия одержала победу над французами.

Дата оказалась знаменательной вдвойне, поскольку это был День святого Лаврентия, или Сан-Лоренсо по-испански, но именно в этот день в ходе битвы была разрушена церковь его имени.

Филипп поклялся отстроить для святого новую церковь взамен разрушенной. Так родился монастырь: Сан-Лоренсо-де-Эль-Эскориал.

Считается, что своими очертаниями Эскориал напоминает решетку, на которой этот святой принял свою мученическую смерть. Здание монастыря было передано ордену святого Иеронима, а позже, в XIX веке, августинцам.

Называемый в Испании восьмым чудом света, Эскориал скорее похож на крепость. Он раскинулся прямоугольником строгих и симметричных стен, интересно, что попытки подсчитать точное число окон и дверей никогда не совпадают по результатам, по приблизительной версии здесь около 1250 дверей и 2500 окон.



Вид на городок Эскориал

Эскориал спроектирован двумя архитекторами. В 1559 году Хуан Баутиста де Толедо создал первые чертежи проекта. Считается, что в основу он положил опыт строительства собора Святого Петра в Риме, в 1567 году работу продолжил Хуан де Эррера, который и определил окончательный архитектурный облик здания.

Возведение Эскориала продолжалось с 1563-го по 1584 год, и Филипп II принимал в нем активное участие.

Королевские покои были размещены в Эскориале таким образом, чтобы непосредственно из них король мог пройти в церковь. Когда Филипп II был уже стар и немощен, он мог видеть главный алтарь церкви прямо со своего ложа.

Эти комнаты, словно выпирающие из здания, называют «рукоятью» решетки святого Лоренсо.

Наследники Филиппа предпочитали более пышные и просторные апартаменты и не вдохновились идеей видеть с кровати монастырский алтарь, поэтому они расширили дворец, сделав пристройки к северной стене церкви. К югу от нее находится двухъярусная галерея крестного хода, окаймляющая внутренний двор, так называемый «Дворик евангелистов» (Patio de los Evangelistas), украшенный их скульптурными изображениями.

Эскориал был не только дворцом и монастырем, он стал усыпальницей испанского королевского дома.

«Пантеон королей» (Pantheon de los Reyes), расположен-

ный под главным алтарем церкви, долго оставался незавершенным. А библиотеку создавал еще сам Филипп, здесь собраны ценнейшие рукописи и книги.

Первый приезд в Эскориал оставил надолго ностальгические воспоминания.

Стояла золотая осень. Только что прошел мелкий, но ещё тёплый дождик, листва прилипла к мокрому асфальту на узких аллеях, старомодные отели по бокам улочки уже зажигали свет, и на фоне темных, покрытых лесом холмов внизу темнела громада монастыря. Было очень приятно неспешно прогуливаться по улочкам, пока народ рассаживался в ресторанчиках на ужин.

Второй раз мы приехали сюда весенним днем после полудня, ругаясь, что до Толедо и Сеговии ходят специальные 30-минутные скоростные поезда, а до Эскориала приходится тащиться целый час на региональном поезде с вокзала Чамартин либо столько же на автобусе.

И тут Эскориал опять порадовал и поразил. Поснимав виды вокруг и само грандиозное здание, побродив под ярким солнышком, мы сели в открытом кафе под большими старыми каштанами. Неожиданно повеял ветерок, и со всех деревьев полетели цветы, нежно сиреневые, белые, они снегом засыпали городок, падали в бокалы, на плечи, путались в волосах.

Их можно было собирать пригоршнями! Я никогда не видела такого цветочного снегопада, что-то волшебное, нере-



Поместье моего знакомого находится на склонах холма, и с террасы открывается прекрасный вид на монастырь, на городок, где даже в самые жаркие дни сохраняется прохлада, и многие мадридцы стараются убежать из раскаленного города в холмы, покрытые лесами. Вот и эта семья постоянно живет в Мадриде, но сеньор Диего сохранил семейный дом, где прошло его детство, для спасения от летней жары.

Его жена, донья Инес, не только блистает на мадридских приемах в вечерних платьях, но и прекрасно готовит, например, кролика с белыми грибами.

Кролик, Тушеный с грибами, Conejo guisado con setas

Ингредиенты:

1 тушка кролика весом около килограмма

300 г белых грибов, помытых, почищенных и нарезанных кусочками

2 небольшие луковицы

1 крупная морковь

Лимон

5 спелых томатов, очищенных от кожицы

1 ч. л. мускатного ореха

Соль, перец, сухие травы по вкусу

Веточка розмарина

1/2 стакана сухого белого вина

Тушку кролика разделаем на порционные куски. Положим их в глубокую посуду, зальем литром холодной воды (донья Инес обязательно выжимает туда сок целого лимона) и оставим на 2 часа. Благодаря лимону мясо станет нежным и пропадет присущий кролику запах.

Через 2 часа вымоченное мясо просушим бумажным полотенцем, поперчим, посолим и добавим к нему мускатный орех и сухие травы, хорошенько обваляем в них кусочки.

Обжарим кусочки на оливковом масле до золотистой корочки, вынем.

Теперь нарезанные крупными кусками лук и морковь обжарим в оливковом масле и добавим грибы. Когда грибы обжарились до корочки, уложим куски кролика в глубокую сковороду, туда же добавим овощи и спелые помидоры, нарезанные на куски и размятые вилкой, веточку розмарина. Тушим на медленном огне все вместе минут 40, добавляя вино и воду по мере выкипания.

Косидо мадриленьо и не только

Испанская кухня наполнена чесноком и религиозными предрассудками.

Хулио Камба, испанский писатель и журналист

Приезжающие в Италию путешественники каждый день будут встречать различные виды пасты, есть пиццу, пить кофе с тирамису на десерт. В Италии аутентичность всегда рядом, там практически нет обособленных курортов, несколько шагов в сторону от пляжа – и ты в старой части города, где история и повседневная жизнь неразрывно сплелись.

В Испании надо постараться увидеть эту самую аутентичность. Соответственно, кухня на курортах туристическая: гамбургер или жареный цыпленок с картофелем фри, паэлья, почти не похожая на настоящую, или шведский стол в отеле.

Для меня настоящая испанская кухня началась в Эстремадуре и в Мадриде в компании местных жителей, на кухне андалусской подружки, маркизы из старого испанского рода, не сидящей с веером на балконе в ожидании серенады, а с удовольствием готовящей всяческие вкусности для семьи и друзей.

Когда сын был маленьким, для него лучшим, что может предложить Испания, были чуррос – масляные петельки слоеного теста, отдаленно напоминающие наш «хворост», которые традиционно едят на завтрак с кофе или утром после

рождественской ночи (или веселой мадридской ночной жизни) с горячим шоколадом. И в Мадриде он первым делом бежал в любимое кафе запастись этими вкусняшками. Я к чуррос была равнодушна.

С гораздо большим удовольствием я поела небольших лобстеров – богаванте, как называют их в Эстремадуре, или огромные куски мяса – тернера гальега «*ternera gallega*» – знаменитая галисийская говядина, или овощи – парильяда де вердурас «*parillada de verduras*» – большая сковорода с овощами-гриль, – там и грибы, и баклажаны, и помидоры, и лук, и кабачки, или гамбас а ла планча – «*gambas a la plancha*» – большие креветки на... утюге (то есть на гриле), гамбас аль ахийо – «*gambas al ajillo*» – мелкие креветки с чесноком, жаренные в большом количестве оливкового масла.

Мне очень понравились телячьи потрошки, тушенные в соусе в горшочке. Я мурлыкала от удовольствия, хотя еще недавно не могла себе представить, что стану с удовольствием есть «весь этот ливер».

Потрошки запомнились, рецепт не спросила и почему-то мне пришло в голову, что это блюдо называется косидо мадриленьо, то самое знаменитое «*cosido madrileño*», которое упоминается во всех путеводителях и статьях об испанской кухне.

И вот однажды в небольшом ресторанчике рядом с центральной площадью Мадрида – Пласа Майор – я гордо ска-

зала:

– Косидо мадриленьо!

Есть к этому моменту хотелось очень. Спутники мои, заказавшие что-то традиционно-интернациональное, уже и салат съели, и за второе принялись, а я все сидела и потягивала белое вино из бокала. Наконец появился официант и, спросив: – Косидо? – подал мне тарелку густого золотистого бульона, в котором плавали маленькие вермишельки.

– Что-то напутала с косидо, – подумала я, – в косидо обязательно должно быть мясо!

Но делать нечего, с голоду я моментально слопала супчик, заев его огромным количеством белого хлеба и запивая вином. Откинулась довольная и сытая на спинку стула, и тут...

– Косидо? – спросил второй официант, держа в руках горшок огромных размеров.

Передо мной оказалось гигантское блюдо, на которое горой переложили из горшка огромные куски говядины, свинины, курицы, капусты, крупного турецкого гороха... Я не только съесть, я перекусать половину принесенного не смогла бы!

Не один месяц, а может и год, после этого события при слове «косидо» я резко теряла аппетит и пыталась изгнать из памяти ту замечательную трапезу.

Со временем эмоции успокоились, хотя совершенно точно – это был первый и последний раз, когда я ела косидо мадриленьо!!!

Косидо мадриленьо – «cosido madrileño» – подается одновременно как первое и второе блюдо.

Сначала в бульоне отваривают несколько видов мяса, колбасы, сала, птицы вместе с турецким горохом (нутом), капустой и картошкой, затем все выкладывают на огромное блюдо, а на первое подают бульон, в котором мясо и овощи варились, заправленные фидеос (fideos) – лапшой.

Традиционно косидо готовится из семи видов мяса, но существуют и упрощенные рецепты.

А я поделюсь другим вкусным мадридским блюдом.

В Мадриде это просто

Зимнее рагу, *Ragu del invierno*

Ингредиенты:

1 кг телятины или говядины

2 ст. л. оливкового масла

2 луковицы

1 зубчик чеснока

3 крупных перца (сладкого болгарского)

2 лавровых листа

3 сосиски

6 крупных шампиньонов, нарезанных вдоль тонкими ломтиками

2 средних помидора

Несколько горошин черного перца

400 мл теплого бульона (мясного, куриного или овощно-

го)

150 мл сухого белого вина

Соль и перец по вкусу

Травки

Небольшие кусочки мяса – как филе, так и на ребрышках – обжариваем на оливковом масле с луком, чесноком, травами (петрушка, базилик, тимьян, розмарин), потом добавляем вино и все тушим как гуляш. В соус добавляем нарезанные помидоры, перец, но соуса должно быть не слишком много – здесь подливка намного гуще, чем в супе.

Отдельно обжариваем сосиски, нарезанные длинными кусочками – соломкой или кружочками. Добавляем в мясо.

Туда же – обжаренные грибы (при желании добавляют и кусочки артишоков и зеленый горошек, молодую мелкую морковь). Солим по вкусу.

Все вместе тушится до готовности с добавлением бульона, в результате рагу должно быть достаточно густым, но не жидким. Очень вкусное наваристое зимнее блюдо из серии «смешай все, что не доели вчера».

Артишоки, горошек, стручковая фасоль, кабачки, морковь добавляются по желанию хозяйки, это не обязательные ингредиенты. А вот баклажаны сюда не кладут, для испанцев баклажан – это самодостаточный продукт, который теряется в общей смеси.

Гуляя по Мадриду, можно заглянуть на аперитив в бар на крыше универмага Эль Корте Инглес между проспектом Гран-Виа и площадью Соль. Взять бокал холодного игристого вина (например, моего любимого каталонского «Фрейшенет Брют Барокко»), к которому в шампань-баре отеля Nusa Princessa подадут соленые орешки, маринованные оливки и мелко нарезанные острые огурчики. Еще бы не простудиться под экстремально холодным кондиционером, попивая холодное игристое.

Здесь, в баре фьюжн с видами на крыши Мадрида, вам подадут не менее «фьюжн» закуски, например, телятину на гриле под жестким стеблем дикого салата и с зеленым перчиком, политую горячим овечьим сыром.

Канapé: внизу нежнейший мусс из тунца, сверху острые маринованные зеленые перчики, оливки.

И главную закуску – «остра гальега», свежайшую знаменитую галисийскую устрицу в раковине, на льду, с толстым ломтем лимона...

А если вам захочется поесть быстро, основательно и недорого, то нет места лучше, чем Музей хамона, Museo del jamon, – заведения с этой вывеской и висящими в окне вялеными свиными ногами разбросаны по всему центру.

Но не оставайтесь на первом этаже, где народ пьет пиво или вино, по-быстрому закусывая бутербродами – бокадильо во всевозможных вариациях, от хамона до яйца-пашот, спрятавшегося внутри вкуснейшего белого хлеба. Не стес-

няйтесь и поднимитесь на второй этаж, главное, чтоб подошли часы обеда. И там вы за смешные деньги получите «меню дня» в одном из трех выбранных вами вариантов.

Открывается второй этаж ровно в час дня. И буквально через пятнадцать-двадцать минут, а в воскресенье и через десять, заняты все столики довольно большого зала. Внизу стоит очередь со второго этажа по лестнице и на улицу. Ждут, когда освободятся столики.

Поднимаешься (если пришел пораньше и успел) и выбираешь либо блюдо, либо меню дня. Здесь пиво приносят в стеклянных кувшинах, вино – в глиняных кувшинчиках.

И вот варианты: например, «хамон кон меллон» – хамон с дыней (иногда в Испании дыня заменяется инжиром – не худший вариант, скажу я вам!!!). И ломти дыни, и ломти хамона такого размерчика, что есть вы это будете весьма долго.

А не хочется хамона – возьмете паэлью по-мадридски, имеющую мало общего с валенсийской, но весьма вкусную: рис здесь суше, но морепродуктов не меньше, и даже крабиков не пожалеют. И это будет первое блюдо.

Но впереди еще второе, и признаюсь, что я впервые встретила заведение, равное моему недостижаемому личному эталону – сиенской крохотной таверне, где ягненок в печи был превосходен. Равным ему оказался мадридский Музей хамона. Здесь в меню дня подают и кордеро асадо – запеченного в печи ягненка, и порция огромна (после неменьшего первого блюда), и сил уже нет доест, и оторваться невозможно.

Места в желудке уже не остается, потому что на первое подавали артишоки, тушеные вместе с крошкой хамона. Это было одним из лучших блюд из артишоков, «еденых» мною во всем Средиземноморье.

В Мадриде множество кофеен, где десерты делают здесь же, вручную, например, шоколадный кекс, утопающий в горячем шоколаде. На каждом шагу печеные пирожки – эмпанадас – с сыром и помидорами, с хамоном и сыром, с мясом, с тунцом, со шпинатом и сыром...

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.