

Анатолий Гендин,
АГЕНТСТВО «ЛОКАТОР»
СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЭНОТЕКИ
ФОТО: «ЛОКАТОР»

Крит летит.

Маслом и морем

Будучи крупнейшим островом Греции, Крит входит в пятерку самых больших островов Средиземноморья, уступая по размерам лишь Сицилии, Сардинии, Корсике и Кипру. Критский дворец Кноссос, чьи величественные руины привлекают сейчас толпы туристов, блистал своим великолепием более чем за тысячу лет до нашей эры. Среди живописных раскопок можно увидеть тщательно отреставрированные массивные амфоры; много веков назад они были наполнены оливковым маслом.



● ИСТОРИЧЕСКОЕ ДРЕВО

Живой свидетель тех благословенных времен находится в деревне Вувес (Vouves) в западной части острова. Это высокое и раскидистое оливковое дерево с могучим стволом в семь-восемь обхватов. Его почтенный возраст, составляющий около 3 000 лет, подтвержден серьезными исследованиями. Удивительно, но историческое дерево все еще активно плодоносит. Ежегодный сбор его драгоценных плодов по традиции превращается в общенародный праздник с элементами общественно-политического шоу: с микрофоном на трибуне, к которому по очереди подходят представители местной администрации, члены парламента и просто известные люди, с иностранными гостями и многочисленными репортерами, с телевизионными камерами и выходом в прямой эфир.

С парадной стороны к дереву-патриарху приставляют деревянные стремянки; взобравшись на них, можно дотянуться до маленьких продолговатых оливок типичного для Крита сорта Когонеики. Если когда-нибудь случится вам участвовать в таком же мероприятии, не толкайтесь в гламурной и престижной очереди, а спокойно обойдите это дерево: с противоположной его стороны легко обойтись

без всяких стремянок, под тяжестью оливок ветви склоняются довольно низко. Там рядом и музей профильный образовался, а с другой стороны находится небольшая маслобойня.

Между прочим, это замечательное дерево принимает посильное участие и в современном олимпийском движении. Оказывается, именно его веточку по традиции вручают очередному олимпийскому чемпиону по марафонскому бегу.

● ПРАВИЛЬНЫЕ СЛОВА НА БУТЫЛКЕ

Крупнейшим и, пожалуй, самым известным производителем оливкового масла на острове является компания Terra Creta. Надо признать, название у нее очень удачное: латинское наименование критской земли как бы подчеркивает древность и важность самого продукта. И плантации, и производственные мощности этой компании расположены в районе Колумвари, это к западу от старинного города Ханья (Hania), второго по величине на Крите.

На большой территории суперсовременного производственного комплекса, которому всего-то года три, нашлось место и для образцово-показательного участка с настоящими оливковыми деревьями. Рядом с ними стоят уже знакомые нам стремянки и лежат мешки с фирмен-



ной надписью Terra Creta, готовые принять плоды нового урожая. Это для туристов, которых здесь принимают примерно сотню в день. Им показывают, как, собственно, оливки растут и дают попробовать себя в роли сборщика, если сезон позволяет, конечно. Затем проводят по маслобойне с самым передовым оборудованием и в бутылочный цех с компьютерами, автоматами и прочими технологическими достижениями. Заодно рассказывают о полезных и даже целебных свойствах своего замечательного масла.

Но при малейшей возможности постарайтесь посетить реальные плантации этого производителя, там недалеко. Огромные оливковые сады, конца края не видно, производят неизгладимое впечатление уже сами по себе. Еще больше поражает массивный сбор урожая. Вручную здесь не собирают – масштабы не те. Под деревьями раскатывают здоровенные рулоны зеленой мелкоячеистой сетки, на которую и сбивают оливки при помощи длинной штанги с двумя вертушками на конце. Инструмент в общем-то не тяжелый и работает на электричестве, но работенка еще та, уж поверьте на слово: сильная вибрация и длинный рычаг, которым приходится орудовать, выматывают довольно быстро, а ведь в страду люди работают так целыми днями.

Зато результаты этого нелегкого труда примиряют со всеми неудобствами. Масло получается ароматное и откровенно вкусное, особенно то, что уходит к потребителю в бутылках и канистрах с надписью Extra Virgin Olive Oil. Глядя на местных жителей, иностранные туристы быстро перенимают их привычки по этой части и используют это масло широко и разнообразно.





● В САЛАТ, НА СКОВОРОДКУ И В МАРИНАД

Оливковое масло и в самом деле бесспорный король критской кухни. Местные домохозяйки и ресторанные повара даже не представляют себе, как это без него можно готовить. Заправить оливковым маслом салат из свежих овощей – к этому уже и многие иностранцы привыкли. Насущный для нас вопрос – жарить на нем или нет, и если да, то на каком именно – у критян просто не возникает. Технологической проблемы здесь вообще нет никакой: качественное оливковое масло начинает пригорать при такой высокой температуре, которая на вашей сковороде не понадобится никогда. Остается вопрос сугубо меркантильный, денежный. Использовать для жарки масло самого высокого уровня, Extra Virgin Olive Oil, дорого будет и для многих критских семей, не только для наших соотечественников. Однако всегда ведь найдется вариант подешевле, но тоже натуральный, без химических ухищрений. А уж разницу в еде, приготовленной на оливковом и каком-нибудь другом растительном масле, обнаружить несложно, попробуйте при случае сами.

Оливковое масло еще и отличный консервант; об этом его ценном свойстве хорошо знали предки нынешних критян, проживавшие во времена дворца в Кнососе. Рыба и мясо, сыры и овощи хранятся в нем долго и хорошо.

● СВАРИТЕ СЕБЕ МЫЛО. ОЛИВКОВОЕ

В магазинчиках на узких старых улочках курортных городов среди обычных приморских сувениров бросаются в глаза и типично критские – например, ароматное мыло, приготовленное на оливковом масле, или наборы пряных трав, собранные в окрестных горах. Традиция приготовления оливкового мыла в домашних условиях, для собственного потребления, сохранилась на Крите и до наших дней. По аналогии с кулинарными семейными секретами здесь тоже есть и свои уникальные рецепты с оригинальными компонентами, и даже заветные формы, в которые отливают будущее мыло. Замечательное масло используется как сырье и для индустриального производства парфюмерной и косметической продукции.



В повседневной жизни критян за пределами их кухни оливковое масло тоже всегда играло важную роль. Его выставляли в качестве приданого деревенских невест, им же оплачивали труд не только сезонных рабочих на сборе урожая оливы, но и вообще едва ли не любую работу на селе. Еще древние греки интуитивно, но широко применяли это масло для профилактики и лечения многих недугов и даже серьезных болезней; правильность их действий авторитетно подтверждают современные медики. Хорошо известно также, что местные охотники давали своим собакам немного оливкового масла, чтобы нейтрализовать возможное действие всяких ядовитых растений. От глазу и разной порчи это тоже первейшее средство. И даже в самых тонких социальных отношениях без него не могли обойтись: вот вдумайтесь, например, в расхожее выражение «подмаслить кого-нибудь»...

Но вернемся к критским сувенирам: вообще редкий из них обходится без узнаваемых оливковых мотивов. На пляжных сумках и полотенцах, приветственных табличках у входа в магазинчик и на папке с ресторанным меню обязательно обнаруживается симпатичный орнамент из знакомых продолговатых листиков и плодов. Из оливкового дерева местные умельцы вытачивают самую разную посуду и кухонный инвентарь: вилки-ложки-поварешки, ковшики и загычки, ступки разных калибров с соответствующими пестиками, крохотные блюдца для маринованных оливок и емкие салатницы, в которых хочется немедленно заправить свежие овощи желто-зеленым и пахучим оливковым маслом.

● ЗАПИШИТЕСЬ К ШЕФУ

Будете на Крите в отпуске или по каким-нибудь делам, постарайтесь попасть на мастер-класс кого-нибудь из известных поваров. Даже в телевизионной версии впечатляет, когда эти своеобразные кулинарные спектакли исполняют вовсе не звезды шоу-бизнеса, как это принято у нас, а профессиональные и виртуозные шефы. Вживую это еще круче.

Один из таких мастеров – Димитрис Скармуцос (Dimitris Skarmoutsos). За его быстрыми и четкими движениями на кухне обычно очень внимательно следят заезжие китайцы; возможно, они видят в этом

грациозном танце у плиты что-то знакомое, заимствованное из какого-нибудь у-шу. Или вот еще одна масштабная фигура на критском гастрономическом поле: шеф Апостолакис (Apostolakis), как его часто называют, работает в Средиземноморском агрономическом институте (Mediterranean Agronomic Institute) в Ханье. Он там преподает, обучает поварскому искусству молодых; в этом учебном и исследовательском заведении с этой целью и кухня отлично оборудована. Надумаете освоить критскую стряпню – вам туда, шеф научит.

Что же касается ласкового и теплого моря, то его тоже на Крите много, буквально со всех сторон, остров все-таки.



Авторская серия гастрономических путеводителей «АТЛАС ГУРМАНА» – это хорошо иллюстрированные очерки о современных кулинарно-гастрономических реалиях и истории национальной кухни, застольных обычаях и традициях разных стран. Инициатор и автор серии – гастрономический журналист Анатолий Гендин, работающий в жанре Food, Wine & Travel. Серия предназначена в первую очередь для любителей вкусной и здоровой пищи, потребителей вина и любых других напитков, туристов и путешественников, стремящихся приобрести новые знания о гастрономической культуре разных народов.



А у вас уже есть путеводитель по региону Валле д'Аоста (Италия)?
В серии "АТЛАС ГУРМАНА" готовятся к печати гастрономические путеводители по регионам Бургенланд (Австрия), Эгер и Токай (Венгрия), а также путеводитель по гастрономии Таиланда.

«Настойчиво спрашивайте в книжных магазинах!»