

Еда и вино

Пока хватит о духовной пище. Еда – тоже очень приятная тема для разговоров.

Когда приезжаешь туда, где водятся незамороженные морепродукты, просто обидно есть что-то ещё. Поэтому мы не поддавались на уговоры пообедать вместе с группой: «Всего за двадцать евро можно поесть и мяса, и рыбы, и птицы, и овощей, и вина дадут сколько хочешь». И на сердобольные подсказки гидов: «Тут за углом отличная бургерная!»

Ах, эти мидии, устрицы и креветки – и те креветки, которые shrimps, и те, которые prawns... И свежая рыба...



А вот самое знаменитое национальное блюдо Португалии, бакаляу, мы так и не попробовали. Что-то не захотелось.

Бакаляу – это треска. Треска у берегов Португалии не ловится. Её в промышленных масштабах ловят в Исландии и Норвегии, солят, сушат и отправляют на юг, в Португалию. Так делали столетия назад, так делают и сейчас, несмотря на наличие рефрижераторов.



Чтобы из этой неаппетитного вида субстанции что-то приготовить, нужно размачивать её несколько дней. Но это никого не останавливает. Говорят, что португальская хозяйка может приготовить 365 блюд из этой трески. И на праздничном столе обязательно должна быть бакаляу.

А речную рабу португальцы не едят. Ну, о вкусах не спорят.

Вот, например, улитки – деликатес! У Юли была мечта: попробовать настоящих улиток. И я её горячо поддержала – люблю всё новое! Юля нашла в интернете адреса ресторанчиков в Лиссабоне, где их подают, мы добрались до одного из них и заказали порцию на двоих. Консервативный Вова даже не стал садиться за стол. А когда принесли заказ, и вовсе ушёл за угол.



Их нужно выковыривать зубочисткой из раковины. На вкус – ничего особенного. И ничего страшного. Но вид их с непривычки довольно отталкивающий.



Юле они напомнили червяков, которые высовываются из яблока или гриба. А мне – козюлю, торчащую из носа.

Поверх всей груды улиток лежал большой зелёный слизняк (варёный, я так понимаю). Ни одна из нас не решилась его потрогать. Съели примерно штук по пять улиток, посмотрели друг на друга, вздохнули и ушли в другой ресторан. Есть устриц. Которые

для многих людей тоже отвратительны на вид.

Запивали мы всё это кулинарное изобилие знаменитыми португальскими ви́нью вёрде (Vinho Verde). Переводится как «зелёное вино». Зелёное - в смысле молодое. По цвету оно может быть хоть красным, хоть белым, хоть розовым.



Винью Верде – это не только определение вина, но и название целого винодельческого региона на севере Португалии. Особенность этого региона – очень влажный климат. Виноградную лозу здесь высоко подвязывают, чтобы она проветривалась. Но этого недостаточно. Всё равно с началом осенних дождей виноград может погибнуть. Поэтому его собирают рано, и он не успевает стать сладким.

Раньше вино сбраживали не до конца, и оно оставалось игристым. Это было отличительной чертой винью верде. Теперь в вино, полностью сброженное, иногда добавляют углекислый газ.

Винью верде – вино сухое или полусухое, крепостью от 8 до 12 градусов, часто «с газиками», как ласково говорила Юля. Газиков, впрочем, меньше, чем в просекко.

Лёгкое, сухое, белое, ароматное, холодненькое – нет ничего лучше в жару! Вода не так утоляет жажду. Мы втроём запросто выпивали три бутылки этого вина в день.

И ещё одно достоинство винью верде – оно не особенно дорогое.

Цены и кофейный индекс

Португалия по меркам Западной Европы считается бедной страной, и цены там пониже, чем у соседей. Это не значит, что всё стоит три рубля. И бедность относительная, и дешевизна относительная.

Есть такое понятие – кофейный индекс. В нашей стране это показатель потребления россиянами кофе и ещё нескольких товаров не первой необходимости. В странах ЕС – отношение взноса с каждого гражданина в казну ЕС к местной цене на чашку кофе с молоком. Цифры там удивительные, но речь не о них.

У нас собственный «кофейный индекс» – просто стоимость чашки эспрессо. Мы слышали, что в Португалии эспрессо стоит 60 евроцентов. И мы только один раз пили кофе по такой смешной цене. Это было в Лиссабоне, в удалённом от центра районе. В туристических центрах за чашку кофе платишь 2 евро, а то и больше. Нет, ну можно, конечно, поехать на окраину и попить там кофе за копейки, а смысл? Не за этим же приезжали!

Ну и с остальным так же. С едой, по крайней мере. Шопингом мы там не занимались, про цены на одежду-обувь не знаю ничего.

Один из наших гидов, который давно живёт в Португалии, сказал: «Да, зарплаты здесь значительно ниже, чем в других европейских странах. Но, когда я жил в Швейцарии и получал гораздо больше, в конце месяца у меня ничего не оставалось. А здесь – остаётся».

Ну и ещё один плюс от так называемой бедности. В Португалию очень неохотно едут всякие мусульманские беженцы. Ангела Меркель обязала португальцев принять 5000 мигрантов. Скрипнув зубами, португальцы согласились. Но мигранты не выразили желания воспользоваться местным гостеприимством. Приехало только девять!

И то сказать. В соседней Испании минимальная зарплата 860 евро, а здесь 600. Пособие мигранту в Голландии, скажем, 1800, а здесь – 180. Почувствуйте разницу.

То есть нам (ну, по крайней мере, сибирякам) не стоит опасаться в ближайшем будущем нашествия мигрантов. Если они от Португалии нос воротят.

Город Баталья. Монастырь доминиканцев

Достаточно об экономике, пора вернуться к возвышенному и прекрасному. Я не собиралась описывать церкви и соборы, но очень трудно

удержаться от рассказа о монастыре доминиканцев в небольшом городе Баталья.

Начнём с того, что собор этого монастыря – классический образец готики. Вот ведь сколько архитектурных открытий было сделано с тех далёких времён, сколько родилось стилей, а готика по-прежнему восхищает всех. Слава её безымянным создателям (мы знаем великих архитекторов времён Возрождения, а вот раньше – увы).



Здание потрясающе красивое, с великолепной резьбой по камню, с ажурными арками и игольчатыми шпилями.



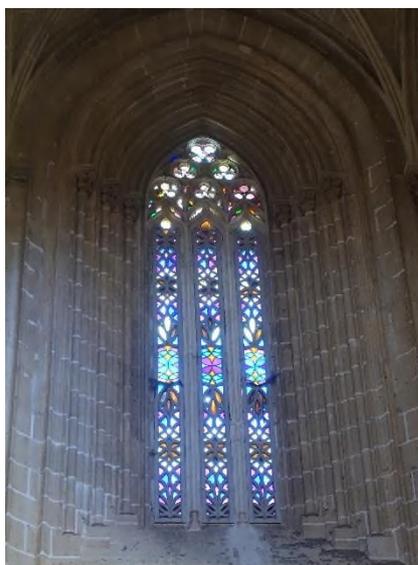
Но самое удивительное ожидало нас внутри. Собственно, внутри не было практически ничего – ни картин, ни статуй, ни фресок.

Маленькое отступление. В церкви (как бы помягче сказать, чтобы никого ненароком не задеть) у меня не возникает религиозного чувства. Церковь я

воспринимаю... ну, как музей. Я знаю, как устроен храм католический и как устроен православный - не во всех деталях, конечно. Где алтарь и где престол - знаю. В общих чертах представляю каноны иконописи и западные традиции религиозной живописи.

Однажды знакомая сказала мне: «Не люблю католические церкви. То ли дело наши: наденешь крестик, платочек, войдёшь, поклонись в пояс, и благостно на душе от полумрака, свечек и образов.» Уважаю такую точку зрения, но не разделяю. Мне как раз больше нравятся католические, они более разнообразны. Но с «благостью» у меня там тоже как-то не очень.

А эта церковь растопила даже мою душу. Не до такой степени, чтобы «ощутить присутствие Бога», правда. Но восторг был, и радость была.



Ряды колонн устремляются к светлым сводам. Единственное украшение - каннелюры на колоннах. И высоко-высоко, у самых сводов, витражные окна.



Свет, который льётся из этих окон, наполняет всё огромное пространство церкви. Радуга, расколота на кусочки, лежит на стенах, на полу и на колоннах. И ты идёшь, купаясь в разноцветных лучах...

Город Томар. Тамплиеры

Я быстренько напомню историю тамплиеров, чтобы было понятно, о чём дальше пойдёт речь. Тамплиеры, они же храмовники – это военный монашеский орден, организованный на Святой земле после Первого крестового похода. «Темпль» («храм») в названии ордена означает вовсе не Храм Гроба Господня, который для крестоносцев был центром Святой Земли, а еврейский Храм Соломона. Резиденция ордена располагалась на том месте в Иерусалиме, где предположительно Соломон возвёл свой Храм.

Одно из официальных названий ордена – «Орден бедных рыцарей Христа». Тамплиеры поначалу действительно были бедными. И занимались охраной паломников. Но потихоньку у ордена появлялись земельные владения – сначала в Святой Земле, а потом и по всей Европе. Тамплиеры стали очень богатыми и влиятельными. Подчинялись непосредственно Папе Римскому.

Тем временем крестоносцев изгнали из Святой Земли, несмотря на несколько предпринятых крестовых походов. И тамплиеры оставили военную деятельность, занявшись финансами и торговлей. Это у них получилось очень хорошо. Богатство тамплиеров было фантастическим.

Их могущество сильно беспокоило европейских монархов, и они предсказуемо объявили ордену войну. Их обвинили во всех грехах, пытали и казнили. Орден упразднили, ценности конфисковали.

Но ходили упорные слухи, что не все ценности. До сих пор предполагаемые клады тамплиеров волнуют незрелые умы.

Ну это так, общеизвестные факты. А вот история, которую мало кто знает.

В Португалии тамплиеров не преследовали. Более чем вероятно, что они поделились частью нажитого с португальским королём. И, когда Орден Храма перестал существовать, из ниоткуда возник другой – Орден Христа. Все португальские владения храмовников перешли этому Ордену. Он унаследовал даже символику, с небольшими изменениями. (Говоря современным языком, это был ребрендинг).

Столицей португальских тамплиеров был город Томар. Укреплённый монастырь начал строиться в двенадцатом столетии. За несколько веков он стал грандиозным замком.



Романтические руины замка соседствуют с отлично отреставрированными азулежу в зале посвящения и апельсиновыми деревьями в клуатрах.





Но жемчужина замка – церковь-ротонда. Утверждается, что образцом для неё служил Храм Гроба Господня в Иерусалиме. Сходства с теперешним Храмом очень мало, но, может, во времена крестоносцев он так и выглядел.

Вход в церковь украшает великолепное готическое кружево, тщательно восстановленное. Внутри, в круглом зале – фрески, картины и скульптуры.



А настоящий шедевр – это окно Ротонды. Есть легенда, что за одно это окно в 19 веке англичане обещали списать внешний долг Португалии, а португальцы не продали. Враньё, конечно, но красиво.





Потрясающая резьба по камню, лучший образец стиля мануэлино.



Мануэлино – стиль, названный по имени португальского короля Мануэля Счастливого. В нём смешана и готика, и мавританский стиль, и Ренессанс. Отличительная черта мануэлино – изображения корабельных канатов. А если приглядеться, можно представить себе даже паруса.

Вот ещё одно окно, внутреннее. Это настоящие сокровища тамплиеров.

Кстати, Орден Христа в 19 веке упразднили, но потом снова восстановили. И он существует по сей день, только в декоративном варианте – примерно как у нас казачество.

Путешественники и первооткрыватели

Ещё немного истории.

Есть люди, которыми Португалия заслуженно гордится – ведь они изменили мир. Это мореплаватели. Португальцами были Васко да Гама и Магеллан. Соблазнительно было бы и Колумба назвать своим соотечественником, ведь он некоторое время жил в Португалии, но нет, скорее всего он был итальянцем. Но даже если не включать Колумба в список португальских первооткрывателей, перечень всё равно будет внушительным. У нас их имена не на слуху, но это они проторили морские пути до Африки, до Южной Америки, до Индии, до архипелагов и больших островов.

В Лиссабоне, недалеко от условной границы реки Тежу и океана, воздвигнут памятник первооткрывателям. В профиль он похож на каравеллу, белеющую на фоне голубого неба. С одной стороны памятника – фигуры мореплавателей. С другой – изображения тех, без кого никакие открытия не были бы возможны – математиков, картографов, астрономов, создателей приборов навигации.



На носу «каравеллы» - статуя Генриха Мореплывателя, человека, который никогда не был в экспедициях, и тем не менее заслужившего звания «мореплаватель». Этот удивительный человек жил в пятнадцатом веке и был принцем, младшим сыном короля. А ещё – великим магистром ордена Христа. Он создал обсерваторию и школу навигации, занимался организацией морских путешествий. Конечно, Генрих Мореплыватель преследовал практические цели

– в первую очередь это была торговля. Но если бы не романтическая тяга к расширению границ известного мира, ничего бы и не было.

Рядом с памятником – выложенная мозаикой на мостовой карта великих географических открытий.



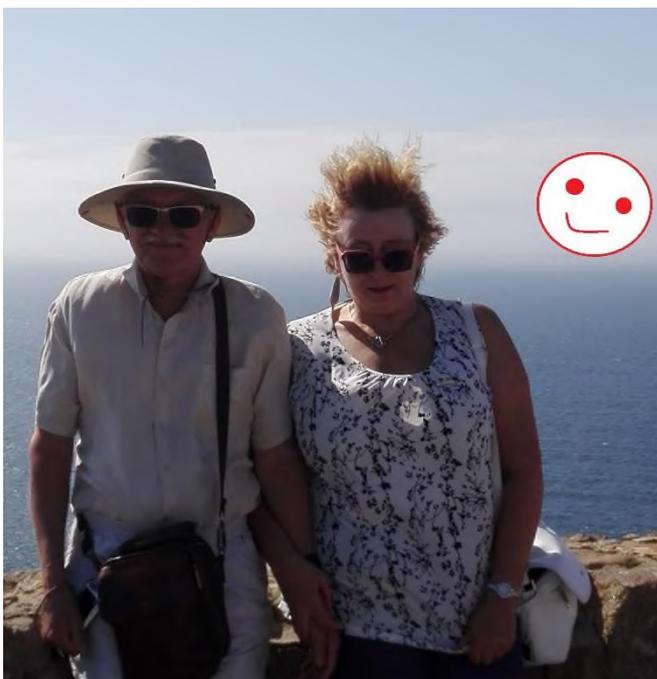
Океан

Жизнь португальцев так или иначе связана с океаном. Шутка ли, полторы тысячи километров побережья – для такой небольшой страны это много.

В Португалии находится мыс Рока – самая западная точка европейского континента. Нас привезли туда на полчаса, пофотографировать и погулять. И предупредили: ветер очень сильный, крепче держите в руках свои телефоны, может унести.



Да что телефоны! Такому ветру под силу поднять среднего китайца. Рассказали байку про то, что недисциплинированные малорослые китайские туристы перелезали через ограждение, чтобы сделать селфи. И были унесены ветром.



Солидная дама из нашей группы не на шутку испугалась: а вдруг нас тоже унесёт? Я её утешила: нам с вами бояться нечего.

Но ветер и в самом деле сильный. Из руки технику не вырвет, но, если положить телефон на ладонь, запросто может сдуть.

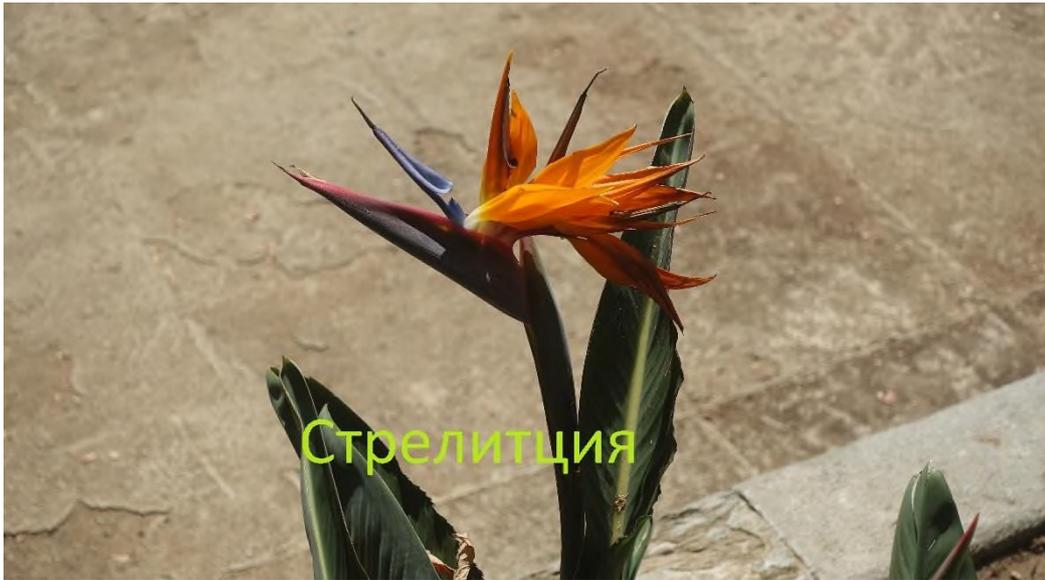
И причёску может попортить.

...От устья реки Тежу до мыса Рока тянется полоса, которая неофициально называется Португальской Ривьерой. Вдоль побережья расположены маленькие курортные городки, плавно перетекающие друг в друга. В каждом городке есть свой пляж. Для отдыхающих удобно – и океан вот он, и Лиссабон рядом.

В одном из таких городков, в Эшториле, закончилось наше путешествие. По программе у нас в Эшториле было два дня.

Честно говоря, я не могу себе представить, что можно в этих городках делать больше пары дней. Ну сходили мы на пляж. Ну пообедали в ресторане (кстати, очень приличном). Ну прогулялись по пяти улицам, из которых Эшторил состоит. Пофотографировали экзотические цветы. Названия некоторых я знаю.



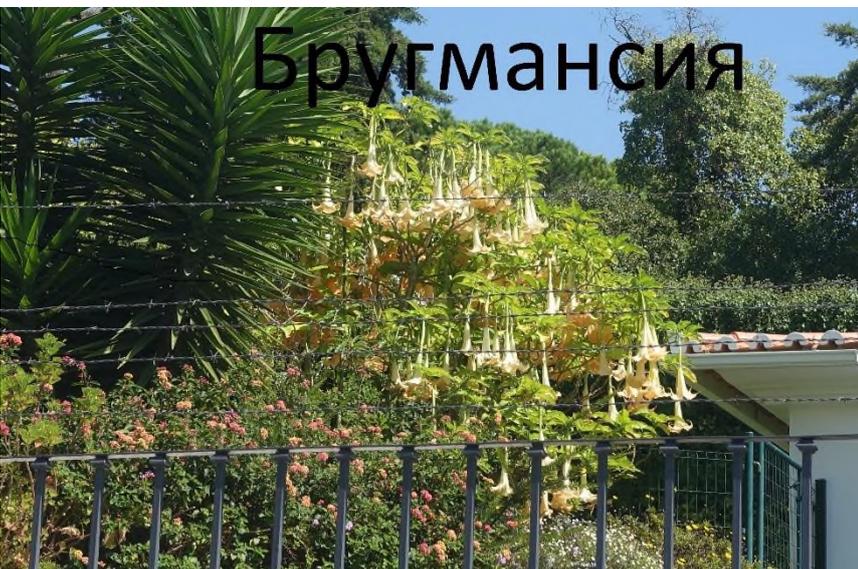


Стрелитция



Кампис

08 09 2019



Бругмансия

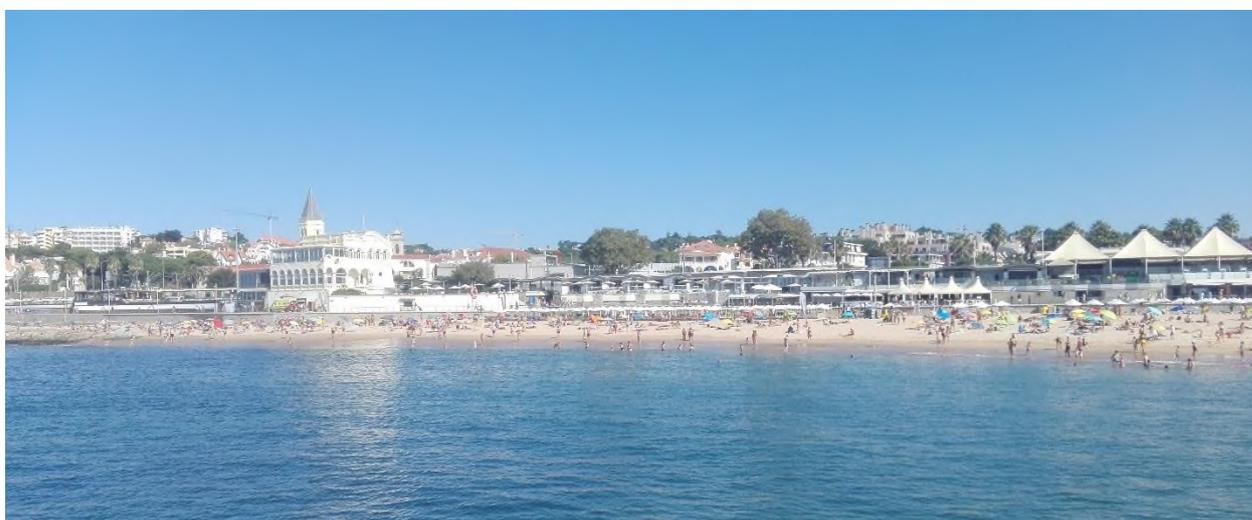
Такие
странные цветы! Я
еле нашла их
название -
бругмансия.

Пляж меня не сильно вдохновил. Океан даже в такую жару холодный, всего 19 градусов. Долго не поплаваешь.

(Зато я плавала в океане! В Атлантическом! В первый раз в жизни!)



Пляж находится в подковообразной бухточке, посреди которой есть волнорез, поэтому вода относительно гладкая.



Купающихся не то чтобы очень много, но они, на удивление, есть. И, к ещё большему удивлению, не только русские.



Встретили пару из нашей группы, которая не поехала с нами в Порту, а прожила неделю в Эшториле. Я попыталась у них выяснить насчёт заката

солнца (можно ли его закатить в океан), но они не знали! Загадка – что они неделю здесь делали? И что вообще здесь делают?

Мы встретились с Юлей и держали совет. Очень хотелось махнуть куда-нибудь подальше от благодати курорта. И мы вспомнили, что из окна автобуса нам показали удивительный пляж Гиншу. Он не защищён ни бухтой, ни волнорезами, там гуляет ветер, создавая песчаные дюны.

Туда не приезжают иностранные туристы – это пляж для местных сёрферов. Но на берегу и для нас места хватит. Кроме того, закатить солнце в Эшториле тоже по-человечески не получится, оно снова сядет за дома. А на Гиншу есть шанс.

Сказано – сделано, взяли такси и поехали!

Пляж Гиншу и закат

Ну вот он, настоящий океан. Длинная мощная волна накатывает на берег и с шумом откатывается обратно. Смотреть на это можно бесконечно.



Здесь, правда, нельзя устроиться с большим комфортом. Ни шезлонгов, ни



зонтиков не предусмотрено. Мы примостились на скальном выступе в углу пляжа.

Конечно же, «у нас с собой было». Была бутылка «винью верде», завернутая в полотенце от посторонних глаз: распивать спиртные напитки в общественном месте не полагается.

Вот так, потягивая вино из картонных стаканчиков и слушая шум волн, мы сидели на камнях или прямо на песке.



Гуляли по кромке воды. Смутно завидовали сёрферам, которые метрах в двадцати от берега упорно пытались встать на доске в полный рост, скользя по волне.



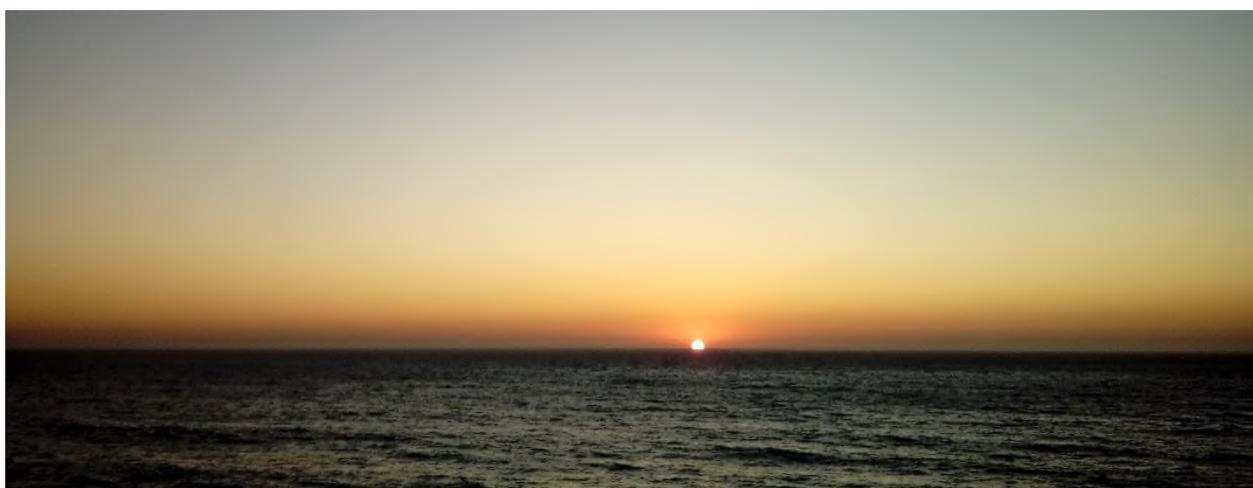
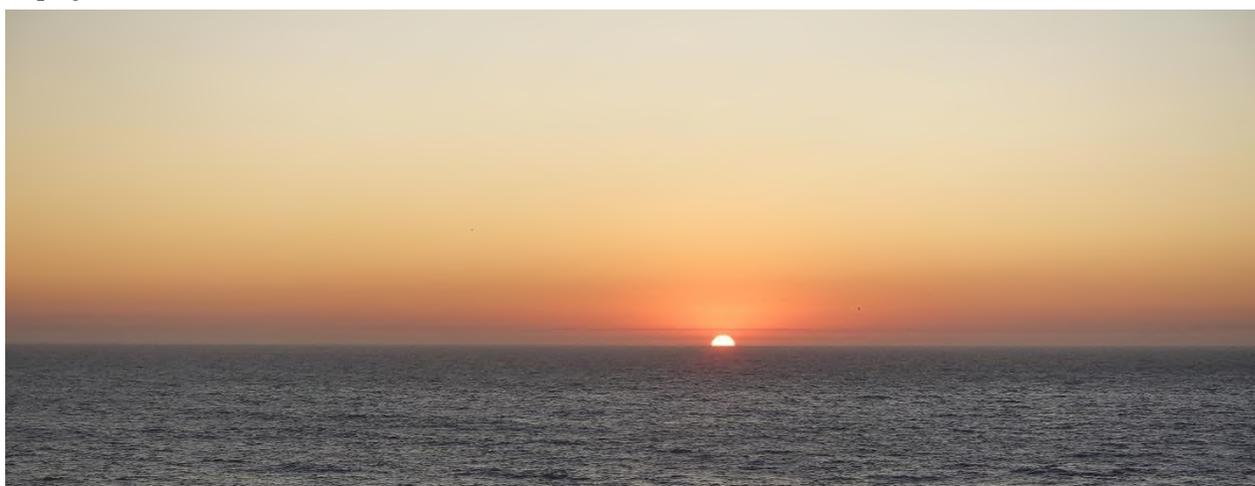
Высота волны там примерно два метра. Я не знаю, много или мало это для спортсменов. Но для меня это точно громадные волны.

Несколько часов на Гиншу пролетели незаметно, потому что дул сильный ветер, и не было жарко.

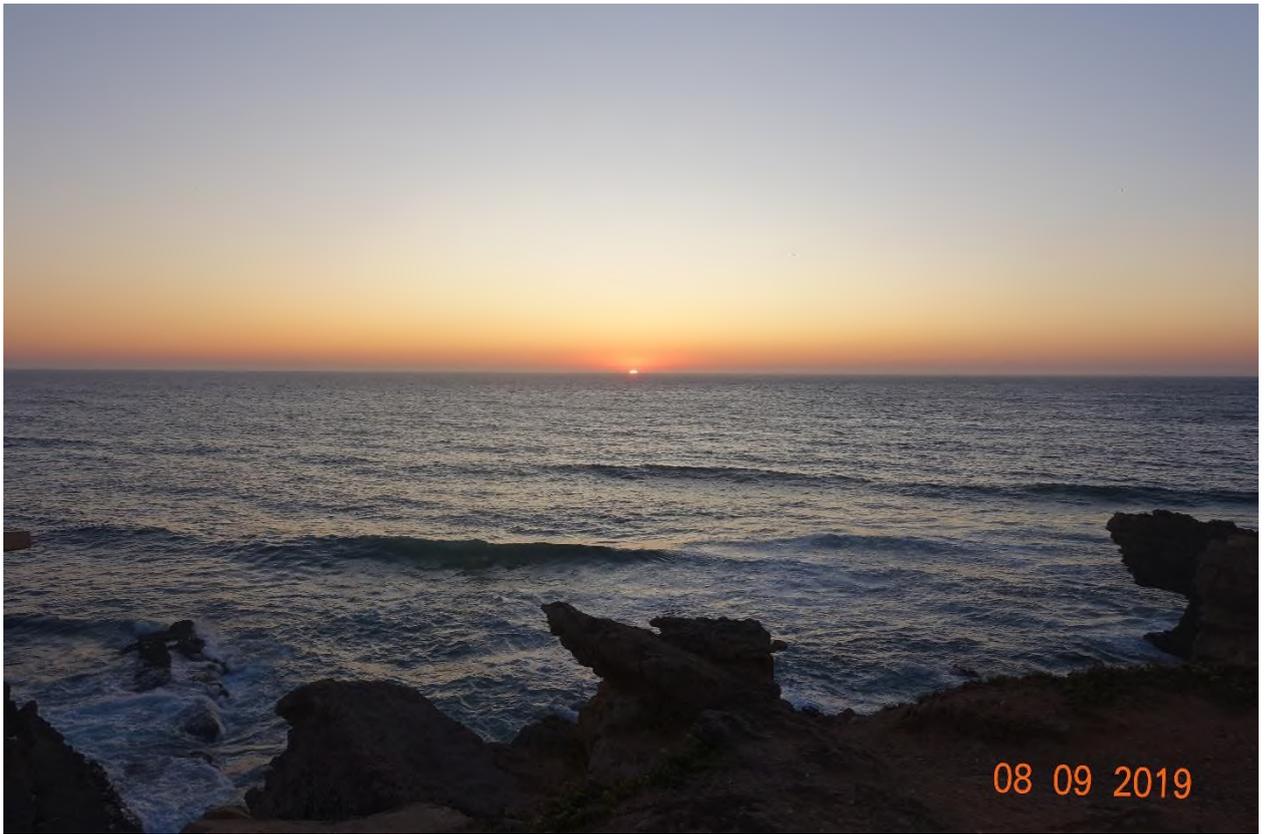
А вечером, поужинав в ресторане на скале, мы наконец-то посадили солнце в океан!



Нельзя сказать, что снимки получились очень живописными. Чтобы закат был по-настоящему красив, нужны облака. А на протяжении всего нашего путешествия небо было идеально чистым. Ну, появились лёгкие облачка в Порту на полчаса – и всё!



Ну и ладно, пусть это не самый прекрасный закат. Зато сбылась мечта!



Е. Семёнова, 2019