**Гаспачо Холодный ум, горячая кровь**

Ольга РОФОЛОВИЧ

Гаспачо считается летним супом не потому, что он холодный и освежает в жаркий день, а потому, что готовят его только из самых спелых овощей. Мы с вами живём не в Андалусии, нам надо успеть насладиться гаспачо, пока помидоры и лето в самом соку.

ЛЕДЯНОЙ И ВОВРЕМЯ

Испанские кулинарные книги живописно рассказывают историю блюда. Гаспачо ели погонщики мулов. Уходили в долгий путь и брали с собой нехитрые продукты, которые были дома. Остановившись в самую жару на привале, готовили себе обед: пастой из раздавленного с оливковым маслом и солью чеснока смазывали глиняный горшок и засыпали в него слоями нарезанные помидоры, огурцы, накрошенный чёрствый хлеб. Заливали маслом. Оборачивали горшок мокрой тканью и ждали, пока высохнет. Получившееся блюдо отлично утоляло жажду и голод и придавало силы.

Впрочем, этот рецепт отнюдь не самый древний. Испанцы чётко разделяют историю гаспачо на «до» и «после». До Колумба в Европе не было томатов и перца, и суп готовили из хлеба, чеснока, оливкового масла и уксуса. Но это, конечно, была совсем другая еда. С появлением помидоров гаспачо постепенно сменил имидж. Его предназначением стало использование слишком зрелых овощей (иначе пропадут), а вкус сделался таким насыщенно-свежим, таким головокружительно лёгким, что суп никак не мог задержаться в категории «бедняцкая еда». Из самых низов он поднялся на вершины гастрономии.

Само слово «гаспачо» несказанно полюбили шеф-повара всех кухонь и приспособили его для обозначения своих вариаций холодных супов. Иногда настолько далёких от оригинала, что в душе даже поднимается обида за бессовестно украденное и использованное славное имя. Но гаспачо обладает по-испански широкой душой и прощает вольности. Хорошо уже, если шеф-повара следуют самому общему руководству, испанской пословице: «Месть, как и гаспачо, нужно подавать ледяной и вовремя».

СОБЛЮДАЕМ ПРОПОРЦИИ

Гаспачо можно не только складывать из разных составляющих — его можно разными способами сервировать. Среди вариантов подачи есть и такой — своеобразный «сделай сам». В большой супнице на стол выставляют «базовый» суп, а вокруг него, в маленьких плошках, «факультативные» ингредиенты. Загляните в эти плошки. Вы увидите зелёные бобы и кедровые орешки, редиску и сельдерей, молотые фисташки, маслины, авокадо, сахар, вареные яйца, классические крутоны, натёртые чесноком, а также цыплят, креветок и лобстеров! И всё это допускается.

А ещё бывает фруктово-ягодный гаспачо — с клубникой, ананасом, манго, дыней, черникой, лимоном и имбирем. И «золотой» — из жёлтых помидоров. И запечённый — залитые острым супчиком тосты. В одной книге рецептов можно обнаружить таблицу «что можно положить в гаспачо» — десятка три ингредиентов, и инструкция велит выбирать любые четыре-пять.

СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА

Иногда в гаспачо добавляют ледяную крошку, крутоны и овощной салат. Традиционно такой салат делают из крупно нарезанного сладкого перца, помидоров и огурцов. В сезон огурцы заменяют молодыми сладкими кабачками или цукини.

Если вы хотите сделать гаспачо посытнее, добавьте в него кусочки слегка сбрызнутого лимонным соком авокадо.

Главное — всегда помнить секрет приготовления холодного супа: нельзя позволить какому-либо одному вкусу возобладать над другими. «Все дело в пропорциях», — говорят испанские мастера-кулинары. Даже если это вкуснейшие бакинские помидоры, которые, конечно, важнее всего и без которых не обойтись. Помидоры можно мелко нарезать или разбить блендером, пюре протереть через сито — чтобы получилось однородным, без семян. Один из рецептов рекомендует превратить в пюре часть помидоров, а другую нарезать и положить внутрь — пусть создает видимость настоящего супа. Затем чистим и режем огурцы.

Кстати, хитрость в том, чтобы снять кожицу, но не всю, а оставить несколько тонких полосок — это придаст «правильную» горчинку. Далее по списку: фиолетовая луковица, болгарский перец (с него тоже нужно снять кожицу, предварительно ошпарив), размоченный хлеб без корок — обязательно чёрствый. В кувшин, где вы все это смешали, влейте оливковое масло (первого отжима), немного уксуса и, наконец, ледяную воду (или положите кубики льда). Не забудьте про чёрный перец и пару капель соуса табаско.

Недавно именно такой — канонический, с соблюдением всех пропорций — гаспачо был приготовлен в Португалии. Граничащая с Андалусией португальская провинция Альгарве всегда страдала в тени знаменитой соседки, и это ей, конечно, было обидно, тем более что там тоже есть свой гаспачо — аржамолью. Чтобы хотя как-то прославиться, альгарвийцы приготовили самый большой холодный суп в мире. Для него потребовалось: 600 килограммов чёрствого хлеба, 300 литров оливкового масла, 20 кг орегано, 12 кг чеснока, а уж сколько тонн помидоров, огурцов и перца — не счесть! Да, и ещё тонна льда! И хотя мешали суп лодочными веслами, стоя на деревянном помосте, получилось вкусно. А все потому, что пропорции соблюдены.

КЛАССИЧЕСКИЙ ГАСПАЧО

15 крупных, спелых помидоров, 4 огурца, 3 сладких перца, 4-5 крупных зубчиков чеснока, 3-4 ломтика чёрствого хлеба, желательно с отрубями, 1 большая красная луковица, 125 мл оливкового масла «экстра вирджин», 4 ст. л. хересного или красного винного уксуса, 1 ст. л. крупной соли, небольшой пучок петрушки, холодная вода, томатный сок или красное сухое вино по вкусу.

Соль и чеснок положить в ступку, растолочь. Наломать хлеб, добавить в ступку; не прекращая работать пестиком, тонкой струйкой влить оливковое масло, размешать до однородности. Накрыть и дать настояться 1,5 ч. Лук мелко нарезать и уложить в миску, залить уксусом. На каждом помидоре сделать неглубокий крестообразный надрез, опустить на 1 мин. в кипящую воду, снять кожицу. Затем разрезать помидоры на четвертинки и удалить семена. Огурцы очистить от кожицы. Сладкий перец смазать растительным маслом, поместить в разогретую до 200 град. духовку на 10 мин., пока не появятся черные подпалины; сразу переложить в миску и накрыть. Через 5-6 мин. удалить кожицу и сердцевину. Листья петрушки крупно нарезать. Затем небольшими порциями класть овощи в блендер, каждый раз смешивая новую порцию с предыдущей. Добавить лук вместе с уксусом. В последнюю очередь положить содержимое ступки. Когда масса станет однородной, поместить её в холодильник на 8 ч. Подавать в тарелках или стаканах, немного разбавив холодной водой или смесью воды и красного сухого вина в равных частях.

ЗЕЛЕНЫЙ ГАСПАЧО

8 зеленых помидоров, 2 сладких зеленых перца, 1 небольшая белая луковица, 2 зубчика чеснока, 1 очень свежее яйцо, 70 мл оливкового масла, 2 ст. л. хересного уксуса, 0, 5 стакана белого сухого вина, 1 огурец, 0, 5 ч. л. кумина, лёд.

Соль растолочь с кумином и чесноком, добавить оливковое масло и перемешать. Дать настояться 6 ч. На каждом помидоре сделать неглубокий крестообразный надрез, опустить на 1 мин. в кипящую воду, снять кожицу. Затем разрезать помидоры на четвертинки и удалить семена. Сладкий перец смазать растительным маслом, поместить в разогретую до 200 град. духовку на 10 мин., пока на нём не появятся черные подпалины; не давая остыть, переложить в миску и накрыть. Через 5-6 мин. снять с перцев кожицу, удалить сердцевину. Поместить в блендер помидоры, сладкий перец, очищенный лук и огурец, взбить до однородности. Добавить настоявшуюся смесь, яйцо и уксус. Перемешать. Разлить по тарелкам. Разбавить вином и льдом до необходимой консистенции.