

OLIWNYM SZLAKIEM

WYOBRAŹMY SOBIE, ŻE HISZPANIA TO STÓŁ PEŁEN SMAKOWITYCH TAPAS, ODDAJĄCYCH JEJ LOKALNY KOLORYT, TRADYCJĘ I HISTORIĘ. WYBIERAM **ANDALUZJĘ** I OD RAZU SIĘGAM PO PRAWDZIWÉ SKARBY TEGO REGIONU: OLIWKI I – CENIONĄ NA CAŁYM ŚWIECIE – PYSZNĄ OLIWĘ. TO WSPANIAŁY POCZĄTEK PODRÓŻY PO TEJ PRADAWNEJ, MAGICZNEJ KRAINIE.

TEKST **AGNIESZKA WÓJTOWICZ-JACH**

Jaen to jedna z ośmiu andaluzyjskich prowincji, którą przemierzał niegdyś Don Kichot. Jeśli chcecie poznać fascynującą przeszłość kultury iberyjskiej, odkryć prawdziwą duszę Hiszpanii i przekonać się, że kolory tego kraju to nie jedynie wypalona słońcem żółć i czerwień, ale także subtelne odcienie zieleni oliwek, powinniście pojechać właśnie tam. Śladem arcydzieł architektury, ale i tradycyjnych restauracji, gajów oliwnych oraz prostych, gościnnych gospodarzy.

ANTYK NA TALERZU

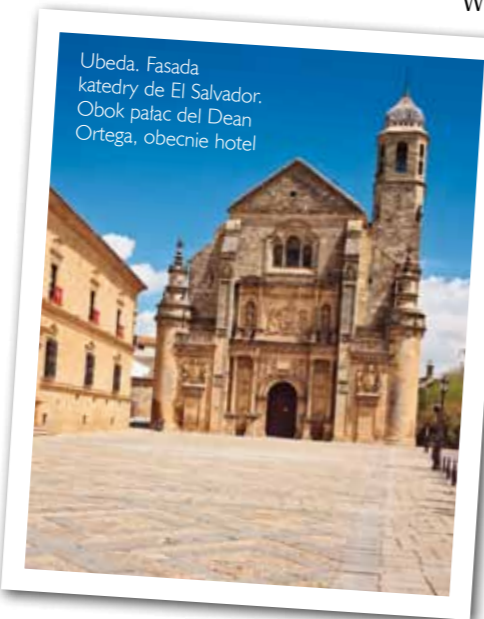
Słynne miasteczka prowincji Jaen: Ubeda i Baeza, leżące dosłownie kilkanaście kilometrów od siebie, to piękne zabytki europejskiego renesansu. Romantyczna płatanina uliczek, zachwycająca perspektywa imponujących placów (najpiękniejszy w całej Hiszpanii Plaza de Santa Maria znajduje się właśnie w Ubedzie) czy misternie rzeźbione fasady pałaców, kościołów, a nawet domów mieszkalnych przywołują wspomnienia wielkiej, imperialnej przeszłości Hiszpanii. Z nieważności tam spokój. Tych miast nie szpecą żadne krzykliwe reklamy, śmieci czy bazgroły na murach. Chcąc znaleźć

się w chwilowym nawiasie rzeczywistości, warto tam spędzić choćby kilka dni. Stolicą prowincji jest spore miasto Jaen, nad którym góruje imponujący XIII-wieczny zamek warowny, obecnie mieszczący wygodny hotel i restaurację Parador de Turismo Santa Catalina. Ze wzgórza rozpościera się wspaniały widok na niekończące się wzniesienia, pokryte oliwnymi gajami. Odwiedzając miasto Jaen, trzeba koniecznie zajrzeć do XVI-wiecznej

katedry i zaliczyć miejski targ, którego stragany oszałamiają zapachami i barwami. Zaopatrzyć się w sery, szynki i oliwki. Sprzedawcy chętnie nimi częstują. Specjalnością regionu są też słodycze, do wyrobu których używa się oczywiście miejscowej oliwy z oliwek.

PEŁNE ZŁOTO HISZPANII

W krajobrazie Jaen dominują bezkresne, łagodne wzgórza, porośnięte równymi rzędami drzew oliwnych. W tym regionie znajdziecie ich ponad 60 milionów. „Płynne złoto” tej prowincji, czyli oliwa, to bogactwo i duma jej mieszkańców. Nigdzie w Hiszpanii nie produkuje się jej więcej niż tam. Tłoczą ją nawet najmniejsze gospodarstwa rolne. Hiszpanie uprawiają 230 odmian oliwek, ale najczęstsze to picual oraz arbequina, z których powstaje oliwa najwyższej jakości, o słonecznej barwie, subtelnym smaku i zapachu świeżo skoszonej trawy. Co ciekawe, podobnie jak w przypadku wina, na butelkach oliwy też określa się miejsce pochodzenia, czyli denominację regionalną. Restauracje konkurują ze sobą, serwując dania, ▶



Ubeda. Fasada katedry de El Salvador. Obok pałac del Dean Ortega, obecnie hotel



Mieszkańcy Sewilli, stolicy i najważniejszego miasta Andaluzji, uczują Zielone Świątki, tańcząc flamenco

których zasadniczym składnikiem jest oczywiście oliwa. W menu są głównie ryby (solony dorsz), ale także dziczyzna (specjalność – perliczka), wieprzowina, grzyby i warzywa, przede wszystkim karczochy, szparagi, fasola i bób. Chleb z oliwą (pan de aceite) nosi rozmaite nazwy i przydomki, w zależności od części prowincji, z jakiej pochodzi, i niezmiennie, od setek lat, pozostaje podstawą tutejszej diety.

ZIELONE KULECZKI GÓRĄ

Oliwki jadalne (zwane także stołowymi), których Hiszpania jest największym światowym producentem, to głównie odmiany manzanilla, gordal, carrascena i hojiblanca. Trudno sobie wyobrazić hiszpańskie tapasy bez tych apetycznych zielonych, czarnych, a nawet różowych kuleczek, nadziewanych w najprzeróżniejszy sposób: anchois, tuńczykiem, papryką, migdałami, serem czy kaparami. Jednak największe

uprawy i nowoczesne przetwórnictwo oliwek jadalnych znajdują się w innym rejonie Andaluzji – w okolicach Sewilli (trzeba jechać 300 km na południowy zachód od Jaen). Śmiało można stwierdzić, że oliwki – zarówno te jadalne, jak i te przeznaczone do produkcji oliwy – to symbol całej Andaluzji, na równi z charakterystycznym czarnym bykiem. To jego sylwetka dumnie króluje nad wstęgami autostrad przecinających wzdłuż i wszerz cały region.

Jaen oferuje nie tylko piękną architekturę i przyjemności gastronomiczne. W tej prowincji znajdują się największe naturalne tereny zielone Europy, łańcuchy gór Sierra Cazorola, Segura, Las Villas, Sierra Magina, Sierra Andujar. Są to obszary chronionych parków narodowych, bogate w niezwykle okazałe fauny i flory, porośnięte bujnymi lasami, kryjące krystalicznie czyste jeziora i strumienie. Miłośnicy trekkingu, raftingu, paraglidingu, rowerów górskich

czy konnej jazdy znajdą tu prawdziwą ziemię obiecaną.

RENEANS DLA SMAKOSZY

Temu, kto nie lubi sportu, na pewno spodoba się Andaluzja w wersji historycznej. Podróż do czasów Iberów, a więc okresu od VII do I wieku przed Chrystusem, wiedzie przez miejsca związane z pradziejami tej części półwyspu – Despenaperros, Castulo, Castellar, Pael de Becerro, Porcuna, Huelma i miasto Jaen. Inne ciekawe wycieczki obejmują wyższe partie gór Sierra Morena, drugie co do wielkości miasto prowincji Linares (słynące ze wspaniałych barów tapas i walk byków), barokowe La Carolina czy region El Condado z sielankowym krajobrazem gajów oliwnych i małych wsi, znanych od setek lat z mistrzowskiego rzemiosła. Prowincję Jaen warto odwiedzić o każdej porze roku, bo zawsze tam można trafić na festiwal albo barwne religijne święto. ■

Kordoba, miasto w Andaluzji. Do XV w. miejsce zamieszkania tysięcy Żydów. Na zdjęciu mała uliczka w byłej dzielnicy żydowskiej, dziś włączonej w obręb Starego Miasta



Zdjęcia: BE&W, Corbis, East News (2), PAP (4)



Turyści chętnie spacerują po starych hiszpańskich uliczkach, pełnych sklepów i restauracji



Stare miasteczko Olvera w Andaluzji otaczają malownicze wzgórza, które porastają gaje oliwne



OLIWY Podobnie jak w oznaczeniach wina i w oliwie określa się miejsce pochodzenia, czyli denominację regionalną oraz rok produkcji (oliwki na oliwę zbiera się od listopada do lutego i od razu tłoczy). Im młodszy rocznik, tym lepiej. Optymalny żywot oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia wynosi 12–18 miesięcy od daty produkcji. Określenie "extra virgen" świadczy o tym, że oliwa została wyciśnięta na zimno, dzięki czemu zachowała swoje najważniejsze składniki i właściwości.



Warto zajrzeć na stronę: www.artificis.com. Znajdziecie tam informacje o możliwościach zorganizowania indywidualnych podróży po regionie, porady dotyczące rezerwacji czy transportu. Inne przydatne strony: www.promojaen.es, www.dipujaen.es.

WINA Na pewno warto spróbować win czerwonych z Bailen i Frailes. No i nie był w Andaluzji ten, kto nie napił się leche vieja, czyli pysznego likieru z mlekiem, cynamonem, kawą, eau-de-vie i cukrem.



SPECJALY Andaluzji to m.in. karczochy marynowane w oliwie, pipirranas, babka z pomidorów, tartej bułki, czosnku i zielonej papryki, smażony bób, flamenquines, czyli panierowane krolewiczki z szynką i serem, pasztet z perliczki, biała zupa (krem z czosnku z rodzynkami), dorsz na wiele sposobów (bacalao), bułki z oliwą i papryką (chio), duszone mięsa oraz niezliczone desery.

HOTELE

W Baeza polecam hotele Puerta de la Luna i Palacio de los Salcedo, urządzone we wspaniałych XVII-wiecznych pałacach, a w Ubędzie niedrogo (dla noclegu ok. 50 euro) i wygodnie ulokowane Alva i Fanez oraz Husa Rosaleda de Don Pedro.



Baeza. Miasto pełne renesansowych zabytków. Jest siedzibą uniwersytetu i turystyczną atrakcją Andaluzji