

Итак, вы - путешественник, да еще и по Европе, и вы точно знаете, что Голландия, например, знаменита тюльпанами и голландским же сыром... Франция? Женщинами, французскими духами, постоянными забастовками на транспорте и коньяком и... В общем, за какую страну ни возьметесь, среди соблазнов всегда еда или питье... Итак, вы - еще и гурман, а страны, в которых вы сегодня оказались - Италия, Бельгия и Германия.

Для итальянцев нет ничего важнее оливкового масла. Оливковое дерево вообще - один из символов Средиземноморья, неперенный элемент итальянской культуры, вроде как, песни и фильмы. Еще древние римляне возделывали оливы и использовали оливковое масло в своей кухне. До наших дней сохранились амфоры и глиняные цистерны, предназначенные для хранения этой душистой и прозрачной жидкости. Оливы сравнительно неприхотливы, не требуют особого ухода, а живут и плодоносят долго. На острове Сардинии туристам покажут два оливковых дерева-ветерана, одному из них, по утверждению ботаников, 1500 лет, а другому - 2450. Недаром, наверное, новая политическая сила в Италии, созданная в 90-е годы, партия Романо Проди, взяла на вооружение этот символ долголетия, назвав себя "Партией оливкового дерева".

Оливковая ветвь издревле символ мира, а оливковое масло - символ здоровья и основа средиземноморской диеты. На Апеннинах растут 72 вида оливковых деревьев, с них собирают десятки сортов столовых маслин и предназначенных для производства масла. Только в Тоскане выращивают 400 видов оливок, в отрасли заняты 8 000 фермеров.

Оливковое дело - почетная отрасль сельского хозяйства, это потомственное ремесло, а его секреты передаются из поколения в поколение. При этом производители маслин и оливкового масла прекрасно организованы на национальном и международном уровне, почти 100 лет существует Корпорация оливковых мастеров, издающая журнал "Оливетто". Вот только несколько строк календаря Корпорации: "В конце минувшего года в Испании прошла 81 сессия Международного оливкового совета под почетным председательством испанского короля Хуана Карлоса. В январе в Милане работал Салон запаха и вкуса, организованный для дегустаторов оливкового масла со всего мира. В феврале одновременно в Сиене и Риме состоялась Масляная неделя, никакого отношения к Масленице она не имеет. Это серия манифестаций и выставок, посвященных чудо-дереву. В воспетом Шекспиром городе Верона проходит Международный салон оливкового масла, где лучшим производителям его вручается премия, по названию соперничающая с призами венецианского Кинофестиваля "Золотой лев". 3 года подряд в Парме организуется семинар, посвященный технологическому оборудованию масличных предприятий. В июне на Сицилии пройдет 7-я оливковая ярмарка с курсами повышения квалификации для специалистов и сетью ресторанов для любителей средиземноморской кухни, основанной на маслинах и оливковом масле.

Кстати, в "Трех мушкетерах" бесстрашный Портос, забаррикадировавшийся в подвале трактира, за неделю вылечил свои раны, щедро поливая их хозяйским прованским маслом. Сейчас оливковое масло прописывают даже детям, а у взрослых его регулярное употребление, по мнению медиков, значительно снижает риск сердечно-сосудистых

заболеваний. В год 2000-летия Рождества Христова во всех храмах горят негасимые лампы с налитыми в них янтарными каплями оливкового масла".

* * *

А теперь - о бельгийских шоколадных конфетах. Почему о бельгийских? Потому что они считаются лучшими в Европе. И изобрел их (только такое слово здесь подходит) именно бельгиец, который, кстати говоря, сам шоколадные конфеты терпеть не мог.

Вообще же, открытию самого популярного экзотического продукта - шоколада - цивилизованный мир обязан Христофору Колумбу, еще древние ацтеки употребляли в пищу горький напиток из жареных зерен шоколадного дерева со жгучими специями. Напиток считался священным, был сложен в изготовлении и предназначался только для избранных. Но уже в 17 веке мешки с шоколадными зернами заполняли трюмы парусников, позже открылись регулярные пароходные линии из Африки и Южной Америки в Европу. К горькому порошку добавляли жженый сахар и масло, которое давили из тех же зерен.

Производство вкусного продукта возрастало, но было однообразным. Черные плитки и растопленный сироп упаковывались в красивую тару, рекламировались, но доходы шоколадных мануфактур из-за стоимости заморского сырья и сложности производства все падали. Образованное в 1831 году независимое Бельгийское государство специальным указом первого короля Леопольда выделило из казны 15 млн. франков для строительства небывалой по размерам шоколадной фабрики.

В то время одна бедная семья шоколадников, сложив все деньги, определила способного старшего сына Шарля в Льежскую инженерную школу. Энергичный молодой человек был замечен, ему поручили форсировать строительство столичной шоколадной фабрики под звучным названием "Кот д'ор" (Золотой берег). Шарлю Нейгаузу было тесно среди чертежей, с детства не любивший сладкого и к тому же страдающий диабетом, он придумал, как сделать тонкую шоколадную коробочку, набить в нее крем, закрыть сверху полоской шоколада и положить в красивую картонку. В 1869 году были выпущены первые бельгийские пралине, но успех их принес Бельгии больше славы, чем денег.

Уже через месяц пралине стали делать во Франции и Германии, знаменитый "Кот д'ор" стал отставать от конкурентов, производство стало падать, а еще через полгода 120 тонн непроданных бельгийских конфет были вывезены со складов и закопаны в дюнах побережья Северного моря. Нейгауз вернулся к строительству и прославился - в 1880 году в центре Брюсселя построил первый в мире крытый Торговый пассаж. В начале 20 века бурное развитие химической промышленности коснулось и пищевой индустрии. Пищевые добавки и ароматы стремительно ворвались в производство продуктов питания. В то время как Германия и Англия переходили на "шоко-эрзацы", Бельгия свято блюла традиционные рецепты, здесь был принят закон, согласно которому производство конфет и шоколада допускалось только из натуральных продуктов. Были введены налоговые квоты для мелких шоколадных изготовителей и продавцов.

Бельгийский шоколад - важнейший продукт экспорта, на его производстве занято 7000 человек. Общий товарооборот шоколадного производства в стране - 1,5 млрд. долларов.

* * *

А что же Германия? Тут речь может идти о колбасах и сосисках, но чаще всего о пиве. Оно неплохое и в Бельгии, и в Голландии, но самой пивной державой мира все же остается . По количеству потребляемого пива на душу населения немцы уступают только чехам. Зато по количеству сортов, видов и подвидов пенистого напитка ФРГ прочно удерживает первое место на планете. Если вы окажетесь в пивной где-нибудь в Баварии и попросите у официанта кружку пива, то, скорее всего, вам принесут запотевший бокал светлого пшеничного пива, в Дюссельдорфе перед вами поставят стакан "старого пива", в Кельне - стаканчик "Кельша", а в Берлине - кружку "Берлинского светлого".

Всего в ФРГ выпускается более 5 тысяч различных марок пива. Они отличаются друг от друга, во-первых, способом приготовления - на пиво верхнего и нижнего брожения, во-вторых, - по крепости и содержанию алкоголя, а в-третьих, - по составу. В свою очередь пиво нижнего брожения делится на 6 главных сортов (Крепкое, Темное, Экспортное, Светлое, Пильзенское и Черное), а пиво верхнего брожения имеет четыре основных сорта (Старое, Берлинское светлое, Кельш, Пшеничное крепкое и Пшеничное светлое). Кроме того, в различных областях Германии в ходу и множество местных сортов, например, паровое, копченое, мартовское, октябрьское, ржаное, каменное и так далее.

Несмотря на все разнообразие, всем без исключения немецким сортам пива присуще одно общее качество: для их приготовления строгий закон разрешает использовать только чистую ключевую воду, солод /ячменный или пшеничный/, хмель и дрожжи. Никаких консервирующих средств, ароматических или вкусовых добавок, красителей или даже натуральных присадок, типа сахара и риса, в немецком пиве нет.

Качество немецкого пива гарантируется специальным "Законом о чистоте пива". Это - самое древнее в мире предписание в области гигиены питания. А его автором является герцог Баварии Вильгельм Четвертый. Сейчас трудно сказать, что подвигло этого монарха издать закон о чистоте пива - жуткое похмелье после попойки или расстройство желудка из-за употребления плохо перебродившей ячменной браги. Как бы там ни было, но 23 апреля 1516 года Вильгельм Четвертый издал специальный указ: "Отныне в наших городах, на рынках и в деревнях в пиво не должно добавлять ничего, кроме ячменя, хмеля и воды". Дрожжи в строгом указе герцога не упоминаются по одной простой причине: в те времена они немецким пивоварам просто еще не были известны. В 1681 году действие баварского пивного закона было распространено на всю территорию Германии. И с тех пор его неукоснительно соблюдают все без исключения немецкие пивоварни. Даже иностранные фирмы - на германском рынке - продают пиво, сваренное в соответствии с законом от 1516 года.

Пиво и сегодня остается в Германии "народным напитком". Без него не обходится ни одно застолье. Немцы даже придумали праздники, посвященные самому пиву. Самый

известный из них - это отмечаемый в Мюнхене "Октоберфест" - октябрьский праздник пива, который ежегодно собирает миллионы любителей пенистого напитка. В Баварии, кстати сказать, расположено больше всего пивоварен и выпускается больше сортов пива, чем в остальных федеральных землях. В Баварии же существует и еще один любимый немцами, но не столь широко известный за рубежом праздник - длящийся до пасхи весенний сезон крепкого темного пива. По традиции он открывается в середине марта в Мюнхене политическим кабаре, которое организует одна из ведущих немецких пивоварен "Пауланер брауэрай". Гостями этого праздника становится практически вся политическая элита Баварии и даже многие члены берлинского правительства.

Но даже в Германии, где о пиве, кажется, должны бы знать все, в ходу самые разнообразные предрассудки и небылицы. Начнем по порядку. Очень часто даже от любителей пива можно услышать, что "темное пиво якобы крепче светлого". На самом деле это совсем не так. Содержание алкоголя в темном пиве не больше, чем в светлом. А разница в цвете и вкусе этих двух сортов объясняется лишь тем, что для их приготовления используются различные виды солода.

Предрассудок второй - от пива поправляются... Ничего подобного! Просто содержащиеся в пиве хмель, алкоголь и углекислота возбуждают аппетит. Поэтому пиво обычно употребляют с плотной закуской, что и приводит к изменениям в весе. В самом же пиве калорий меньше, чем, например, в молоке.

Еще одна крайне распространенная ошибка: будто бы в так называемом "безалкогольном" пиве на самом деле нет алкоголя. Это не так. Даже в любимых автолюбителями "сухих" сортах содержится полпроцента алкоголя. Впрочем, ничего страшного в этом нет. Во многих продуктах питания и напитках, например, в апельсиновом соке и в начинке шоколадных изделий, содержится примерно такое же количество алкоголя.

Что же касается питья пива, то это - целая наука. Сразу оговоримся: спорить о том, каким следует пить пиво - холодным или подогретым, с воблой, вареными раками или с пельменями - мы не собираемся. Это, в конце концов, - дело вкуса. Позвольте лишь дать пару практических советов, как, с точки зрения немецких пивоваров, правильно пить пиво.

Не следует считать пиво простым утолителем жажды. Им надо наслаждаться, как и французским вином. А для этого нужно в первую очередь правильно подобрать стакан для пива.

Кстати, пиво вообще лучше всего пить из чистого прозрачного стакана. Ведь так вы по крайней мере видите, что пьете. Что же касается формы стакана, то для каждого сорта пива в течение столетий эмпирическим путем была подобрана своя особая посуда. И это - вовсе не только кружка. Например, самый распространенный сорт пива "Пльзенское" специалисты советуют пить из так называемого "тюльпана" - бокала, напоминающего по форме полураспустившийся цветок тюльпана. Любимый в Рейнской области легкий сорт светлого пива "Кельш" пьют из высоких узеньких стаканчиков вместимостью всего 0,2

литра. А вот широко распространенное на юге Германии "Вайсбир" /светлое пшеничное пиво/ подают в высоких расширяющихся кверху бокалах, в которых помещается сразу пол-литра напитка.

Теперь о том, как правильно наливать пиво. Для начала ополосните чистый стакан еще раз холодной проточной водой. Это охладит посуду примерно до температуры самого пива. Стакан следует слегка наклонить и медленно наливать в него пиво из бутылки, пока пена не коснется края стакана. Затем следует дать напитку немного отстояться и потом дополнить стакан до образования красивой пенной шапки. Скорость, с которой следует наливать пиво, зависит от его сорта. Так, "Кельш" и "старое пиво" образуют не очень много пены, с "Пльзенским" надо обращаться уже осторожнее, а ячменное пиво вообще надо наливать исключительно медленно в наклоненный стакан, так как этот сорт образует очень много густой пены.

В Германии идеальной для питья температурой пива считается температура от 7 до 9 градусов Цельсия. Примерно такой температуры напиток достигает, простояв несколько часов в холодильнике. Пиво нельзя быстро охлаждать или согревать, поэтому забудьте о морозилке или о струе горячей воды из-под крана: они портят пиво.

Ну, а все остальное, как говорится, - дело вкуса. Не нам решать, какое пиво вам по душе - крепкое или легкое, темное или светлое, ячменное или пшеничное. Главное - пить в меру. Кстати, умеренное потребление пива, по мнению немецких, английских и американских врачей, полезно для здоровья. Оно промывает почки и служит профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.