

# A SLICE OF SPAIN

## स्पेन के स्वाद

On a trip across the country, **Jayita Bandyopadhyay** discovers some native flavours of the land, going beyond tapas, sangria and the paella

स्पेन की यात्रा के दौरान जयिता बंध्योपाध्याय ने टापस, सांगरिया एवं पाएला के अलावा कुछ स्थानीय ज़ायकों का पता लगाया।



It was love at first bite. And sip. And sniff. But how can I blame my heart when the setting was an ancient Moorish castle with history and ghosts whispering in its winding corridors and the wind outside crooning a forgotten tune over rolling olive fields! Heirloom crystals glistened on the wall-to-wall table in the football-field-like dining hall dominated by mounted antelope heads and Renaissance-style paintings of royal excesses in the larder.

From the table head, the ruddy-cheeked Francisco Vañó passionately spoke: "Tilt the glass; raise it to your nose; take a long and deep whiff. Don't tilt it too much... bend your head. Respect is key. Now taste!" And with that there was silence. The sparkling green olive oil that we were rolling on our tongue was one of the best from Castillo de Canena's fields, one of Spain's most renowned. It deserved a minute of reverence.

Here's an admission of guilt: the reverence was not only reserved for the olive oil produced by Vañó. It was occurring

पहली बाइट लेते ही मुझे व्यंजन पसंद आ गए थे। वाइन का पहला घूंट एवं उसकी महक भी शानदार थी। किंतु इसके लिए मैं अपने मन को कैसे दोषी ठहरा सकती हूँ जबकि पूरी सेटिंग ही शानदार थी। प्राचीन मूरिश किले का ऐतिहासिक माहौल एवं उसके घुमावदार गलियारों में ऐसा प्रतीत हो रहा था मानो कोई फुसफुसा रहा हो और दुर्ग से बाहर भी जैतून के लहलहाते खेतों पर भी हवा भूली-बिसरी धुन गुनगुना रही थी। फुटबॉल के मैदान के जैसे डाइनिंग हॉल की दीवारों पर एल्यूम क्रिस्टल चमक रहे थे और उनसे सटी मेज़ें थीं। उन दीवारों पर शिकार किए हिरनों के शीप एवं सीढ़ियों के साथ रेनेसांस-शैली में बनीं राजशाही परिवार के सदस्यों की पेंटिंग्स टंगी हुई थीं।

मेज़ के किनारे आकर सुर्ख गालों वाले फ्रांसिस्को वेनो ने भावावेश में कहा, "गिलास को तिरछा करें, और उसे अपनी नाक तक ले जाएं, एक लंबी एवं गहरी सांस लें। इसे अधिक तिरछा न करें... अपना सिर झुकाएं। यह प्रक्रिया सम्मान से करें। अब इसका स्वाद लें।" इसके बाद वहां खामोशी छा गई। जैतून का हरा बलबुलेदार तेल जिसे हम अपनी जुबान पर महसूस कर रहे थे वह केस्टीलो डि केनेना के श्रेष्ठ खेतों में से एक का था जो स्पेन में बेहद लोकप्रिय हैं। यह आस्था का प्रतीक भी था। छिपे तौर पर यहां मैं



#### HISTORY

Botin in Madrid is the oldest restaurant still running in the world. It was founded in 1725 and finds prominent mention in Ernest Hemingway's *The Sun Also Rises*. I found the Air India Maharajah standing proud atop the bar (right), a gift from one of Botin's patrons



#### Must-know

The Vañó family castle is 300 km from Madrid (closer to the historical Cordoba city) in Spain's Jaen province in the Andalusia region, famous for olive produce. The castle was declared a National Monument in 1931 and later restored by the family. You can visit it on Mondays from 4 to 7 pm.

#### What I learnt

Olive oil extracted from a season's first produce is a sparkling green colour. The oil becomes black as olives age. Olive trees can live up to six centuries! But there is no connection between a tree's age and the quality of oil it produces. The lesser number of trees per hectare and the more sunshine a tree receives results in better oil. In Spain, 262 olive varieties are cultivated but only 24 are used for oils. Arbequina, Royal and Picual are the most popular.

with regular impunity every time I tasted a local produce as I travelled from Madrid to Barcelona.

At the risk of sounding culinarily naive, I have to admit that Spain is all about a wonderland of undiscovered flavours. And I was Alice. The feeling intensified as I stood atop the castle tower, looking down at the town of Canena, with its quaint white houses, orange tree-lined neat cobbled streets and imagined a history dating back to the time when the Arabs built it on the site of a Roman settlement. And later, when it played host to French emperor Charles V.

"Olive oil needs to be treated like a premium wine," said Francisco, as I dipped a piece of oven-fresh bread into the quickly disappearing bright green streak on my plate. The castle cooks had whipped up an elaborate lunch with olive oil infused into every dish, including the dessert.

It's tough to guess from Francisco's passion about olives and how to cultivate them organically that he was crunching numbers in a leading bank just about a decade ago. Today, he and his sister Rosa have turned around their family business (since 1780) of bulk olive oil trade into a profitable venture of promoting and selling niche oils. The family castle, surrounded by 2,000 hectares of cultivation, is a place where they entertain family and visitors.

My Spanish sojourn had begun in Madrid a day before with a glass of Madrono liqueur at a tapas bar El Madroño. This liqueur, made from the berries of the madrona tree, the old symbol of Madrid, was served in a cute shot-glass-sized wafer cup coated in chocolate. The drink was sweet and strong, with the chocolate giving it a slightly bitter aftertaste. And as we planned my

अपना अपराध स्वीकार कर रही हूँ कि श्रद्धा का यह भाव केवल वेनो द्वारा प्रस्तुत जैतून के तेल के ही प्रति नहीं उत्पन्न हुआ था बल्कि मैड्रिड से बार्सिलोना की यात्रा के दौरान जब-जब मैंने स्थानीय चीजें चखीं मुझे इस भाव की अनुभूति हुई। चटोरी कहलाने की आशंका के बीच मैं स्वीकार करती हूँ कि अनदेखे व्यंजनों के मामले में स्पेन वंडरलैंड है और मैं ऐलिस थी। मुझे तेज अनुभूति हो रही थी कि मैं दुर्ग के बुर्ज पर खड़ी हूँ और नीचे कैनैना शहर को निहार रही हूँ जहाँ अनोखे सफेद मकान एवं पत्थरों वाली गलियों के इर्द-गिर्द पंक्तिबद्ध नारंगी पेड़ थे, मैं इसके इतिहास का स्मरण करते हुए बीते दौर में चली गई जब अरब के शासकों ने रोमन आबादी की जगह पर इसका निर्माण किया था। तत्पश्चात् फ्रांसीसी सम्राट चार्ल्स पंचम भी यहां आकर ठहरा था। जब मैंने अपनी प्लेट में तुरंत लुप्त हो जाने वाली चमकदार स्ट्रीक में अवन-फ्रेश ब्रेड डुबोई तो फ्रांसिस्को ने कहा, "जैतून का तेल प्रीमियम वाइन के रूप में इस्तेमाल में लाया जाना चाहिए।" उस महल के कुक ने लंच में जैतून के तेल से कई व्यंजन बनाए थे और उसने डैजर्ट समेत हर व्यंजन में इसे मिलाया था। फ्रांसिस्को के जैतून के तेल के प्रति जुनून का अनुमान लगाना कठिन था और अब वह जैतून का जैविक रूप से उत्पादन भी करते हैं जबकि सिर्फ एक दशक पहले तक वह एक प्रमुख बैंक में नौकरी किया करते थे। आज उन्होंने और उनकी बहन रोजा ने इसे पैतृक कारोबार (1780 से) बना लिया है और इस व्यापार को मुनाफे का सौदा बना लिया है। वे जैतून का तेल को बढ़ावा दे रहे हैं तथा बड़ी मात्रा में बेचते हैं। अपने पैतृक महल, जिसके चारों ओर फ़ैली 2,000 हेक्टेयर भूमि पर जैतून का उत्पादन होता है, वे यहीं पर परिजनों एवं आगतुकों का स्वागत करते हैं।

स्पेन में मेरा डेरा मैड्रिड से आरंभ हुआ था ठीक एक दिन पहले जब मैंने टापस बार एल मैडरोनो में मैडरोनो लिकर का गिलास पिया था। यह लिकर मैड्रिड के प्राचीन प्रतीक मैडरोना पेड़ की बेरियों से बनी थी जो छोटे गिलास के आकार के बेहद सुंदर व चॉकलेट कोटिड वेफर्स कपों में सर्व की गई थी। वह ड्रिंक स्वीट एवं स्ट्रॉन्ग थी किंतु चॉकलेट से बाद में हल्का कड़वापन आता था। और हम जब अगले दिन के घूमने का कार्यक्रम बना रहे थे तब मैं कप भी चबाकर मजे से खा गई थी। कोज़ी एल मैडरोनो बार ऐसी कुछ ही जगहों में से एक है जहां यह पारंपरिक ड्रिंक सर्व की जाती है जिनकी दीवारों पर

1



HIGHLIGHTS

1. The Castillo de Canena amid olive fields
2. Simon Coll chocolates
3. Olive oil from Castillo de Canena
4. Wine from Grandes Vinos

**i**

**Must-know**

The Simon Coll factory tour can be booked online.

**What I learnt**

Cocoa from Ghana produces bitter but more intensive chocolate. Those from Ecuador are more aromatic. White chocolate is made from chocolate butter that is extracted from cocoa paste.

next day's itinerary, I delightfully munched through the glass as well. The cosy El Madroño is one of the few remaining places to serve this traditional drink, with a strong dose of history on its walls. But then, in Madrid, history is as abundant as bars! The capital of Spain is said to have the most number of bars per person in Europe. No wonder, then, that its nightlife is boisterous and doesn't really end before dawn.

For me, however, the night's high extended through the next day as well, as I turned wine-taster at Grandes Vinos, a prominent winery in the region of Aragon. Before my introduction to Spain, I only knew sangria. But once there, I realised the country has much more to offer in wine than just that pitcher drink. A moment of silence again.

Grandes Vinos, one of the most prominent labels that represent several cooperatives, draws its grapes from more than 4,000 hectares spread out on the slopes of the Algairén and Pecos mountain ranges. This variety in altitude gives its wines a wide range of flavours, I realised, as I went through bottles of wine - nosing, swirling, nosing again, sipping and then, ruefully, spitting. Instructions from an accompanying expert helped the session from turning into a Mad Hatter's party. For the next hour I was enveloped by layers of complex flavours: rich, woody French oak, lighter American barrel, citrus, sun-ripened alcohol and the passion of a very proud community to produce the best wines. At the end of the hour, with open wine bottles standing around like pins in disarray in a bowling alley, I emerged enlightened. Though

इतिहास की भारी-भरकम चीजें देखने को मिलती हैं। किंतु फिर भी मैड्रिड में बार की तरह इतिहास भी प्रचुर मात्रा में देखने को मिलता है। कहा जाता है कि स्पेन की राजधानी में प्रति व्यक्ति के मुकाबले बार की संख्या समस्त यूरोप में सबसे अधिक है। हैरानी की बात नहीं है कि यहां की नाइटलाइफ़ तड़कीली-भड़कीली होती है और जो सवेरे से पहले समाप्त नहीं होती है। हालांकि मेरे लिए तो रात का सुरुआत अगले दिन तक बढ़ गया था और तो और मैं ग्रेंडेज़ वाइनोज़ में वाइन-टेस्टर बन गई थी जो ऐरागॉन क्षेत्र की प्रसिद्ध वाइनरी है। स्पेन के बारे में जानने से पहले मैं सिर्फ़ सांगरिया के संबंध में ही जानती थी। किंतु उस देश के बारे में जानने के बाद मुझे पता चला कि पिचर ड्रिंक के अलावा भी कई और वाइन उपलब्ध हैं। फिर खामोशी छा गई। कई कोऑपरेटिवों का प्रतिनिधित्व करने वाला तथा प्रमुख लेबलों में से एक ग्रेंडेज़ वाइनोज़ अलगेरेन एवं पेकोस पर्वत श्रृंखला की तराई में फैले 4,000 हेक्टेयर मैदान में उगे अंगूर प्राप्त करता है। विविध ऊंचाई में उत्पन्न होने वाले अंगूरों के कारण ही इनकी वाइन में प्लेवर की विस्तृत रेंज मिलती है। यह मुझे तब महसूस हुआ जब मैंने वाइन की बोतलों से वाइन चखी, कुछ को सूंघा, हिलाया, दोबारा सूंघा, तब घूंट भरा, अफसोस, थूक दिया। साथ चल रहे विशेषज्ञ की हिदायतों की मदद से वह सेशन मैड हैटर्स पार्टी बनने से बच गया था। अगले एक घंटे मैंने मिश्रित स्वाद वाली वाइनों रिच वुडी फ्रेंच ओक, लाइट अमेरिकन बैरल, साइट्रस, सन-रिपेड को परतों में चखा और सर्वश्रेष्ठ वाइन बनाने वाले गौरवशाली समुदाय का जुनून देखा। उस घंटे के अंत में बोलिंग एले में बेतरतीब रखी वाइन की खुली बोतलें पिन की भांति लग रही थीं। मैं जानकारी से सराबोर हो चुकी थी। हालांकि मैं अब भी लेबलों को देखे बिना ग्रेनाशे, टेंप्रानिल्लो, केरीनेएना या मोकाबियो अंगूरों से बनी वाइन में अंतर नहीं कर सकती थी। मैं जान पाई कि ये स्पेन में उत्पन्न की जाने वाली बेहद मशहूर विभिन्न किस्में थीं। साथ ही मुझे ग्रेंडेज़ वाइनोज़ के कई उत्पादों में से एक विशिष्ट फ्रूटी वाइन के बारे में भी जानने को मिला जिसे मैं



2

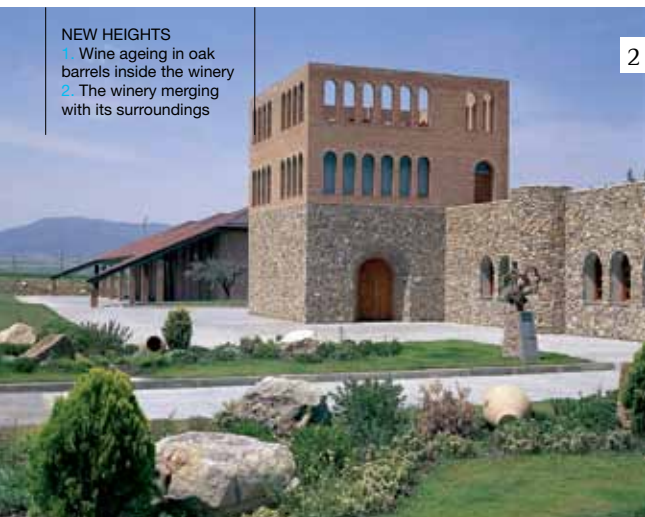
I still couldn't differentiate between wines produced from Grenache, Tempranillo, Carinena or Macabeo grapes without the handy help of labelling, I knew that these were the more popular varieties grown in Spain. I also knew I had spotted a distinct fruity wine from the Grandes Vinos stable, very smooth, that I wanted to carry back home with me. I almost jumped with glee (even clapping my hands in my head) when I was informed that my new best friend, an El Circo, was already available in India and at shockingly affordable rates!

My last but the most flavourful bite stop of the trip was in Sant Sadurn d'Anoia, a small town a few hours away from Barcelona. Here, Charlie Bucket took over from Alice, leading the way to Willy Wonka's secret hideout. I was at a chocolate factory! As we trooped into the Simon Coll factory, following the fresh aroma of roasted chocolate beans, I couldn't help but notice a school sharing its boundary with the premium cocoa paradise. It was recess and the playground was merrily crowded. I took a minute to look for Roald Dahl's inspiration.

Inside, time floated on cocoa wafts. From the smart audio-visual depicting the brand's history and the cocoa pod's journey from the green forests of Ghana to the all-steel factory, to a very welcoming chocolate tasting session and a sneak-peak into their sophisticated production line, the tour was a 100 per cent pure treat. But what topped the experience was the store that displayed all the varieties of Simon Coll chocolates. From vintage tin boxes with tastefully placed chocolate cubes to mini Hello Kitty umbrellas, and from almond bars to truffles filled with cava or orange... I bit and bought it all.

**NEW HEIGHTS**

1. Wine ageing in oak barrels inside the winery
2. The winery merging with its surroundings



2

## Madrid is said to have the most number of bars per person in Europe



1



**i**

**Must-know**

A scenic train ride from Cordoba took me to the winery in Cariñena region, just a 30-minute bus ride from Zaragoza town.

**What I learnt**

Cava, another popular Spanish drink, is actually a sparkling wine from Catalonia region. Cava, like French Champagne, undergoes the fermentation in bottle for its bubbles. Parker Points have nothing to do with a writing instrument but represent a wine's global standards. Tapas translates into a cover or a lid for a glass of wine, thus giving birth to modern-day tapas - a light bite with a drink.

अपने साथ घर ले जाना चाहती थी। मैं खुशी के मारे लगभग उछल ही पड़ी थी (यहां तक कि तालियां बजाने लगी) जब मुझे बताया गया कि मेरी नई सखी यानी एल सिरको अब भारत में भी उपलब्ध है और भी हैरान कर देने वाली रियायती कीमत पर।

इस यात्रा में मेरी अंतिम किंतु स्वाद से भरपूर खाने-पीने की दुकान सेंट सेडर्नी डी'एनोइया में थी जो बार्सिलोना से कुछ ही घंटे की दूरी पर स्थित छोटा सा कस्बा है। यहां, ऐलिस का स्थान चार्ली बकेट ने ले लिया था और मैं विली वॉकास के गुप्त ठिकाने की ओर चल पड़ी थी। यह चॉकलेट बनाने वाली फैक्ट्री थी। हमने जैसे ही सिमोन कॉल में प्रवेश किया हम भुने हुए चॉकलेट बीन्स की ताजी महक की ओर खिंचे चले गए, मैं अपने आप को रोक नहीं पाई थी किंतु मैंने देखा कि चॉकलेट बनाने वाली इस प्रमुख जन्मत की सीमा के साथ ही एक स्कूल स्थित था। स्कूल में उस समय मध्यावकाश था और खेल का मैदान पूरी तरह से भरा हुआ था। रूआल डाल की प्रेरणा को देखने के लिए मैं एक पल रुकी।

अंदर पहुंचकर कोको उत्पादों को देखते हुए समय बीत गया। ऑडियो-विजुअल यंत्र के माध्यम से ब्रांड के इतिहास एवं घाना के घने जंगलों से लेकर इस्पात से बनी फैक्ट्री तक कोको के सफर की गाथा जानने से लेकर चॉकलेट चखने के मजेदार सत्र और उनकी अत्याधुनिक उत्पादन इकाई के दर्शन करने का मौका मिला। यह दूर सौ फीसदी विशुद्ध दावत साबित हुआ। किंतु इन सबमें सबसे बेहतरीन अनुभव वह स्टोर था जहां सिमोन कॉल द्वारा बनी चॉकलेट की सभी किस्में रखी गई थीं। वहां टिन के पुराने डिब्बों में शानदार तरीके से रखे चॉकलेट क्यूब से लेकर छोटी हेलो किट्टी तक तथा ऐलमंड बार से लेकर कावा एवं नारंगी से भरी ट्रफल्स तक रखी गई थीं...मैं थोड़ी-थोड़ी सभी ले आई।