

Деликатес на верёвочке

В Сольере находится самая старинная фабрика-изготовитель майоркинской колбасы собрассада



Ручное наполнение натуральной оболочки колбасы

Всего на фабрике в Сольере производят 1,5 тыс. кг собрассады в неделю



Готовые колбаски вешают на верёвочке на палки (вверху), которые помещают в подвал для вяления (внизу)



Анна Чумаченко

В прохладных помещениях, в окружении запахов сырости, специй и грибов, стройными рядами развешаны красные мешочки. Это один из самых популярных продуктов Балеарских островов – собрассада (исп. sobrassada), мягкая свиная колбаса с красным перцем.

На миниатюрной фабрике La Luna, основанной в 1900 году, в сердце горной деревушки Сольер (Sóller) по традиционному способу изготавливают майоркинский деликатес. «Мы считаемся самой старинной фабрикой острова», – рассказывает нынешний владелец Бартоломе Фрау Оливер (Bartolomé Frau Oliver). Основатель Джозеп Агило Помар (Josep Aguiló Pomar) назвал фабрику в честь знаменитой улицы Сольера. В то время процветающее предприятие Embutidos Aguiló поставляло продукцию не только в разные торговые точки Майорки, но и на материковую часть Испании, север Африки, юг Франции, Кубу и Карибские острова, куда многие майоркинцы эмигрировали в начале 20 века.

Бартоломе сразу же проводит нас в небольшой зал, где две работницы вручную наполняют в кишки – натуральную оболочку колбасы, мелко перемолотое свиное мясо и сало с красным перцем, солью и специями. «Большую часть свинины мы закупаем в Жироне, – объясняет Бартоломе. А крас-



ный перец – в Мурсии». Особенностью Майорки считается собрассада из чёрной майоркинской свиньи (sobrassada de Mallorca de cerdo negro), откормленной желудями. Вся колбаса, произведенная на острове, удостоена защищённым наименованием по происхождению (Indicació Geogràfica Protegida).

На фабрике каждый день недели отведён для



Бартоломе Фрау Оливер: «Мы считаемся самой старинной мануфактурой острова»

другой фазы производства. Например, по вторникам сюда доставляют мясо, в среду его обрабатывают и перемалывают, в четверг и пятницу фарш наполняют в кишки. Всего в Сольере производят око-

ло 1,5 тыс. кг собрассады в неделю. В итоге готовые колбаски подвешивают на верёвочке к палкам, которые помещают в подвал для вяления. Их хранят при температуре 15-18 градусов и влажности 75%. Время выдержки колбас зависит от их размера. Вяление занимает от нескольких недель до одного года. Кишки определяют форму и вес собрассады. Например, есть тонкая и длинная llonganissa, которую часто готовят на гриле, продолговатая culana и объёмистая poltrú. В La Luna также производят органическую собрассаду, паштеты и варёные колбасы. Все продукты можно купить в не-



История La Luna: в небольшом зале можно увидеть старинные машины и станки, которые заменили в 1980 году на современные, а также мн. др.