

Lifestyle



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi despre bucătăria spaniolă

Autor: **CAPITAL Online**

Publicat: 4 Septembrie 2009

Spanioli iubesc viața. Și asta se vede în felul lor exuberant și vocal de a fi. Iar toată această energie trebuie alimentată de o bucătărie pe măsură, formată în rîmîntul istoriei Spaniei. Pentru că întreaga cultura culinară spaniolă se suprapune peste etapele istoriei ei.

Cucerirea romană, dominația maură, unirea Castilieli cu Leon-ul, alungarea evreilor și arabilor și Reconquista, războiul civil, influențele franceze, ultimii 20 ani de creștere economică neîntreruptă de dinaintea recesiunii, toate momentele și-au pus amprenta asupra bucătăriei spaniole.

Deși există încă regiuni nordice care își proclamă puternic autonomia, cum este Catalonia dar, mai ales Țara Bascilor, în prezent caracterele puternice regionale ale societății și bucătăriei tind către o aparentă unitate, multe dintre specialitățile locale sunt adoptate la nivel național și devin emblematice pentru întreaga Spanie, ca branduri naționale. Paella, arroz negro și sangria valenciană, pincho-urile catalane și basce, tapas și gazpacho-ul andaluz, specialitățile de porc (jamon serrano, chorizo) din Extremadura și Galicia, toate alimentate de sângele verde care este aceito de aceitunas (sau olive): uleiul de măsline.

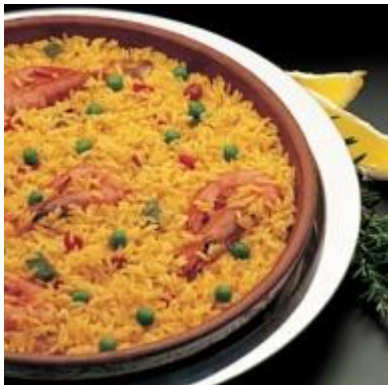
Spania este lider mondial în producția de ulei de măsline și o să simțiți asta la tot pasul, chiar și la mâncărurile gătite fără ulei: una dintre caracteristicile preparatelor spaniole la grătar este că multe sunt stropite după preparare cu puțin ulei de măsline, lămâie și pătrunjel. Uleiul de măsline, iar unde lipsește el, untura de porc, alături de boiaua de ardei afumată și usturoi sunt constantele bucătăriei spaniole. Tot cu ulei de măsline începe și un mic dejun. Spaniolii își încep dimineața cu un mic dejun caracterizat, de cele mai multe ori, prin simplitate. O cafe con leche (cafea cu lapte), o pâine prăjită (tostada) cu roșii proapăt pasate și doi stropi de ulei extravirgin sau un churros (un soi de gogoasă lungă cu formă specifică, striată) cu ciocolată caldă, sunt variante de bază ale unui mic dejun. Nu și singurele, deoarece Spania excelează în patiserii și arta preparării gustărilor, de la sadvișuri cu jamon iberico și pâna la cele cu tortillas patatas (omletă cu cartofi).



Prânzul este sacru în Spania și cere a fi luat așa cum se cuvine, fiind de fapt o pauză în pauza de prânz (siesta) care durează 2-3 ore, timp în care toată țara se retrage la umbră. Se găsesc peste tot oferte speciale pentru prânz, cu prețul mediu de 10 Euro, mai scump înspre nord (Barcelona, Bilbao). Un meniu de prânz conține, de regulă, două feluri de mâncare, un pahar de bebida (băutură: răcoritoare, apă, bere sau vin), cafe (cafea) o (sau) postre (desert) și este o alegere inteligentă. Țineți minte totuși, ca regulă generală în Spania: prețurile mâncărilor și băuturilor servite la masă sunt puțin mai mari decât cele servite la bar (cam 20%) și unele localuri nu afișează prețul cu tot cu TVA. Din fericire TVA-ul la spanioli este de doar 7%. Tot ca o recomandare generală, aveți în vedere faptul că prețurile diferă în funcție de locația în care mâncați. Prețurile în restaurante sunt mai mari decât în cervezzeria (berărie), cafenele și tapas-

baruri. Restaurantele care au un bar în față oferă aceleași produse la prețuri și servicii diferite, în funcție de locul în care vă așezați.

În Spania cina se ia târziu, sau mai degrabă o lungesc spaniolii până târziu în noapte. Cele mai populare opțiuni rămân tapas (gustări) sau raciones (porțiile mari ale tapas) care se găsesc la tot pasul. Multe baruri oferă, din partea casei, tapas în funcție de băutura comandată, de la câteva alune pentru un pahar de bere și până la un platou serios pentru o sticlă de vin.



Pe o listă – niciodată completă – cu ce ar fi bine să mâncați în Spania se numără specialitățile din carne: mezelurile chorizo (cârnat cu usturoi și boia), fuet (specialitate crud-uscată) și jamon serrano (jambonul de porc, uscat și maturat), și mult mai valorosul jamon iberico, făcut din pata negra (porc negru), crescut în semi-sălbăticie și hrănit cu ghindă. O să vedeți o adevărată obsesie pentru jamon, agățat bucăți întregi în fiecare cârciumioară și tăiat feliuțe subțiri. Dacă vă permiteți (20 de Euro/100 de grame), gustați măcar o dată din jamonul iberico de Bellota, care se topește în gură.

Supele reci, gazpacho (un mix de legume pasate și aromate, servit cu crutoane sau cuburi de măr verde) sau sopa de ajo blanco (supă albă de usturoi) și zarzuela (care s-ar traduce prin termenul operetă), o supă complexă din mai multe feluri de fructe de mare, sunt printre cele mai populare alegeri în materie de supe.

Fructele de mare sunt iubite în Spania, Madridul este metropola europeană cu cel mai mare consum anual de fructe de mare deși se află la câteva sute de kilometri de apă. Paella valenciană (cu varianta fideua, cu paste) gătită cu fructe de mare, legume și orez, și arroz negro (orez cu cerneală de sepie) sunt deja branduri recunoscute peste tot în lume. Mai puțin cunoscut dar foarte bun este gulas, o gustare din pui de anghilă prăjite în ulei aromat și servite în vasul în care au fost gătite. O variantă similară, cu creveți, creveții pil-pil sunt gătiți în ulei iute. Caracoles, melcii de apă dulce sau sărată, sunt



apreciați, în special în regiunile sudice, unde se servesc în cană.

Mâncărurile gătite păstrează încă influența maură dar și caracterul profund al Spaniei: rabo de toro (o delicioasă tocană din coadă de taur) și cocido (cunoscută și sub numele de cocido madrileño, o tocăniță din năut cu carne) sunt doar câteva exemple în acest sens.

Vegetarienii pot încerca totilla de patatas (omleta cu cartofi), patatas bravas (cartofi prăjiți serviți cu un amestec picant de maioneză cu sos de roșii aromat), pisto (tocana de legume spaniolă servită cu un ou ochi deasupra) sau escalivada (o salată catalană de legume fripte).

Dacă găsiți cumva pe meniu preparate cu nume bizare, pline de x-uri și k-uri, e foarte posibil să fie vorba de bucătăria bască. Deși prezența acestor litere se face remarcată și în catalană, feluri precum Pintxos (tapasuri basce), Kokotxas (plăcintă de pește), Txangurro (crab păianjen), Txipirones (pui de sepie în cerneala lor) sunt specialități care cu mândrire se proclamă a fi basce. Ca o curiozitate, vechea bucătărie bască a introdus în Spania friptura de ciocănițoare. Altă notă distinctă fac bucătăriile insulare (Balear, Canare), ale căror mixuri aromatice amintesc uneori de aromele din Caraibe.

Deși bucătăria spaniolă cuprinde destule deserturi, cele mai cunoscute și remarcate rămân flan (o cremă de zahăr ars) și crema catalană (cremă de portocală, cu crustă caramelizată). Tot ca desert, spanioli servesc felii subțiri de brânză cu bucăți de marmeladă de gutui, dar și deserturi internaționale: înghețată, prăjituri etc.

În materie de cafea Spania are multe branduri ale căror numitor comun este un espresso foarte bun, cu toate varietățile sale, calde sau reci. Berile Spaniei, San Miguel, Cruzcampo, Mahou, Estrella Damm, sunt bune și se regăsesc la tot pasul.



Dar marea dragoste a spaniolilor e vinul. Deși este cel mai mare producător de struguri, Spania este doar al treilea producător mondial de vinuri (după Italia și Franța) și se mândrește cu vinurile roșii, în special cel de Rioja și Ribera del Duero. Vinurile de calitate sunt de regulă maturate și vândute sub denumirea de Crianza (maturat minim 2 ani), Reserva (maturat minim 3 ani) și Gran Reserva (maturat minim 5 ani). În mod uzual, în special vara, se bea sangria (amestec de vin, aromat cu scorțișoară, asezonat cu fructe și sevit cu sifon și gheață în carafe mari) sau tinto di verano (care s-ar traduce aproximativ prin expresia „roșu de vară”), un vin roșu diluat cu apă minerală sau limonadă acidulată, caracteristic în special sudului. În Madrid, pasiunea pentru vermulul roșu se simte în orice cârciumă, multe dintre ele servesc vermulul draft.

Sortimentele de sherry, produse în Jerez, sunt distincte și clar clasificate între ele: Fino și Amontillado (un sherry ușor și delicat de 15-18%), Manzanilla (sec și aspru), Oloroso (puternic și întunecat, asemănător cu un Porto), Pedro Ximénez (un sherry desert foarte popular). Unul dintre cele mai apreciate și mai scumpe feluri este Palo Cortado, un Oloroso învechit.

Venit din nordul basc Patxaran, cunoscut în mai toată Spania ca Pacharan, este o băutură digestivă aromată care se servește cu multă gheață. Merită încercată măcar o dată.

SURSA: cevabun.ro