

# Простое и сытное застолье

В каждой стране есть свои особенные предпочтения в еде.  
Обзор типичных майоркинских блюд и ресторанов



В Пальме в Celler sa Premsa можно заказать майоркинские блюда в настоящей испанской обстановке



Жаркое из говяжьего филе с капустой и отварным картофелем



Район Хенова знаменит своими типичными майоркинскими ресторанами, например Ca'n Pedro

**Анна Чумаченко**

Майоркинская кухня (Cuina Mallorquina) имеет, в основном, слегка крестьянский акцент. Море, конечно, всегда играло немаловажную роль в кулинарии острова, но сельское хозяйство всё равно главенствовало. Типичные блюда майоркинцев – тяжёлые и грубые, с использованием мяса и тушёных овощей. Их зачастую подают в традиционной глиняной посуде – горшках (olles) и формах для запекания (greixoneras).

С октября до марта здесь предпочитают калорийные густые супы, летом же готовят мясо и рыбу на гриле, а вместо гарнира делают свежий салат «трампо» (trampo) с помидорами и луком. Вообще, можно сказать, что местные жители любят стряпать на свежем воздухе. Особенной популярностью пользуется такое блюдо как пазлья. Его готовят часто в огромной сковороде для всей семьи. На летние праздники в деревнях сооружают длинные столы, для так называемого soraг a la fresca (кушать на свежем воздухе). Майоркинцам нравятся долгие и весёлые застолья в кругу близких и друзей. В январе в честь святых Антония (Sant Antoni) и Себастьяна (Sant Sebastià) принято выходить из дома и жарить мясо и сосиски на открытом огне расположившись прямо на площадях и улицах города.

На острове существует множество типичных ресторанов, знаменитых своей традиционной майоркинской кухней. Любителям мяса на гриле советуем заглянуть в Sa Farinera и Ca'n Torrat, находящиеся недалеко от аэропорта Son Sant Joan. Лучшую баранину готовят в San Pelasso, расположенном сразу у просёлочной дороги между Пальмой и Сольером (Sóller), не доезжая туннеля. Важно знать, что местные редко обедают до двух ча-

сов дня, а вечером садятся ужинать только после девяти, летом даже на час позже.

В районе Хенова (Génova) находится другое уютное заведение Mesón Ca'n Pedro. Здесь готовят, например, шашлык, антрекот (entrecot) и улитки (saracoles). Да, да! Брюхоногие – это особенный деликатес не только во Франции, но и на Майорке. Особенно, после нескольких дождливых дней гурманы отправляются на сборы улиток. Их также можно купить на каждом городском рынке. В Ca'n Pedro saracoles подают в отваре из костей окорока и трав. Мякоть бережно вытаскивается и макается в чесночный соус «айоли» (alioli). В холодные и дождливые дни в Ca'n Pedro заказывают густой средиземноморский рисовый суп arròs brut, дословный перевод которого – «грязный рис». По словам повара Марии Альварес Хименес (María Álvarez Jiménez), в блюдо входят сезонные овощи, свинина, курица и кролик: «Можно добавить рыжики и улитки для более пикантного вкуса», – рассказывает Мария, готовящая это блюдо начиная с



Marivent и курорта Ильетес (Illetes).

Всего через несколько домов в Casa Jacinto в семейной и непринуждённой атмосфере предлагают попробовать настоящую майоркинскую кухню по доступным ценам (от 15 евро, дневное меню). Menu del dia может выглядеть так: на закуску мидии на пару (mejillones al vapor) или тумбет (tumbet) из баклажанов,

пиво или вино. Майоркинское вино, которое подают часто в кувшине, довольно тяжёлое и отлично подходит к такой простой питательной пище. Самый большой выбор местных и материковых вин – в Celler Can Amer, в Инке (Inca). Бывший винный погреб насчитывает 111 сортов. Из блюд здесь стоит попробовать молочного поросёнка (lechona).

На юго-востоке Майорки, в деревушке Сес-Салинес (Ses Salines) находится настоящее сокровище для гурманов, предпочитающих рыбные продукты. В семейном ресторанчике Casa Manolo с потолка свисают хамоны, все стены увешаны фотографиями знаменитостей, побывавших здесь, а также членов семьи и друзей владельцев. Даже принц Астурийский однажды ужинал здесь вместе со своей женой Летисией. На столе, за которым они сидели, разместили фотографию того вечера и вырезки из газет. Владелец Маноло знаменит своими свежайшими морепродуктами. По цене от 15 до 30 евро можно отведать настоящий майоркинский густой суп (caldereta) из омара и трёх видов рыбы; кальмары на гриле, выловленные между Коло-



Sopar a la fresca – летом в деревнях сооружают длинные столы и ужинают все вместе прямо на улице

1976 года, – а также немного коньяка и шерри, в качестве приправ – чеснок и петрушку». С террасы Ca'n Pedro можно окинуть взглядом залив Пальмы вплоть до летней резиденции испанских королей

перца, помидоров и зелёной фасоли; жаркое из говяжьего филе с капустой (lomo con col) или перепела как главное блюдо, а на десерт – карамельный пудинг (flan), в качестве напитка предлагают воду,