

УДК 392.8

Месхидзе Джульетта

БАСКСКАЯ КУЛИНАРИЯ: ТРЕСКА В ТРАДИЦИОННОМ ПИТАНИИ И СОВРЕМЕННОЙ ГАСТРОНОМИИ

Баскская кухня – во всем своем региональном многообразии – характеризуется целым рядом исторически сложившихся особенностей, а изысканные блюда из морепродуктов и рыбы принесли ей заслуженное признание и обогатили мировое кулинарное искусство. Особое же место в традиционной кулинарии занимает треска (баск. *bakailaoa*). Богатая белком, имеющая низкое содержание жира и высокую биологическую ценность, эта белая рыба – одна из самых известных в мире и потребляемых в Европе – на протяжении веков являлась важным продуктом питания. Баски издавна различали прибрежных рыбаков (баск. *arrantzale*), занимавшихся ловлей анчоуса, макрели, красноперого пагеля, сардин и т. д. в небольших бухтах Бискайского залива, и моряков (баск. *marinel*), ведущих промысел китов и трески в открытом море [1, с. 111]. Наиболее интенсивно добыча трески, обитающей в холодных водах Северной Атлантики – в Северном море и у Ньюфаундленда (а именно баскские мореходы были первооткрывателями рыбных богатств большой Ньюфаундлендской банки), – шла в XVI веке. Экспедиции трескололов отправлялись в море в марте – апреле и возвращались в сентябре – октябре [2], сохраняя в памяти немало число легенд и занимательных историй [3]. Главными рыбными портами были Бермео, Ондарроа, Пасакес, Бильбао.

Согласно археологическим изысканиям, территория современного Бильбао была заселена с глубокой древности. Основание же города датируется 15 июня 1300 года: оно связано с именем сеньора Бискайи дона Диего Лопеса V де Аро (*Diego López V de Haro*; ок. 1250–1310), который добился от Фернандо IV Кастильского (*Fernando IV de Castilla*; 1295–1312) присвоения рыбацкой деревне статуса города и торгового порта [4]. Бильбао развивался как торговый и коммерческий центр, как перевалочный пункт на пути паломников и путешественников, как судовой верфь и – до 80-х гг. XX в. –

как оживленный порт. Сейчас – это культурный и музейный центр, модный туристический курорт, прославленный своей гастрономией и ресторанами традиционной и современной кухни, в числе которых – и обладатели мишленовских звезд. Среди типичных яств Бильбао – треска. Она готовится в самых разных формах: отварная, жареная, тушеная, на гриле, используется как ингредиент салатов и «сопровождается» всевозможными соусами. Начало многообразию рецептов положил любопытный исторический казус, относящийся к 1835 году, когда купец Хосе Мария Гуртубай (*José Maria Gurtubay*) направил своим поставщикам трески из Норвегии, Шотландии и Исландии заказ с просьбой доставить ему ближайшим кораблем в порт Бильбао «100 или 120 штук трески». Количество было обозначено цифрами («100 o 120»), и компаньоны Гуртубая, приняв союз «o» (или) за цифру «0», отправили негодяю партию трески в количестве 1.000.120 штук. Случилось так, что в тот период Карлистские войска осадили Бильбао, и треска стала основной пищей горожан в течение всей длившейся осады, дав Хосе Марии Гуртубаю повод к гастрономическому изобретательству и фантазированию [5]. Кстати, «Треска по-бискайски» (баск. *Bakailaoa Bizkaierara / Bakailaoa Bizkaitar erara*, исп. *Bacalao a la Vizcaína*) знаменита именно с тех пор. В дальнейшем, благодаря мастерству баскских поваров, ассортимент тресковых блюд расширялся. Так, в 1892 году Фабио (*Fabio*) и Алина Гутьерес (*Alina Gutierrez*) подарили миру, пожалуй, самую известную среди гурманов «Треску пиль-пиль» (баск. *Bakailaoa pil-pilean / Bakailaoa pil-pil erara*, исп. *Bacalao al pil-pil*).

Среди нынешних торговых компаний в Бильбао выделяется основанная Хуанито Эгино (*Juanito Eguino*) в 1939 году «Бакалао Эгино» (исп. *Bacalao Eguino*). В 2005 году она усилила свое присутствие на рынке трески и открыла сеть магазинов по всей провинции Бискайя, а позже – и по всей Испании, завоевав имидж поставщика самой лучшей и экологически чистой трески, импортируемой напрямую из Исландии и Фарерских островов. Отпраздновав в 2014 году свой 75-летний юбилей, «Бакалао Эгино» была переименована в «Бакалао Бильбао» (исп. «*El Bacalao de Bilbao*»). Авторская кухня, представленная в ресторанах Бильбао, развивая вековые традиции приготовления трески и внося новые технологические приемы и вкусовые оттенки, отличается высоким качеством и эстетизмом; как пример – ресторан Неруа (*Nerua*) под руководством шеф-повара и именитого виртуоза Хосеана Алихи (*Josean*

Alija). Квинтэссенцией и подтверждением того, что треска является «брендом» Бильбао, стала удивительная по своему замыслу и масштабу выставка «Треска. Наслаждение чувств» (баск. *Bakailaoa. Zentzuen gozamena*, исп. *Bakailao. La sugestión de los sentidos*), которая проводилась в Музее моря Риа де Бильбао (баск. *Bilboko Itsasadarra Itsas Museoa*, исп. *Museo Marítimo Ría de Bilbao*) и была приурочена к его 10-летию (экспонировалась с 6 ноября 2013 года по 30 апреля 2014 года).

Знакомство с тресковым комплексом в его нераздельности позволяет понять, что и рыболовный промысел, и кулинарные традиции, и торговый и ресторанный бизнес являются не только неотъемлемой частью морской истории басков, знаком национальной принадлежности и устойчивого образа жизни, но и отражением отношения к окружающей среде, к пище и к культуре питания в целом.

Литература:

1. Каро Бароха Х. Баски / Перевод с испанского и вступительная статья Р.Н. Игнатъева. М.: Едиториал УРСС, 2004.
2. Imaz J. M. La industria pesquera en Guipúzcoa al final del siglo XVI (Documentos de la época). San Sebastián: Diputación Provincial, 1944.
3. Lucas de la Fuente J. Don Diego López de Haro V: Magnate de Castilla, Señor de Vizcaya y fundador de Bilbao. Bilbao: Caja de Ahorros Vizcaína, 1986.
4. Peña Santiago L. P. El Mar de los vascos: leyendas, tradiciones y vida: relatos recogidos en los pueblos de la costa. San Sebastián: Txertoa, 1982.
5. El bacalao y la fortuna de los Gurtubay [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.historiasdelagastronomia.blogspot.com>