Дети кукурузы

О съедобной Америке

Елена Герусова

КОЛУМБ открыл Америку, когда отправился за специями. Может ли другая страна блеснуть подобным гастрономическим сюжетом? И как странно после этого слышать, что никакой американской кухни на самом деле нет.

До Колумба была кухня индейцев. У каждого племени — свои рецепты. Пока одни собирали мидий, другие выслеживали дичь. Но гастрономические устои держались, как принято здесь говорить, на «трех сестрах» — кукурузе, бобах и тыкве. Из них и сейчас готовят все, от кукурузных лепешек до тыквенной головы на День всех святых. Тыквенный пирог из оставшейся мякоти приветствуется во всех штатах, это блюдо — настоящая американская гастрономическая классика.

А бобовые похлебки вошли в классику американской литературы. Первые поселенцы съели тонны тушеной фасоли. А как иначе? Именно на основе местных продуктов и под воздействием гастрономических привычек ищущего лучшей жизни пестрого десанта Старого Света и формировалось национальное меню. Тыква и фасоль были знакомы. Кукуруза казалась экзотикой.

И именно на основе индейских традиций под влиянием гастрономических привычек первых поселенцев — англичан, французов, немцев, испанцев — и формировалось национальное меню. Потом сюда вклинились китайская, индийская, русская и все прочие кухни мира. И сегодня американская кулинария, возможно, самая живая и разнообразная из всех существующих.

Но исторически по гастрономическому принципу штаты группируются примерно так. Кухня северного и среднего востока. Западная калифорнийская кухня. Южная и юго-западная. Южная и юго-западная. Северо-восточная кухня. Особое место занимают стили штата Луизиана.

Объединяет всех, конечно же, запеченная индейка. Главное блюдо Дня благодарения и Рождества. Но вместе с каждой отправленной в духовой шкаф индейкой разогреваются воспоминания о национальной истории. Америка — родина дикой, лесной индейки. В XVI веке испанские мореплаватели вывезли эту красавицу в Европу. Ну чем хуже павлина? И намного съедобнее! Птицу одомашнили, к ней привыкли.

И, уезжая в Америку, колонисты среди прочей твари везли с собой уже домашних индеек. Но считается, что не умереть переселенцам с голоду помогли дикие, лесные индейки. Так что именно эту птицу можно считать главным гастрономическим символом Америки.

И даже те американцы, которые както пропустили этот трогательный сюжет, любят и уважают индейку. Потому что она самая-самая большая. И готовить ее достаточно просто. А кухня и должна быть простой и сытной. И мясо диетическое и изысканное, ведь сама индейка ест желуди и лесные орехи. Не птица, а американская мечта для всех штатов, от Аляски до Огненной Земли.

Нельзя не упомянуть гамбургеры, сэндвичи, пиццу, хот-доги и чипсы с кока-колой. И сейчас уже не так уж и важно, выдумали эти блюда немецкие иммигранты или завезли итальянские. Ныне это тоже американская кухня. И в каждом штате она имеет свой местный колорит. Ничего не поделаешь, Америка — родина фастфуда. И когда-то поесть быстро и просто впрямь было национальной идеей. Сейчас в моде медленное питание, но гамбургеры никто не отменял. К тому же правильно приготовленный гамбургер может дать фору какому-нибудь тибон-стейку.

К слову, если кто-то до сих пор не понимает, зачем американцы заказывают к гамбургеру ими же изобретенный французский картофель или картофельные или кукурузные чипсы — так ведь это на гарнир. Гамбургер — основное блюдо в прямом гастрономическом, а вовсе не статистическом смысле.

Бутерброд на настоящей американской кухне никогда не падает маслом вниз. Потому что это сэндвич, с двух сторон закрытый хлебом. Американская кухня достаточно рациональна, а так удобнее и сытнее. Вот и лепешка американской пиццы будет значительно толще итальянской.

Один из самых популярных сэндвичей, конечно же, BLT — с беконом, латуком и томатами. Сэндвичи, как и многое на американской кухне, придуманы на другом континенте. В данном случае в Великобритании. Сэндвич назван по имени сэра Джона Монтегю четвертого графа Сэндвича. Граф не был гурманом и не мог оторваться только от одного в мире стола — игорного. Не отрываясь от карт, он требовал подать себе холодный ростбиф между двумя кусками хлеба, такой, чтобы его можно было есть не глядя. Но прижился и стал национальным этот «специалитет» именно в Америке.

Потому что сэндвич простой, рациональный и сытный. Его можно есть на бегу. А идея простоты — одна из распространенных главных идей американской кухни. Здесь любой сложносочиненный европейский рецепт становится чуть проще. Так же как это происходит с английским языком.

Не случайно о том, что Клинтоны вытеснили из кухни Белого дома сложный омлет, заменив его обычной глазуньей, в свое время узнала вся Америка. И опубликованные фотографии уже времен президента Барака Обамы — с длинным правительственным столом, покрытым газетами и разложенными на них коробками пиццы, вовсе не стали скандалом. Это совсем не то, как если бы в Кремль ради выборов внесли самовар и бублики. Просто чай и дежурные бутерброды. Работают люди и хотят быстро перекусить как все.

Идея лапидарной простоты — вездесущая в американском меню, но далеко не единственная. Лучшее тому доказательство — Луизиана и ее кулинарные стили.

Самый яркий и самобытный из них — каджунский, собравший в своем котле опыт трех континентов. Каджуны — франкоговорящие выходцы из Канады. На американской кухне они создали особый стиль, смешав галльские рецепты с индийскими и африканскими.

Особую магическую ноту в каджунскую кухню внесли в XIX веке черные рабы. Смешение разных стилей — это вроде бы типичный для эмигрантской кухни прием.

Но результат вышел удивительным. Главное блюдо каджунского стиля — гамбо, очень густой суп, по консистенции напоминающий рагу. Единого рецепта нет. В чугунный котелок-каджун со средневековой, раблезианской щедростью отправляют и лягушек, и дары моря, и курицу, и рис, и ветчину, и свиные колбаски — все вместе в любых пропорциях и вариациях. Главное правило — импровизация. Но почти в каждом котле окажется африканская бамия. И загуститель из сушеных и толченых листьев родственника лавра сассафраса (или болотной мяты) — пользоваться им научили индейцы.

Порошок из листьев сассафраса — настоящий местный специалитет. Больше его почти нигде не используют. В гумбо порошок добавляют, когда котелок уже снят с огня и благоухает ароматами тимьяна, петрушки, острого перца, лука и чеснока. Каджунский стиль в общем-то деревенский, но далеко не простой. Даже обычные свиные колбаски здесь если коптят, то на листьях сахарного тростника. Луизиана в кулинарном отношении — это особый штат, внутренняя американская экзотика.

Соперничающий с каджунским креольский стиль Нового Орлеана — смешение испанской, французской, африканской и индейской традиций. Это тоже кухня вдохновения и экспромтов, презирающая строгие рецепты. Одно из главных блюд — джамбалайя, ее прототипом была испанская паэлья. И при этом креольская кухня Луизианы, в отличие от щедрой и изобретательной, но далеко не аристократичной каджунской, изначально ориентировалась на принципы высокой французской кухни. Именно в ее меню можно найти американский черепаховый суп. Объединяет каджунский и креольский стили острый, жгучий аромат, густой коричневый соус roux, использование дичи, рыбы и морепродуктов и речных раков, риса и бобов, пекана и апельсинов. И всего, что можно найти в южных штатах. Обязательны сельдерей, тимьян и различной остроты перец чили.

Но кому луизианский черепаховый суп, а кому и техасский говяжий стейк! А то и просто хашбраун, воспетый в книге ресторанного критика Рут Рейчел «Чеснок и сапфиры», убедительно доказывающей, что Америка есть центр гастрономического мира. Что касается хашбрауна, это, собственно, просто американский драник или латкес — кому что ближе. Но вот настоящий хашбраун с хрустящей поджаристой корочкой снаружи и обжигающим нежным пюре внутри — это уже воспоминание среднего американца о его счастливом детстве.

Рецепты американской кухни, кажется, неисчерпаемы и разнообразны, как сама Америка. От бифштекса, приготовленного на гриле, до сливочного крем-супа с моллюсками. От жареных по-кентуккийски цыплят и картофеля, приготовленного как в Айдахо, до текс-мекс. От чизкейка до банана-сплит. От кленового сиропа до арахисового масла.

Так что не фастфудом единым.

МОЖНО И НУЖНО ЕСТЬ НА БЕГУ!

Идея простоты — одна из главных идей американской кухни