



Кудрявцева И. Ю.

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, откуда ты: испанская кухня как часть национальной культуры

Ирина Юрьевна Кудрявцева,

ст. преподаватель Кафедры испанского языка.

МГИМО МИД России.

victorian182@yandex.ru

Аннотация. В работе рассматриваются особенности национальной кухни, которая составляет часть культурного, исторического и общественного наследия Испании. По данным ЮНЕСКО, средиземноморская диета, которая является основой испанской гастрономии, была внесена в список мировых нематериальных достояний человечества. Особое внимание уделяется традиционным блюдам различных автономных сообществ, в которых сохраняются свои традиции и обычаи. В статье перечислены основные блюда национальной кухни, которые широко известны далеко за пределами Испании, и объясняется происхождение их названий. Знание традиций национальной кухни – это проявление уважения к стране и её народу, стремление лучше изучить его историю и понять особенности национального характера.

Ключевые слова: Испания, национальная культура, испанская национальная кухня, средиземноморская диета

**Tell me what you eat, and I'll tell you where you are from:
Spanish cuisine as part of national culture**

Abstract. The article deals with the peculiarities of national cuisine, which is a part of the cultural, historical and public heritage of Spain. According to UNESCO, the Mediterranean diet, which is the basis of Spanish gastronomy, was listed in the world's intangible heritage of mankind. Special attention is paid to traditional dishes of various autonomous communities, in which their traditions and customs are preserved. The article lists the main dishes of national cuisine, which are widely known far beyond Spain, and explains the origin of their names. Knowledge of the traditions of the national cuisine is a manifestation of respect for the country and its people, the desire to better study its history and understand the features of the national character.

Keywords: Spain, national culture, Spanish national cuisine, Mediterranean diet

Когда речь заходит об Испании, пожалуй, одна из первых ассоциаций, которая возникает у иностранцев, связана с ключевыми концептами, традиционно ассоциируемыми с этой страной: фиеста, коррида, солнце, любовь, фламенко [1; 2]. Однако в статье нам бы хотелось остановиться подробнее на особенностях испанской кухни, поскольку гастрономия является неотъемлемой частью национальной культуры и яркой характеристикой менталитета испанцев.

Национальная кухня заключает в себе определённую систему коллективных представлений о пищевых традициях страны, в которую входят основные блюда, с которыми ассоциируется кухня государства, иными словами, блюда-репрезентативы, а также продукты, специфические для конкретной местности. Особенности национального характера можно до конца понять, только узнав, что и как едят местные жители. Жители Испании очень любят покушать и знают толк в хорошей еде. Напомним знаменитую цитату из бессмертного произведения Сервантеса:

«В некотором селе Ламанчском, которого названия у меня нет охоты припомнить, не так давно жил-был один из тех идальго, чьё имущество заключается в фамильном копье, древнем щите, тощей кляче и борзой собаке. Олья, чаще с говядиной, нежели с бараниной, винегрет, почти всегда заменявший ему ужин, яичница с салом по субботам, чечевица по пятницам, голубь в виде добавочного блюда по воскресеньям, — все это поглощало три четверти его доходов...» [3, с. 8].

Так начинается повествование о Рыцаре Печального Образа. Автор в первых же строках своего романа раскрывает традиционный рацион Дон Кихота Ламанчского, небогатого дворянина, жившего в XVII столетии, который, несмотря на свою худобу и пустой кошелёк, любил покушать. Подчеркнём, что со времён Сервантеса привычки потомков Дон Кихота изменились не столь значительно, а культ еды поддерживается так же тщательно, что и во времена Сервантеса.

Испания, государство 17 автономий, на территории которого люди говорят на четырёх литературных языках, отличается большим разнообразием как в географическом, так и в этно-национальном аспекте. Испания разделена на более чем десяток регионов, отличающихся традициями, культурой, обычаями и языком. Эти различия распространяются и на кухню. Но независимо от этого испанскую национальную гастрономию характеризуют три непременных условия: чтобы было вкусно, чтобы было много и чтобы было разнообразно [4].

В силу исторических особенностей формирования и развития испанского государства — Испания пережила несколько крупнейших завоеваний: римское, вестготское и арабское — испанская кухня неоднократно была подвержена чужому влиянию. Набор продуктов изменялся и пополнялся не только с приходом различных завоевателей, но и после открытия Нового Света Христофором Колумбом в 1492 г., что сделало испанские кулинарные традиции ещё более богатыми. От древних римлян Испания «унаследовала», к примеру, традицию выращивания олив и производства оливкового масла, а от арабских народов, которые проживали на территории страны в период 711—1492 гг. множество новых продуктов: рис, цитрусовые, артишоки, миндаль, арахис и различные пряности и специи: тмин, душицу, розмарин, паприку, гвоздику и, конечно, шафран, который считается королевой всех специй. Слово «шафран» произошло от арабского *azafrán* что переводится как «жёлтый». Использование этой пряности придаёт блюду неповторимый яркий оттенок.

Благодаря Христофору Колумбу, рацион испанцев, а с их помощью и остальных европейцев пополнился помидорами, бобами, кабачками, картофелем, чесноком, шоколадом, табаком.

В Андалусии, находящейся по соседству с африканским континентом, очень велико арабское влияние: ведь именно в Андалусии арабы задержались на долгие восемь веков. Самое знаменитое блюдо юга Испании — гаспacho. (исп. *gazpacho*). Гаспacho — это холодный суп из помидоров с добавлением овощей, пряностей и оливкового масла. Когда-то гаспacho на столе испанца было признаком беспросветной бедности — его ели те, кто в прямом смысле перебивался с хлеба на воду. Если к этому добавить ещё помидоры, которыми щедро одарена местная земля, — вот вам и гаспacho. А теперь это блюдо входит в меню лучших ресторанов. Слово *gazpacho* в испанской разговорной речи является синонимом таких слов, как *mezcolanza*, *batiborillo*, *revoltijo* — «мешаница, беспорядок, путаница». Ведь в миске, в которой готовят гаспacho, происходит то же самое: протёртые овощи перемешиваются и заправляются оливковым маслом. Иногда в него добавляют хлебные гренки и посыпают мелко нарубленным яйцом. В Малаге в гаспacho добавляют греческие орехи. Использование орехов в блюдах — это чисто арабская традиция, которую переняли жители южной Испании. Есть версия, что слово *gazpacho* — это изменённое мосарабами (мосарабы — христиане, проживающие на территории мусульманских государств в Испании) древнеримское слово, обозначающее «перхоть, струпья, остатки». Особенно вкусен гаспacho летом — в жару в него добавляют кубики льда, и это блюдо хорошо утоляет жажду.

Визитная карточка исторической области Астурия — фабада (исп. *fabada*) — густой суп из белой фасоли с ветчиной и колбасой. В испанской кухне использование бобовых — фасоли, гороха и особенно чечевицы — является очень распространённым. Название блюда — фабада — произошло от астурийского слова *fabes*, обозначающего фасоль. Особого внимания заслуживают превосходные сыры и сидр, эмпанадас (исп. *empanadas*) — пирожки с фасолью и мясом. Многие предпочитают рыбу по-астурийски (треска или навага, вымоченные в белом вине и приправленные тёртым шоколадом, шампиньонами, молотой гвоздикой, корицей, солью и перцем).

Разнообразна по ассортименту кулинария севера Испании. В Галисии, окружённой с трёх сторон морями и океаном, готовят блюда из рыбы и морепродуктов. Это и лангусты, и морские ежи, и пульпа (осьминог), и сардины, которые нанизывают на тонкие палочки и коптят на обду-

ваемом ветром бревнышке. Редкий обед обходится без рыбного супа, который галисийцы называют «морским аквариумом» (исп. *recera marítima*), подразумевая при этом разнообразие даров моря на тарелке. Морепродукты из Галисии известны не только во всей Испании, но и в мире.

Самой изысканной региональной кухней Испании принято считать кухню Страны Басков. Это и не удивительно – ведь в ней сочетаются испанские и французские кулинарные традиции. Эта кухня славится такими оригинальными блюдами, как мармитако (исп. *marmitaco*) (густой суп из тунца с картофелем); чангурро (исп. *changurro*) (моллюски с крабами); каракатица в чернильном соусе (исп. *chipirones en su tinta*). Особой известность пользуется треска в чесночном соусе (исп. *bacalao al pil-pil*); плавники морской щуки (исп. *Kokotxas*); приготовленные особым способом морские улитки (исп. *caracolillos* или *karakelas*); огромные котлеты из говядины на гриле (исп. *chuletones de buey*) и вкуснейшие малыши угри (исп. *angujas*) с чесноком и перцем чили. Баски – в большинстве своём крестьяне-скотоводы – признанные мастера изготовления высококачественной ветчины и овечьего сыра.

Для испанской кухни привычно мешать все вместе в одном горшке, потому что раньше основное население Испании жило довольно бедно. Об этом говорит тот факт, что очень популярным было и остаётся блюдо, которое так и называется: «в одном горшке» (исп. *en una olla*) – пища крестьянского происхождения, одновременно являющаяся первым и вторым блюдом.

Каталония с давних пор имеет тесные связи с Южной Францией и Италией, поэтому фантазия каталонских поваров не имеет границ. Основу многих главных блюд составляет один из четырех соусов: софрите (исп. *sofrito*) из чеснока, томатов лука, перца и зелени; самфаина (исп. *samfaina*) из томатов, перца и баклажанов; пикада (исп. *picada*) из чеснока, зелени и жареного миндаля; али-оли (исп. *ali-oli*) из чеснока с оливковым маслом. Любимое блюдо каталонцев – жаркое (исп. *cazuela*). Популярны в Каталонии и ароматная уха из морского черта (кат. *suquet de peix*), и рагу из свиной головы и свиных ножек (кат. *cap-i-pota*).

Валенсия – это территория знаменитых блюд из риса. Именно здесь валенсийцы готовят известную на весь мир паэлью (исп. *paella*), которую считают символом своего региона и, пожалуй, всей испанской кухни. Это блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением морепродуктов, овощей, курицы, колбасы, оливкового масла и т. д. Паэлья – каталонское слово, которое происходит из старого французского слова “*paelle*”, которое в свою очередь восходит к латинскому “*patella*”, что значит «сковорода». Валенсийцы используют слово паэлья для названия не только самого блюда, но и для всех видов кастрюль. Однако в большей части Испании и в странах Латинской Америки посуду для приготовления паэльи называют “*paellera*”. Королевская Испанская Академия, которая следит за соблюдением норм испанского языка и его чистотой, допускает применение обоих слов.

Существует популярная, но не точная гипотеза о том, что слово паэлья происходит из арабского слова “*baqiyah*” – «остатки», потому что среди арабских моряков было принято не выбрасывать еду, а объединять и перемешивать все, что осталось от предыдущей трапезы.

Есть и другие легенды, объясняющие появление паэльи на восточном побережье Средиземного моря, в так называемом Леванте, в XVIII в. Одна из них, например, гласит, что паэлью «изобрела» бедность. Небогатый испанский рыбак, поджидая в гости свою возлюбленную, собрал все продукты, которые нашлись в доме: рис, шафран, чеснок и то, что принёс невод, – и потушил все вместе. Так появилось изысканное блюдо «для неё» (исп. *para ella*) или паэлья.

Ещё одно блюдо, которое готовится в специальном горшке и название которого переводится как «варево», – это косидо (исп. *cocido*). Это густой суп из турецкого гороха с овощами, мясом и копчёностями. По сути, это два блюда в одном – первое и второе. Почти в каждой области Испании имеется свой рецепт косидо, однако наиболее распространён и известен мадридский вариант (исп. *cocido madrileño*).

Типичный мадридский завтрак – это чуррос (исп. *churros*). Название *churros* пошло от *churra* – «грубая шерсть, испанская порода овец с грубой шерстью». Дело в том, что этот десерт придумали испанские пастухи, которые холодными ночами хотели чего-нибудь горячего и сладкого. К тому же чуррос было легко жарить в сковородке на открытом огне. Чуррос – это жареные колечки из заварного теста. Это традиционное блюдо, которое подают к завтраку в любом кафе, готовят дома.

Испанский туррон (исп. *turrón*) – нуга с орехами – непременное блюдо рождественского и новогоднего стола, изысканная сладость, секрет производства которой достался испанцам от арабов. Это ещё один шедевр, прославивший национальную кухню. Практически все рецепты приготовления пирожных с миндалём и марципаном заимствованы у марокканцев. Традици-

онный испанский туррон производится из продуктов самого высокого качества — мёда, яично-го белка и большого количества душистых орехов. Ассортимент туррона значительно расширяется — появляются новые виды этой сладости с шоколадом, сухофруктами и воздушным рисом. Вкус туррона — это сладкое предвкушение счастья и радости в рождественскую ночь, желание приоткрыть дверь в волшебную сказку с ванильными снами и сахарными надеждами.

Говоря об испанских кулинарных традициях, особо хочется отметить знаменитый обычай делить с друзьями за разговорами, перемещаясь из одного бара в другой, «тапас» (исп. *tapas*) — традиционные разнообразные лёгкие закуски, которые подают к вину или пиву. Во многих испанских барах тапас приносят бесплатно клиентам, которые заказали напиток. Одна из самых популярных закусок — кусочки баклажана, обжаренного в мёде. Это типично арабское блюдо. Мёд начали употреблять задолго до появления сахара, и начало его использования теряется в далёком прошлом.

Существует не одна версия появления традиции «тапас»: раньше стаканы с вином и пивом накрывали маленькими тарелочками (по другой версии кусочками хлеба или ветчины) для защиты от мух, затем в тарелочки начали бесплатно накладывать острые закуски, вызывающие жажду, чтобы народ заказывал ещё напитки. И постепенно «тапас» превратились в неотъемлемую часть испанского образа жизни. Во всех кафе и ресторанчиках можно увидеть большое разнообразие этих закусок — колбасок, сыров, ветчины, салатов, оливок. Выражение *«ir de tapas»* означает не столько перекусить, сколько пообщаться с друзьями, хорошо провести время и обменяться последними новостями.

Но, пожалуй, главная кулинарная «визитная карточка» Испании — знаменитый мясной деликатес хамон (исп. *jamón*) — сыровяленый целиком свиной окорок. Производится он по особой технологии практически во всех испанских регионах, исключая побережье. Сначала свиньи живут на специальных выгонах, где питаются исключительно зеленью и желудями. После убоя свиньи её задние ноги два-три дня вымачиваются в солёном растворе, далее под прессом выжимается вся жидкость, а затем будущий окорок выдерживается в сухом прохладном месте, по возможности в отрогах гор, от одного года до трёх лет. При всём разнообразии сортов хамона их принято делить на два вида: более распространённый и доступный — хамон серрано (исп. *jamón serrano*) и более редкий и дорогой — хамон иберико (исп. *jamón ibérico*). Хамон подают нарезанными тончайшими полупрозрачными ломтиками в качестве тапас. Вкус и аромат хамона неподражаем и, как говорят испанцы, сравним только с ...хамоном. На протяжении многих веков он является непревзойдённым гастрономическим шедевром Испании.

Знание традиций национальной кухни является проявлением уважения к стране и её народу, а пренебрежение ими может послужить поводом для непонимания или даже обиды. В своём замечательном романе «Смена курса», повествующем о событиях гражданской войны в Испании, его автор И. Идалго Сиснерос, генерал-республиканец, командовавший испанской авиацией, приводит любопытный пример, подтверждающий эту мысль. Рассказывая о желании от души поблагодарить русских лётчиков за их помощь и поддержку, автор описывает, как он решил угостить их самым вкусным, на его взгляд, баскским блюдом — кальмарами и мальками угря (*angulas*), раздобыть которые в тяжелейшие военные дни было делом совсем непростым. Но один лишь вид мальков, которые напомнили русским червякам, привёл гостей в замешательство, которое оказалось невозможным скрыть: они так и не решились попробовать эту еду: “... les invitó a cenar, pensando en la comida típicamente española que podía ofrecerles, gracias a las angulas y calamares, verdadero tesoro en aquellas circunstancias. Nunca olvidaré su cara de asombro y repugnancia cuando vieron aquellos bichos nadando en una salsa negra y, al parecer, poco apetitosa para los no iniciados. Miraban al plato y me miraban a mí, sin saber qué hacer y sin decidirse a meterles el diente. Tratamos de explicarles que era una especialidad vasca muy apreciada, pero todo fue inútil, no pudimos conseguir que los probasen... Cuando les pusieron delante las cazuelitas y vieron aquellos bichitos blancos con ojos negros, los miraban alarmados, convencidos de que eran gusanos, y, sin esperar nuestras explicaciones, ellos mismos, con una sonrisa bastante forzada, devolvieron las cazuelas a la mujer que servía. Total, que sufrió el fracaso culinario más grande de mi vida” [5, p. 200]. Желая загладить свою ошибку, Сиснерос достал бутылку коньяка, которую ему когда-то подарил Хемингуэй и которую он берёг как священную религию для особого случая, и предложил выпить по рюмочке. Однако теперь пришлось удивляться ему: вместо того, чтобы смаковать драгоценный коньяк, наслаждаясь каждым глотком, каждой капелькой, русские сразу налили себе по целому стакану и выпили весь коньяк залпом, «как если бы это было горькое лекарство»: “Para tratar de atenuar la mala impresión que les había producido mi comida, mandé traer una botella de un coñac francés maravilloso que me había regalado Hemingway y que

conservaba como una joya. Hicimos varios brindis, agotamos la botella, y la cena terminó bastante animada, a pesar de su comienzo y de mi desesperación al ver que los soviéticos, en vez de saborear aquel exquisito coñac, se bebían las copas de un trago, como si fuese un medicamento desagradable de esos que hay que tomar de golpe para no notar su sabor» [5, p. 201].

Таким образом, испанская национальная кухня уже не один век составляет часть культурного, исторического, общественного наследия Испании, оказавшего влияние на формирование образа жизни её народов на протяжении всей их истории. Представляется важным отметить, что в ноябре 2010 г. по предложению испанского правительства «средиземноморская» диета, составляющая основу испанской гастрономии, была включена в список мирового культурного наследия ЮНЕСКО [6], в который входят уникальные нематериальные достояния человечества.

Литература / References

1. Астахова Е. В. Праздник в национально-культурном мировидении Испании // Вестник МГИМО-Университета. — М.: изд-во МГИМО-Университет. — 2014. — С. 285–298.
2. Астахова Е. В. Испания как метафора. — М.: изд-во МГИМО-Университет, 2017.
3. Сервантес Мигель де Сааведра. «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский» / Пер. Н. М. Любимова. — М., 1954 г.
4. Испанская кухня. — М., Эксмо, 2012.
5. Hidalgo de Cisneros, I. Cambio de rumbo (Memorias), 2 vols., Colección Ebro, Bucarest, 1964.
6. La dieta mediterránea, patrimonio de la humanidad Disponible en: URL: <https://www.muyinteresante.es/salud/articulo/la-dieta-mediterranea-patrimonio-de-la-humanidad>] Fecha de consulta 23 enero de 2018.