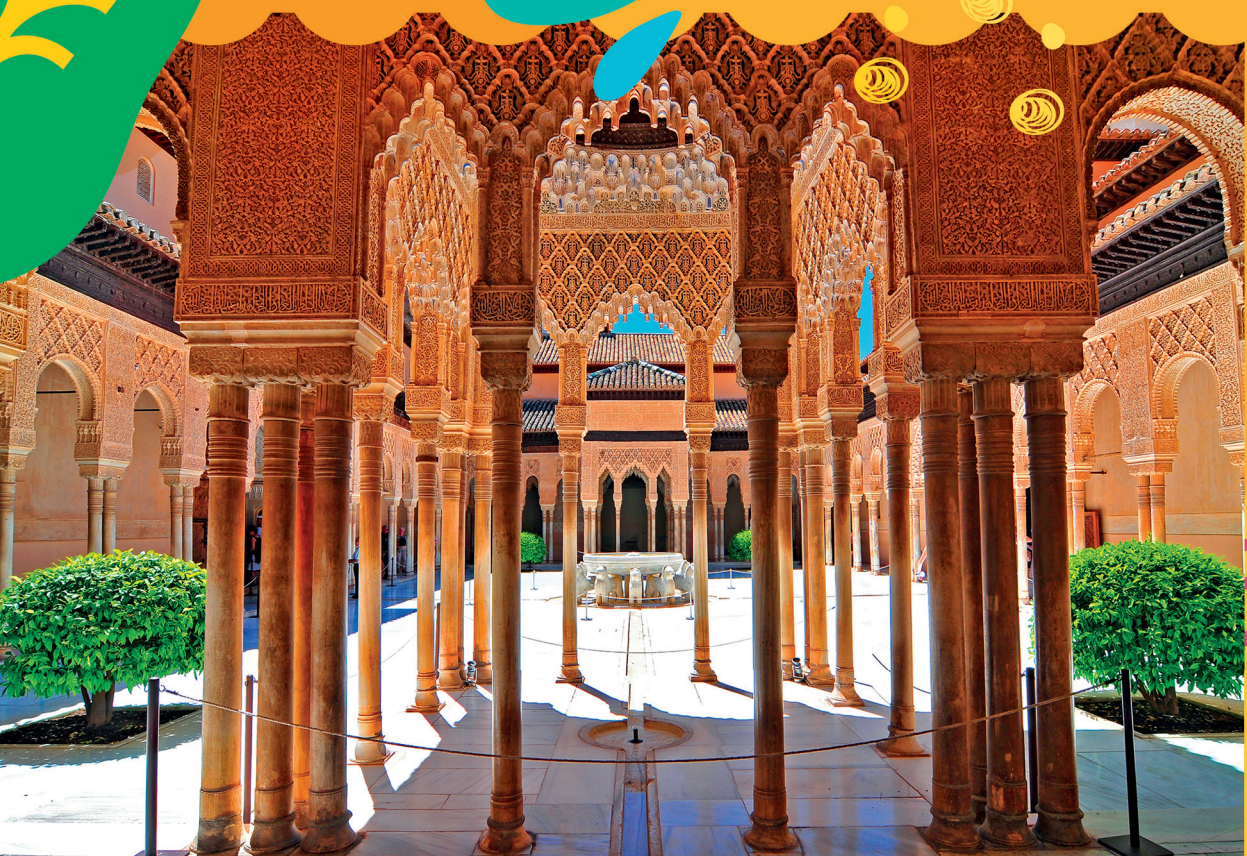


HISZPANIA POŁUDNIOWA

zwiedzanie / relaks
praktyczne podpowiedzi
zdjęcia i mapy





HISZPANIA POŁUDNIOWA

Sławomir Adamczak

Tekst: **Sławomir Adamczak**

Redakcja: **Iwona Wiśniewska**

Korekta: **Maciej Kielbas**

Mapy: **Radosław Przebitkowski**

Projekt makiety: **Jacek Bronowski**

Skład i opracowanie graficzne: **Miron Kokosiński**

Zdjęcie na okładce: Dreamstime com: © Cezary Wojtkowski

© Copyright for the text, cover and layout by Wydawnictwo SBM Sp. z o.o., 2023
Warszawa 2023



Wydawnictwo SBM Sp. z o.o.

ul. Sułkowskiego 2/2

01-602 Warszawa

www.wydawnictwosbm.pl

Spis treści

Andaluzja	4	Minas de Riotinto	78	Almería i okolice	169
Azulejos – piękne i praktyczne.....	6	Aracena	80	Almería	169
A byki wciąż walczą	10	Kordoba i okolice	83	Desierto de Tabernas.....	176
Struny i obcasy	14	Kordoba	83	Rezerwat przyrody Cabo de Gata-Níjar	178
<i>De gazpacho no hay empacho (gazpacho nigdy dość)</i>	18	Okolice Kordoby	92	Malaga i okolice.....	183
Filmowa Andaluzja.....	22	Sierras Subbéticas.....	99	Malaga.....	183
Szlak winny.....	26	Priego de Córdoba.....	101	Garganta el Chorro	194
Mapa Andaluzji	32	Almedinilla	105	Antequera	197
Sewilla i okolice	35	Baena	106	Torcal de Antequera	201
Sewilla	35	Jaéni okolice	109	Costa del Sol.....	202
Carmona	51	Jaén.....	109	Pueblos blancos	207
Itálica.....	55	Andújar	117	Ronda	207
Écija.....	57	Na północ od Jaén	120	Okolice Rondy	215
Osuna	61	Baeza.....	123	Białe miasteczka	217
Huelva i okolice	65	Úbeda	128	Kadyks i okolice.....	223
Huelva	65	Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura i Las Villas	133	Kadyks	223
Szlak Kolumba	70	Granada i okolice	139	Jerez de la Frontera	232
Park Narodowy Doñana ...	74	Granada	139	Costa de la Luz.....	235
El Rocío.....	76	Sierra Nevada.....	156	Gibraltar	237
		Alpuhara	159	Indeks	239
		Costa Tropical	166		



Andaluzja

Już sama nazwa regionu niesie w sobie obietnicę gorąca, egzotycznych – choć jeszcze europejskich – krajobrazów, szarpiających rytmów gitary, grzejącego serce wina i chłodzącego ciało gazpacho... Andaluzja to białe miasteczka ściśnięte na wzgórzach, otoczone oliwnymi gajami i z obowiązkowym mauretańskim zamkiem na szczycie. To także pełne życia, fascynujące duże miasta: Sewilla, Granada, Kordoba i Malaga – w każdym z nich warto spędzić co najmniej kilka dni. Region ten jest kwintesencją Hiszpanii, a wszystko, co kojarzy się z tym krajem, jest tak naprawdę andaluzyjskie: gorąca muzyka i taniec flamenco, kontrowersyjne walki byków, szalone fiesty, mocne wino sherry

i pałace z zacisznymi patiami o misternie zdobionych arkadach. Te ostatnie, nierzadko zamienione w miniogrody z szemrzącą fontanną, to pamiątka po Maurach, dla których woda miała status niemal święty.

Andaluzja to także przyroda. Wzdłuż północnej granicy ciągnie się długie pasmo Sierra Morena, a na południowym wschodzie wyrasta potężny masyw Sierra Nevada – najwyższych gór kontynentalnej Hiszpanii, przekraczających 3000 m n.p.m. Jest tu też kilka pomniejszych pasm, a każde stanowi ostoję przyrody – andaluzyjskie parki narodowe należą do największych w kraju. Zresztą dotyczy to nie tylko gór: Park Narodowy Doñana, sąsiadujący z wybrze-

Alkazar w Sewilli





↑ Alhambra w Granadzie

zem Atlantyku, to kraina mokradel i setek gatunków ptaków. Region od południa omywany jest przez fale dwóch wielkich akwenów: Atlantyku i Morza Śródziemnego, a niezliczone piaszczyste plaże tworzą słynne *costas* (m.in. Costa de la Luz i Costa del Sol), na które cała Europa przyjeżdża na wakacje.

Andaluzja graniczy od północy z Estremadurą i Kastylią-La Manchą, od północnego wschodu z Murcją, a od zachodu – z Portugalią, od której jest niewiele mniejsza. Sama dzieli się na kilka podregionów, skupionych wokół najważniejszych miast. **Sewilla** to fascynująca mieszanka zabytków i nowoczesności, miejsce akcji opery *Carmen* i tradycyjny producent płytek *azulejos*. To tu stoi słynny minaret Giralda, na którym wzorowano... Pałac Kultury i Nauki. **Kordoba** urzeka dostojnym rzymskim mostem i Mezquitą, czyli najpiękniejszą na świecie architektoniczną fuzją chrześcijaństwa i islamu. **Malaga** szczyci się Picassem, zamkiem Gibralfaro z olśniewającymi widokami oraz dziesiątkami kilometrów plaż. **Kadyks** ma niesamowite położenie, na półwyspie niemal całkowicie odseparowanym od lądu. No i jest jeszcze **Granada** – najpiękniejsze miasto Hiszpanii, z największą w kraju muzułmańską starówką i słynną Alhambra, czyli mauretańskim kompleksem pałacowo-obronnym, nie mającym sobie równych na świecie.



↑ Cabo de Gata, Almeria

Azulejos – piękne i praktyczne



↑ Azulejos na placu Hiszpańskim w Sewilli

Przemierzając ulice andaluzyjskich miast oraz miasteczek, warto wyczulić oko na ceramiczne płytki – *azulejos*. Charakterystyczne dla regionu ozdobne detale pojawiają się na chodnikach, szyldach z nazwami miejsc oraz ulic, fasadach budynków użyteczności publicznej, a także zwykłych domostw. Zdobią cokoły latarni, fontanny i baseny. Czasem wystarczy spojrzeć w górę, by ujrzyć wzorzyste kafle na spodach balkonów. Ciekawie prezentują się na podstopniach, zamieniając nudne schody w dzieła sztuki. W jednych miejscach stanowią niewielki akcent na monotonnej powierzchni, w innych zajmują duże przestrzenie, tworząc wielobarwne mozaiki.

Bogactwo wzornictwa ceramicznych płytek *azulejos* jest ogromne: od charakterystycznych dla kultury arabskiej ornamentów po motywy

roślinne lub symetryczne wzory geometryczne. Mury portowych miast zdobią mozaiki o tematyce marynistycznej. W obiektach sakralnych z płytek budowano całe ołtarze, wykładano nimi posadzki i przedstawiano sceny biblijne. Pokochali je zarówno bogaci władcy, dekorując nimi swe rezydencje, jak i zwykli mieszkańcy miast, wykładając patia swoich domów kolorowymi kafłami.

Mauretańskie dziedzictwo

Historia wytwarzania ceramiki sięga początku naszej ery, kiedy chińscy rzemieślnicy zaczęli pokrywać garncarskie wyroby szkliwem.



↑ Azulejos w Domu Piłata w Sewilli



↑ Azulejos na placu Hiszpańskim w Sewilli

Za sprawą kwitnącej w VIII w. wymiany handlowej z Państwem Środką Arabowie poznali tajniki chińskiej porcelany i zaczęli wytwarzać na jej wzór własne produkty ceramiczne. Wśród nich były *azulejos* – ozdobne szklione płytki.

Nazwa płytek pochodzi od arabskiego słowa *azzelijj*, oznaczającego mały, gładki kamień. Tradycyjnie płytki były wytwarzane ręcznie z powszechnie dostępnej gliny. Masę ugniatało, wałkowano, a następnie za pomocą form wykrawano kafele. Gliniane płytki wstępnie wypalano, nadając im twardość. Dopiero wówczas наносzono wzory, szkliono i ponownie poddawano działaniu temperatury sięgającej 1000°C. Do barwienia używano rozpuszczonych w płynie tlenków metali: kobaltu (który dawał barwę niebieską), miedzi (zieloną) oraz manganu (brązową i czarną).

Prawdopodobnie pierwsze *azulejos* pojawiły się w Andaluzji w XIII w. i ozdobiły siedzibę mauretańskich kalifów – pałac Nasrydów w Granadzie. Przez kolejne dwa stulecia Granada słynęła z produkcji ozdobnych kaffli. Andaluzyjskie ceramiczne płytki znalazły odbiorców nawet w dalekim Sudanie, gdzie zdobiono nimi przede wszystkim sultańskie pałace.

Na przełomie XV i XVI w. *azulejos* dotarły do Portugalii. Podczas podróży do Sewilli w 1498 r. król Manuel I dostrzegł ich piękno i sprowadził je do Pałacu Narodowego w Sintrze, gdzie rezydował. Od tej pory zadomowiły się w portugalskiej architekturze i sztuce na stałe.

Pod koniec XV w. w Sewilli, w dzielnicy Triana, warsztat ceramiczny otworzył przybyły z Włoch Francisco Niculoso Pisano, który roz-



↑ Kunsztowny detal na azulejos

powszechnił mozaiki wielkoformatowe. Od jego nazwiska płyty nazwano *pisano*. Dziełami Włocha są m.in. ołtarz zwiastowania w Alcazarze (1504), fasada klasztoru Santa Paula i ołtarz klasztoru Santa Maria de Tentudía.

W XVII w. najważniejszymi centrami *azulejos* w Hiszpanii stały się Toledo i Sewilla. Wraz z rozwojem technologii wprowadzono bardziej nowoczesne metody wytwarzania kafli, które pozwoliły na produkcję masową i podróż andaluzyjskich *azulejos* do kolejnych europejskich krajów.

W XIX w., w dawnym klasztorze Kartuzów w Sewilli otwarto fabrykę płytek ceramicznych i porcelany. W tym celu zbudowano piec do wypalania ozdób i istniejące do dziś charakterystyczne kominy.

↓ Azulejos przedstawiające Kadyks, plac Hiszpański w Sewilli





↑ Azulejos na placu Hiszpańskim w Sewilli

Nie tylko ozdoba

O popularności ceramicznych elementów w architekturze andaluzyjskich miast decydowały nie tylko ich walory estetyczne. Kafle okazały się idealnym rozwiązaniem dla budownictwa w hiszpańskim klimacie. Podczas ulewnych deszczów *azulejos* chronią fasady budynków przed wilgocią. W upalne dni ich szkliwione powierzchnie odbijają promienie słoneczne, dzięki czemu zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się murów i zapewniają przyjemny chłód wewnątrz. Patia domów wyłożone kafłami można łatwo utrzymać w czystości. Niezaprzeczalnym atutem ceramicznych płytek jest także ich duża trwałość i odporność na zmienne warunki atmosferyczne w porównaniu np. z drewnem.

Najpiękniejsze azulejos

W starej fabryce ceramiki Santa Ana w 2014 r. powstało Centro Cerámica Triana, dokumentujące historię andaluzyjskiego garncarstwa. Na parterze przedstawiono proces produkcji ceramiki, z pięknie odrestaurowanymi piecami do jej wypalania. Wszystkie urządzenia stanowiły wyposażenie dawnej fabryki. Opisano również kilka warsztatów działających w dzielnicy Triana na początku XX w.

Podróżując po południu Hiszpanii, warto odwiedzić kilka wyjątkowych miejsc, w których uroda ceramicznych kafli zapiera dech. Jednym z nich jest Pałac Nasrydów na terenie Alhambry w Granadzie. W Kordobie wspaniałe *azulejos* można podziwiać w Mezquicie. W Sewilli istnieje licząca aż 150 wzorów kolekcja w Casa de Pilatos (Domu Pilata).

A byki wciąż walczą

Początki hiszpańskiej korridy toną w mrokach dziejów. Kult byka sięga prehistorycznych czasów, czego dowodzą choćby rytyscienne sprzed kilkunastu tysięcy lat odkryte w jaskini Altamira.

Pierwsze iberyjskie zapiski o walce byków pochodzą z Andaluzji, z czasów panowania króla Alfonsa VIII i odnoszą się do korridy, która odbyła się na cześć władcy w 1133 r.

Od XII w. aż do początku XVIII w. walczący z bykami śmiałkowicie dosiadali koni. Jako pierwszy do walki oko w oko ze zwierzęciem stanął w 1726 r. Francisco Romero na słynnej arenie w Rondzie. Szybko zyskał sławę i stał się najsławniejszym toreadorem tamtych czasów. Przypisuje mu się wprowadzenie do walk mulety i miecza, którym zadaje się ostateczny cios w kark byka.

↓ Toreador podczas walki





↑ Korrida w Sewilli

Początkowo korrida była rozrywką przeznaczoną dla wyższych sfer. Nawet król Karol V Habsburg, z okazji narodzin syna (1527 r.), osobiście zabił włócznią byka na arenie w Valladolid.

W czasach panowania Burbonów korrida stawała się coraz mniej popularna wśród możnych, za to zeszła pod strzechy i została ulubioną rozrywką ludu.

Tylko *toro bravo*

Istnieją ścisłe przepisy dotyczące byków mających brać udział w korridzie. Hoduje się je w niemal naturalnych warunkach, przypominających te, w jakich żyli ich dzicy przodkowie – tury. Ważna jest również genealogia, gdyż prawdziwy *toro bravo* (byk bojowy) to potomek kilku, nawet do ośmiu, pokoleń byków przeznaczonych do korridy. Walczące zwierzęta mają 6–8 lat i ważą nie mniej niż 400 kg. Żyją na górskich pastwiskach, a ich kontakt z ludźmi i cywilizacją ograniczony jest do minimum. Takie warunki mają kształtować najważniejsze atrybuty *toro bravo*: siłę i odwagę.

Kto naprzeciw byka

Toreador to zawód z długą tradycją, cieszący się do dziś uznaniem i szacunkiem hiszpańskiego społeczeństwa. Współczesny ubiór



↑ Arena korridy w Marbelli



↑ Wjazd toreadorów podczas korridy

toreadorów nawiązuje stylem do XVIII-wiecznych strojów. Nakrycie głowy stanowi czarny czepiec, a szyję zdobi wstążka. Na koszulę (białą lub czarną) i kamizelkę toreador przywdziewa specjalnie skrojoną marynarkę z naramiennikami, umożliwiającą mu swobodne ruchy rąk. Obcisłe spodnie sięgające kolan skrywają specjalne ochraniacze. Czarne, płaskie buty przystrojane są wstążkami. Spojrzenia widzów najbardziej przyciąga jedwabna peleryna, zdobiona pięknym haftem.

Plaza de toros

Plazas de toros – miejsca walk byków – wyglądem nawiązują do rzymskich amfiteatrów. Centralną część areny stanowi okrągły piaszczysty plac o średnicy ok. 50 m. Specjalne zra-

szacze utrzymują odpowiednią wilgotność piasku, by podczas przedstawienia nie unosiły się tumany kurzu. Dzięki takiemu podłożu można szybko zamaskować krwawe ślady przed następną walką. Plac otoczony jest wysokim, drewnianym płotem, tradycyjnie o ciemnoczerwonej barwie. Jednakowy widok ze środka utrudnia bykowi orientację. Między areną a widownią ułożony jest korytarz ze specjalnymi parawanami, za którymi mogą ukryć się toreadorzy przed atakującym zwierzęciem.

Każda *plaza de toros* otrzymuje zgodę na prowadzenie walk oraz określoną w dekrete królewskim kategorię. Klasyfikacja uzależniona jest m.in. od lokalizacji obiektu, liczby organizowanych imprez oraz liczby byków uczestniczących w korridzie.

Największe areny mieszczą nawet 25 tys. widzów. Najbardziej znaną w Andaluzji jest XVIII-wieczna arena w Sewilli. Bogato zdobiona, z dwoma piętrami arkad, nosi dość przydługą nazwę Plaza de Toros de la Real Maestranza de Caballeria.

W Rondzie, mieście uznawanym za kolebkę korridy, można zwiedzać arenę, na której pierwsze walki stoczono już w 1785 r. Walki odbywają się tutaj tylko raz w roku, w pierwszą niedzielę września. Można za to zapoznać się z tradycjami i historią korridy w zlokalizowanym obok areny muzeum (Museo Taurino).

Dochodowy interes kontra cierpienie zwierząt

Korrida to, oprócz tradycji i sztuki, świetnie prosperujący biznes. Walki byków są branżą przynoszącą niewiele mniejsze dochody niż pierwszoligowe rozgrywki piłkarskie. Ceny biletów na największych arenach sięgają kilkuset euro.



↑ Taniec toreadora



↑ Pamiątkowe azulejos z motywem korridy

Warto wiedzieć, że walki i szkoły kształcące toreatorów dofinansowywane są z budżetu państwa. Również hodowcy byków otrzymują co roku dotację w kwocie kilkuset euro na każdego byka bojowego.

Z badań opinii publicznej wynika, że zdecydowana większość młodego pokolenia Hiszpanów jest przeciwna korridzie. Protesty przeciwko krwawej tradycji, choć coraz liczniejsze, do tej pory nie doprowadziły do jej zakończenia. Wprawdzie w niektórych rejonach uchwalono zakaz walk byków, jednak hiszpański rząd uznał go za niezgodny z konstytucją. Transmisje nadal emitowane są przez stacje telewizyjne w szczytowych godzinach oglądalności i wciąż przyciągają przed ekrany miliony Hiszpanów. Co więcej, w 2013 r. korrida została uznana za część dziedzictwa kulturowego Hiszpanii.

Struny i obcasy

Andaluzja jest ojczyzną flamenco. Przepelnione emocjami pieśni Cyganów pierwszy raz zabrzmiały w jaskiniach Sacramonte w Granadzie. Był to folklor biednych, prostych i prześladowanych ludzi, który z czasem stał się światowym fenomenem. Dziś flamenco to wizytówka Hiszpanii, ale jego kolebką

jest Andaluzja. Uwieńczeniem wieloletnich starań *aficionados* (miłośników) było uznanie flamenco za niematerialne dziedzictwo ludzkości UNESCO. Data wpisania na zaszczytną listę to 16 listopada 2010 r., i to właśnie tego dnia co roku Hiszpanie obchodzą Międzynarodowy Dzień Flamenco.

↓ Pokaz flamenco na placu Hiszpańskim w Sewilli



Więcej niż taniec

Flamenco, choć kojarzone głównie z tańcem, to wspaniałe widowisko, które tworzą *baile* – taniec, *cante* – śpiew i *tonqu* – akompaniament gitary. Ruchy tancerek są łagodne i zmysłowe. Tancerze zaś silnymi, rytmicznymi uderzeniami stóp wprawiają parkiet w wibracje. Śpiew, podobnie jak taniec, wyraża całą gamę uczuć, a akompaniament gitary i kastanietów dopełnia przedstawienia. To wszystko sprawia, że publiczność nie pozostaje

bierna i chętnie włącza się, tupiąc i klaszcząc rytmicznie. Ostatnim, trudnym do opisanía elementem flamenco jest *duende*, w wolnym tłumaczeniu: duch, dusza. *Duende* narasta wraz z emocjami, a jej siłę podobno mogą poczuć jedynie wykonawcy flamenco...

Piękne suknie tancerek podkreślają ich figury, a intensywne barwy tkanin oddają charakter muzyki. Dopasowane gorsety i bogate w falbany doły sukien przywodzą na myśl stroje cygańskie. Mężczyźni występują w białych koszulach



i ciemnych spodniach. Specjalne buty na obcasach, z nabitymi na podeszwie gwoździkami, stają się podczas tańca instrumentami perkusyjnymi. Rytm wystukiwany jest również specjalną drewnianą laską zwaną *baston*. Wyrafinowane ruchy kobiecych rąk podkreślają wachlarze, czasem z doczepionym woalem, lub wielka, haftowana chusta z frędzlami.

Penie, tablaos, a może teatr

W Andaluzji można obcować z flamenco na różne sposoby. Dla jednych idealnymi miejscami będą *penie* (*peñas flamencas*), czyli prywatne stowarzyszenia pasjonatów tej sztuki, które organizują kameralne koncerty. To flamenco w czystej, nieskomercjalizowanej formie. Niewielkie, klimatyczne lokale, często bez mikrofonów, dają możliwość bliskiego kontaktu z artystami. Niestety, trzeba się natrudzić, by znaleźć takie miejsca.



↑ Uliczny grajek w Sewilli



↑ Flamencowe graffiti w Maladze

W podobnej atmosferze, choć już w nieco większych lokalach, odbywają się niewielkie spektakle flamenco. Informacji o nich należy szukać na rozwieszonych plakatach (np. w Sewilli) lub na wyspecjalizowanych stronach internetowych.

Przygotowane z myślą o turystach widowiska odbywają się w *tablaos flamencos* i mają wysoki poziom artystyczny. Występują tu profesjonalni artyści, nie tylko z Hiszpanii. Na widzów czeka poczęstunek i lampka regionalnego wina. Jedno z najsłynniejszych *tablaos* – Los Gallos – działa w Sewilli od połowy lat 60. XX w.

Największe widowiska flamenco goszczą na stałe w repertuarach andaluzyjskich teatrów. Można je podziwiać m.in. w teatrach Central i Maestranza w Sewilli.

Wyjątkowym miejscem jest Museo del Baile Flamenco, w samym sercu stolicy Andaluzji. To jedyna na świecie placówka muzealna poświęcona w całości tej sztuce.

Fiesty i flamenco idą w parze

Co roku na przełomie września i października Sewilla staje się światową stolicą sztuki cygańsko-andaluzyjskiej. Od 1980 r. organizo-

wane są tu Biennale Flamenco. W całym mieście odbywają się wówczas pokazy, konkursy, wykłady i seminaria.

Każdy, kto odwiedzi Kordobę w pierwszych dniach maja, będzie miał okazję uczestniczyć w wyjątkowym święcie – Festiwalu Dziedzińców. Przez prawie dwa tygodnie na niezliczonych dziedzińcach i domowych patiach odbywają się biesiady, oczywiście w rytmie flamenco.

↓ Tradycyjny strój do tańca flamenco, plac Hiszpański w Sewilli



De gazpacho no hay empacho

(gazpacho nigdy dość)

Krótką historia gazpacho

Historia tej słynnej zupy prawdopodobnie sięga czasów Imperium Rzymskiego. W starożytnym Rzymie często dodawano do potraw ocet, który działał orzeźwiająco. Z oliwy,

czosnku i octu oraz regionalnych ziół rzymscy legioniści przygotowywali pełen odżywczych składników napój. Zapewniał on zastrzyk witamin, zapobiegał chorobom i regulował pracę układu pokarmowego.

↓ Gazpacho





↑ Hiszpanie mawiają *del gazpacho no hay empacho* – od gazpacho brzuch nie boli

Być może zupa powstała dopiero podczas arabskiego podboju Hiszpanii. Do wspomnianego napoju zaczęto wówczas dodawać świeże, pokrojone w kawałki warzywa. Symbol dzisiejszego gazpacho – pomidor – stał się jego składnikiem dopiero w czasach Kolumba. Ponoć szykując się do swojej pierwszej podróży, odkrywca kazał załadować na statek beczki z gotowym gazpacho, ale będąc w Andach, dorzucił do nich odkryte tam pomidory.

Gazpacho, nim trafiło na salony, było daniem ludzi biednych i pracowników fizycznych na plantacjach oliwek, cytrusów i polach pszenicy. Jako posiłek serwowano im rację chleba i oliwy. Z moczonego w wodzie chleba sporządzali prostą zupę, którą wzbogacali oliwą, solą oraz dostępnymi świeżymi warzywami.

Do pojawienia się zupy w wyższych sferach przyczynić się miała Eugenia de Montijo, poślubiona w 1853 r. przez cesarza Napoleona III. Urodzona w Granadzie hrabina „zaraziła” francuski dwór apetytem na swój ulubiony przysmak, a ponieważ składniki nie były drogie, gazpacho wkrótce trafiło na stoły niższych warstw społeczeństwa.

Gazpacho ze względu na niezliczone możliwości kombinacji składników nie napotykało barier społecznych ani klasowych. Jego podstawowe składniki – oliwa, ocet, czosnek i chleb – stanowiły podstawę skromnej kuchni hiszpańskiej od średniowiecza do czasów nowożytnych.

Wśród lingwistów toczy się spór o pochodzenie nazwy potrawy. Najlepiej udokumentowano wersję, według której pochodzi od mozarabskiego słowa *capsa*, oznaczającego kawałki. Hiszpanie natomiast wywodzą ją od *galianos* – pasterzy, których główną strawą był chleb maczany w oliwie i occie z dodatkami.

Ilku kucharzy, tyle przepisów

Duża liczba odmian gazpacho wynika z prostoty tego dania, pozwalającej na eksperymentowanie ze składnikami. Zupy różnią się kolorem, teksturą, konsystencją oraz dodatkami. Zdaniem Hiszpanów tajemnica tkwi w odpowiednio dobranych proporcjach składników, których żaden przepis nie jest w stanie dokładnie określić. Bo jak przewidzieć dojrzałość pomidorów czy moc czosnku? Dlatego niezbędne

jest ciągle próbowanie podczas przygotowywania dania. Ważny jest też dobór produktów najwyższej jakości – zwykle się mówi, że „z kiepskiego octu i gorszej oliwy nie da się zrobić dobrego gazpacho”.

Tradycyjnie danie przyrządzano w drewnianej misie (*dornillo*). Warzywa drobno krojono lub ucierano w moździerzu. Obecnie coraz

częściej kucharze sięgają po blender. Warto zaznaczyć, że nie każdy chłodnik serwowany w Hiszpanii to gazpacho i nie każde gazpacho podawane jest na zimno.

Za najbardziej klasyczne uznaje się gazpacho andaluzyjskie. Ma postać warzywnego chłodnika z pomidorami, papryką i ogórkiem. Właśnie w tej formie podbiło stoły

↓ Gazpacho



całego świata. Co ważne, nie było w nim zupełnie cebuli, za to częściej używano zielonej papryki.

Z takich samych składników przyrządza się *gazpacho tostado*, z tą różnicą, że podaje się je na ciepło, a dodatkowym składnikiem jest sok pomarańczowy lub, nieco rzadziej, pomarańcze.



Drugim co do popularności chłodnikiem jest *salmorejo*, choć według niektórych nie ma on nic wspólnego z gazpacho. W czasach kalifatu nosiło nazwę *mazzamorra*. To wywodząca się z Kordoby najbardziej kremowa i gęsta wersja chłodnika, bez dodatku wody. Serwowaną w miskach zupełnie posypuje się cienkimi paskami szynki serrano (*jamón serrano*) i rozdrobnionymi jajkami na twardo. Jedynym warzywem jest pomidor.

Z miasteczka Antequera, w prowincji Málaga, pochodzi *porra antequerana*. Nazwa wywodzi się od używanego do sporządzania zupy tłuszcza (*porra*). Podawana jest z takimi samymi dodatkami jak *salmorejo*, ale obok pomidorów znajdziemy również paprykę.

W Maladze prym wiede *ajo blanco* – białe gazpacho. Zaskakującym składnikiem tego chłodnika są migdały, którym towarzyszy z reguły spora ilość czosnku. Dla przełamania ostrego smaku zupełnie posypuje się połówkami winogron. W Granadzie *ajo blanco* serwuje się z ziemniakami w mundurkach.

Dzisiaj każdy liczący się w Hiszpanii szef kuchni szczeni się własnym, nieraz bardzo wymyślnym przepisem na gazpacho. Przykładowo, wariantem znacznie odbiegającym od tradycyjnego jest *gazpacho de cereza*. Ten chłodnik z czereśniami stworzył Martin Berasategui, zdobywca aż dwunastu gwiazdek Michelin.

Kiedy gazpacho smakuje najlepiej

W restauracjach i domach mieszkańców dużych miast Andaluzji gazpacho serwowane jest jako pierwsze danie. Natomiast w wioskach chłodnik spożywa się między pierwszym daniem (np. gulaszem lub rybą) a deserem. Zależnie od fantazji osoby serwującej gazpacho może być napojem, przystawką albo daniem głównym. Tradycyjnie naczynie do zupy było gliniane, co pozwalało utrzymać niską temperaturę w upalne dni. Obecnie gazpacho podaje się w misce, na talerzu, w szklance, a w modnych restauracjach w Sewilli nawet... w kieliszku.

Filmowa Andalużja

Andaluzyjskie plenery są tak zróżnicowane, że można tu kręcić przeróżne filmy. Większość osadzonych jest w lokalnych realiach, ale zdarzało się, że region udawał Bliski Wschód, Dziki Zachód lub krainy w rzeczywistości nieistniejące. Filmów powstało tu tak dużo, że miłośnicy kinematografii mogą z łatwością opracować sobie własny szlak śladami ulubionych obrazów.

Sewilla

Twórcy serialu *Gra o tron* uznali kompleks pałacowy Alkazar za idealny obraz Słonecznej Włóczni – siedziby rodu Martell. Oprócz malowniczych ogrodów do zdjęć wykorzystano Staw Merkurego, Salę Ambasadorów i łącznie pod pałacem gotyckim.

Kompleks archeologiczny Itálica w Santiponce, a dokładniej starożytny amfiteatr, stał się Smoczą Jamą w Królewskiej Przystani, a pobliska arena walk byków w Osunie – Wielką Areną



↑ Westernowa sceneria filmowa w okolicach Almerii



↑ Mini Hollywood w okolicach Almerii

w Meereen. Sceny w podziemiach Czerwonej Twierdzy, siedzibie królów Siedmiu Królestw, nakręcono w zabytkowych królewskich stocznich.

Plac Hiszpański był inspiracją twórców *Gwiezdnych wojen* i posłużył za Pałac Królewski Naboo w *Ataku klonów* (2002). Ten sam plac, a także Alkazar i Dom Piłata, można zobaczyć w filmie *Lawrence z Arabii* (1962). Słynne sewilskie lokalizacje z powodzeniem odtworzyły Jerozolimę, Damaszek i Kair. Również w filmie *Królestwo niebieskie* (2005) wykorzystano uwielbiany przez filmowców Alkazar, a Dom Piłata stał się pałacem króla Baldwina IV w Jerozolimie. Dom Piłata i najstarszą arenę walk byków w Sewilli można podziwiać w komedii akcji *Wybuchowa para* (2010) z Cameronem Diaz i Tomem Cruisem.

Kordoba

Planując zdjęcia do piątego i siódmego sezonu *Gry o tron*, ekipa HBO ponownie odwiedziła Andaluzję. Tym razem padło na Kordobę i jej zachwycającą architekturę. Zamek Almodóvar del Rio, niedaleko miasta, odegrał rolę Wysogrodu oraz lochów Casterly Rock, a Most Rzymski w Kordobie stał się Długim Mostem w Volantis.

Podczas kręcenia *Królestwa Niebieskiego*, Ridley Scott nie poprzestał na Sewilli – odwiedził także gminę Palma del Rio. Zdjęcia

wykonano w spektakularnym pałacu Portocarrero, który oprócz okazałej architektury może pochwalić się bogatą historią.

Almería

Producenci *Gry o tron* zwrócili uwagę na wiele regionów Andaluzji, w tym szczególnie Almerię. Twierdza Alcazaba dopełniła wizję Wodnych Ogrodów królestwa Dorne, z kolei inny obiekt – wieża Mesa Roldan, pojawiła się w widowiskowej scenie w mieście Meereen.

↓ Mini Hollywood w okolicach Almerii

