
СЕСИЛИ ВОНГ
•
ДИЛАН ТЮРАС
Gastro Obscura
КУЛИНАРНЫЕ ЧУДЕСА СО ВСЕГО МИРА
18+
МИФ

УДК 392.8(100)+379.83
ББК 63.589:36.991(0)
В73

18+

Печатается с разрешения Workman Publishing Co., Inc., New York
и агентства Александра Корженевского
First published in the United States as GASTRO OBSCURA: A Food Adventurer's Guide.
NY : Workman Publishing Co., 2021

Вонг, Сесили

В73 Gastro Obscura. Кулинарные чудеса со всего мира / Сесили Вонг, Дилан Тюрас ; пер. с англ. [Татьяны Землеруб, Дарьи Кириенко, Надежды Вершининой, Алексея Захарова, Екатерины Животиковой]. — Москва : Манн, Иванов и Фербер, 2023. — 448 с. : ил.

ISBN 978-5-00195-316-6

Gastro Obscura — это подробный и яркий путеводитель по кулинарным пристрастиям разных народов мира. Вы познакомитесь с самыми невероятными блюдами, увидите, какое огромное место еда занимает в нашей жизни, и, возможно, поразитесь тому, насколько ограниченным был до сих пор ваш гастрономический кругозор.

Кроме возможности блеснуть потом познаниями вы получите вполне практический результат: расширите свое меню за счет непривычных продуктов и иных способов приготовления привычных. И если вы до сих пор редко пробовали новое, то теперь у вас загорятся глаза.

Читайте подряд или открывайте на любой странице — эта книга вас не разочарует.

УДК 392.8(100)+379.83
ББК 63.589:36.991(0)

ВНИМАНИЕ: Не все описанное в Gastro Obscura съедобно. О некоторых продуктах мы рассказали лишь для расширения кругозора, но принимать их в пищу вредно. Что касается остальных, мы рекомендуем их попробовать.

ISBN 978-5-00195-316-6

Copyright © 2021 by Atlas Obscura, Inc.
Cover collage © 2021 by Martin O'Neill
© Перевод на русский язык, издание на русском языке, оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2023

Руководитель редакционной группы *Светлана Мотылькова*
Ответственный редактор *Юлия Потемкина*
Литературный редактор *Ольга Свитова*
Подготовка обложки *Владимир Постевой*
Верстка *Надежда Кудрякова*
Корректоры *Елена Сухова, Наталья Воробьева*

Иллюстрации *Alan Berry Rhys*
Арт-директор *Janet Vicario*
Фоторедакторы *Sophia Rieth, Aaron Clendening*

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

В тексте неоднократно упоминаются названия социальных сетей, принадлежащих Meta Platforms Inc., признанной экстремистской организацией на территории РФ.

ООО «Манн, Иванов и Фербер»
www.mann-ivanov-ferber.ru

ЕАС

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРОВ vii

ЕВРОПА

Великобритания и Ирландия 2

Англия / Ирландия / Северная Ирландия / Шотландия

Западная Европа 17

Австрия / Бельгия / Франция / Германия / Греция / Италия / Нидерланды / Португалия / Испания

Восточная Европа 45

Чехия / Эстония / Грузия / Венгрия / Литва / Польша / Румыния / Россия / Украина

Скандинавия 64

Дания / Финляндия / Гренландия / Исландия / Норвегия / Швеция



АЗИЯ

Ближний Восток 82

Армения / Иран / Ирак / Израиль / Кувейт / Ливан / Палестина / Катар / Сирия

Южная и Центральная Азия 96

Афганистан / Бангладеш / Индия / Казахстан / Киргизия / Непал / Пакистан / Турция / Узбекистан

Восточная Азия 116

Китай / Гонконг / Тайвань / Тибет / Япония / Монголия / Северная Корея / Южная Корея

Юго-Восточная Азия 155

Бруней / Камбоджа / Индонезия / Лаос / Малайзия / Мьянма / Филиппины / Сингапур / Таиланд / Вьетнам

АФРИКА

Северная Африка 172

Египет / Ливия / Марокко / Тунис

Западная Африка 182

Буркина-Фасо / Габон / Гана / Мали / Нигерия / Сенегал

Восточная Африка 188

Эритрея / Эфиопия / Кения / Руанда / Сомалиленд / Танзания / Уганда / Замбия

Южная Африка 204

Ботсвана / Намибия / Южно-Африканская Республика / Зимбабве / Сейшелы

ОКЕАНИЯ

Австралия 212

Новая Зеландия 229

Островные государства Тихого океана 235

Фиджи / Папуа — Новая Гвинея / Соломоновы острова / Вануату

КАНАДА

Западная Канада 242

Альберта / Британская Колумбия / Манитоба / Северо-Западные территории / Нунавут / Саскачеван / Юкон

Восточная Канада 254

Ньюфаундленд и Лабрадор / Новая Шотландия / Онтарио / Остров Принца Эдуарда / Квебек



США

Западное побережье, Аляска и Гавайи 268

Калифорния / Орегон / Вашингтон / Аляска / Гавайи

Четыре угла (юго-западные штаты США) и Юго-Запад 280

Аризона / Колорадо / Невада / Нью-Мексико / Техас / Юта

Великие равнины 288

Айдахо / Канзас / Монтана / Небраска / Северная Дакота / Оклахома / Южная Дакота / Вайоминг

Средний Запад 298

Иллинойс / Индиана / Айова / Мичиган / Миннесота / Миссури / Огайо / Висконсин

Юго-Восток 311

Алабама / Арканзас / Флорида / Джорджия / Кентукки / Луизиана / Миссисипи / Северная Каролина / Южная Каролина / Теннесси / Виргиния

Средне-Атлантические штаты 329

Делавэр / Мэриленд / Нью-Джерси / Нью-Йорк / Пенсильвания / Вашингтон, округ Колумбия / Западная Виргиния

Новая Англия 341

Коннектикут / Мэн / Массачусетс / Нью-Гэмпшир / Род-Айленд

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

Мексика 350

Центральная Америка 360

Белиз / Сальвадор / Гватемала / Гондурас / Никарагуа / Панама

Карибские острова 366

Антигуа / Куба / Доминиканская Республика / Гренада / Гваделупа / Гаити / Ямайка / Мартиника / Американские Виргинские Острова / Пуэрто-Рико / Тринидад и Тобаго

Южная Америка 381

Аргентина / Боливия / Бразилия / Чили / Колумбия / Эквадор / Перу / Венесуэла

АНТАРКТИКА 407

БЛАГОДАРНОСТИ 412

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИЙ 414

УКАЗАТЕЛЬ 418

ОБ АВТОРАХ 440

О ПРОЕКТЕ GASTRO OBSCURA 440



ОТ АВТОРОВ

Возможно, самый естественный способ погрузиться в культуру страны — отведать местную кухню. При этом вы задействуете все органы чувств: слышите звон посуды на кухне в закутке; ощущаете запах чеснока, кипящего в масле; радуетесь, когда вам несут тарелку с едой; и предвкушаете удовольствие от блюда, сидя с вилкой в руке. Людей по всему миру объединяет необходимость есть и получать удовольствие, поэтому нет более удачного и быстрого способа познакомиться с новым регионом, чем попробовать местную еду.

Основная идея Atlas Obscura: чудо ждет нас за каждым углом, и не только в неизведанных и далеких уголках, но и, например, на улице Лондона, если спуститься по ступенькам в общественный туалет викторианской эпохи, где сейчас работает кафе. Путешествия — прекрасный способ увидеть чудеса. Однако, изучив эту книгу, вы поймете, что не всегда для поиска приключений нужен билет на самолет. Удивительная и необычная еда есть повсюду: от прославленной коптильни в гостиной Арканзаса и киосков с тайской едой на парковке в Калифорнии до мексиканской автомастерской, которая каждую ночь превращается в такерию.

С Gastro Obscura вы отправитесь в умопомрачительное путешествие в мир еды. Мы любим отведать вкусных блюд, но стараемся быть скорее исследователями, чем гурманами. Мы — искатели, а не эпикурейцы. В книге вы найдете не просто список блюд, которые стоит попробовать. Это коллекция забытых обычаев и исчезающих традиций, малоизвестных обрядов, примеров кулинарной изобретательности и съедобных чудес. Это шумный, вкусный, насыщенный событиями праздник. Вы побываете на пиру на всех семи континентах более чем в 120 странах и узнаете, где именно можно получить те или иные впечатления.

Большинство статей написаны сообществом Atlas Obscura; в нем более полумиллиона удивительных людей, которые ежедневно делятся с нами своими идеями, а также замечательная команда редакторов, рыщущих по всей Земле в поисках диковинок. Вы держите в руках плод грандиозных совместных усилий, появление которого стало возможным благодаря каждому, кто рассказал нам про интересный ресторан, необычный фрукт или канадскую хоккейную арену за Северным полярным кругом, переделанную местными жителями в теплицу.

Мы всегда верили: чудо можно найти везде, нужно только быть готовым к этому. И сейчас оно прямо перед вами, замерло в ожидании того, что вы вот-вот его съедите. Так что вперед.

Сесили Вонг и Дилан Тюрас

Каждое утро разносчики даббавала доставляют офисным работникам домашние обеды по всему Мумбаи, ориентируясь по особым кодам на упаковках, указывающим места назначения

Европа

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ
ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА • ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
СКАНДИНАВИЯ



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ

ПЯТНИЧНЫЙ ПУДИНГ

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПУДИНГА В ГОСТИНИЦЕ THREE WAYS HOUSE • АНГЛИЯ

Как попробовать

Позвоните в отель и забронируйте место заранее. Отведав пудинга, вы сможете переночевать в одном из семи номеров (каждый посвящен определенному лакомству).

Снаружи отель выглядит как типичная британская мини-гостиница XIX века из золотистого камня, увитая плющом. Вечером в пятницу здесь открывается Клуб любителей пудинга, объявивший своей миссией сохранение «великого британского пудинга».

С 1985 года любители десертов со всего мира еженедельно собираются на пир, и местный кулинар помпезно накрывает целый стол с разными пудингами. Британский пудинг обычно похож на торт и сделан из сала. Он может быть сладким или пряным и готовится на пару несколько часов. Но часто пудингами называют любые десерты. В Клубе по пятницам подают и традиционные лакомства (рулет с джемом, пудинг с изюмом, финиковый пудинг с карамелью), и приготовленные не на пару́ (рисовый пудинг, летний с ягодами, яблочный пирог с крошкой, рулет с маракуйей и бисквит с сиропом).

На банкете подают семь блюд. Тут нужна настоящая выносливость, и тот, кто выдержит всё, получает сертификат. По словам мастера пудинга Люси Уильямс, это не просто праздник живота, а способ сохранить традиции, отдавая дань блюдам, уже вышедшим из моды.



Отель Three Ways House расположен в бывшем доме врача

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

BOVRIL • АНГЛИЯ

Как попробовать

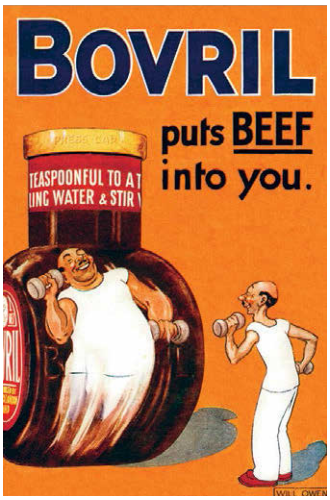
Bovril можно купить в любом британском супермаркете. Если вас интересует история говяжьей пасты, посетите Музей брендов в лондонском Ноттинг-Хилле. Там полно старых рекламных плакатов и винтажных сопутствующих товаров.

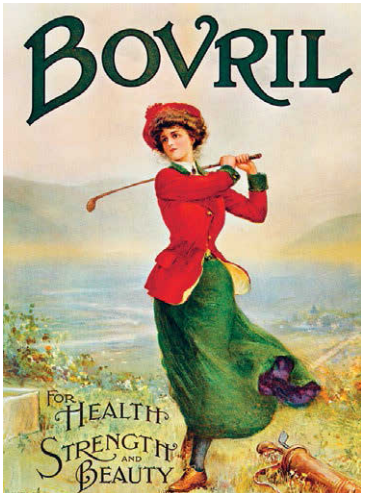
В 1870 году Наполеон III повел войска на франко-прусскую войну и заказал миллион банок говядины для армии. Заказ поручили шотландскому мяснику из Канады Джону Лоусону Джонстону. Он изменил рецепт желе и приготовил «жидкую говядину»: соленую густую глянцевую пасту с насыщенным вкусом. Так появилась культовая в Англии говяжья паста Bovril.

Bovril рекламировали как полезный мясной продукт, который можно мазать на хлеб с маслом или разводить и пить как укрепляющее. Маркетологи утверждали, что паста делала немощных здоровыми, пожилых — сильными, а молодых — крепкими. Это подтверждали и ученые. В одной рекламе утверждалось, что «Bovril укрепляет иммунитет против гриппа».

Викторианцы обожали ее. На завтрак, в больницах и на футболе термос с горячим бульоном помогал согреться и набраться сил. Продукт стал патриотическим: пастой кормили британских солдат во время англо-бурской войны, ее ели знаменитости.

Эрнест Шеклтон ел Bovril в антарктической экспедиции 1902 года. Знаменитый силач Юджин Сэндоу утверждал, что Bovril придает ему сил.







Реклама популярного в Англии бульона — начало XX века

Даже папу римского Льва XIII показали в рекламе (без его разрешения) с кружкой говяжьего бульона и слоганом: «Две непогрешимые силы: папа и Bovril».

На бульоне Джонстон разбогател. В 1896 году он продал производство за 2 млн фунтов стерлингов и умер четыре года спустя в Каннах на яхте.

ЛИКЕР, КОТОРЫЙ ПИЛ ЗА РУЛЕМ КОРОЛЬ

ИМБИРНЫЙ ЛИКЕР • АНГЛИЯ

В 1902 году королю Эдуарду VII перевалило за шестьдесят; он унаследовал трон от матери, королевы Виктории. Несмотря на лишний вес, он любил веселиться и разъезжал по сельской местности на Daimler без крыши, открытый всем ветрам (сырым и холодным), что беспокоило его врача. В 1903 году тот поручил известной лондонской компании Berry Bros. создать согревающий укрепляющий напиток для стареющего монарха. Так появился королевский имбирный ликер на основе бренди с имбирем, медом и лимоном «для стимуляции и придания сил его величеству во время утренних прогулок».

Король высоко оценил пикантный ликер. Он не только пил его в «безлошадном экипаже», но и брал на охоту, щедро делясь со всеми.

В 1910 году Эдуард умер, но королевская семья «подсела» на ликер. Berry Bros. выпускали и продавали его для знати, и каждый год у них покупали сотни ящиков немаркированных бутылок.

Недавно главный бармен попросил производителей, Berry Bros. & Rudd, стандартизировать напиток, чтобы продавать его всем. Для работы пригласили голландскую компанию. Современная версия на основе нейтральных зерновых спиртов вместо бренди, имбиря, лимонного масла, односолодового скотча Glenrothes и сахара появилась в 2011 году. Всего пара глотков 27-градусного напитка «запускает двигатель».

Как попробовать

Королевский ликер можно найти онлайн или в магазинах в Великобритании, США, Австралии и Новой Зеландии.



ПОДЗЕМНАЯ РЮМОЧНАЯ В НОТТИНГЕМЕ

ЗАТЕРЯННЫЕ ПЕЩЕРЫ • АНГЛИЯ

В одной из пещер, вырубленных в рыхлом песчанике под Ноттингемом, есть тайное питейное заведение — мрачный, тускло освещенный зал с черепами, старинными подсвечниками и чучелами животных.

Пройдя темной неуютной улочкой, открыв еле заметную дверь с латунной ручкой в виде черепа, вы спуститесь в подвал 200-летнего здания. Высеченные в скале ступени приведут вас в пещеру под городом. Далее вас проводят в Затерянные пещеры, куда пускают определенное количество человек. Здесь, на 8 м ниже старинного отеля George (ныне Mercure), где останавливались Чарлз Диккенс и Элизабет Тейлор, находится удивительное царство коктейлей.



Под районом Хокли находится одно из самых секретных мест Ноттингема

Кто, когда и зачем выкопал эти глубокие гроты, неизвестно; скорее всего, в них варили и хранили эль. Сейчас вместо бочек с пивом на скальных выступах лежат подушки, на которых сидят посетители подземной рюмочной.

Как попробовать

Вход в Затерянные пещеры находится недалеко от отеля Mercure и бара Lost Property. Одевайтесь потеплее. И ни слова больше, чтобы не испортить удовольствие.

ЗАПРЕЩЕННЫЕ СТАКАНЧИКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

СТАКАНЧИК ЗА ПЕНС • АНГЛИЯ

Как попробовать

За стеклянными стаканчиками для мороженого охотятся коллекционеры. Не забудьте их помыть.

Стеклянные стаканчики, куда помещался десерт «на один укус», продавались по одному пенсу. И цена включала риск заражения туберкулезом.

В середине 1800-х мороженое стало любимым, недорогим, но очень опасным лакомством в Англии. Продавцы мороженого подавали крошечные шарики в стеклянных стаканчиках трех размеров: стандартный и самый популярный — за пенс, маленький — за полпенса и большой — за два.

Крошечные стаканчики придумали специально для мороженого; точнее, для создания оптической иллюзии его наличия. Продавец клал шарик в стаканчик; за счет его конической формы и толстого стекла казалось, что порция довольно объемная.

Любители мороженого дочиста вылизывали стаканчики и возвращали продавцу, который не мыл их и использовал для следующих покупателей.



Когда туберкулез распространился по стране, врачи указали на немытые стаканчики. В 1879 году они обвинили мороженщиков во вспышке холеры, и из страха туберкулеза в 1899 году в Лондоне запретили мороженое в стеклянных стаканчиках. Некоторые продавцы продолжали использовать их незаконно в 1920–1930-е, но затем прорыв в технологиях производства мороженого устранил необходимость в стеклянной посуде. Его стали продавать в вафельных рожках — удобнее, вкуснее и без инфекций.

ЗНАМЕНИТЫЕ ПЕКАРНИ С УГРЕМ И ПИРОГАМИ

РЕСТОРАН M. MANZE • АНГЛИЯ

Старейший ресторан M. Manze расположен у Тауэрского моста. Здесь подают угря и пироги с XVIII века. Он работает только в обед, три-четыре часа в день, и в меню всего два блюда: угорь и пироги.

В 1700-х угорь водился в Темзе. Забросив невод в любом месте, жители бедных районов получали много дешевого белка. Угорь стал обычным блюдом городских рабочих. Кафе (где обычно продавалась баранина с картофелем) воспользовались повальным увлечением и стали подавать угря в натуральном желе.

Угорь содержит огромное количество коллагена. Куски рыбы отваривают в воде вместе с кожей и костями, приправляя уксусом, лавровым листом, перцем горошком и луком. Остывая, жидкость превращается в мягкое полупрозрачное желе.

Студенистые куски холодного нежного мяса считаются первым британским фастфудом навынос. Обычно блюдо кладут в стаканчик, поливают острым уксусом чили и едят на ходу.

К концу Второй мировой войны в Лондоне насчитывалось более ста таких кафе, но по мере загрязнения Темзы их становилось все меньше, и интерес к угрю ослаб. Но в Manze он по-прежнему главный в меню: его подают в виде холодца, горячего рагу, пюре, толстым слоем намазанным на пирог в виде соуса с петрушкой.

Небольшим скромным магазинчиком управляет внук первого владельца Майкла Манце, приехавшего в Лондон в 1878 году из итальянской деревни Равелло. Интерьер с бело-зеленой плиткой и длинными столами напоминает викторианские времена, когда угорь был популярен.

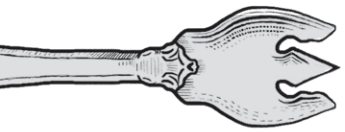
Как попробовать

В Лондоне есть три ресторана M. Manze. Старейший — по адресу: Tower Bridge Road, 87. Второй, построенный в 1927 году, — на Peckman High Street.



Раздатчица в Manze кладет соус из петрушки в тарелку с пюре и угрем

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ *в Викторианскую эпоху*



В Англии XIX века было множество специализированных столовых приборов и украшений для стола, особенно у знати. Они несли дух аристократизма и были не столько функциональными, сколько призваны произвести впечатление на гостей, подчеркнуть статус хозяев и показать, сколько прекрасной суеты можно устроить вокруг приема пищи.

ВИЛОЧКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Первой владелицей столовой вилки считается византийская принцесса XI века, умершая от чумы. Говорили, что это наказание за использование вилки, подозрительно похожей на вилы дьявола.

У викторианцев не было предубеждений, и они постоянно использовали такие вилки. Ложкой ели мороженое из пиалы, а с тарелки — только неглубокой трехзубой вилкой.



ЧАШКИ ДЛЯ УСАЧЕЙ

Усы той эпохи выглядели величественно и благородно, пока перед их обладателем не ставили чашку чая. От пара таял воск, придававший усам форму, и уголки опускались.

В 1870-х британский гончар Харви Адамс изобрел особую чашку, запатентовав выступ в форме крыла — удобный барьер между усами и чаем.

Чашки были разных форм и размеров — от кружек до маленьких фарфоровых емкостей в виде ракушки, даже с тиснением имени владельца.

ВАЗЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Дикий сельдерей из Средиземноморья сложно выращивать в Англии. И до начала 1800-х те, кому удавалось раздобыть его, старались им похвастаться. В качестве украшений на модных столах стояли дутые стеклянные вазы для сельдерея с рифленым краем и именем владельца на дне.

БАНКА ДЛЯ СОЛЕНИЙ

Яркие банки из прессованного цветного стекла с перфорированной крышкой были украшением шикарных викторианских столов. Они стояли на серебряной подставке, к ним прилагались серебряные щипчики. Банки украшали чем угодно, от вензелей до горгулий. Банки показывали, что в доме достаточно слуг для приготовления маринованных овощей.



ПИРОГИ С ПТИЦАМИ

Полых керамических птичек ставили в центр пирога, чтобы из начинки выходил горячий пар. Казалось, клубы идут из клювов птиц.

Благодаря этому сочная начинка не пузырилась, но любой пекарь знает, что можно добиться того же несколькими надрезами сверху пирога. Однако тогда причудливые приспособления будут не нужны.



РАЙ ДЛЯ МЕДОВУХИ

СВЯТОЙ ОСТРОВ ЛИНДИСФАРН

В VII веке по приказу короля Освальда Нортумбрийского ирландский монах святой Эйдан основал на приливном острове Линдисфарн монастырь. Сохранились руины этого центра христианства по всему англосаксонскому королевству. Считается, что монахи из духовных побуждений варили превосходный золотой напиток. Медовуха, один из древнейших напитков в мире, упоминалась в древнегреческих текстах, индуистских священных писаниях и скандинавской мифологии, а употребление определенных ее видов стало путем к знаниям. Ее часто называли эликсиром богов; лучшие сорта производятся на Святом острове. Монахи уже отошли от дел, а история острова привлекла внимание медовара Дж. Майкла Хакетта. В начале 1960-х он открыл на острове винодельню святого Эйдана и стал варить линдисфарнскую медовуху, современный вариант древнего напитка. Опираясь на опыт древних римлян, добавлявших в медовуху виноградный сок, работники винодельни берут за основу сброженный мед, а также ароматные травы, перебродивший виноград, воду из местного колодца и чистый спирт. Дегустаторы называют святой напиток легким, бархатистым и сухим. Средневековый мед с крошечного острова (население — 180 человек) распространяется по всему миру.

Как попробовать

Винодельня святого Эйдана открыта во время отлива, когда до острова Линдисфарн безопасно добраться по дамбе. Примерно дважды в день, во время прилива, остров недоступен.



Индийское карри в Великобритании

За время 200-летней оккупации Индии британцы полюбили сложную, обильно приправленную специями кухню. На англичан в XIX веке произвело фурор карри: домохозяйки пытались воссоздать индийский вкус, используя местные продукты, а королева Виктория, благодаря которой оно стало модным в Англии, наняла поваров-индусов для королевской семьи.

Чтобы готовить блюдо было проще, британцы в XVIII веке изобрели порошок карри: смесь куркумы, чеснока, тмина и пажитника. Но она не была похожа на индийскую, где для разных блюд использовали свои приправы под общим названием карри.

Слово «карри» (вероятно, искаженное тамильское «кари») в зависимости от произношения означает «чернить» или «кусать». Португальские колонисты XV века восприняли его как универсальное слово для обозначения индийской кухни. Вместе с британским влиянием в мире распространилась и смесь карри, которую считали британской в разных кухнях — в Японии, Таиланде и Карибском бассейне. Даже наемным индийцам за границей вместе с зарплатой выдавали карри.

В середине XX века в Лондон прибывали иммигранты из Бангладеш. В основном они дезертировали с пароходов из Индии после тяжелой работы в машинном отделении. Они по дешевке скупали небольшие уличные кафе, пострадавшие от бомбежек во время Второй мировой. Кроме жареной рыбы с картошкой фри, там подавали карри и рис для растущего сообщества из Южной Азии. Работали они допоздна, чтобы привлечь любителей выпить, которые заказывали карри как закуску, с рисом или картошкой.



Шеф-повар готовит желтое карри на рынке Саутбэнк-Центр в Лондоне

Благодаря притоку иммигрантов из Индии на протяжении XX века карри становилось популярнее по всей стране. Курица тикка масала (сливочно-томатное карри, которое есть в меню любого индийского ресторана) лучше всего отражает британский индийский вкус.

Многие историки кулинарии считают, что блюдо придумал индийский шеф-повар в Великобритании. Курица на индийский манер казалась слишком сухой англичанам, и он полил запеченное мясо соусом, создав карри, которое продается десятками миллионов порций каждый год. В 2015 году каждый пятый ресторан Великобритании подавал карри, и самый популярный вариант — курица тикка масала.

Дешевая уличная еда со временем стала предметом гордости в Британии. Стены многих индийских ресторанов украшают звезды Мишлен и международные награды.

Трансляция церемонии вручения премии карри похожа на американскую премию «Оскар». Это важное мероприятие, и бывший премьер-министр Дэвид Кэмерон назвал его «Оскаром карри». Кулинарные светила и знаменитости в смокингах пробуют блюда индийских ресторанов Великобритании. Зал, залитый неоновым светом, вмещает 2000 уважаемых гостей. Церемония проводится по всему миру, от Европы до Австралии, от Ближнего Востока до Южной Африки; ее смотрят миллионы поклонников карри.

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ПИРОГ С РЫБЬИМИ ГОЛОВАМИ

«СМОТРЯЩИЕ НА ЗВЕЗДЫ»

Перед Рождеством в деревне Маусхол на побережье Корнуолла отмечают ночь, когда народный герой Маусхола XVI века Том Боукок отправился на рыбалку в опасный шторм. По легенде, в деревне был голод, но он наловил много рыбы и накормил всех. В другой версии кот Боукока помог успокоить бурю.

В честь отважного рыбака на празднике едят классический рыбный пирог с картофелем, яйцами и белым соусом, украшенный рыбьими головами (а иногда и хвостами). Рыбы тянут шеи сквозь корочку, как будто смотрят на звезды. Обычно берут сардину, но подойдет любая мелкая рыба, например анчоус, лишь бы была голова.

Как попробовать

Праздник устраивают ежегодно 23 декабря в трактире Ship Inn у края стены гавани. Местный рыбак, часто одетый как Том Боукок, бесплатно раздает пирог.



КОФЕЙНЯ В ТУАЛЕТЕ ВИКТОРИАНСКОЙ ЭПОХИ

КАФЕ ATTENDANT, ФИЦРОВИЯ • АНГЛИЯ

Как попробовать

В Лондоне несколько кафе сети Attendant, но только в том, что находится в Фицровии (Foley Street, 27a), есть писсуары.

Украшенные писсуары в подземном туалете когда-то служили джентльменам Викторианской эпохи. Теперь в самом элитном историческом туалете Фицровии можно выпить эспрессо, кофе с молоком и съесть тосты с авокадо. Спусти́тесь в подвал и займите место у фарфорового писсуара.

Общественный туалет построили в 1890-х, а в 1960-х закрыли. Более пятидесяти лет им никто не пользовался, потом здесь открыли престижное кафе.





НЕДОРОГОЕ ЦЕЛЕБНОЕ МОЛОКО

ИСКУССТВЕННОЕ ОСЛИНОЕ МОЛОКО • АНГЛИЯ

Как попробовать

Искусственное ослиное молоко уже непопулярно, но, если оно вам нужно, сезон улиток начинается летом.

Издревле те, кто мог себе это позволить, использовали ослиное молоко как панацею и косметическое средство. Говорили, Клеопатра купалась в ваннах ослиного молока, чтобы сохранить молодость кожи. Гиппократ рекомендовал его для лечения ряда заболеваний включая проблемы с печенью и лихорадку, а с 1700-х до начала 1900-х европейцы считали его целебным, помогающим при проблемах с легкими, кровью и даже истерии. Поэт Александр Поуп пил его из-за многочисленных проблем со здоровьем, о чем

упоминал в письме 1717 года: «Еще я пью ослиное молоко, о чем не буду шутить, хотя это богатая тема». По составу ослиное молоко очень похоже на человеческое грудное, оно считалось полезным в детских домах и у молодых родителей. Но ослиное молоко было недешево, и люди искали заменитель. По рецепту XVIII века нужно вскипятить ячмень в воде, добавить измельченные оленьи рога, корень энриго (растение, похожее на чертополох, успокаивающее кашель) и горсть раковин улиток, а затем разбавить коровьим молоком. Улитки есть почти во всех заменителях ослиного молока, часто целиком. Автор рецепта искусственного ослиного молока в конце пишет: «Можно не класть улиток, если они вам не нравятся, но лучше все-таки их добавить».



Рецепт долголетия тамплиеров

В XIII веке мужчины редко доживали до седин. Средняя продолжительность жизни даже среди богатых составляла всего тридцать один год. Для тех, кому перевалило за двадцать, эта цифра подскакивала до сорока восьми. Тамплиеры стали исключением: многим членам этого католического военного ордена было хорошо за шестьдесят, и даже в этом возрасте они умирали от рук врагов, а не от болезней. Тогда многие верили, что долголетие рыцарей даровано свыше, но современные исследования показывают, что причиной был строгий рацион.

Считается, что рыцари знаменитого ордена воинов жили очень скромно. В начале XII века существовал длинный и сложный свод правил — Устав ордена тамплиеров, включающий обеты бедности, целомудрия и послушания.

Рыцари должны были есть вместе молча, а столовые приборы приходилось передавать «тихо и скрытно... со смирением и покорностью».

Во время трапезы мужчины действовали сообща. Якобы из-за нехватки мисок два рыцаря ели из одной, и каждому было приказано следить за вторым, чтобы тот не брал больше своей доли и не ел слишком мало (поскольку орден был известен своим богатством, этот обычай стал скорее демонстрацией умеренности).

Чтобы уравновесить требования набожных людей к посту и потребности, связанные с активной жизнью, рыцари чередовали мясоедение и вегетарианство. Три дня в неделю они ели мясо, обычно говядину, ветчину или бекон, особенно много по воскресеньям.

В дни без мяса подавали хлеб, молоко, яйца, сыр, крупы и тушеные овощи. По пятницам рыцари постились: сухопутных животных заменяли рыбой. Рацион дополняло разбавленное вино в умеренных количествах. По средневековым стандартам рыцари придерживались здравых правил и жили полной жизнью, поэтому проживали намного дольше, чем считалось в то время возможным без божественного вмешательства.



Жак де Моле (ок. 1243–1314), последний великий магистр ордена тамплиеров

СПЯЩЕЕ ПОДЗЕМНОЕ МАСЛО

БОЛОТНОЕ МАСЛО • ИРЛАНДИЯ

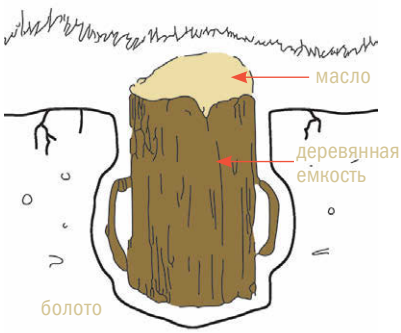
Как попробовать

Если вблизи от вас есть болото, заверните в марлю и полотенце сливочное масло и закопайте его там на несколько месяцев. Отметьте, где вы его спрятали.

При добыче торфа в сельской местности Ирландии можно найти огромный кусок масла. Масло, завернутое в шкуры животных или помещенное в деревянную либо глиняную емкость, лежало в земле сотни лет. Оно наверняка ужасно пахнет, сложно оценить его вкус, но, скорее всего, оно съедобно.

Болотное масло — масло из коровьего молока, зарытое на торфяных болотах (реже встречается говяжий жир). Как правило, ему несколько сотен лет, а некоторым сверткам несколько тысячелетий. Недавно попробовали болотное масло возрастом 3000 лет; по описанию, оно сильно отдавало плесенью.

Никто не собирался есть масло столетия спустя. В болоте прохладно, мало кислорода и высокая кислотность — идеально для хранения скоропортящихся продуктов (о чем свидетельствуют отлично сохранившиеся человеческие останки, найденные на болотах). Местные жители хранили здесь продукты за неимением холодильника, но часто забывали, где оставили еду. По другим теориям, масло подносили богам или прятали от воров и захватчиков.



Масло до сих пор находят по всей Ирландии и Великобритании. Чем оно старше, тем сильнее запах. Недавно в рамках эксперимента масло выдерживалось в болотах. Оказалось, если дать маслу состариться всего несколько месяцев, вкус становится приятным и землистым, как у хорошего пармезана.

ФИОЛЕТОВЫЕ ВОДОРОСЛИ И МЕДОВЫЕ ИРИСКИ

ДУЛЬСЕ И ЙЕЛЛОУМЕН • СЕВЕРНАЯ ИРЛАНДИЯ

Как попробовать

Обычно ярмарка Ould Lammas проходит в последние понедельник и вторник августа. Водоросли дульсе и конфеты йеллоумен продаются вместе или по отдельности.

До появления попкорна с соленой карамелью и крендельков в шоколаде на старейшей ярмарке Ould Lammas в Балликасле (Северная Ирландия) продавали сладко-соленое лакомство дульсе и йеллоумен, зародившееся в XVII веке.

Сладкая часть — йеллоумен — золотистые кусочки, похожие на ирески, из коричневого сахара, кукурузного сиропа, сливочного масла, уксуса и соды. Последние два ингредиента участвуют в реакции, придающей конфетам хрустящую и пузырящуюся консистенцию. Сладость разбивают молотком и продают в виде неровных осколков.

Соленая часть — дульсе — разновидность морских водорослей, собранных во время отлива вдоль побережья Северной Ирландии. Ирландские монахи

добывали их еще 1400 лет назад. Их едят сырыми или добавляют в суп, но чаще сушат на солнце и превращают в красновато-фиолетовые чипсы.

Неизвестно, почему дульсе и йеллоумен стали классической комбинацией, но уже сотни лет они продаются вместе. Местный торговец и резчик по мореному дубу Джон Генри Мак-Оли увековечил их в балладе о ярмарке: «Ты угостил свою Мэри Энн на ярмарке дульсе и йеллоумен?»



Продавец конфет йеллоумен на ярмарке Ламмас

КРЫША ДОМА В ФОРМЕ ЭЛИТНОГО ФРУКТА

ДОМ-АНАНАС В ДАНМОРЕ • ШОТЛАНДИЯ

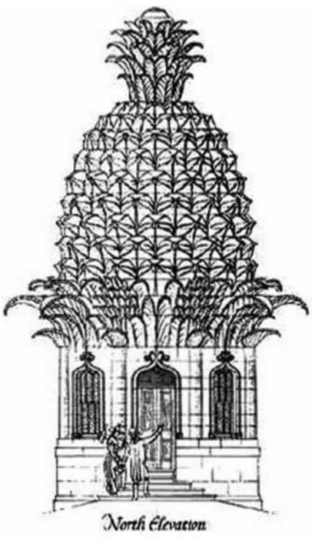
В 1493 году, во время второго путешествия в Карибское море, Христофор Колумб нашел на острове, ныне известном как Гваделупа, заброшенную деревню. Там было много свежих фруктов и овощей, в том числе странный, очень сладкий фрукт, который он описал как похожий на сосновую шишку, а внутри — на сладкое яблоко. Он привез ананас в Испанию, и европейцы быстро пристрастились к нему.

Сладкое и свежие фрукты были редкостью в Англии XVI века, и за ананасами гонялись, причем не только для еды, но и похвастаться. Экзотический фрукт могли позволить себе богачи и люди со связями, так как их привозили из долгих, трудных путешествий через океан и они часто портились до прибытия в порт. К XVII веку ананасы пользовались спросом. Их брали напрокат на праздник как украшения, а затем возвращали, и их покупали на еду более богатые. (В XVIII веке ананас стоил около 8000 долларов на нынешние деньги.) Капитаны привозили фрукты как символы статуса, выставляя у дома, чтобы объявить о возвращении из экзотических путешествий за границу.

Дом-ананас в Эйрте, пожалуй, самый экстравагантный в мире символ богатства и возвращения домой. Джон Мюррей, четвертый граф Данмора, покинул родовое имение в Шотландии и отправился в дебри колонии Вирджиния, где стал последним английским губернатором. В 1776 году он вернулся домой (с репутацией ужасного дипломата) и построил гигантский ананас (13,7 м) на крыше своего особняка, объявив соседям, что он дома и богат. Дом считается символом колониального избытка, но каменная кладка удивительна с точки зрения техники исполнения и многообразия художественных деталей. В 1973 году дом восстановил Национальный фонд Шотландии.

Как увидеть

Данморский дом-ананас открыт для посещений и аренды на праздники. Разместиться могут четверо.



САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК

АЙРН-БРЮ • ШОТЛАНДИЯ

Как попробовать

Irn-Bru продается по всей Шотландии. Чтобы попробовать настоящий шотландский коктейль, закажите айрн-брю шприц (газировка, просеко и горькая настойка ангостуры) в ресторане Bertie's fish-n-chip в Эдинбурге.

Каждую секунду продается примерно 20 банок Irn-Bru

Ярко-оранжевый шотландский лимонад, изначально Iron Brew (англ. «железный отвар»), сменил название после Второй мировой войны, когда британское законодательство ужесточило маркировку продуктов. Слова на упаковке должны были соответствовать тому, что внутри, и дело не в железе: лимонад с легким привкусом ржавчины содержал 0,002% цитрата железа аммония. Но «отвар» на самом деле не варили, и напиток назвали Irn-Bru. Сладкий лимонад со сливочным вкусом — самый популярный в Шотландии, даже известнее Coca-Cola.

То, что Irn-Bru содержит железо, — предмет гордости. Неоднозначные рекламные ролики показывали набирающих силу мужчин и бреющихся женщин. Неправдивая фраза «Сделано в Шотландии из металлических балок» использовалась много лет (железо в Irn-Bru — пищевая добавка). Напиток сравнивают с жидкой пряной жевательной резинкой с послевкусием имбиря, но многие утверждают, что вкус неописуем. Его часто называют вторым национальным напитком Шотландии после виски.



МЕТАНИЕ ХАГГИСА

ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО МЕТАНИЮ ХАГГИСА • ШОТЛАНДИЯ

Как попробовать

Чемпионат в Шотландии проводят 25 января, в честь дня рождения известного поэта и любителя хаггиса Роберта Бернса. Приз за рекорд — годовой запас бараньих рубцов.

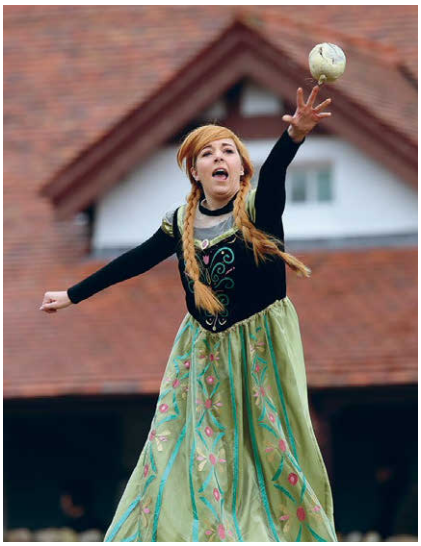
Бараньи рубцы, начиненные потрохами, вращаясь, взлетают в воздух и с глухим ударом падают на землю. Содержимое остается внутри оболочки. Если хаггис брошен правильно, она не рвется. Метание хаггиса — один из самых странных видов спорта в Шотландии. Участники поднимаются на платформу — перевернутую бочку из-под виски — и бросают вареный бараний рубец, фаршированный потрохами (сердце, печень и легкие), луком, овсянкой, салом и специями. Цель — метнуть хаггис как можно дальше. «Снаряды» проверяют перед соревнованиями, поскольку нельзя их закреплять.

Спорт начался с того, что ирландец Робин Дансит разместил в газете объявление о возрождении «древнего вида спорта» на Собрании кланов

в 1977 году (сбор потомков кланов Шотландии, проходящий в течение двух недель). Дансит утверждал, что игра возникла благодаря обычаю XVII века, когда женщины бросали хаггис мужьям, работавшим на болотах, а те ловили еду подолом килта.

В итоге Дансит стал президентом Всемирной ассоциации метателей хаггиса и написал книгу по истории этого спорта «Настоящий метатель хаггиса». Десятилетия спустя он сознался, что это обман: изначально он разместил рекламу, чтобы проверить, насколько доверчивы шотландцы.

Однако метание хаггиса по-прежнему популярно на Играх горцев и фестивалях по всей Шотландии и в странах, где живут шотландцы. Чемпионат проводится ежегодно. Нынешний мировой рекорд принадлежит Лорну Колтарту: в 2011 году на Играх горцев в Милнгави он метнул хаггис на 66 м. При этом Дансит отошел от изобретенного им вида спорта, посчитав дикостью факт, что люди, какими бы легковерными они ни были, метают хаггис.



Участница чемпионата мира по метанию хаггиса, 2015 год

Поедатель грехов: худшая работа в истории

В XVIII–XIX веках, когда в некоторых регионах Англии, Шотландии или Уэльса умирал близкий, по правилам приличия семья клала на его грудь хлеб, а затем приглашала специального человека, чтобы тот отпустил усопшему все мирские прегрешения. Это был не священник, а поедатель грехов. Ему платили за то, что он съедал хлеб с груди покойного вместе с его проступками.

Это был не просто обряд. Семья, нанявшая поедателя, верила, что хлеб впитал грехи близкого, и, как только его съедали, все они переходили к съевшему. Считалось, что душа поедателя была запятнана пороками других. Обряд был неприятным, но важным шагом на пути к тому, чтобы отправить близких на небеса.

Цена съеденных грехов за прожитую жизнь была невысока: всего четыре английских пенса, эквивалент нескольких современных долларов США. Рискующие своими душами были очень бедны, а хлеб и эль, которые им предстояло съесть и выпить, хотя формально и представляли грех, им давали бесплатно.



Истоки обряда покрыты мраком, но, скорее всего, он возник из более древних религиозных традиций. Исторически ученые считали, что он произошел от языческих ритуалов, но сейчас есть версия, что это наследие средневекового обычая: перед похоронами знать раздавала еду бедным в обмен на молитвы за умершего. Хлеб, возможно, символизирует мертвых, и его едят живые, как едят хлеб в День всех усопших верных.

Последним известным поедателем грехов в Великобритании был Ричард Манслоу, который взял на себя эту роль, потеряв троих детей из-за коклюша. Он умер в 1906 году. Почти сто лет спустя его память почтили церемонией на церковном кладбище и его собственными похоронами.

ВАЛЛИЙСКАЯ «ИКРА»

ЛАВЁРНЫЙ «ХЛЕБ» • УЭЛЬС

Как попробовать

Тосты с лавёрным «хлебом» подают на завтрак в Pettigrew Tea Rooms в Кардиффе (валлийский завтрак также включает сосиски, бекон, яйца, грибы, помидоры, печеные бобы и кровяную колбасу).



Валлийский лавёрный «хлеб» — единственный «хлеб», который можно намазать на хлеб.

Густую, липкую и питательную массу получают, вываривая нори — черно-зеленые морские водоросли, растущие на побережье Уэльса. Соленые морские водоросли, вкусом напоминающие устрицы или оливки, богаты белком и минералами, особенно железом и йодом. Их едят и сырыми, но многие их варят примерно шесть часов и замешивают в пасту (именно из-за вымешивания блюдо называют «хлебом»). Получается соленая и хрустящая намазка со вкусом моря.

Лавёрный «хлеб» — обязательная часть валлийского завтрака: жаренный в свином жире, смешанный с овсянкой или намазанный на хлеб. Изначально это была еда бедняков, теперь — предмет гордости.

Валлийский актер Ричард Бёртон назвал этот деликатес валлийской «икрой». В 2017 году Европейская комиссия внесла его в список защищенных пищевых продуктов наряду с пармской ветчиной и шампанским.



Водоросли на пляже Фрешуотер-Уэст в Пембрукшире, Уэльс

ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

СПА С ПИВОМ В ЗА́МКЕ

ПИВНЫЕ БАССЕЙНЫ СТАРКЕНБЕРГЕРА • АВСТРИЯ

Внутри 700-летнего за́мка австрийского пивовара Старкенбергера можно получить от пива все: узнать его историю, выпить, а в финале искупаться в пиве.

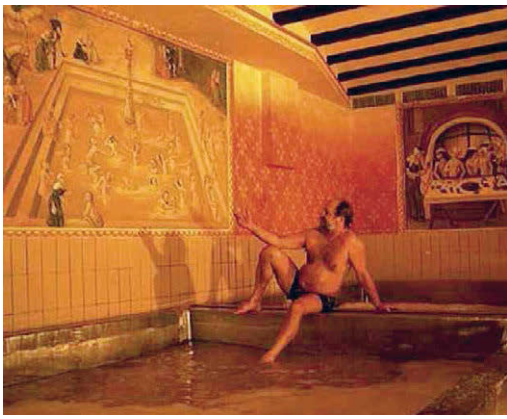
В семь бассейнов глубиной почти по 4 м каждый наливают около 42 000 пинт (20 000 л) теплого пива (и немного воды). Купальщики расслабляются, погрузившись в эль с витаминами и кальцием. Говорят, он успокаивает кожу и помогает вылечить открытые раны и псориаз.

Бассейны открыли в 2005 году, когда старый ферментационный погреб за́мка обветшал. В бассейне жарковато, так что закажите холодного пива, чтобы остыть. Пить из бассейна не стоит.

Как попробовать

Замок Старкенбергера стоит на вершине холма в западной Австрии, в Тарренце. 300 долларов за два часа купания в пиве кажутся дорогим удовольствием, но это гораздо дешевле, чем делать самим ванну, наливая туда 42 000 пинт.

Стены спа-зала расписаны картинами



МЕЖДУНАРОДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ЗАКВАСОК

БИБЛИОТЕКА ЗАКВАСОК • БЕЛЬГИЯ

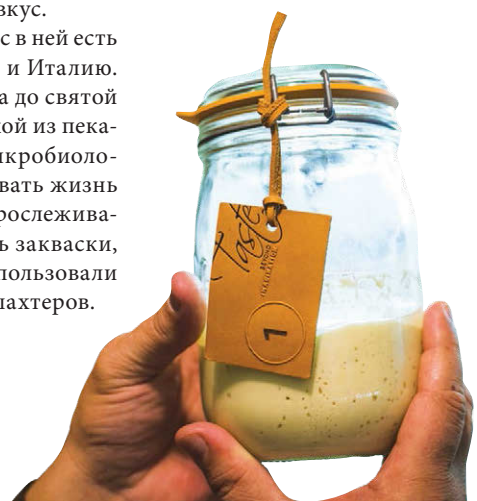
В недрах исследовательского центра Бельгийской хлебопекарной корпорации есть библиотека заквасок: 107 живых заквасок для сохранения биоразнообразия хлеба. Вдоль стен стоят холодильники со стеклянными дверцами, где в банках хранятся образцы, по два на полке, как драгоценности. Карл Де Смедт, руководитель библиотеки с 2013 года, знает историю каждого. Его задача — найти как можно больше экземпляров. И, по словам Де Смедта, он единственный в мире библиотекарь заквасок.

Закваски сохраняются естественным путем, с живыми дрожжами и бактериями их домашней среды. Для выпекания хлеба закваску добавляют в муку и воду. До появления товарных дрожжей около 160 лет назад хлеб пекли на закваске. В зависимости от бактерий в ингредиентах, воздухе и даже на руках пекаря каждый такой хлеб имеет уникальный вкус.

Де Смедт много путешествует, пополняя коллекцию, и сейчас в ней есть образцы из двадцати стран включая Японию, Венгрию, Китай и Италию. Они сделаны разными людьми из разных ингредиентов, от сока до святой воды. Каждые несколько месяцев закваски подкармливают мукой из пекарен, откуда они привезены, чтобы не слишком менялся их микробиологический состав. При регулярной подкормке можно поддерживать жизнь колоний бактерий бесконечно, и история некоторых заквасок прослеживается на протяжении десятилетий. В библиотеке Де Смедта есть закваски, приготовленные потомками золотодобытчиков Юкона; они использовали пузырящуюся смесь в выпечке хлеба и лепешек для голодных шахтеров.

Как увидеть

Библиотека заквасок находится в Сент-Вите, Бельгия, но закрыта для публики. Можно найти Карла Де Смедта в соцсетях (его Instagram @the_sourdough_librarian); известно, что он проводит экскурсии.



ГОНКА ГЕДОНИСТОВ

МАРАФОН В МЕДОКЕ • ФРАНЦИЯ

Как попробовать

На марафон в Медоке можно зарегистрироваться на официальном сайте. Заранее бронируйте жилье: гонка гедонистов очень популярна.

Участники ежегодного марафона в Медоке бегут 42,2 км по сентябрьской жаре в костюмах, не предназначенных для гонок, и останавливаются по пути, чтобы выпить двадцать три бокала вина и закусить местными деликатесами: фуа-гра, устрицами, стейком и мороженым. Многие начинают забег с похмелья: накануне вечером принято участвовать в «макаронной вечеринке», где подают много местного вина.

Около 10 000 участников в костюмах смурфиков, младенцев, гроздей винограда и гавайских танцовщиц бегут мимо виноградников по удивительной местности, останавливаясь в замках, чтобы поесть и выпить. Можно и потанцевать (на маршруте стоят оркестры) или искупаться в озере. В перерывах бегуны пьют воду и принимают имодиум, стабилизируя свое состояние, но это не всегда помогает. От прыгающих в желудках моллюсков и бордо героев мультиков рвет на обочине, но затем они снова продолжают гонку.



Костюмированный кулинарный марафон проходит в винодельческом регионе Медок накануне сбора винограда

Главное — не победить, а финишировать. Гонка длится шесть с половиной часов, нужно использовать все время и насладиться процессом. Но не так просто пробежать 42 км. Даже когда вы пьете эликсир мужества, нельзя забывать мудрые слова с одной из вывесок на дороге: «По-английски pain — “боль”, а по-французски — “хлеб”».

УДИВИТЕЛЬНЫЙ ЛИКЕР ДОЛГОЛЕТИЯ

ЗЕЛЕНЫЙ ШАРТРЕЗ • ФРАНЦИЯ

Как попробовать

Зеленый шартрез продается в винных магазинах по всему миру. Чтобы узнать, как его делают, приезжайте в погреба шартрез в Вуароне. Это самый длинный винный погреб в мире, а экскурсия заканчивается дегустацией.

В 1084 году святой Бруно Кёльнский основал орден молчаливых монахов — картезианский. Они жили в долине гор Шартрез во Французских Альпах, недалеко от Вуарона. К 1605 году это был уважаемый орден, и маршал артиллерии короля Генриха IV подарил картезианцам древнюю рукопись алхимиков с рецептом эликсира долголетия. Изучив документ, даже самые ученые из монахов пришли в замешательство: для приготовления напитка требовались 130 разных растений, передовые методы дистилляции, инфузии и мацерации. До 1737 года никто не пробовал этот рецепт, и даже после этого, по мнению исследователей, аптекарь монастыря позволял себе отступления от рецепта.

Одинокий монах на муле доставлял первые бутылки крепкого травяного зелья (69% алкоголя) в окрестные деревни. В 1764 году картезианцы



сделали на основе этого рецепта более мягкий ликер — зеленый шартрез. Это был сладкий травяной ликер, разливающий тепло по телу и прочищающий пазухи, в нем было 55% алкоголя, как и в современной версии. Сами монахи рекомендуют пить его охлажденным или со льдом.

Несмотря на растущий спрос, всего два монаха ордена продолжили традицию, передавая рецепт из поколения в поколение. Сегодня только Дом Бенуа и брат Жан-Жак знают все ингредиенты и способ приготовления любимого травяного ликера. Каждую партию выдерживают в огромных дубовых бочках в самом длинном в мире винном погребе. Через несколько лет они пробуют напиток и решают, готов ли он к розливу.

Шампанское когда-то было энергетиком

Лондонский олимпийский марафон 24 июля 1908 года вошел в историю как адская гонка: из пятидесяти пяти бегунов, стартовавших из Виндзорского замка, финишировали только двадцать семь. Большинство участников сдались до середины дистанции, и некоторые были пьяны.

До середины XX века бренди, шампанское и стрихнин (крысиный яд) считались усилителями продуктивности: традиция, уходящая корнями в Древнюю Грецию и Китайскую империю. Тренеры, сопровождающие спортсменов на машинах или велосипедах, раздавали им напитки в середине гонки. Алкоголь сопровождался наркотиками, чтобы притупить боль и усилить агрессивность.



Ирландско-американский чемпион Джонни Хейс пересекает финишную черту на пути к победе

Допинг не контролировали до 1920-х, а алкоголь использовался вплоть до 1980-х (шампанское особенно ценилось как восстановитель сил). Но на Олимпийском марафоне 1908 года сильное средство показало себя ненадежным.

Кандидат на победу, двадцатилетний канадский бегун Том Лонгбоут, перегрелся и на 27-м километре выпил шампанского. Через 3 км он потерял сознание и вышел из гонки.

Южноафриканец Чарлз Хефферон вырвался вперед на четыре минуты, но за 3 км до финиша тоже выпил шампанского. У него так заболел живот, что он пропустил двух бегунов и финишировал третьим.

На финишной прямой 80 000 зрителей наблюдали за лидером, итальянским кондитером Дорандо Пьетри, который шатаясь бежал к финишу. Уже на последних сотнях метров, измученный, он пять раз падал в обморок, бежал не в том направлении, и обеспокоенные медики делали ему массаж сердца. Волнуясь за жизнь Пьетри, врач поддержал его на финише, за что его дисквалифицировали, а медали перераспределили. Одни говорят, что Пьетри был пьян, другие — что и он, и Лонгбоут отравились стрихнином.

Но не всем пьяным бегунам стало плохо. Фактический золотой призер Джонни Хейс признался, что во время гонки выпил бодрящий глоток бренди, а бронзовый призер Джозеф Форшоу глотнул бренди, чтобы успокоить боль в боку. Тогда тренеры считали, что с обезвоживанием лучше справляется вино, чем вода (на Парижских играх 1924 года на станциях регидратации давали бокал вина), но позже эта теория была опровергнута наукой и поведением пьяных бегунов.

МОЛЛЮСКИ КРУГЛОСУТОЧНО

АВТОМАТ ПО ПРОДАЖЕ УСТРИЦ • ФРАНЦИЯ

Как попробовать

Торговый автомат находится в La Maison Neuve на улице Ars-en-Ré. Принимает кредитные карты.

На французском острове Иль-де-Ре много устричных магазинов, но ни один не работает круглосуточно. Устрицеводы Брижит и Тони Бертело, чей магазин L'Huitrière de Ré открыт шесть дней в неделю, продают моллюсков двадцать четыре часа в сутки из торгового автомата рядом с магазином.

Автомат предназначен для продажи устриц в упаковках от двух до пяти дюжин. Дюжина устриц стоит около 8 долларов, что соответствует цене в магазине (из соображений безопасности и здоровья устрицы продаются закрытыми). Клиенты могут сделать заказ заранее и получить его в торговом автомате с помощью персонального кода. Здесь можно заказать и другие продукты, например паштет и морскую спаржу, и получить их в автомате вместе с устрицами.



КРУПНЕЙШИЙ ПРОДУКТОВЫЙ РЫНОК

РЫНОК РЁНЖИ • ФРАНЦИЯ

В восьми километрах к югу от Парижа, в пригороде Рёнжи, находится малоизвестный центр международной гастрономии. На рынке Рёнжи, занимающем более 2000 м², есть отдел морепродуктов размером с футбольное поле, павильон с сотнями видов сыров, башни из салата и апельсинов высотой до потолка, отдел дичи. Кроме продуктовых магазинов, здесь есть девятнадцать ресторанов, банк, почтовое отделение, гостиница, заправочные станции и собственная полиция.

На рынке Рёнжи работают около 13 000 сотрудников, многие — торговцы во втором или третьем поколении. Работа начинается около полуночи, отделы открывают двери в два часа ночи: первый — секция морепродуктов, а последний (в пять утра) — фрукты и овощи.

Рынок существует с V века, но местоположение в течение времени менялось. В 1135 году Людовик VI перенес его с берегов Сены в центр Парижа, где он стал знаменитым Ле-Аль. До 1969 года он оставался Ле-Алем, пока не переехал на свое нынешнее место в Рёнжи.

Как увидеть

Чтобы посетить рынок, нужно заказать экскурсию, часто включающую завтрак. Необходима карта покупателя, за которую взимается ежегодная плата.

Каждый год на рынке Рёнжи продается более 1 млн тонн фруктов и овощей



СЫР РУЧНОЙ РАБОТЫ С МУЗЫКОЙ

МУЗЫКАЛЬНЫЙ СЫР • ГЕРМАНИЯ

Как попробовать

Зайдите во франкфуртский ресторан Lohrberg-Schänke. Там подают сыр ручной работы и другие фирменные блюда гессенской кухни.

Музыкальный сыр ручной работы — фирменное блюдо южной земли Гессен, где ломтики сыра сочетаются с терпким яблочным сидром. Хлеб с маслом и луком, посыпанный семенами тмина, — популярная основа для полупрозрачного духовитого сыра. Местные жители говорят, что после сыра «музыка» напоминает выпускание газов, сопровождающее употребление сырого лука.



Кроме любителей запаха и неприличных шуток, у сыра много поклонников среди худеющих, бодибилдеров и бегунов. Сыр содержит много белка, мало жира и ускоряет пищеварение.

СПАГЕТТИ ИЗ МОРОЖЕНОГО «САНДЕЙ»

СПАГЕТТИ-МОРОЖЕНОЕ • ГЕРМАНИЯ

Как попробовать

Семейное кафе-мороженое Дарио Фонтанеллы Eis Fontanella по-прежнему работает, так что в Мангейме можно отведать оригинальное блюдо.

Любой ребенок расстроится и возмутится, если пообещать ему мороженое, а вместо этого дать обычную еду. Исключение — если на тарелке будут спагетти из мороженого, копия национального блюда Италии и популярное немецкое лакомство.

Дарио Фонтанелла, придумавший этот десерт, был сыном иммигранта из северной Италии, приехавшего в Мангейм в 1930-е, где открыл кафе-мороженое. В 1969 году он решил посвятить десерт родине. Он воссоздал культовую тарелку спагетти с томатным соусом и сыром пармезан. Ванильное мороженое прогоняли через охлажденный пресс для яичной лапши, откуда выходили тонкие нити, похожие на спагетти.

Фонтанелла клал мороженое на слой взбитых сливок, поливал клубничным «томатным» соусом и посыпáл «пармезаном» из белого шоколада. Вафля или печенье сбоку имитировали кусок итальянского хлеба.



Сейчас десерт настолько известен, что немецких детей уже не провести.

Фонтанелла получил премию Bloomaulorden — высшую награду для жителя Мангейма, — он так и не запатентовал свое творение. Сейчас почти в каждом немецком кафе-мороженом готовят это лакомство. За пределами страны мороженое в виде макарон малоизвестно, так что по-прежнему можно обманывать детей.

ГРОБНИЦА ВУЛКАНИЧЕСКОЙ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

ПРОМЫШЛЕННЫЙ МУЗЕЙ ПОМИДОРОВ • ГРЕЦИЯ

В 1945 году, когда во Влихаде открылась фабрика томатной пасты, на острове Санторини почти не было жизни: не было электричества, машины работали на угле, а для мытья помидоров и приготовления пасты качали морскую воду. Фермеры ходили на фабрики пешком, ведя за собой мулов, груженных плетеными корзинами с помидорами.

На фабрике собирались островитяне, которые гордились уникальными помидорами с их земли. Томаты Санторини похожи на помидоры черри, но уникальны благодаря климату и геологии острова. Санторини расположен на активном вулкане, извержение которого произошло в 1646 году до н. э., и покрыт плодородным вулканическим пеплом. Древние питательные вещества подарили томатам сладкий вкус, яркий аромат и тонкую кожицу. Им достаточно минимума воды (как многие культуры на сухом острове, они извлекают влагу из утреннего тумана и не требуют полива). Благодаря насыщенному вкусу эта паста исключительна, и фабрики томатов процветали с 1920-х по 1970-е. Потом бизнес пришел в упадок, но знаменитая культура — по-прежнему основа кухни острова, ее расцвет увековечен в Промышленном музее помидоров.

Несмотря на унылое название, экспонаты показывают остров до того, как он стал туристическим. Кроме оборудования и исторических материалов, в музее есть интервью бывших рабочих, рассказывающих об ушедшей эпохе. Их можно посмотреть, уплетая брускетту с бокалом местного вина.

Как увидеть

Получасовая экскурсия стоит 5 евро. В цену включен вход в галерею современного искусства по соседству.



МАЛОИЗВЕСТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕНЫЕ ЧЕРНИЛЬНЫЕ МЕШОЧКИ ОСЬМИНОГА • ГРЕЦИЯ

На гористом островке Калимнос можно поесть отменные, но малоизвестные греческие морепродукты, самые редкие — жареные чернильные мешочки осьминога. Блюдо трудно найти, и у него нет официального названия.

Важно не проколоть мешочек, чтобы он сохранил форму и чернила не вытекли. Его быстро варят, чтобы затвердела кожица, потом хорошенько обваливают в муке и слегка обжаривают в оливковом масле. Из специй обычно используют соль и перец. Текстура блюда напоминает густую овсянку, а насыщенный вкус — куриную печень.

Чернильные мешочки — часть традиции поедания субпродуктов на Калимносе. Когда добыча морских губок стала основной отраслью на острове, ныряльщики месяцами были в море и ели все части пойманной рыбы. Хотя промысел сильно пострадал из-за болезней губок, философия питания ныряльщиков отразилась на местной кухне. На рыбных рынках и в тавернах острова вы найдете и другие необычные блюда: яичники осьминога за два фунта, кишки рыбы-попугая и асцидии, консервированные в соленой воде.



Как попробовать

Отведайте чернильных мешочков в ресторане O Sfouggaras на пляже Влихада на юге Калимноса.

ПИОНЕР ЕДЫ

ТОМ КАРВЕЛ

(1906–1990)

Если вспоминать достижения греков, среди которых философия, геометрия, будильники и Олимпийские игры, то мягкое мороженое не сразу придет на ум.

Но культовым десертом мы обязаны Тому Карвелу — урожденному Томасу Карвеласу из Афин.



Карвел эмигрировал в нью-йоркский Нижний Ист-Сайд и скромно жил, зарабатывая чисткой обуви, ремонтом машин и игрой на барабанах в диксиленде. В двадцать шесть лет у него обнаружили туберкулез и дали три месяца жизни. Карвел занял 15 долларов у будущей жены Агнес и уехал из города, чтобы доживать свои дни на свежем воздухе, продавая мороженое.

В выходной (в честь дня памяти в 1934 году, через два года после того, как ему поставили диагноз) Карвел проколол колесо и съехал на обочину, хотя надеялся продать в тот день больше обычного. Проезжающие мимо принимали грузовик за придорожный киоск и останавливались купить мороженого, восхищаясь уникальной текстурой тающих десертов. Дела в тот день шли лучше, чем обычно, и Карвел решил остаться на месте, заключив договор с ближайшим магазином керамики на использование их электричества. В 1936 году Карвел по-прежнему продавал чуть подтаявшее мороженое и купил помещение магазина керамики, который носил его имя семьдесят два года.

Карвел ухватился за свой второй шанс и начал работать. Используя знания, полученные во время работы в магазинах во время Второй мировой войны, Карвел создал свое оборудование.

Он придумал систему, когда сливки мгновенно замерзали на стенках ледяного резервуара, и с помощью острых лезвий снимал холодную мягкую ленту из сливок. Карвела знают как «отца франчайзинга»: он начал торговать полностью оборудованными магазинами мягкого мороженого включая обучение персонала, рецепты и торговую марку.

Карвел стал покровителем растущей империи мягкого мороженого. Его узнавали по глубокому, хриплому голосу, которым он «ужасно аппетитно» рекламировал лакомство по радио вживую, без сценария. Десятилетиями голос Карвела, один из самых узнаваемых в рекламе, призывал к достижению американской мечты. Ему приписывают изобретение мягкого мороженого, торта-мороженого, идеи «два по цене одного» и Колледжа мороженых наук. Ему принадлежали более трехсот патентов, авторские права и товарные знаки.

В 1990 году, когда Карвел умер, под его вывеской работало около восьмисот магазинов мороженого. Его уход был триумфальным (он продал свой бизнес на 80 млн долларов). Однако кончина восьмидесятилетнего старика ознаменована скандалом. Племянница Карвела Памела и вдова Агнес двадцать лет судились против президента и вице-президента Фонда Карвела, которых Памела обвинила в отравлении дяди. Разбирательство не увенчалось успехом (просьбу Памелы об эксгумации тела отклонили), но наследие Карвела огромно: его фабрика мороженого по-прежнему процветает в стране, где он жил.



РЫБА-КОШМАР

РЫБА САЛЬПА • КИПР

На арабском название рыбы означает «творящая сны». Фраза витиевато описывает видения, которые способна вызывать рыба. Некоторые сальпы содержат токсин, вызывающий яркие, часто страшные галлюцинации.

Этот серебристый морской лещ обитает у восточного побережья Африки и по всему Средиземноморью, о нем упоминали и древние римляне, и полинезийцы. Эффект может сохраняться несколько дней, видения напоминают ужастики. В 2006 году в журнале Clinical Toxology опубликовали исследование, где рассматривали два случая, когда мужчины ели сальпу на Французской Ривьере. У одного были слуховые галлюцинации «человеческих криков и птичьего визга». Другой «не мог вести машину, поскольку видел гигантских членистоногих вокруг».

Об ихтиоаллиеинотоксизме, или галлюциногенном эффекте от рыб, ученым известно немного. Есть теория, что причина в фитопланктоне или водорослях, который они едят. Возможно, сказываются сезонные факторы: в исследовании 2006 года говорится, что уровень токсина выше осенью, но большинство отравлений зарегистрировано весной и летом. Однако большинство сальп не галлюциногенны, а у остальных яд распределен неравномерно. Чаще всего его находят в голове рыбы, а некоторые участки не содержат его вообще. Но, к сожалению, вы не узна́ете наверняка, пока не поймете, что гонитесь за огромными пауками.

Как попробовать

Сальпа продается по всему Средиземноморью, но лучше не рисковать.



С виду нельзя определить, от какой рыбы будут кошмары

Рога единорога

Странный способ проверить наличие яда

Веками великие умы Европы, от Аристотеля до Леонардо да Винчи, верили в единорогов. А врачи утверждали, что с помощью чистого белого рога единорога можно обнаружить яд. Тогда болезни и недуги часто списывались на отравление, и это был ценный инструмент. Считалось, что, если рог обмакнуть в еду или вино, от соприкосновения с ядом он будет дымиться или потеть.

В Средние века рог единорога был обязательным предметом обихода членов королевской семьи и богатых (особенно тех, у кого были враги). Но где они брали рог в мире, где нет единорогов?

Много лет викинги хранили секрет: в арктических водах они охотились на нарвалов ради бивней, выраставших более 2,5 м в длину и сужавшихся к концу. На берегу викинги продавали их как рога единорогов, и к XII веку закрученный бивень стал общепринятым изображением волшебной части единорога.

Редкие и нерационально дорогие рога единорога стали символом статуса и мистическим инструментом. У Лоренцо де Медичи был бивень стоимостью 6000 золотых монет, а у королевы Елизаветы I — 10 000 фунтов стерлингов (цена целого замка).

Датских правителей короновали на троне из рога единорога; он до сих пор выставлен в копенгагенском замке Розенборг.

Ни разу рог не дымился, не потел и не обнаруживал яд, однако торговля рогами единорогов процветала несколько веков.



ВИННЫЕ ОКОШКИ ЭПОХИ ВОЗРОЖДЕНИЯ

ВИННЫЕ ОКОШКИ • ИТАЛИЯ

Как увидеть

По данным Ассоциации винных окошек Флоренции, в центре города их 152; их можно найти с помощью интерактивной карты. Действующее окошко находится в ресторане Babae по адресу: Via Santo Spirito, 21/R.

Будете во Флоренции — обратите внимание на окошки на уровне тротуара. Многие заштукатурены и покрашены. По-итальянски они называются buchette del vino. Это закрытые наглухо порталы, через которые когда-то передавали любимый напиток в Италии, отсюда и название: винные окошки.

В 1559 году Козимо Медичи издал указ, согласно которому знатные семьи могли продавать вино со своих виноградников прямо из дворцов. Любой с улицы мог постучать в окно, встроенное в фасад дворца, и попросить вино. Слуга забирал пустую бутылку и деньги, наполнял ее в подвале и передавал обратно на улицу.

В XVII веке, в период эпидемии бубонной чумы, такая система стала цениться больше. Окошки позволяли людям продавать вино, не опасаясь личного контакта. Тогда питьевая вода часто была заражена и вино ценили за лечебные свойства.

К XX веку винные окошки утратили популярность, но в новую эпоху социальной дистанции снова открылись. Например, ресторан Babae в районе Санто-Спирито во Флоренции снова открыл старинное винное окошко, где можно безопасно получить бокал красного.



Ассоциация винных окошек повесила мемориальные доски рядом со знаменитыми винными окошками

ЛИЧИНКИ СЫРА ПЕКОРИНО

КАСУ МАРЦУ • ИТАЛИЯ

Вы отрезаете кружок идеально выдержанного сардинского пекорино, снимаете верх и видите извивающихся личинок. Если это касу марцу, то так и должно быть. Касу марцу, по-сардински «червивый сыр», — продукт ферментирования, вызванного личинками. Сыровары вырезают небольшое отверстие в голове овечьего сыра и оставляют его на воздухе. Сырные мушки Piophila casei проникают внутрь и откладывают яйца. Вылупившиеся личинки расщепляют жиры и белки сыра, создавая мягкую кремовую текстуру.

Когда клейкая lagrima («слеза») просачивается сквозь оболочку, сыр готов к употреблению. Он острый и жгучий, немного похож на спелую горгонзолу, с легкой кислинкой после личинок.

Даже если кусок сливочного сыра кажется безобидным, будьте осторожны. Как отмечает журнал Science of Cheese («Наука о сыре»), «личинки сырной мухи прыгают на несколько сантиметров», поэтому стоит защитить глаза, нарезая сыр.

Когда личинка попадает в глаз, это неприятно, но гораздо хуже их съесть живыми: они вредны для организма, вызывают боль, тошноту и рвоту. Но купить сыр с мертвыми личинками нельзя; это значит, что он испортился. Какое решение? Многие рискуют и едят живых личинок. Или сыр разминают, личинки погибают, а сыр намазывают на тонкие лепешки. Или кусок запечатывают в пластиковый пакет и, когда звук копошащихся личинок смолкает, сыр едят.

Касу марцу — самый известный сыр с личинками, но не единственный. В регионе Абруццо есть марчетто, в Калабрии — касу ду куаггиу, во Фриули — сальтарелло фриулано, а в Молизе — каси пунт.

Как попробовать

Из-за риска для здоровья официальный статус касу марцу неясен (в ЕС он запрещен), поэтому придется его поискать. Можно спросить о нем в сардинском магазине сыра.



Рацион гладиаторов

Кто лучше воплощает западное представление об идеальном телосложении мужчины, чем римский гладиатор? Поджарых мускулистых воинов изображают в классическом искусстве и современной поп-культуре как образец совершенного тела, хотя на самом деле их пресс и грудные мышцы были покрыты дрожащим слоем подкожного жира.

Раскопки могилы гладиаторов 2000-летней давности, где нашли кости шестидесяти семи бойцов, показали, что те потребляли много углеводов. Используя метод изотопного анализа, венские исследователи изучили останки скелетов гладиаторов на наличие кальция и цинка и обнаружили, что бойцы ели мало мяса, но много углеводов и кальция. Их выводы подтвердила «Естественная история» Плиния, где он называет гладиаторов «пожирателями ячменя».



По мнению исследователей, вегетарианский рацион был не следствием бедности, а способом улучшить достижения воинов на поле боя.

Продукты, увеличивающие вес, например углеводы, повышали уровень защиты организма: нервные окончания были менее подвержены воздействию, а кровоточащие раны менее опасны. Благодаря дополнительному слою жира стали возможны яркие сцены: из раны хлестала кровь, но воин продолжал бой.

Как и современные спортсмены, гладиаторы принимали добавки кальция. Они пили крепкие напитки из горелых растений или костной золы. Уровень кальция в костях воинов был сильно выше, чем у обычных граждан.

Перед большой битвой гладиаторам устраивали банкет, где у них была редкая возможность поесть вкусных продуктов, например мяса. Но был риск, что пьяные и буйные хозяева и гости раньше начнут кровопролитие, и гладиаторы часто расставались с жизнью до официального начала соревнований.

«БОЖЕСТВЕННАЯ ПРЯЖА»

СУ ФИЛИДЕУ • ИТАЛИЯ

Как попробовать

Побывайте на Сардинии во время праздника в монастыре святого Франциска в мае или октябре. Наденьте удобную обувь.

Раз в год паломники на Сардинии под покровом ночи отправляются из города Нуоро в деревню Лула. Они идут в знак солидарности, отказываясь от сна и крова, сотнями и даже тысячами. Через 32 км они добираются до места назначения — входа в монастырь Сан-Франсиско.

Паломники упорствуют не ради святого места, а чтобы отведать, пожалуй, самую редкую лапшу в мире. Су филидеу (по-сардински «пряжа бога») сложно приготовить. Ее делают всего несколько женщин на Земле из одной сардинской семьи, и они работают каждый день, чтобы сделать достаточный запас и накормить паломников дважды в год на праздник Сан-Франсиско. Уже почти триста лет женщины в семье Абраини передают другу другу секрет приготовления пасты.

Ингредиенты просты: манная крупа, вода и соль. Блюдо тоже выглядит несложно: наваристый бараний бульон и порция острого сыра пекорино. Но приготовить лапшу почти невозможно. Инженеры компании Barilla пытались создать оборудование, способное воспроизвести ее, но тщетно. Знаменитый шеф-повар Джейми Оливер приезжал на Сардинию в надежде научиться готовить удивительную лапшу, но через два часа сдался.

Паола Абраини, нынешний матриарх традиции, говорит, что самое сложное — «понять тесто руками». Она месит до тех пор, пока оно не станет



Паола Абраини, матриарх единственной семьи, где готовят су филидеу, демонстрирует свое мастерство

похоже на пластилин, делит на более мелкие кусочки и лепит цилиндры. Если манному тесту не хватает эластичности, она окунает пальцы в миску с соленой водой. Когда тесто кажется сухим, в дело идет несоленая вода. Поиск баланса, по мнению Абраини, может занять годы, и она знает это наверняка, поскольку занимается этим уже более сорока лет.

Когда консистенция совершенна, Абраини растягивает тесто в воздухе, складывает пополам и снова тянет. С каждым разом пряди все тоньше и их все больше. Проделав это восемь раз, она получает 256 тонких нитей.

Затем женщина осторожно растягивает лапшу на круглой деревянной раме, перекрещивая три слоя в «тканый» узор. Когда су филидеу высыхает на солнце, ее разламывают на квадратные кусочки и хранят в ожидании паломников.

СЫР С КОНТРАБАНДНОЙ САЛЯМИ

КАЧОКАВАЛЛО ЭМИГРАНТА • ИТАЛИЯ

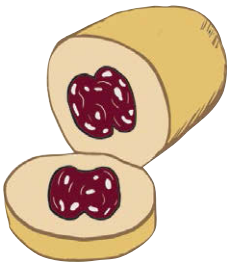
Представьте, что сейчас начало XX века. Вы покидаете родной город на юге Италии, чтобы сесть на корабль и уплыть за тысячи километров через Атлантику строить новую жизнь в США. Естественно, вы задумываетесь о привычной еде. В Новом Свете вам захочется любимого сыра и вяленой свинины. Сыр разрешено ввозить в Америку. Но как быть с салями соппрессата, если мясо запрещено к ввозу в страну? Группе мигрантов из Валло-ди-Диано в Салерно удалось решить задачу: нужно спрятать колбасу в головке сыра.

Качокавалло эмигранта — хитроумный способ спрятать незаконную вкуснятину (острую свиную салями соппрессата) в законной (сыре качокавалло). Название сыра означает «верхом на лошади» и происходит от традиционной техники изготовления, когда сырные головы, соединенные веревкой, которая напоминает поводья, подвешивали попарно.

Сегодня немногие производители делают головы сыра с салями внутри по рецепту, передаваемому из уст в уста из поколения в поколение.

Как попробовать

В зависимости от правил импорта мяса в вашей стране можно заказать качокавалло эмигранта у итальянских розничных продавцов онлайн. Но по возможности лучше съездить в Салерно.



СИЦИЛИЙСКАЯ МАННАЯ ПЕКАРНЯ

«ФИАСКОНАРО» • ИТАЛИЯ

Как попробовать

Пекарня «Фиасконаро» находится на площади Piazza Margherita в Кастельбуоно. Местный хлеб развозят по всему миру, но те, кто приезжает сюда лично, уезжают не с пустыми руками.

Столетиями ученые спорят о происхождении манны — таинственного вещества, которое, согласно Библии, Бог дал израильтянам, когда они путешествовали по пустыне. Но в Поллине, в горах Мадоние на Сицилии, манна — высушенный сок узколистного ясеня Fraxinus angustifolia. Она известна на Сицилии примерно с IX века, когда арабы стали собирать там смолу ясеня. Сейчас манну используют немногие, в основном те, кому за семьдесят. Период сбора в конце лета очень короткий. С появлением дешевого сахара и новых технологий традиция использования манны пришла в упадок, но местная кондитерская пытается ее возродить.

«Фиасконаро» — ремесленная пекарня в Кастельбуоно. В числе фирменных блюд — панеттоне, традиционный рождественский итальянский хлеб, политый манной глазурью. Сицилийская манна обладает нежной естественной сладостью, и часто ее описывают как нечто среднее между медом и кленовым сиропом. Библейское вещество, полученное вручную из местного урожая, используют для ароматизации мороженого и густого крема, ради которого тоже стоит сюда приехать.



Манна капает из трещин в коре узколистного ясеня

УМОПОМРАЧИТЕЛЬНЫЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ

СИЦИЛИЙСКАЯ КАССАТА • ИТАЛИЯ

Как попробовать

Традиционную сицилийскую кассату делают в кондитерской Oscar в Палермо.

У сицилийцев есть пословица: Tintu è cu nun mancia a cassata a matina ri Pasqua («Грустит тот, кто не есть кассату утром в Пасху»). Кассата — хит пасхального стола. Это изысканный пирог в стиле барокко из бисквитных коржей, пропитанных ликером, прослоенных сладкой рикоттой, фисташковым марципаном, с белой глазурью и разноцветными цукатами. Этим пирогом традиционно заканчивают Великий пост.

Первыми притягательную силу кассаты ощутили монахини, положившие начало традиции. В 1574 году монахиням женского монастыря в сицилийской деревне Мадзара-дель-Валло так понравилось печь и есть этот торт, что они прервали молитвы. Местная епархия запретила кассату на Страстной неделе.

Современную кассату придумал пекарь из Палермо Сальваторе Гули в XIX веке. Он добавил марципан и красочные украшения, почерпнув идею у монахинь монастыря Марторана в Палермо, которые делали марципаны в виде фруктов.

Уникальные вкусы и ароматы кассаты демонстрируют многокультурную историю острова: сахар, миндаль, лимоны и апельсины привезли арабы; бисквитные коржи появились во времена испанского правления; белая помадная глазурь — во времена французского завоевания.



ВЯЛЕНОЕ СЕРДЦЕ ТУНЦА

СЕРДЦЕ ТУНЦА • ИТАЛИЯ

Каждый год с мая по июнь голубой тунец мигрирует в Средиземное море через Гибралтар до Корсики и вниз до Сардинии, где рыбаки в сезон устанавливают сети. Короткий промежуток времени, а также усиление регулирования ловли ценной и все более редкой рыбы означает, что повара Сардинии пускают в дело все части тунца включая сердце.

Сердце солят, а затем кладут под пресс примерно на три недели. После того как уйдет влага, его оставляют сушиться на открытом воздухе, пока черная соленая субстанция не станет твердой, как камень. Сильный запах океана напоминает трюм корабля или другое фирменное блюдо Сардинии — боттаргу (вяленую икру тунца). Традиция зародилась во времена, когда еще не было холодильников и огромный летний улов нужно было правильно сохранить, чтобы есть всю зиму.

Как и боттарга, сердце тунца настолько ароматно, что всего несколько стружек придают блюду соленый, пикантный, металлический привкус.

По традиции такой стружкой посыпают пасту в виде лент с яичным желтком сверху. Но деликатес добавляют и в супы и соусы или нарезают тонкими ломтиками, поливают оливковым маслом и едят как закуску.

Как попробовать

В меню ресторана Al Tonno di Corsa в Карлофорте в Сардинии много блюд из тунца, в том числе салат из сердца и боттарга.



Сердца́ сушат на открытом воздухе, пока они не затвердеют

Фабрики рыбного соуса

Рыбный соус гарум был крайне популярным. Чтобы его приготовить, рыбьи внутренности засаливали, а затем превращали в золотистую острую жидкость со вкусом умами.

По береговой линии Римской империи, от западного Средиземноморья до северных пределов Черного моря, археологи раскопали огромную, протяженную сеть фабрик по производству рыбного соуса.

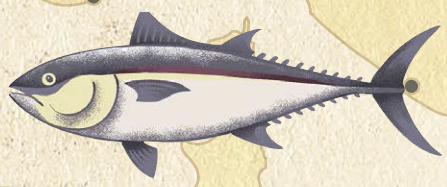
У фабрик, построенных между II веком до н. э. и VI веком н. э., был центральный внутренний дворик, помещения для чистки рыбы и хранения, а также много прямоугольных бассейнов ниже уровня пола для брожения гарума. Их делали из цемента и облицовывали римской мозаикой для мощения улиц, чтобы жидкость не просачивалась под землю.

Готовый соус разливали в амфоры (тонкие керамические кувшины) и развозили по империи благодаря быстро развивающейся, сложной сети производства и транспортировки.

На фабриках использовали все кусочки: мясо крупной рыбы солили и сушили, а внутренности, вместе с бросовой мелкой рыбой, использовали для гарума. Как и другие продукты, требующие брожения (скажем, вино), гарум сильно различался по качеству.

Соус только из мяса тунца мог стоить 500 долларов за амфору в сегодняшней валюте, а дешевые сорта из мелкой рыбы и внутренностей предназначались для простолюдинов и рабов.







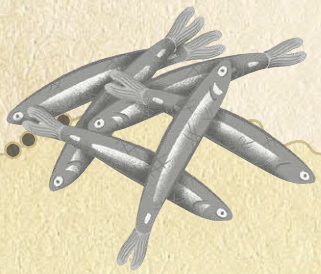


ВРЕМЕН РИМСКОЙ ИМПЕРИИ

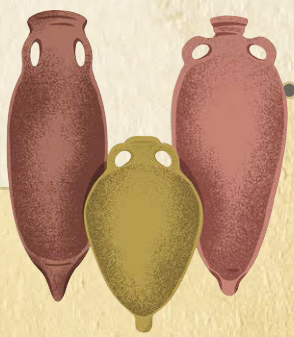
Лучшим из средних вариантов считалась скумбрия.

Больше всего фабрик обнаружили вдоль маршрутов миграции рыбы, где рыбаки ловили ее у места переработки. Гибралтарский пролив, куда по-прежнему весной заплывают стаи голубого тунца, был окружен фабриками, перерабатывающими огромный улов. Благодаря стаям сардин у западной оконечности Франции Бретань стала эпицентром рыбной промышленности. Здесь, в Ле-Пломарк, производили дешевый гарум для римской армии. Вдали от миграционных путей фабрики скромнее. Особенно ближе к Риму, где на рынке был высокий спрос на свежую рыбу.

Гарум использовался как основной соус: добавляя мед, уксус, травы или масло, римляне создавали десятки новых приправ. В знаменитой римской кулинарной книге I века «Апициевский корпус» более чем в 75% из 465 рецептов используется гарум. Раскопки Помпей показали, что римляне всех слоев ежедневно ели гарум. Особые тонкие амфоры для гарума находили повсюду в руинах Помпеи: в убогих магазинах, богатых домах, даже кошерный гарум на еврейских кухнях. Эти амфоры находили по всей империи под водой, потерянные во время древних кораблекрушений, и на суше от Британии до Африки, что демонстрировало огромную популярность римской приправы.

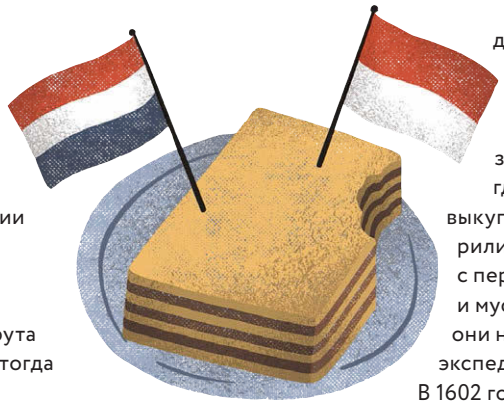






Блюда-иммигранты

ГОЛЛАНДСКИЕ ИНДОНЕЗИЙЦЫ В НИДЕРЛАНДАХ



До конца XVI века португальцы главенствовали в мире торговли специями и тщательно охраняли морские пути от Индонезии до Португалии. Все изменилось в 1592 году, когда голландский картограф опубликовал карту маршрута в Индонезию, известную тогда как Ост-Индия.

Вскоре трое торговцев из Амстердама начали тайно планировать экспедицию: в Лиссабон послали шпиона, выдававшего себя за торговца, убедиться, что карты, которые рекомендовали и другие голландские путешественники, не врут.

Получив эту информацию, троица собрала капитал, построила четыре корабля, наняла 248 членов экипажа и в 1592 году отправилась в плавание.

Во многом это путешествие стало катастрофой. Путь туда и обратно занял более двух лет, экипаж потерял 154 человека, был убит яванский принц, на полгода путешественники застряли на Мадагаскаре, где их держали ради выкупа, ограбили и опозорили. Но они вернулись с перцем, мускатным орехом и мускатным цветом. Тогда они настолько ценились, что экспедицию назвали успешной. В 1602 году голландцы поставили торговый пост на Яве, взяв под контроль страну, и оставались там, пока Индонезия не получила независимость в 1949 году.

За триста лет колониального правления и из-за межнациональных браков культуры переплелись. Возникло смешанное расовое сообщество — индос. Сегодня примерно у 10% населения Нидерландов индонезийские корни. Острые и кисло-сладкие блюда обосновались в голландской кухне, а некоторые стали новыми блюдами индоевропейской кухни, уникальными для Голландии.

Рийсттафель («рисовый стол») — отличный пример индонезийской кухни в Нидерландах. Его придумали в Индонезии для голландских колонистов, чтобы те баловали себя блюдами с островов.

Рийсттафель — множество тарелочек с десятком или более видов карри, жареных овощей, сате, фриттеров и тушеного мяса, которые подаются с рисом вместе, на одном столе. Такая трапеза производила впечатление на приезжих высокопоставленных лиц своим размахом.

Когда Индонезия обрела независимость, рийсттафель стал редкостью на островах: индонезийцы меньше стремятся к изобилию и считают, что, например, мягкие яванские блюда не обязательно сочетаются с обильно приправленной специями кухней Суматры.

А в Нидерландах «рисовый стол» популярен и на суше, и среди военных моряков, которые традиционно накрывают его по средам.

Спеккук (по-индонезийски «настоящий лазурит») похож на немецкий слоистый баумкухен, где тесто наносится слой за слоем на вращающийся вертел. Индонезийцы, взяв рецепт у голландских торговцев, добавили в тесто специи (корицу, гвоздику, мускатный орех, мускатный цвет), стали выпекать каждый слой отдельно, а затем складывать их друг на друга. Нужно было найти голландское масло и индонезийские специи, в результате получился торт для особых случаев, стоящий дорого и сейчас (в Амстердаме спеккук стоит около 20 евро за килограмм).

Фри сате — голландский картофель фри с щедрой порцией арахисового соуса (или соуса сате, его обычно используют для мясных шашлыков).

Гороховый суп с рисом и острым соусом самбал, макароны с сыром и мясом (хот-догами, ветчиной или солониной) и **мясной рулет на пару́ со сладким соевым соусом** — классические индонезийские блюда.

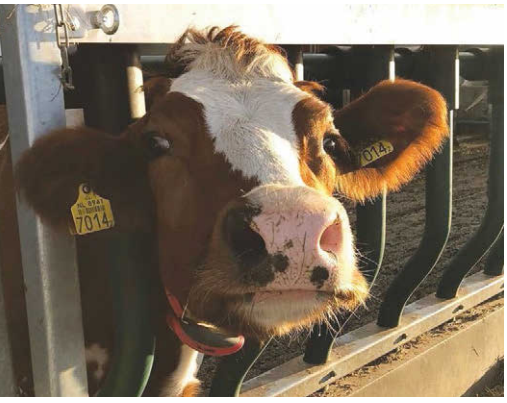


ПЕРВАЯ В МИРЕ ФЕРМА НА ВОДЕ

ПЛАВУЧАЯ ФЕРМА • НИДЕРЛАНДЫ

Как увидеть

Плавучая ферма находится в гавани Мервхейвен, в порту Роттердама, и открыта для посещения по пятницам и субботам с 11:00 до 16:00.



В 2019 году в одном из крупнейших и самых загруженных портов Европы открылась новая ферма. Она плавает в порту Роттердама. Это первая плавучая ферма, но есть надежда, что не последняя.

Идея пришла в голову CEO и основателю Петеру ван Вингердену во время урагана Сэнди в Нью-Йорке. Он видел, как после наводнения с рынков исчезают в основном привозные продукты, и понял, что в новом мире нужно производить еду ближе к потребителю, возможно на воде. Свое решение он воплотил в виде трехэтажной бетонной платформы, где живут 35 коров, дающих 700 л молока в день.

Ферма не имеет себе равных: она экологична, производство безотходное. Половину энергии она получает от пятидесяти солнечных панелей в форме молочных бутылок, плавающих рядом. На верхнем уровне коровы пасутся на смеси сена и скошенной травы из парков и с полей для гольфа и пьют очищенную дождевую воду, собранную с крыши. Навоз используют как удобрение для полей, траву откуда потом скосят для коров.

Управляют фермой два человека. Бóльшую часть работы делают роботы: доят коров и убирают за ними. Молоко перерабатывают на втором этаже, а пастеризованное молоко и йогурт продают на месте и в магазинах города.



На трехэтажной плавучей ферме живут 35 дойных коров

МОРСКОЙ МОНСТР-КРОВОСОС

МИНОГИ • ПОРТУГАЛИЯ



Для того, кто миллионы лет сосал кровь, страшное наказание — приготовить его в собственной крови. Такова участь морской миноги: традиционное португальское блюдо готовят, варя ее в собственной крови.

На первый взгляд миноги кажутся скорее монстрами, чем едой. Эти паразиты напоминают угрей с извилистыми рядами острых зубов. В Великих озерах в США их считают не едой, а паразитами, которые убивают другие виды и накапливают ртуть.

Но что для одного человека — древний вредитель, для другого — деликатес с тысячелетней историей. Римские слуги готовили миног на пиры Цезаря. В Средние века только высшему сословию подавали их сытное ценное мясо. По всей юго-западной Европе христиан привлекала текстура миноги: она похожа на стейк, приготовленный на медленном огне, без неприятного послевкусия. Спрос на миног был особенно высок во время Великого поста, когда мясо наземных животных запрещено.

До сих пор в Португалии тушеная минога — замена говядине. С января по апрель маринованную в собственной крови миногу подают с рисом по всей стране. Каждый март 30 000 гурманов стекаются в маленькую деревушку Монтемор-у-Велью на ежегодный фестиваль миноги и риса. На Рождество в монастырях, пекарнях и простых домах морских чудовищ лепят из сладкого яичного желтка. Это лакомство (лампрей де овос) — копия миноги под глазурью: такой вариант больше подходит детям, чем минога в крови.

Как попробовать

Свежих миног в сезон продают в ресторанах по всей Португалии, в Испании и Франции. В Финляндии ее подают маринованной круглый год.

КОЛБАСА-ОБМАНКА

АЛЬХЕЙРА • ПОРТУГАЛИЯ

В XVI веке, когда испанская инквизиция пришла в Португалию, евреям приходилось быть осторожными. Христианская эпоха стала антисемитской, иудеев преследовали, высылали из страны или сжигали на костре на площади Россио в Лиссабоне.

Даже тайное исповедание иудаизма было опасно: доносчики шныряли повсюду. Они подслушивали и сообщали о молитвах на иврите или об отсутствии в доме висящих колбасок. Чтобы защититься, евреи Миранделы придумали альхейру — колбасу-обманку. Она выглядела как свиная, но из кошерной домашней птицы и хлеба. Висящая в домах и украшающая столы обманная колбаса спасла сотни жизней.

Сейчас не вся альхейра кошерна: в начинку, которая может содержать что угодно, от телятины до утки и соленой трески, часто добавляют свиной жир. Копченую чесночную колбасу (получившую название от португальского alho — чеснок) подают с картофелем фри и яйцом «в мешочек». Она есть в любом меню страны, и любят ее за вкус, а не за то, что она спасает жизни.

Как попробовать

Отправляйтесь в северо-восточный город Миранделла, где альхейра — в списке защищенных продуктов. Вся колбаса производится по строгим правилам и считается лучшей в стране.



ЖИРНЫЙ ПУДИНГ С БЕКОНОМ

ПУДИНГ АББАТА ПРИШКУША • ПОРТУГАЛИЯ

Как попробовать

В кафе Casa dos Ovos Moles в Лиссабоне готовят традиционный пудинг с беконом, как раньше в Браге, и продают на развес.

В XIX веке в северном городе Брага, в приходе Пришкуш жил Мануэль Хоаким Мачадо Ребело, он же аббат Пришкуш. Ребело прославился как повар, он готовил изысканные банкеты для королевской семьи и португальской элиты. Аббат был неразговорчив и не делился рецептами, но однажды проговорился — и до нас дошел рецепт пудинга с салом и вином. При его приготовлении форму для пудинга покрывают слоем золотистой жидкой карамели. Затем на эту основу выливают классический заварной крем из сахара, желтков и корицы с двумя местными ингредиентами: портвейном и салом. Получается гладкий, бархатистый вкус с нежной маслянистостью сала и мягкой кислинкой вина. Двести лет спустя пудинг с беконом по-прежнему считается португальской классикой. Часто его называют волшебным, потому что заварной крем тает во рту.



САМЫЙ ДЕРЗКИЙ СЭНДВИЧ В ПОРТУ

ФРАНСЕЗИНЬЯ • ПОРТУГАЛИЯ

Как попробовать

Порту — родина франсезиньи. Зайдите в кафе Lado B, если хочется поострее, или в Santiago F, где больше сыра и картофеля.

Франсезинья («маленькая француженка») — сэндвич весьма формальный. Это мясо между ломтиками хлеба, но слово «сэндвич» не отражает количество мяса: трио из вяленой ветчины, стейка и колбасы линго́вика. Вдобавок мясо и хлеб политы расплавленным сыром и секретным соусом, который содержит пиво, помидоры, перец чили и еще больше мяса. Яйцо «в мешочек» добавляет жидкости, поэтому обычно в сэндвич кладут картофель фри.

Жители Порту — родины этого чудовища — ограничиваются двумя франсезиньями в месяц из соображений здоровья и безопасности, а также чтобы растянуть удовольствие на весь год. Это блюдо постоянно в чем-то ограничивали: изначально такой «сэндвич холостяков» считали декадентским, неуместным для дам.



ДОМ КУХНИ МАКАО

РЕСТОРАН CASA DE MACAU • ПОРТУГАЛИЯ

Более четырехсот лет Португалия контролировала остров Макао недалеко от побережья южного Китая. В XVI веке, когда там высадились португальские торговцы, на Макао правила династия Мин, примерно до 1550 года это был торговый порт. Начало отношений было сложным, а затем португальцы помогли очистить береговую линию от пиратов и китайцы позволили португальцам обосноваться. К середине XIX века португальцы колонизировали остров. Они возводили здания в своем стиле, контролировали порт и брали местных женщин и женщин других португальских колоний в жены. Женщины Макао, Гоа и Малакки (бывшие португальские колонии) должны были готовить для европейских мужей и придумывали блюда, которые те никогда не пробовали. Бакаляу, португальскую сушеную треску, тушили в соевом соусе с финиками. Коровье молоко заменило кокосовое, а вместо чоризо брали острую сладкую китайскую колбасу лапчонг. Жены научились печь паштел-де-ната, предшественника китайских яичных кексов дан тат. Они готовили самосу, которая вкусом больше напоминала яичные рулетики и жареный рис по-португальски. В кафе Casa de Macau в Лиссабоне хранят гастрономические традиции. Частная ассоциация, по словам ее президента, была основана для объединения диаспоры с Макао: португальцев, выросших на Макао и вернувшихся в Европу, и тех, в ком смешаны португальская и маканская кровь. На мероприятиях в ресторане подают блюда кухни Макао, а столовая украшена произведениями искусства Восточной Азии и картинами основателей.

Как попробовать

Ресторан Casa de Macau находится недалеко от центра Лиссабона по адресу: Avenida Almirante Gago Coutinho, 142.



Сырные кексы паштел-де-ната



Внутренняя гавань Макао, около 1880 года



ПОРА ПИТЬ ВЕРМУТ

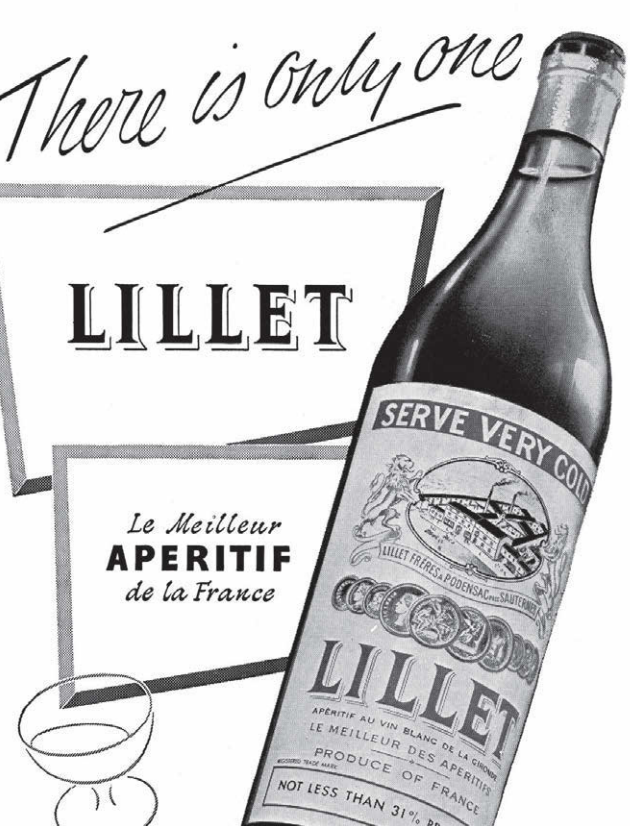
ЧАС ВЕРМУТА • ИСПАНИЯ

В полдень в Мадриде, когда солнце в зените, у жителей «звонит» внутренний будильник и они начинают заполнять окрестные бары с единственной важной целью: разбудить голод перед обедом.

Час вермута (la hora del vermut) — ежедневный ритуал, основа распорядка дня многих испанцев. Это время перед большой дневной трапезой, чтобы принять аперитив — алкогольный напиток для возбуждения аппетита.

Глоток перед ужином

Аперитивы — удивительная грань европейского образа жизни. Они пробуждают аппетит и включают вкусовые рецепторы перед приемом пищи. Это плавный переход к трапезе. По всему континенту пьют рюмку ликера или бокал крепленого вина с фруктами, травами и специями. Что касается получения максимума удовольствия от еды, то тут европейцам нет равных.



ЛИЛЛЕ

Лилле — ключевой ингредиент любимого мартини Джеймса Бонда — 85% белого вина бордо и 15% цитрусового ликера (Франция, алк. 17%)

УЗО 12

Жгучее и сладкое прозрачное узо с анисовым вкусом мутнеет, когда его наливают на лед (Греция, алк. 38%)

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР ЖИНЖА

Местная кислая вишня жинжа, настоянная на агуардьенте («огненной воде»), — самый традиционный напиток Лиссабона. Рюмка густого ликера подается с вишней или без (Португалия, алк. 23,5%)



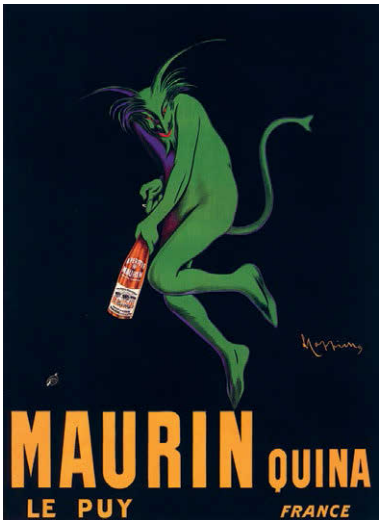


В Испании это вермут. Он так популярен, что из одного крана в баре иногда наливают несколько вариантов. Классический испанский вермут — красный и сладкий травяной напиток — готовится из белого вина с добавлением бренди. Его настаивают на ароматных специях, букете горьких трав и фруктов (апельсин, вишня или грейпфрут) и подают сразу, со льдом или без. Испанский вермут спокойный и легко пьется, он не такой сладкий, как традиционный итальянский. Закуски также важны в час вермута. Мидии, анчоусы и хамон (ветчина) служат дополнением, а вот оливки обязательны. Испанцы — не ранние пташки, они обедают ближе к вечеру, а ужинают около 23:00, поэтому рюмка вермута и сытная закуска всегда уместны в начале дня.

Как попробовать

В любом баре Испании широкий выбор вермутов, часто разливных; большинство из них местные.

В Барселоне компания Quimet & Quimet уже более ста лет разливает вермут в классическом заведении: в баре Electricitat у вас на столе оставят бутылку вермута, а вы сообщите, сколько выпили.





РАБАРБАРО ЦУККА

Лекарственный напиток из китайского ревеня, цедры горького апельсина и кардамона (Италия, алк. 16%)

БЕХЕРОВКА

Тщательно сохраняемый целебный напиток из корицы, гвоздики, ромашки и имбиря. Формально это дижестив, пьется после обеда (Чехия, алк. 38%)

МАУРИН КВИНА

Крепленое вино с вишней, хинином (экстрактом коры) и горьким миндалем (Франция, алк. 16%)

ЯНГЕЛИВКА

Украинский аперитив с нотками укропа, имбиря, мескита и лимона считается афродизиаком (Украина, алк. 33%)

МАНДАРИНОВЫЙ «НАПОЛЕОН»

Рецепт коньяка с ароматом мандариновой цедры придумал Наполеон, который любил этот напиток с нотками апельсина (Бельгия, алк. 38,5%)

Киоск Бехеровки на родине ликера — в Карловых Варах



ИСПЫТАНИЕ ЖАРЕНЫМ ЛИМОННЫМ ЛИСТОМ

ПАПАРАХОТЕ • ИСПАНИЯ

Как попробовать

Папарахоте продают только в Мурсии, обычно весной, например на ярмарке Бандо де ла Уэрта. В межсезонье вы найдете это блюдо в ресторанах Rincón de Pepe и La Parranda Taberna.

Неважно, как хорошо вы говорите на кастильском или выносите палящее солнце, жители города Мурсия на юго-востоке Испании всегда определят, местный ли вы, по тому, как вы едите традиционное лакомство цитрусового города. Папарахоте — лимонный лист в кляре, обжаренный во фритюре и посыпанный корицей и сахаром. Откуси́те кусочек папарахоте, и все станет ясно. Лимонный лист неприятно горчит и не предназначен для употребления в пищу. Он придает блюду форму и легкий цитрусовый привкус. Как правильно? Возьмите лист за ножку, снимите тесто и ешьте хрустящую, сладкую, похожую на пончик корочку, но не лист — и вы пройдете тест и получите удовольствие от восхитительного местного лакомства, от которого большинство туристов морщатся, потому что едят его неправильно.



КАФЕ С МОНАСТЫРСКИМИ ДЕСЕРТАМИ

КАЭЛУМ • ИСПАНИЯ

Как попробовать

Caelum открыто с 10:00 до 20:30 каждый день включая воскресенье.

В средневековом еврейском квартале Барселоны кафе Caelum (по-латыни «рай») считается сокровищницей деликатесов, приготовленных в монастырях Испании. Здесь есть йемас — конфеты из яичного желтка, приготовленные монахиней из монастыря Сан-Леандро из Севильи, тосино дель сьело («небесное сало») — заварной крем, изобретенный монахинями монастыря Херес-де-ла-Фронтера в XIV веке.

На первом этаже есть уютное кафе, где в витрине выставлены божественные пирожные и десерты. Здесь можно угоститься ими с кофе и чаем. Сходите на экскурсию в подвал здания — и вам откроется удивительный кусочек средневековой истории. Под кафе находятся остатки общественных бань квартала; каменные стены и сводчатые потолки отлично вписываются в атмосферу изысканной монастырской кухни.



МАГИЧЕСКАЯ ВЕЧЕРИНКА

КЕЙМАДА • ИСПАНИЯ

На любой галисийской вечеринке хозяин произносит заклинание и поджигает чашу с пуншем — так он отгоняет злых духов и приглашает удачу для гостей. После того как яркое синее пламя прогорит, хозяин разливает кеймаду по небольшим рюмкам.

Здесь изумительно смешиваются вкусы карамелизованного сахара, лимонной цедры, насыщенных кофейных зерен и тепло бренди орухо. Первый глоток изгоняет злых духов, второй очищает разум от ненависти, а третий наполняет душу страстью.

Кеймада — традиционный пунш Галисии, а ритуал, связанный с его употреблением, называется конксуро да кеймада («заклинание кеймады»). Происхождение напитка неизвестно, но он заимствован из культур кельтских друидов, мавров и испанских колоний в Южной Америке. Галисийцы совершают этот ритуал на свадьбах и званых обедах. Если вас не пригласили ни на то ни на другое, приезжайте в Галисию в июне или октябре: ритуал проводят на Хеллоуин, пришедший от кельтского праздника Самайн, и в Ночь святого Иоанна (или Ночь ведьм) 23 июня.

Как попробовать

В интернете есть инструкции, как провести собственное конксуро да кеймада, но если вы делаете это дома, наливайте пунш в огнеупорную глиняную посуду.



ПРОДАВЦЫ ВАФЕЛЬНЫХ ТРУБОЧЕК

МАДРИДСКИЕ БАРКИЛЬО • ИСПАНИЯ

Баркильо — очень простое лакомство: вафельное тесто с клетчатым узором, свернутое в трубочки или рожки. Но чтобы получить их (один рожок или десяток), нужно поучаствовать в игре. Продавцы ставят перед вами металлическую канистру и просят сыграть в рулетку, расположенную сверху. Можно заплатить за один, два или сколько угодно раундов. Вы будете крутить рулетку, накапливая вафли, пока не остановитесь или пока не выпадет один из четырех золотых маркеров — тогда вы потеряете все.

Как попробовать

Магазин семьи Каньяс Barquilleros de Madrid находится по адресу: Calle de Amparo, 25.



Продавцы баркильо на Дне святой Девы де ла Палома в Мадриде в 2015 году

Традиционные баркильо почти исчезли во время продовольственного кризиса при диктатуре Франсиско Франко. К счастью, мадридская семья Каньяс продолжила традицию, и сейчас Хулиан Каньяс, продавец баркильо в третьем поколении, держит магазин в районе Эмбахадорес. По выходным он с сыновьями ходит по площадям и паркам Мадрида с корзинами вафель и жестяными рулетками за спиной.

Баркильо можно купить и в кондитерских, но, чтобы получить более аутентичный опыт, ищите их в общественных местах: площадь Plaza Mayor, рынок El Rastro или парк El Retiro. Азартные бродяги из семьи Каньяс выступают на праздниках, например фестивале Сан-Исидро.

ИСКУССТВО ПОДАЧИ СИДРА

КАК НАЛИВАЮТ СИДР В АСТУРИИ • ИСПАНИЯ

Как попробовать

В Астурии не заказывайте бокал сидра. Напиток подают в бутылке, и заказ включает услугу розлива и вспенивания.

В северной провинции Испании Астурия розлив сидра — настоящее представление. В местных сидреріях официант выдергивает пробку и высоко поднимает открытую бутылку, одновременно наклоняя ее. Другой рукой он держит внизу бокал, которым ловит пузырящийся напиток, наполняя сосуд примерно на четверть.

Официанты не выпендриваются, такая подача улучшает вкус напитка. Астурийский сидр, приготовленный методом брожения из пяти сортов яблок и обладающий терпким ароматом скотного двора, содержит примерно 6% алкоголя и почти без газа. Длинный каскад создает шипение и пену и высвобождает аромат сидра. Поскольку в процессе бармен может пролить несколько капель (из-за того что часто он льет напиток вслепую), в некоторых заведениях пол посыпан опилками, которые поглощают пролитый сидр.

Вместо того чтобы долго потягивать и смаковать напиток, посетители залпом выпивают маленькую порцию. Затем остатки вытряхивают на пол из бокала, чтобы освежить его для следующего клиента, и ритуал повторяется снова.



В сидрерии Рибодеселъи сидр наливают, держа бутылку высоко над бокалом

ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

МАРИНОВАННЫЙ СЫР К ПИВУ

МАРИНОВАННЫЙ ГЕРМЕЛИН • ЧЕХИЯ

В старейшем пражском баре U Fleků подают типичную чешскую закуску: сыр гермелин — мягкий, круглый, кремово-белый внутри. Его режут вдоль и укладывают слоями в банку с маслом, настоянным на специях и травах (обычно лук, чеснок, лавровый лист, черный перец горошком; если хочется поострее — красный перец), и маринуют примерно десять дней. Сыр впитывает все пряные ароматы, которые смешиваются с его грибными нотками, усиливающимися по мере созревания. Он сохраняет липкую текстуру, его всегда подают с ломтиками поджаренного ржаного чешского хлеба — топинками.

Единственный правильный способ употребления этого пряного блюда — с вилкой в одной руке и холодным чешским пивом в другой.

Как попробовать

В ресторане U Fleků, пока официанты разносят домашний темный лагер (единственное пиво здесь), у общего стола можно отведать маринованный гермелин.



ПРАВИЛЬНО ПЬЕМ ПЕННОЕ ПИВО

МЛИКО • ЧЕХИЯ

Чехи, придумавшие пилзнер, потребляют больше пива на душу населения, чем любая другая нация. Естественно, у них есть свое представление о том, как наливать пиво и получать от него больше удовольствия. В пражских барах выбирают не только сорт, но и желаемый способ розлива. Самый необычный — млико, или молочное пиво. Пиво, разлитое таким способом, выглядит пенистым и белым, с виду напоминает молоко.

За пределами Чешской Республики избыток пены в пиве считается непрофессионализмом, лишней водой, занимающей ценный объем.

Как попробовать

Особенно искусно пилзнер в пену превращают в традиционном пабе Lokál Hamburk в Праге. Млико стоит вдвое дешевле стандартного розлива.



Бармен наливает молочное пиво в Пльзене, на родине пилзнер урквелл

Но млико — совсем другое дело. Густая кремовая пена получается, если наливать пиво, чуть приоткрыв кран. Она бархатистая, матовая и сладкая. По ощущениям напоминает глоток воздуха при слабом сквозняке. Пенистое «молочное» пиво менее крепкое, чем при обычном розливе, его употребляют за обедом или когда мало времени: его можно выпить быстро.

Млико — самый легкий способ розлива: много пены и чуть-чуть янтарной жидкости на дне. При стандартном способе, хладинке, в бокал наливают три части пива и одну пены. Третий способ — шнит: две части пива, три части пены и пара сантиметров пустого бокала. Этот стиль подходит для тех, кому пора закругляться, но кто стесняется заказывать маленькие порции.

МИНИАТЮРНЫЕ ВИННЫЕ ПОГРЕБА

ВИННЫЕ ПОГРЕБА ВО ВРБИЦЕ • ЧЕХИЯ

Во Врбице живет около тысячи человек. Городок находится в винодельческом районе Бржецлав и с виду похож на остров, окруженный морем виноградников, где делают лучшее вино в Восточной Европе. Он знаменит живописными погребами. Самые известные — Стражи — построены



в XVIII и XIX веках. Они вырублены в склонах из песчаника и дополнены изящными готическими арками. Погреба напоминают пряничный домик из сказки. Длинные коридоры внутри уставлены стеллажами с вином. Внутренние стены покрыты пылью и плесенью, и, если учесть стабильную температуру и влажность под землей, здесь идеальные условия для созревания вина. Иногда строители копали дальше, надстраивая несколько этажей погребов один под другим. В самом глубоком погребе, U Jezírka, семь уровней.

Как попробовать

Врбице находится на юго-востоке Чехии. Многие погреба открыты для посещения, там можно попробовать местное вино.

НАПИТОК ИЗ ПЕРЕБРОДИВШЕГО ХЛЕБА

КВАС • ЭСТОНИЯ

Украшение эстонского стола — густой, сладкий черный ржаной хлеб. Он священен: согласно древнему обычаю упавшую на землю буханку нужно сразу поднять и поцеловать, прежде чем вернуть на место. Местные жители нашли способ пить любимые углеводы, превращая хлеб в самый популярный в стране газированный напиток.

Ржаной хлеб из дрожжевого теста сбраживается, и получается квас. Ломтики варят, пока они не размягчатся, добавляют дрожжи, сахар и мальтозу (солодовый сахар). Смесь бродит день, потом ее процеживают через марлю, добавляют лимон и изюм — и квас готов. Это кисловатый шипучий напиток с малым содержанием алкоголя. Квас легко пьется и освежает, и он более питательный, чем кола: ржаной хлеб содержит витамин B и магний, а молочная кислота, образующаяся в процессе брожения, улучшает пищеварение.

Раньше торговцы с тележек наливали квас в стаканы. Сейчас в магазинах можно купить бутилированный квас, но он совсем другой: многие виды покупного кваса не сбраживают, вкус больше напоминает газировку.

Как попробовать

В Эстонии домашний квас продают повсюду. Также квас характерен для России и других стран Восточной Европы, где его можно купить в магазинах и интернете.



Алкогольные лимонады других стран

Считается, что эти напитки готовят из ингредиентов, полезных при расстройствах пищеварения, артрите, диабете и прочем.

КАРИБЫ

Mauby fizz (шипучка мауби)

из древесной коры, аниса и ванили

ВЬЕТНАМ

Tribeco (трибеко)

из грибов и гнезд птицы саланганы

ШВЕЙЦАРИЯ

Rivella (ривелла)

из молочной сыворотки и минералов

ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Tamla village Co. («Тамла вилладж»)

из лука чеджу

США

Dr. Brown's Cel-Ray («Доктор Браун»)

из семян сельдерея

Путь Pepsi в СССР

Летом 1959 года жители Советского Союза впервые попробовали Pepsi. В СССР пили газированную минеральную воду и квас, и многие говорили, что Pepsi пахнет ваксой и слишком сладкая. Но американский бренд был полон решимости выйти на новый рынок, даже если коммунистическое правительство не могло заплатить обычным способом.

Все началось с небольшого культурного обмена на Американской национальной выставке в Москве, которая должна была показать культуру страны через экспонаты, спонсируемые американскими брендами. Исполнительный директор Pepsi Дональд Кендалл отправился в Москву с миссией вручить Pepsi лично главе советского государства Никите Хрущеву. Вечером перед выставкой он подошел к тогдашнему вице-президенту Ричарду Никсону в американском посольстве, и тот согласился отвести Хрущева к стенду Pepsi. На следующий день Никсон выполнил обещание и фотограф сделал снимок двух мировых лидеров со стаканами Pepsi.



Вице-президент Ричард Никсон смотрит, как Климент Ворошилов и Никита Хрущев впервые пробуют Pepsi

Кендалл, ставший CEO Pepsi, считал СССР страной возможностей. В 1972 году он договорился о монополии, и Coca-Cola не появлялась на рынке до 1985 года.

Сироп из колы покорил СССР, став, по словам New York Times, «первым капиталистическим продуктом» в стране. Но это был необычный бизнес. Советские рубли не имели международной ценности, их запрещалось вывозить за границу, и СССР с Pepsi пришлось торговаться. Напиток обменяли на монопольное право Pepsi продавать водку «Столичная» в США. Но весной 1989 года срок соглашения истек, и новое было заключено с другими условиями: Pepsi стала посредником в передаче семнадцати подержанных подводных лодок, фрегата, крейсера и эсминца, которые норвежская компания купила на металлолом. Взамен ей разрешили удвоить число заводов в СССР.

В 1990 году была подписана новая сделка на 3 млрд долларов. Pepsi продавала советские корабли за границу и финансировала расширение предприятий в России включая и американское заведение Pizza Hut.

Год спустя СССР развалился, сделки и монополия Pepsi были забыты. Компания начала борьбу за свои активы в условиях свободы для всех, изменения границ, инфляции и приватизации. Открылись пиццерии: моцареллу везли из Литвы, пластиковые бутылки делали в Беларуси, а бизнес Pepsi, связанный с кораблями, застрял в Украине.

Кендалл, уже пенсионер, посетовал, что СССР, по сути, обанкротился.

Несколько месяцев Pepsi пыталась удержаться на рынке: Coca-Cola агрессивно вторглась в бывший СССР. Несмотря на активную рекламу Pepsi (гигантская копия банки Pepsi появилась на космической станции «Мир», а на Пушкинской площади в Москве — два рекламных щита), в 2013 году Coca-Cola обогнала Pepsi в России, открыв новую эру: безалкогольные напитки, водку и эсминцы покупали за валюту.



Реклама Pepsi на Пушкинской площади, 1998 год

СТАРИННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СОСУДЫ ДЛЯ ВИНА

КВЕВРИ • ГРУЗИЯ

В 2017 году во время археологических раскопок на юге Грузии нашли терракотовые кувшины VI века до н. э. Грузинским винодельческим традициям уже 8000 лет, они старше греческих и римских. Огромные сосуды в форме лимона, квеври, применялись для сбраживания и хранения вина и использовались только в Грузии.

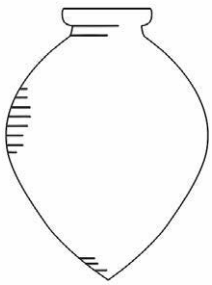
Квеври делают вручную, и это требует мастерства. Небольшие неточности в весе или толщине — и квеври треснет или накренится. Очень большое значение имеет глина: важен минеральный состав, от него зависит качество вина. Осталось очень мало ремесленников, которые научились делать квеври у родителей. На изготовление одного требуются месяцы, но хранится он веками. Для традиционного грузинского вина виноград мнут с кожицей, плодоножками и косточками, загружают в квеври, запечатывают пчелиным воском и закапывают. В плотно закрытых квеври смесь бродит примерно полгода. Благодаря форме сосуда косточки и кожица опускаются на дно, а сок остается сверху и зреет. Виноделы говорят, что в квеври вину не нужно химических консервантов.

В промежутках между сборами винограда квеври тщательно чистят известью, водой и специальной мочалкой из вишневой коры, покрытой воском. Помыть квеври не менее сложно, чем сделать, особенно когда он уже в земле.

Квеври различаются по размеру, самый большой вмещает примерно 10 000 л, и внутри может свободно перемещаться человек.

Как попробовать

Попробуйте вино из погреба в монастыре Алаверди в восточной Грузии, где следуют традиции уже более тысячи лет.



Винодельческий зал древнего монастыря с подземными квеври



КРАСНОРЕЧИВЫЙ ВЕДУЩИЙ ОТ БОГА

ТАМАДА • ГРУЗИЯ

Как увидеть

Супры можно посетить только по приглашению.

Во главе любого грузинского застолья, или супры, стоит тамада. Он ведет гостей по длинному извилистому экзистенциальному пути на протяжении всей трапезы, будь то встреча друзей или тщательно организованная свадьба. Несколько раз в час тамада встает и обращается к гостям, задавая сложные вопросы о разуме и душе, жизни и смерти, Боге и человечестве. Говорит он мастерски, его речь льется как стихи. В ней есть метафоры и отсылки к истории. Он поднимает бокал за всех присутствующих и ждет, когда снова придет время произнести тост.



Традиционный грузинский праздник в поселке Местиа

Гостеприимство — древняя грузинская традиция, а быть тамадой — большая честь, оказываемая обычно самому старшему мужчине, который умеет хорошо говорить (женщины-тамады появились недавно, и их очень мало). Тех, кто добился мастерства в искусстве ведения трапезы, приглашают тамадой для людей, не входящих в близкий круг, и они становятся местными знаменитостями. Тамаду уважают как человека идеи, ему почти никогда не платят. Он оказывает услугу сообществу, где его почитают с особой благодарностью.

Молодое поколение переняло традицию. Сейчас супры ведут немного иначе (меньше еды, есть женщины-тамады), но по-прежнему ценятся глобальные вопросы о высоком и взаимоотношения гостей.

СВИНОЕ САЛО НА КОСТРЕ

ЖАРЕНОЕ САЛО (SÜLT SZALONNA) • ВЕНГРИЯ

Как попробовать

Идеально для такого блюда подойдет копченое сало из мясной лавки, нарезанное на кусочки. Хлеб лучше брать ржаной.

Представьте себе кусок чистого свиного жира, без мяса и кожи, подкопченный и нарезанный кубиками. Если насадить кусочки на деревянную палочку (свежесрезанную с фруктового дерева) и подплавить на костре, можно сделать любимое венгерское блюдо, которое готовят на природе. Когда кубик шипит и с него капает соленый жир, подставляют кусочек хлеба, он впитывает жидкое сало и аромат. Сало нужно несколько раз подержать над пламенем, потом над хлебом. Тот полностью пропитается жиром, и его можно украсить колечками красного лука, помидора, огурца или, в классическом венгерском стиле, паприки.



ПИРОГ, ИСПЕЧЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ

ШАКОТИС • ЛИТВА

Большинство пирогов делают примерно одинаково: замешивают тесто, выливают его в форму и выпекают в духовке. Шакотис готовят, выливая жидкое тесто на вертел над открытым пламенем.

Пироги на вертеле популярны по всей Европе. В Венгрии, Словакии и Чехии пирог на вертеле (трдельник) формой напоминает трубу; в Германии баумкухен выглядит как стопка пончиков.

Но самым эффектным многие считают литовский вариант. Когда шакотис почти готов, пекарь ускоряет вращение. Тесто достает до пламени, и образуются шипы. Пирог похож на новогоднюю елку. Слово «шакотис» означает «ветвистое дерево».

Шакотис иногда пекут по пять часов. Пекари равномерно разливают тесто по вертелу; со временем они учатся, сколько лить и через какой промежуток, чтобы не пропало ни капли. Шакотис приобретает вид дерева за счет того, что посередине льют больше теста, а затем разрезают получившийся пирог надвое. Для праздников и свадеб огромные, выше некоторых гостей, шакотисы украшают сладкими цветами, орехами и шоколадной глазурью. Тесто пористое и влажное, но с твердой корочкой. Шакотис пахнет ванилью, а вкусом напоминает классический бисквит.

В 2015 году компания Romnesa открыла музей шакотиса, для чего испекли торт рекордной длины — 3,7 м.

Как попробовать

Шакотис продают по всей Литве. В Вильнюсе в витринах пекарен выставлены башни шакотиса, а небольшой кусочек можно купить в кафе или супермаркете.



Равномерно распределить тесто можно шумовкой



КОПЧЕНЫЙ СЫР С УЗОРАМИ

ОСЦЫПЕК • ПОЛЬША

Как попробовать

В Польше подделывают осцыпек, готовя его из коровьего молока с красителями. Чтобы купить настоящий сыр, съездите туда, где его делают. Гостевой дом U Jancoka находится в горах, его держат пастухи-сыровары.

Всего 150 человек в Польше смогут изготовить высокогорный сыр осцыпек. Во главе этой традиции стоят пастухи, баки. В Татрах, на юге Польши, они пасут овец, из молока которых делают красивый золотистый копченый сыр в форме веретена.

Балканское племя влахов почти тысячу лет назад начало пасти овец на горных лугах и делать этот сыр, и современные баки придерживаются традиции. Они работают в маленьких хижинах, только деревянными инструментами, часто сохраняя традиционный диалект и одежду. Свежий сыр раскладывают в формы из платана с замысловатыми орнаментами. Исторически орнамент соответствовал назначению сыра (часто его использовали как валюту или подарок), но сегодня рисунки чисто декоративные. Сыр овальный, в форме бочонков, сердечек или животных, но только форма веретена получила охраняемый статус ЕС, и эти сыры должны весить 600–800 г, иметь длину 17–23 см и производиться с апреля по октябрь, в сезон выпаса овец.

Когда сыр принял форму, баки замачивают его в соленой воде, подвешивают к балке и коптят на сосновых или еловых дровах. Это придает сыру ровный золотистый оттенок, а внутри он кремово-белый. Готовый сыр текстурой напоминает моцареллу, но он соленый, копченый и острый, с нотками жареного каштана. Осцыпек еще вкуснее, если готовить его на гриле, пока он не станет мягким и тягучим, и есть с вареньем.



Трансильвания

В Трансильвании жизнь нетороплива. Деревни меняются медленно, особенно саксонские XII века. У многих нет мобильных телефонов, люди ездят на лошадях, а не на машинах. Местные часто живут своей землей, выращивают скот, делая пищу сами, как их предки, поэтому еда вкуснее, но мало что распространяется за пределы региона. Чтобы попробовать местную пищу, нужно съездить туда. Вот что нельзя пропустить в Трансильвании.

Повидло из Тополовени — фруктовая паста из четырех (или более) румынских сортов сливы. Ее варят девять часов, пока ягоды не превратятся в липкую темно-коричневую пасту. Местные сливы очень сладкие, сахар не добавляют.

Помидоры «бычье сердце» были любимым сортом саксов — очень сладкие, мясистые, с тонкой кожицей. Их почти не осталось в Румынии, но они растут в родной Трансильвании, хотя и там их все меньше.



Пастух делает сыр в хижине в горах Хашмаш

Ветчина — предмет гордости в Трансильвании; здесь выращивают свиней и обрабатывают мясо вручную, как и столетия назад. У нее насыщенный естественный мясной вкус, который обычно теряется при обработке.

Молочный сыр — мягкий сыр из овечьего молока с уникальным пряным, незрелым вкусом, произведенный на склонах гор Бучеджи и выдержанный в коре красного дерева.

Кюртёшкалач (пирог-дымоход) готовят, наматывая тесто на деревянный вертел, вращающийся над углями. Тесто постепенно становится липким и отслаивается, а сахарная глазурь превращается в карамельную корочку.





ВОЛШЕБНАЯ СЫРНАЯ ПЕЩЕРА

ГРОТ ЦАГА • РУМЫНИЯ

Как попробовать

Сыр производят только в пещере в Нэсале, поэтому его трудно найти за пределами Трансильвании.

По трансильванской легенде, коммуной Цага управлял жестокий и богатый граф. Люди голодали и, чтобы прокормиться, были вынуждены украсть у графа сыр. Они спрятали его в пещере, а вернувшись, увидели, что он стал красновато-желтым и приобрел неприятный запах. Но на вкус он оказался восхитительным. Когда граф это узнал, он забрал себе и сыр, и пещеру. История считается легендой, но пещера существует, и это единственное место в мире, где делают нэсал — местный мягкий сыр из коровьего молока. Название происходит от небольшой деревни, где расположена пещера. Во время созревания на корочке растут бактерии и грибы; говорят, сыр зреет «в грязи». В пещере обитают природные Brevibacterium linens — бактерии, живущие на коже человека и вызывающие запах ног. В сочетании со стабильной температурой и влажностью они придают сыру глубокий земляной вкус, который невозможно воссоздать в другом месте.

Головы сыра нэсал в пещере



С XIX века, когда румынский архитектор и его сын начали производить пещерный сыр, нэсал становится все популярнее и даже завоевал золотую медаль на Всемирной выставке в Париже. В 1954 году началась коммерческая операция, в ходе которой пытались расширить производство, но сыр стал хуже, цена выросла, потребление пошло на убыль, и в 2013 году пещеру закрыли.

После громкого общественного протеста менее чем через год пещера вновь открылась. Сегодня сыр нэсал живет и здравствует в сырости, питаясь бактериями «с ног», придающими ему уникальный трансильванский вкус.



СЛАДКАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ИЗ КРОВИ

ГЕМАТОГЕН • РОССИЯ

Как попробовать

Гематоген продают в России везде, чаще всего в аптеках; его можно купить в русских магазинах по всему миру.

Гематоген похож на обычный батончик: он темный, как шоколад, тягучий, как ирис, и очень сладкий. Все это отлично маскирует бычью кровь — основной ингредиент лакомства советской эпохи. Гениальный маркетинговый ход — упаковка с улыбающимися человечками из мультиков, животными, цветами или орешками. Многие, кто родился в СССР, выросли, уплетая гематоген и даже не догадываясь, из чего он сделан. Его продавали в аптеках скорее как лекарство, а не лакомство. Взрослым назначали около 50 г в сутки, дети в возрасте до тринадцати лет должны были принимать его под контролем взрослого, а беременным и кормящим требовалась консультация врача. Сейчас свежую бычью кровь часто заменяют порошкообразным альбумином, но гематоген по-прежнему рекомендуют при анемии, недоедании и усталости.

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЙ СПОСОБ ПИТАНИЯ КОСМОНАВТОВ

ЕДА НА КОСМИЧЕСКОЙ СТАНЦИИ «МИР» • РОССИЯ

Станция «Мир» была первым экспериментом по долгому пребыванию человека в космосе. Она вращалась вокруг Земли с 1986 по 2001 год, и на ней размещались три члена экипажа (космонавт Валерий Поляков до сих пор рекордсмен: он провел в космосе 437 дней подряд). Чтобы накормить обитателей небольшой станции с микрогравитацией, советские ученые разработали высокотехнологичный стол для совместного ужина космонавтов.

Разноцветный стол в основном модуле станции был составлен из элементов, где космонавты разогревали банки и тюбики с едой: бефстроганов из печени и курицу в белом соусе. Содержимое других банок — икру и сыр — ели при космической температуре. Каждый прием пищи на 65% состоял из сублимированных продуктов, залитых водой из крана на столе. Встроенная вакуумная система всасывала крошки, но блюда были разработаны так, чтобы не создавать мусора: рассыпчатые продукты делились на кусочки на один укус, а блюда из нескольких частей были обмотаны съедобной пленкой (по словам американского астронавта Энди Томаса, космическая еда на удивление вкусна, особенно супы и фруктовые соки). Стол можно было сложить к стене, чтобы использовать пространство, но космонавты делали так редко, обычно они просто перелетали через него.

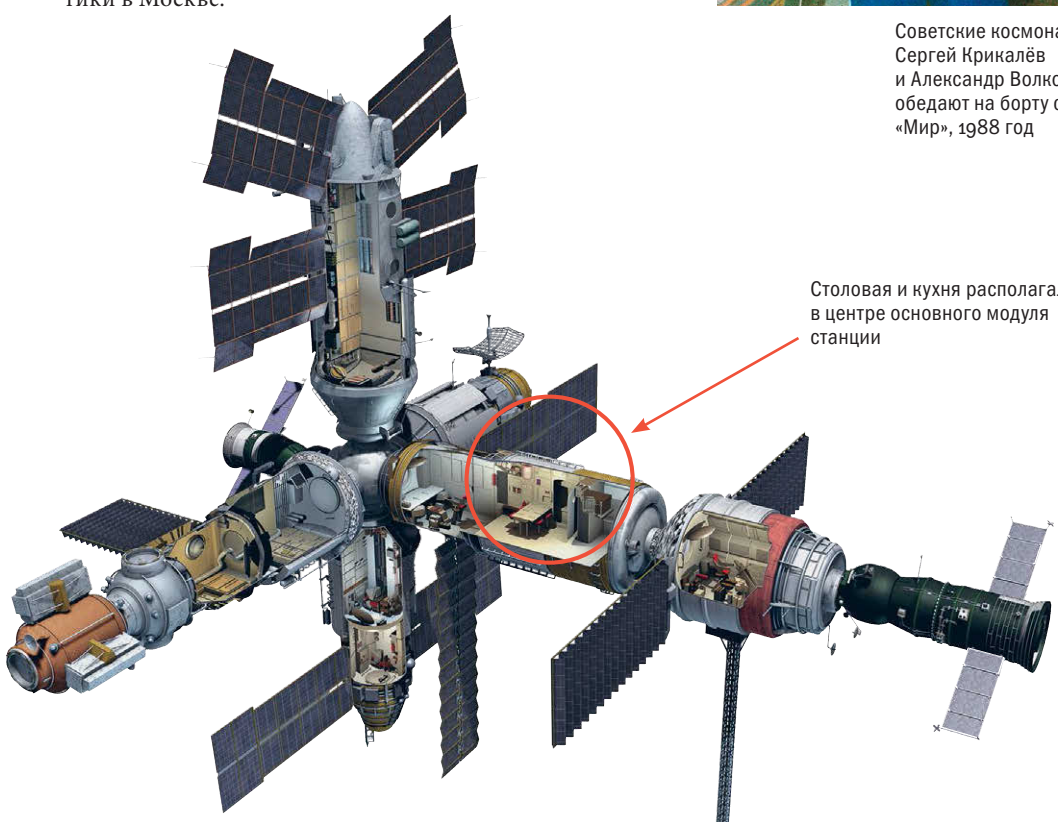
Станция работала пятнадцать лет, втрое дольше, чем ожидалось, и у нее имелись боевые шрамы, подтверждающие это: появлялась плесень, случались пожары, было столкновение с грузовым космическим кораблем. После вывода из эксплуатации корпус станции разрушили, а стол вернули на Землю. Сейчас он находится в Музее космонавтики в Москве.

Как увидеть

Музей космонавтики открыт семь дней в неделю, стоимость билета в 2022 году — 350 рублей.



Советские космонавты Сергей Крикалёв и Александр Волков обедают на борту станции «Мир», 1988 год



КОРОТКАЯ ЭРА ПРИЕМОВ

С 1928 по 1937 год на немецких дирижаблях устраивали обеды, которые соперничали разве что с роскошными круизными лайнерами; потом гибель дирижабля «Гинденбург» положила конец путешествиям на аэростатах. Меню отвечало немецкому вкусу, упор делался на сливки и мясо, как в традиционных высококлассных европейских отелях.

Дирижабли размером со здания летали гораздо ниже современных самолетов, где сухой разреженный воздух притупляет вкус и запах. Обеды были роскошны. Пассажиры получали по 3,5 кг еды включая откормленного утенка, капусту, тушенную в шампанском, омаров и икру.

Акцент на немецкой кухне был сделан неслучайно. Надежда, что полеты на дирижаблях станут прибыльными, не покидала немцев, но они были в первую очередь способом показать культурную мощь страны. После поражения в Первой мировой войне немцы при помощи дирижаблей доказывали миру, что могут позволить себе роскошь, находятся на переднем крае развития транспорта, и они не жалели средств, чтобы подтвердить это.

Столы украшали вазы со свежими цветами и бело-голубой фарфор. Тарелки и чайники были инкрустированы настоящим золотом. В столовой «Гинденбурга» стояла легкая современная алюминиевая мебель Bauhaus (количество салфеток ограничивалось: пассажирам давали одну салфетку из белой ткани в персональном конверте, ее нужно было использовать в течение всего путешествия).

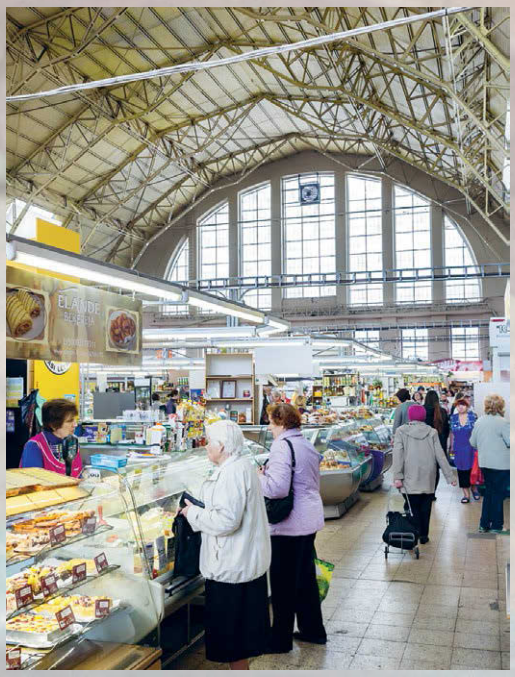
Выпивка была самым популярным занятием на борту. В баре имелось пятнадцать сортов вина и множество коктейлей на любой вкус. «Устрицы прерий», лекарство от похмелья с острым соусом и сырым яйцом, значились в конце меню бара.



на дирижабле







У каждого из пяти ангаров Центрального рынка Риги свой профиль: мясо, рыба, молочные продукты, овощи и фрукты, гастрономия.

Крупнейший рынок Европы в гигантских ангарах для дирижаблей

На рубеже XX века в центре Риги построили пять гигантских ангаров для дирижаблей в стиле неоклассицизма и ар-деко. Когда немецкие дирижабли впали в немилость, там открыли Центральный рынок, крупнейший в Европе. Он занимает площадь около 6 га и вмещает 3000 торговых прилавков. Во время нацистской оккупации в помещениях размещались армия и боеприпасы, но позже рынок возродился.

Сохранение молока с помощью лягушек в России

До изобретения холодильников на Руси считалось, что молоко остается свежим, если посадить в кувшин живую лягушку.

Есть русские сказки о лягушках в молоке. Одна притча рассказывает о двух лягушках, упавших в кувшин с молоком. Первая сложила лапки и утонула, а вторая изо всех сил двигалась и удержалась на плаву. К утру она взбила молоко в твердое масло и спаслась. В сказке «Поди туда, не знаю куда» главный герой носит старую лягушку-помощницу в банке с молоком.



Было ли это просто суеверием? В 2012 году группа московских ученых доказала, что выделения некоторых лягушек имеют антибактериальные и противогрибковые свойства, которые помогают сохранить молоко. Ведущий ученый доктор Альберт Лебедев, вспомнив, как пил в детстве сохраненное лягушками молоко, провел исследование и обнаружил семьдесят шесть антимикробных пептидов у русской бурой лягушки. Многие содержали антибиотические соединения, защищающие от бактерий во влажной среде. Некоторые так же эффективны в уничтожении сальмонеллы и стафилококка, как и антибиотики.

Но не стоит бросать в молоко любую лягушку: некоторые распространяют патогенные микроорганизмы. Стремление ученых к использованию земноводных в медицине растет (североамериканская норковая лягушка выделяет химическое вещество, эффективное против бактерии Acinetobacter baumannii, устойчивой к лекарствам), но когда речь идет о молоке, холодильник и соблюдение срока годности — лучшая защита.

МОЛОЧНАЯ ВОДКА

АРАКА • РОССИЯ

Как попробовать

Араку в основном делают в деревнях, в магазинах ее не найти. Лучше всего попасть в гости в юрту местных жителей в Тыве.

Веками кочевые народы Тывы, отдаленного региона России к северу от границы с Монголией, делали из молока яков, коров и коз много полезных продуктов, способных выдерживать долгие путешествия. Среди них арака — тувинский самогон из сброженного кислого молока.



Чтобы сделать араку, нужен шууруун — самодельный самогонный аппарат из выдолбленного ствола тополя. Деревянный цилиндр помещают в большую кастрюлю над плитой, сверху ставят емкость с холодной водой. Когда кислое молоко, хойтпак, нагревается на дне кастрюли, пар, попавший внутрь, образует конденсат, который медленно вытекает из длинного носика шууруна. Получается прозрачный кисловатый ликер, 5–20% алкоголя. На вкус он мягче, пока теплый. Арака — напиток для торжеств и ритуалов, она подается старейшинам общины: старый тувинский обычай гласит, что мужчина должен жениться, прежде чем впервые попробует араку.

ХОРДА ОСЕТРОВЫХ РЫБ

ВЯЗИГА • РОССИЯ

Осетровых, икра которых считается самым изысканным продуктом в России, любят благодаря еще одному деликатесу — вязиге. Ее делают из хорды рыбы и используют для придания богатого, интенсивного вкуса, который дает спинной мозг осетра. Вкусная жирная вязига была великолепно подана в консоме как второе блюдо во время последней, судьбоносной трапезы пассажиров первого класса на борту «Титаника».



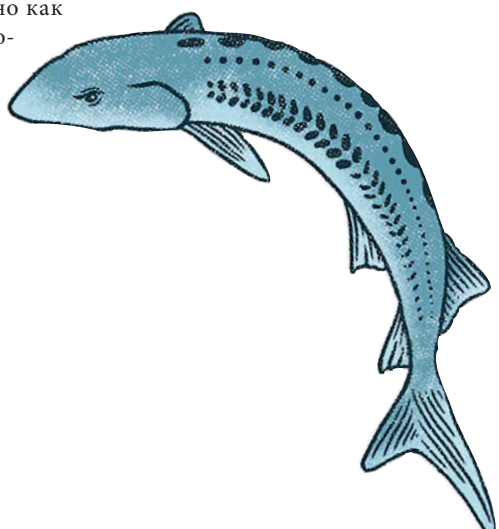
Поскольку у осетровых нет позвонков, хорду можно извлечь одним куском (она похожа на эластичный студенистый шнур длиной до 1 м). Ее сушат, измельчают в порошок, а затем разводят в воде, чтобы получилась густая клейкая паста.

В России чаще всего вязигу используют в кулебяке: этот пирог так сложно, долго и дорого готовить, что многие только читали о нем у Николая Гоголя и Антона Чехова (последний называл ее «бесстыдной»). Затейливая кулебяка — конструкция из множества слоев, разделенных «блином» из тонко раскатанного теста. Основу составляет рыба (лосось или осетр), которую уравновешивают рис, грибы в сливках, лук, яйца и вареная капуста, все это в пасте из вязиги.

Сверху пирог часто украшают фигурками, листьями или цветами из теста. Вязигу по-прежнему используют в русской кулинарии, но она уже менее популярна. Это связано как с избыточным промыслом осетрины, так и с уходом богатейших едоков в истории.

Как попробовать

Вязигу продают в русских продуктовых магазинах. Считается, что без нее не приготовить настоящую кулебяку.



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПРАЗДНИК ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

ФЕСТИВАЛЬ СТРОГАНИНЫ • РОССИЯ

Как попробовать

Фестиваль строганины проходит в начале декабря. До Якутска непросто добраться. Самый надежный способ — лететь самолетом: здесь есть аэропорт с одной взлетно-посадочной полосой.



Российский город Якутск расположен в 483 км от полярного круга*. Многие жители — потомки якутов, живущих в этом регионе с VII века и славящихся охотничьим и рыболовным мастерством. Якутск — самый холодный из крупных городов Земли, но местные жители любят охоту на открытом воздухе, подледную рыбалку, а в декабре (когда средняя температура составляет около –40 °C) устраивают праздник своего фирменного блюда — строганины: тонких ломтиков, срезанных с бока замороженной рыбы (муксуна).

На церемонии открытия фестиваля под открытым небом представляют сложные скульптуры из строганины — от милых снеговиков до высоченных мамонтов. Главное событие — семейное испытание: мужчины держат вертикально за хвост замороженную рыбу и острым ножом (с асимметричным клинком длиной 11–17 см, специально предназначенным для отрезания длинных ломтиков) скользящим движением вдоль тушки отрезают изящные прозрачные завитки. Жены бегают вокруг, собирая строганину и раскладывая на тарелке как можно искуснее. Жюри из рыбаков, чиновников и любителей строганины выбирает победителей, учитывая не только время, но и красоту блюда.

Завершают фестиваль выступления торговцев ножами, продавцов рыбы, одежды и перчаток из кожи.

Строганину подают просто, с солью и перцем, и она должна таять во рту. Лучшей закуской тоже считается небольшой кусочек строганины. Говорят, только ездовые собаки едят ее без водки: на фестивале строганины водку и шампанское наливают в бокалы, вырезанные изо льда.

* Якутия находится в азиатской части России, но для удобства читателя авторы собрали все российские блюда и интересные факты в одном месте. *Прим. ред.*



Якутская женщина в национальной одежде держит кусочки строганины

КАФЕ В ЗОНЕ ОТЧУЖДЕНИЯ В ЧЕРНОБЫЛЕ

СТОЛОВАЯ № 19 • УКРАИНА

26 апреля 1986 года взорвался реактор на Чернобыльской атомной электростанции, что привело к крупнейшей в мире ядерной энергетической катастрофе. Погибли десятки рабочих и спасателей, и ученые до сих пор спорят, сколько людей с тех пор умерло от рака, связанного с радиацией. Сейчас работники лесного хозяйства, биологи и строители занимаются демонтажем реактора и удалением отходов в зоне отчуждения площадью 2600 км^2. В обеденный перерыв многие идут в столовую № 19.

В самой популярной столовой зоны отчуждения подают сытные блюда восточноевропейской кухни: борщ, шницель, компот, сладкие блины со сметаной. Кроме рабочих, там кормят группы в турах, одобренных правительством Украины (чтобы попасть в зону отчуждения, нужно записаться на экскурсию или нанять частного лицензированного гида и пройти паспортный контроль на контрольно-пропускном пункте «Дитятки»). Перед входом в столовую все проходят через детектор радиации. Никаких излишеств, всё как в столовых на производстве, где работники в белых халатах берут готовую еду, двигаясь вдоль витрины. В столовой можно посмотреть, как устроена жизнь в Чернобыле сейчас, и поесть с теми, кто борется с последствиями катастрофы.

Как увидеть

Столовая № 19 открыта с 09:00 до 18:00. Многие туроператоры останавливаются здесь на обед; если он не включен в тур, то стоит около 10 долларов.





РЕСТОРАН И МУЗЕЙ СВИНОГО САЛА

МУЗЕЙ «САЛО» • УКРАИНА

Нельзя сказать, что вы побывали во Львове, если не попробовали свиного сала. Его обычно едят сырым, часто с хлебом, добавляя только черный перец и паприку, чтобы сбалансировать жирность. Сало долго хранится (оно затвердевает под действием соли, его можно употреблять в пищу в течение двух лет), из него получаются отличные скульптуры, которые можно увидеть в художественном музее «Сало».

Помещение больше похоже на галерею современного искусства в ресторане, который по выходным превращается в ночной клуб. Стены украшают

Как увидеть

Музей сала работает 7 дней в неделю

человеческие бюсты, части тел, инопланетяне и животные из белого мягкого сала. В стеклянной витрине выставлена гигантская копия человеческого сердца — рекордное по размерам сердце из сала.

После музея сто́ит посетить ресторан, где еще больше работ. Блюда подают с удивительно реалистичными статуэтками из сала: львы, свиньи, головы солдат и Элвис Пресли. Здесь есть суши с салом, сало в шоколаде и много выпивки, чтобы избавиться от угрызений совести по поводу того, что вы съели свинью из свиного жира.

Вечером белые диваны и неоновый свет превращают пространство в ночной клуб с диджеем. Если речь идет о сале, лишним ничто не будет.



Работы на выставке — самые калорийные в мире.

МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ

МАСЛЕНИЦА • УКРАИНА, РОССИЯ, БЕЛАРУСЬ

Как увидеть

Масленица празднуется в восточнославянских странах за неделю до Великого поста.

До того как этот славянский праздник назвали Масленицей, он был языческим. Всю неделю язычники провожали зиму и встречали весну. Позже, с приходом христианства, праздник постепенно перерос в застолье перед Великим постом, где разрешалось есть скоромную пищу — молочные продукты.

Сейчас Масленица, или Масленичная неделя, — радостные встречи с родными и близкими и много блинов. Каждый день предполагает свои традиции. В понедельник женщины отдыхают, а мужчины пекут блины. В среду по традиции тещи приглашают на блины зятьев. В пятницу зять играет роль хозяина. Суббота — день невесток. По воскресеньям все едят блины вместе. Они, как правило, тонкие, из рыхлого масляного теста. Их едят весь день, они бывают сладкими или пресными. Их едят с творогом, вареньем, грибами или икрой.

Сжигание Масленицы



Масленица — это не только блины и праздник живота, на Масленицу водят хороводы и поют в традиционной одежде, катаются на коньках, устраивают игру в снежки. Празднуют весело и громко, чтобы прогнать тишину холодных месяцев. В последний день сжигают соломенное чучело, символизирующее смерть и воскресение, — ритуал, сохранившийся с языческих времен. Блины тоже считаются данью традиции. Язычники поклонялись вновь вернувшемуся солнцу, и блины — желтые, круглые, горячие — его олицетворение.

СВАДЕБНЫЙ ХЛЕБ

КАРАВАЙ • УКРАИНА

В субботу накануне украинской свадьбы семь замужних женщин собираются и пекут каравай — хлеб, символ благословения общиной новой семьи. Женщины, которые месят тесто и поют народные песни, должны быть счастливы в первом браке, они наполняют каравай своей удачей. В духовку хлеб ставит счастливо женатый мужчина. Затем все молятся, чтобы все было хорошо. Лопнувшая корочка или севший каравай — плохой знак для брака, а чем выше он поднимается и чем больше украшений и слоев, тем лучше будет брак.

Каравай традиционно пекут на свадьбы по всей Восточной Европе, но украинский обычно самый нарядный. Все украшения из теста имеют особое значение: розы символизируют красоту, колосья пшеницы — процветание и т. д. Сверху каравай украшен двумя птицами: одна, с распростертыми крыльями, олицетворяет жениха, другая, со сложенными, — невесту.

Во время свадьбы каравай ставят у всех на виду рядом с алтарем.

Каждый гость должен съесть кусочек. В некоторых версиях традиции жених и невеста отламывают или откусывают от каравая, и тот, у кого кусок больше, будет главой семьи.

Как попробовать

Есть украинские пекарни, где можно заказать каравай онлайн с международной пересылкой. Цены начинаются примерно со 100 долларов: чем больше украшений, тем дороже. Все зависит от того, насколько счастливы вы хотите быть в браке.



СКАНДИНАВИЯ

ОСТРАЯ ТРАДИЦИЯ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

ПЕБЕРСВЕНД • ДАНИЯ

Как увидеть

Каждый день незамужним и неженатым в Дании исполняется двадцать пять или тридцать лет, и вы можете увидеть именинников, которых посыпают специями.



Сотни лет назад странствующие торговцы специями были убежденными холостяками. Они не задерживались на одном месте, поэтому не женились. Мужчину, который долго оставался холостяком, называли пеберсвенд — «кавалер перца».

Сейчас датчане по-прежнему называют так холостяков (а одиноких женщин — пеберме, «перечная дева»). На дне рождения неженатых и незамужних посыпают специями.

На двадцать пятый день рождения именинника посыпают корицей. Часто друзья нападают на пеберсвенда или пеберме, привязывают к столбу, заставляют надеть защитные очки и забрасывают пригоршнями специй. В тридцать лет корицу заменяют перцем, и виновник торжества наверняка получит в подарок хотя бы одну мельницу для перца.

КОЛБАСКИ ДЛЯ САУНЫ

МАККАРА • ФИНЛЯНДИЯ

Как попробовать

На рынках Хельсинки продается мясо с надписью «колбаски для сауны». Если не получается найти такую, подойдет польская колбаса.

Сауна в Финляндии — часть культуры. Когда-то финны мыли покойников и рожали в горячих комнатах, ведь это было самое чистое место в доме. Сейчас в стране с населением 5,5 млн человек насчитывается 3,3 млн саун; они есть почти в каждом доме.

Как и в любой национальной традиции, в посещении сауны есть правила. Сначала нужно раздеться и принять душ. Войдя в сауну, постелите полотенце туда, где сядете, и приготовьтесь попотеть: температура внутри должна быть 70–100 °C. Если вы ощутите сухость, плесните на горячие камни немного воды, чтобы пошел пар, или лёойли. Когда решите, что вам хватит, выйдите на улицу и охладитесь: прыгните в озеро или в снег.

Когда вы проголодаетесь, можно съесть колбаски. Пока вы парились, с ними происходило то же самое. Маккару, традиционную финскую колбасу, часто готовят на горячих камнях в сауне — киуас. Чтобы шкурка была хрустящей, колбаски кладут на камни. Чтобы они стали нежными и хорошо

чистились, заверните их в фольгу или приобретите держатель из финского мыльного камня для приготовления колбасы в саунах. Колбаски — обычные или с сыром внутри — прекрасно сочетаются со сладко-острой горчицей.

Финскую горчицу, синнапи, часто готовят дома из горчичного порошка, сахара, лимонного сока, уксуса и большого количества сливок. Густая янтарного цвета горчица — главная приправа для колбасок, ее нельзя заменить покупной.



Сосиски, приготовленные в держателях, очень нежные

Финская горчица

5 ст. л. острой сухой горчицы (например, Colman's)
½ стакана сахара
1 ч. л. соли
1 стакан сливок
1 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. яблочного уксуса
1 ст. л. лимонного сока

1. Смешайте горчицу, сахар и соль, чтобы не было комочков (при необходимости просейте через сито).

2. Переложите смесь в кастрюльку и, добавляя сливки по 1 ст. л., размешивайте после каждой.

3. Добавьте оливковое масло, уксус и лимонный сок и перемешайте.

4. Доведите горчицу до кипения на среднем огне, убавьте и варите на медленном огне 7–8 минут, постоянно помешивая.

5. Остудите, переложите в герметичную банку и храните в холодильнике.





ГОРЧИЦА

До того как стать приправой, горчица была средством от бронхита и зубной боли. Ею мазали воспаленную кожу, а порошок добавляли в успокаивающую ванну перед сном. Еще в V веке до н. э. греки ценили не требующее ухода растение за антисептические свойства и способность стимулировать кровообращение. Пифагор обнаружил, что эфирные масла при нанесении на рану выводят токсины из организма, и использовал горчицу от укусов скорпионов. Гиппократ ставил горчичники на грудь: их тепло разжижало мокроту и облегчало дыхание.

Примерно в IV веке н. э. у римлян возникла новая идея. Они смешали молодое вино с измельченными семенами растения, попробовали эту острую пасту и назвали ее «пылающий морс». Задолго до того, как Шелковый путь пришел в Европу, горчица (mustard — от лат. mustum, «небродивший виноградный сок», и ardens, «огненный») стала одной из первых приправ континента и вскоре распространилась по миру.

Из-за антибиотических свойств горчица редко портится в закрытой посуде. Ей не нужен холодильник, в ней не развиваются плесень и бактерии, ее всегда безопасно употреблять в пищу. У горчицы характерный вкус, она сочетается со всем, от индийского карри до хот-догов, от дим-самов до соуса для барбекю, и почти в каждом регионе есть своя приправа из пряного, универсального лекарственного растения.

Дижонская горчица

Во французском городе, название которого дало имя приправе, приготовили свою горчицу с вержусом — терпким соком незрелого винограда. Она стала острее и пикантнее и популярна по всей стране. На торжественном приеме у герцога Бургундского, страстного любителя горчицы XIV века, гости съели 85 галлонов (больше 300 л) дижона за один присест. Папа Иоанн XII Авиньонский объявил новую должность в Ватикане — Grand Moutardier du Pape, великий производитель горчицы для папы римского, — и назначил племянника, обитавшего недалеко от Дижона, смешивать горчицу для него (французская идиома «делать горчицу для папы» значит «с пафосом делать мелочи»).



К 1855 году Морис Грей получил награды за машину для производства дижонской горчицы — первый агрегат, автоматизировавший процесс. Он искал спонсора и нашел Огюста Пупона. Вместе они основали бренд Grey Poupon и выпустили фирменную дижонскую горчицу из белого вина, приготовленную на высокой скорости.



Colman's

Английский мельник Иеремия Колман первым применил технику измельчения семян горчицы в порошок, не позволяющую маслам испаряться, благодаря чему сохранялся пряный, интенсивный аромат. В 1866 году Колман стал официальным производителем горчицы при королеве Виктории, а во время Второй мировой войны она была одним из немногих ненормированных продуктов: пище военного времени нужно было придать вкус.

Касунди

Бенгальские ритуалы, связанные со сбором урожая и мытьем семян горчицы, очень сложны. Чтобы сделать касунди, в весенний день Акшая Тритья нечетное количество замужних женщин купались, а затем мыли семена горчицы, обратясь лицом на восток, и пели ритуальные песни в мокрых сари. На следующей неделе семена измельчали в кашицу, добавляли специи и смешивали с водой, солью и зеленым манго; затем смесь бродила в глиняном горшке. Изначально делать такой соус разрешалось только браминам (высшей индийской касте), но сейчас любой может готовить касунди — острый чатни для жареных блюд и популярных бенгальских овощных оладий.



Китайская горчица

Густая острая паста обжигает носовые пазухи, как хрен или васаби. Молотые семена коричневой горчицы (Brassica juncea, китайская горчица) смешивают с водой. Примерно через пятнадцать минут паста полностью раскрывает аромат, дальше ее действие снижается. Хорошим заменителем китайской горчицы считается смесь Colman's, куда входит Brassica juncea и немного более мягкой белой горчицы Sinapis alba.

Фруктовая горчица мостарда

Миланские герцоги XIV века первыми начали смешивать сладкое с острым. Кусочки яблок, айвы или вишню консервировали в сладком и остром горчичном сиропе и подавали с жарким. Сегодня в Италии мостардой называют острую фруктовую приправу.





ВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАНЫ В ХЕЛЬСИНКИ

РЕСТОРАННЫЙ ДЕНЬ • ФИНЛЯНДИЯ

Как попробовать

Чтобы поесть у жителей Хельсинки, запланируйте поездку на третью субботу февраля, мая, августа или ноября.

Ресторанный день в Хельсинки проходит в третью субботу февраля, мая, августа и ноября. Любой может открыть ресторан где угодно. Горожане продают маринованную рыбу севиче в палатках, кексы в ювелирных магазинах и домашнюю еду в старых железнодорожных депо, арендованных кухнях, на автобусных остановках, лестничных клетках и лодках. Правил нет: есть рестораны для младенцев, в подвалах вешают сосиски карри. В финской столице, где люди почти не ведут светских бесед, ресторанный день изменил культуру. Жители общаются, подходят к незнакомцам поболтать о том, что они приготовили.



Впервые ресторанный день устроили в мае 2011 года, когда житель Хельсинки Тимо Сантала захотел открыть передвижной велобар с напитками и тапас и был разочарован городской бюрократией.

Он представил себе день, когда ресторан можно открыть без лицензий и ограничений, и придумал Ресторанный день. С тех пор фестиваль еды стал так популярен, что городские власти решили поддержать его (неизвестно ни одного случая пищевого отравления в этот день).

Праздник непокорных предпринимателей проходит и в других странах, от Исландии до островов в южной части Тихого океана, где общины объединяются за трапезой и разговорами. В России один шеф-повар приготовил курицу в моторе старого советского автомобиля. В Никарагуа владелец ресторана принимал оплату стихотворениями и песнями.

ДОСТАВКА КОФЕ ИЗ ЛЕСА НА СНЕГОХОДЕ

КАФЕ В ЛЕСУ ХАЛИПУУ • ФИНЛЯНДИЯ

Как увидеть

Лес Халипуу находится в двадцати пяти минутах езды от аэропорта Киттиля (KTT). Можно взять опеку над деревом на пять лет: в течение этого времени вы сможете посещать его, попивая латте с дымком.

В Campfire Barista («Бариста у костра»), уникальном кафе Стеффана Вундеринка, можно попробовать отличные напитки, приготовленные на открытом огне. Он везет их через лес на снегоходе из далекого северного района Финляндии. Лес государство подарило деду его жены после того, как семья потеряла дом во время Второй мировой. Но они не пустили его на древесину, а дали возможность туристам «усыновлять» дерево и приезжать его проведать. Вундеринк сначала работал гидом в лесу Халипуу («Обнимающие деревья»), а затем стал хозяином кафе.

Кофе на основе эспрессо пахнет дымом: Вундеринк варит его на открытом огне. Популярен и его чайный латте из богатого антиоксидантами гриба чаги. Когда местная жительница пожаловалась, что ей приходится ежедневно ходить в лес за кофе, кафе открыло сервис доставки.

Вундеринк купил снегоход и сделал сани, на которых можно безопасно разместить плиту с открытым огнем. Затем он нашел партнера, имеющего связи с биодинамической кофейной фермой в Индии, где работала жаровня на солнечной энергии, переделанная из морского контейнера.

Зимой выпить кофе у Вундеринка можно напротив туристического офиса в центре города, в семейном лесу или на общественных мероприятиях. Когда нет снега, его можно встретить только на мероприятиях и фестивалях. Меню кафе не ограничивается кофе и чагой, есть натуральные чаи, теплый черносмородиновый сок и брусничный зефир, который можно поджарить на огне.



ТЮЛЕНЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПТИЦАМИ

КИВИАК • ГРЕНЛАНДИЯ

Иннуитская традиция начинается с охоты: опытный эскимосский охотник, ориентируясь на зрение и осязание, забрасывает в воздух большой сачок и ловит в полете мелких птиц. За летний день можно поймать сотни птичек. Пока погода хорошая и птиц много, пора делать кивиак, чтобы он был готов к зиме, когда места охоты скрыты подо льдом и опасны, а пищи меньше.

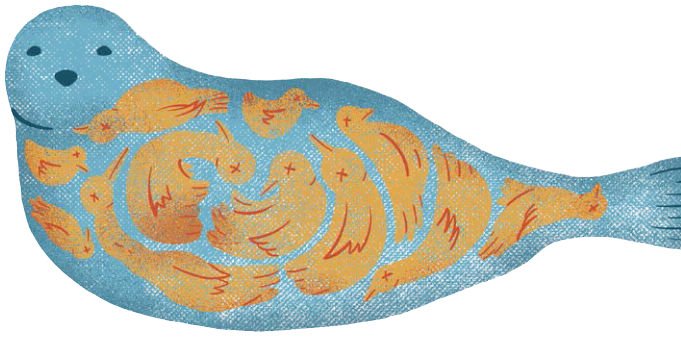
Чистик — арктическая птичка, примерно вдвое меньше тупика, помещается на ладони. Для кивиака нужно до пятисот чистиков. Их берут целиком, с перьями, и заполняют ими очищенную шкуру тюленя. Потом из шкуры выпускают лишний воздух, часто прыгая на ней, отверстие зашивают, а шов натирают тюленьим жиром, который отпугивает мух. Массивный тюлений мешок с птицами засыпают камнями и оставляют бродить минимум на три месяца (но хранится он до полутора лет). Тюленья шкура покрыта толстым слоем жира, благодаря которому крошечные птицы становятся мягкими включая кости. Едят всё, кроме перьев.

Зимой, когда дни в Гренландии длинные и темные, кивиак — настоящий праздник. Сгнивших чистиков едят по особым случаям, их хранят для дней рождения и свадеб, и вскрытие шкуры — долгожданное событие.

Птицы выглядят нетронутыми, но мясо и внутренности мягкие, вкусом напоминающие зрелый сыр горгонзола с анисовым ароматом лакрицы. Кивиак едят на открытом воздухе, потому что запах такой же едкий, как и вкус. Важно, чтобы это были именно чистики: в 2013 году несколько человек в городе Сиорапалук умерли от кивиака из гаг, которые хуже бродят.

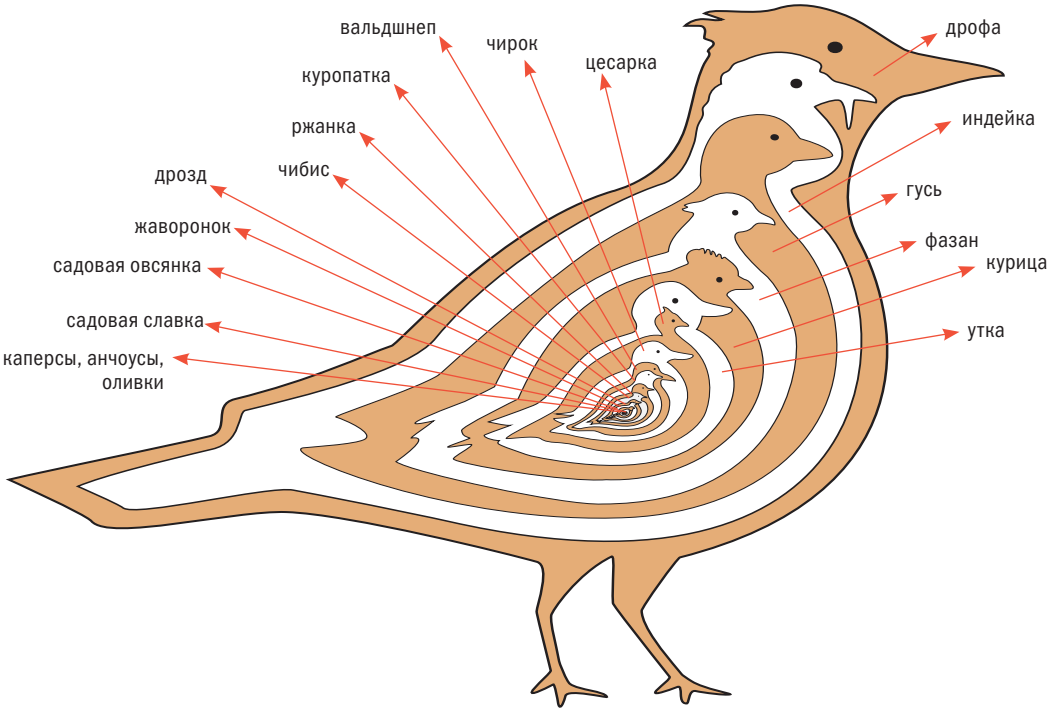
Как попробовать

Кивиак трудно добыть, но, если вы отправитесь в восточную, западную или полярную Гренландию, попробуйте получить приглашение на празднование дня рождения.



Фаршировка

Старинный кулинарный прием начинения животного более мелкими — иногда бессмысленный



RÔTI SANS PAREIL (НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ ЖАРКОЕ)

Французский рецепт 1807 года предписывает повару положить каперс в анчоус, того поместить в оливку, которую легко вложить в садовую славку, а ее — в овсянку. Затем изящно поместите овсянку в жаворонка, которого расположите внутри дрозда, того — внутри чибиса, чибиса — в ржанке, которая легко входит в куропатку, и вместе с ней — в вальдшнепа, а с ним — в мясистого чирка. Он идет в цесарку, цесарка в утку, утка в курицу, курица в фазана. Затем весь птичник помещается в гуся, гусь — в индейку и, если все хорошо, все вместе — в дрофу. Приготовьте птиц на медленном огне в герметично закрытой кастрюле с бульоном, и через сутки блюдо можно употреблять.

ТРОЯНСКИЙ ВЕПРЬ

Древнеримский рецепт начинается с того, что нужно выпотрошить свинью весом 454 кг, дважды промыть в вине и обвалять в мускусе и перце. Половину огромной полости заполнить дроздами, свиным выменем, мухоловками и яйцами, а другую — полентой. В рот и в брюхо вепрю запихивали устриц и морские гребешки, затем его зашивали, промывали в ликере и жарили. Вепря, названного в честь троянского коня, подавали на зрелищных мероприятиях: гладиаторских боях, гонках на колесницах и инаугурации императоров.

ФАРШИРОВАННЫЙ ВЕРБЛЮД ПО-БЕДУИНСКИ

Целый фаршированный верблюд — гастрономическая байка или… правда? Рыбу, фаршированную вареными яйцами и рисом, упаковывают в кур, набивают ими пару ягнят или козла и заталкивают в тушу верблюда, отваривают его, а затем жарят на вертеле. Так якобы готовят верблюда на знаменитых свадьбах в Саудовской Аравии и ОАЭ, о нем пишут в мемуарах и кулинарных книгах, но очевидцев мало. Согласно Книге рекордов Гиннесса верблюд — «самое большое блюдо в мире», и фотографии деликатеса пустыни существуют, но скептики убеждены, что это просто легенда.



Куски сушеной акулы на открытом складе

СГНИВШАЯ АКУЛА

ХАКАРЛЬ • ИСЛАНДИЯ

Когда человек пробует хакарль (тухлую сушеную исландскую акулу), его обычно тошнит. Даже в небольшом кусочке очень много аммиака, который пахнет мочой (некоторые говорят, что и на вкус он как моча). Но викинги скажут вам зажать нос и поблагодарить их за это изобретение. Если бы акула не была приготовлена так, вы бы не дожили до боя: в мясе было бы полно яда.

Свежее мясо гренландской акулы содержит много триметиламиноксида, который при употреблении в пищу вызывает сильное отравление. Викинги придумали способ выведения яда из мяса животного длиной до 7 м. Они закапывали очищенную акулу в неглубокой яме с крупным песком, клали сверху камни, чтобы придавить акулу и удалить жидкость из туши, и оставляли ее гнить на шесть-двенадцать недель. Выкопав, они разреза́ли ее на длинные куски и подвешивали сушиться на несколько месяцев. Готовый продукт хранился почти вечно, и это была идеальная пища викингов.

Но что хорошо для викинга, не всегда хорошо для нас. Даже если не замечать запах мочи, хакарль не для слабонервных. Мягкие белые кусочки туши часто описывают как жуткую смесь рыбы и голубого сыра, а красноватое мясо брюшка невозможно прожевать. У исландцев разное отношение к этому блюду, многие никогда не пробовали его.

В последние годы хакарль стал популярен среди туристов, которые поддерживают традиционное производство и не против того, чтобы мясо тухло в пластиковом контейнере, а не в грязи.

Как попробовать

Бо́льшую часть хакарля в стране делают в Музее акул Бьярнархёбн, где можно его попробовать. Традиционный исландский праздник середины зимы Торраблот — еще одно место, где вы обязательно его найдете.

БАНАНОВАЯ ПЛАНТАЦИЯ НА ВУЛКАНИЧЕСКИХ ИСТОЧНИКАХ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ШКОЛА САДОВОДСТВА • ИСЛАНДИЯ

Как попробовать

Плантацию нечасто посещают туристы, но можно позвонить туда заранее и договориться. Школа расположена в городе Рейкире на улице Reykjumörk (исл. «дымовое поле»), и по пути вы увидите фумаролы, делающие воздух туманным и теплым.

Менее чем в 322 км от полярного круга есть тропический оазис — плантация Исландской государственной школы садоводства. Ее окружают горячие вулканические источники, благодаря геотермальной энергии там очень теплый климат, что позволяет выращивать бананы, авокадо, какао и кофе. Многие исландцы считают, что это самая большая банановая плантация в Европе. Возможно, так и есть: зависит от того, кто проводит измерения.

Эксперимент по выращиванию бананов в Исландии начали в 1940-х, когда налоги на импорт были высокими, а геотермальная энергия дешевой. Десять лет исландцы ели местные бананы, выращенные в теплицах с геотермальным подогревом до 21 °C. Но в 1960 году правительство отменило пошлины на ввоз фруктов, и тепличные бананы не выдержали конкуренции. Сейчас бóльшая часть бананов доставляется в Исландию из тропиков, но на плантации в Рейкире по-прежнему растут несколько сотен деревьев с урожаем от 500 до 2000 кг плодов в год.

Можно ли назвать плантацию крупнейшей в Европе? Однозначного ответа нет.

У Испании и Франции есть и более крупные плантации, но в колониях с теплым климатом: на Канарских островах, Мартинике и Гваделупе. Плантация в Исландии, полностью изолированная от других мест произрастания бананов, служит еще одной цели. Грибок, или панамская болезнь, наносит ущерб плантациям в других странах, и есть опасения, что он уничтожит самый популярный сорт бананов, «кавендиш» (такое случалось и раньше: его предшественник, «биг майк», исчез в 1950-е). Изолированные на Крайнем Севере исландские бананы могут оказаться последними выжившими.



В холодной Исландии бананы растут в теплице, обогреваемой паром

Популярная игра знати: на публику

В Средние века у знати было популярно хвастаться достатком и изобретательностью. В богатых домах устраивали шумные веселые пиры, на которых проходило своего рода соревнование. Был даже специальный термин для такого выпендрежа: антреме.



По-французски это значит «между блюдами». Они предназначались не столько для еды, сколько для развлечения: рыба, застывшая в желе; за́мки из теста, покрытые сусальным золотом, с кусочками миндаля, имитирующими укрепления; и фрикадельки, похожие на апельсины.

Поначалу это было мило, но к XIV веку практика потеряла границы. Пытаясь выделиться, королевские повара Англии и Франции вытворяли все более пафосные трюки. Под удар попали животные (овощи считались пищей бедных). Это было забавно, но авторы блюд страдали манией величия.

Классическим элементом пира были птицы в перьях. Лебедей и павлинов не ощипывали, а снимали шкуру с перьями целиком. Затем их готовили, а жареные туши снова заворачивали в шкуру. Иногда птицу помещали в чужую шкуру: забавнее жареного павлина в собственных перьях только гусь в павлиньих перьях.

Якобы по приказу короля Генриха VIII придумали кокатриса, чтобы произвести впечатление на приезжего короля Франции. Рецепт больше напоминает учебник по хирургии. Повар должен взять каплуна и поросенка, ошпарить и очистить, а затем разрезать обоих пополам поперек. С помощью ниток и иголки передняя часть поросенка пришивалась к задней половине каплуна, и получалось странное животное, которое наверняка производило впечатление (иногда половины меняли местами: курица сверху, свинья снизу).

Поющих цыплят делали, сшивая нижнюю часть шеи птицы и заполняя полость ртутью и измельченной серой, а затем зашивая шею сверху. При повторном нагревании воздух под действием химикатов проходил сквозь шею и появлялся звук, похожий на пение. Этот же прием применяли, чтобы разыграть поваров: в самый неожиданный момент цыплята с воплями выпрыгивали из кастрюль.

Огнедышащих свиней делали, набивая пасть животного пропитанной спиртом ватой, а затем поджигая ее.

Для особо торжественных случаев устраивали религиозные или аллегорические представления, где животные пели или дышали огнем.

Основными жертвами были цыплята: из них делали живую пищу, которая выглядела мертвой. Их погружали в горячую воду, ощипывали живьем и покрывали глазурью, а затем усыпляли с головой под крылом. Проснувшись, цыпленок летел по столу, опрокидывая стаканы и кувшины, от чего женщины визжали. У знати это считалось первоклассной шуткой. Омары также ценились: живые омары, политые крепким бренди, краснели, и их добавляли на блюдо с приготовленными ракообразными.

Верхняя половина поросенка, сшитая с нижней частью цыпленка, — блюдо, цель которого — удивить короля Франции



РЖАНОЙ ХЛЕБ ИЗ ГОРЯЧИХ ИСТОЧНИКОВ

ХВЕРАБРЁЙД • ИСЛАНДИЯ

Как попробовать

В спа-центре Laugarvatn Fontana дважды в день проводятся экскурсии на геотермальную пекарню на территории отеля. Экскурсия включает дегустацию хлеба, подаваемого с маслом.

Каждый день преданные делу исландские пекари отправляются к ближайшему геотермальному источнику. Они делают яму в горячем черном песке и кладут туда форму со свежим тестом, примерно через день возвращаются и выкапывают ее. Внутри — горячая буханка ржаного хлеба, приготовленная на пару́ источника: плотная, тягучая, сладковатая, с нотками ореха.



Пекарь выкапывает геотермальный хлеб на берегу озера Лёйгарватн

В Исландии много подземных вулканических горячих источников, и более 50% энергии страна берет из них. Хлеб тоже получает часть этой силы, и после нескольких кусочков вы можете взобраться на гору или перейти вброд ледяную реку. Хверабрёйд, «хлеб из горячего источника», еще называют румари, «громовой хлеб». Это намек на другой мощный эффект: большое количество клетчатки может вызвать «взрыв» с другого конца пищеварительной системы.

Большинство исландцев пекут ржаной хлеб (rúgbrauð) в современных печах, а те, кто используют источники, клянутся, что вкус и текстура такого хлеба значительно лучше.

СКАЧКИ НА ЛОШАДЯХ С ПИВОМ

«ПИВНОЙ ТЁЛЬТ» • ИСЛАНДИЯ

Как попробовать

На ферме Friðheimar Farm в Селфоссе, на юге Исландии, проводят конные шоу, в том числе «Пивной тёльт».

Исландские лошади знамениты благодаря тёльту — плавному аллюру, уникальному для северной породы. Четырехтактный шаг позволяет набирать скорость, хотя всадник остается почти неподвижным. Чтобы доказать, как устойчива лошадь, проводят игру «Пивной тёльт», в которой всадник держит полную кружку пива. Цель — пролить как можно меньше.



«Пивной тёльт» — традиционное мероприятие на выставках исландских лошадей. Участники едут с разной скоростью, прямо или боком, держа в одной руке кружку. Иногда это происходит под музыку. Вид наездников, каждый из которых сжимает в руке пиво, пока лошадь под ним весело бежит, одновременно впечатляет и ужасает. Это идеальный способ продемонстрировать, как плавно ходит лошадь, а также проявить индивидуальность и показать уважение к пиву.

ИСЛАНДСКИЕ ХОТ-ДОГИ

ПИЛЬСУР • ИСЛАНДИЯ

По сравнению с такими пугающими исландскими деликатесами, как кислые бараньи яички или тухлая акула, исландские хот-доги пильсур популярны, вкусны и доступны многим.

Пильсур (один хот-дог — пильса) сделаны из трех видов мяса: баранины, свинины и говядины. В них кладут два вида лука, хрустящий жареный и сырой, и приправы включая сладкий кетчуп с яблоками и особый соус ремулад (это родственник французского соуса на основе майонеза с маринованными огурцами, уксусом и луком).

Своим уникальным вкусом пильсур обязаны тонкому сочетанию видов мяса. Свинина дает жирность, говядина — текстуру, а баранина — легкий привкус дичи. Ягнята в Исландии наслаждаются жизнью, свободно пасутся и едят ягоды и растения, придающие мясу терпкий аромат. Исландцы готовят хот-доги на смеси воды и пива. Самый известный поставщик — Bæjarins Beztu Pylsur (букв. «Лучшие хот-доги в городе») — претендует на звание самого большого в мире продавца хот-догов. Компания работает с 1937 года, и за их хот-догами постоянно собирается очередь, в которой стояли знаменитые повара со всего мира и бывший президент США Билл Клинтон.



Как попробовать

У Bæjarins Beztu Pylsur пять магазинов в Рейкьявике, старейший находится в Tryggvagata, рядом с гаванью. Возьмите хот-дог «Всё в одном» (eina með öllu).

Другие известные хот-доги



НЬЮ-ДЖЕРСИ, США

Итальянский

Жареная сосиска, жареный картофель, сладкий перец и лук в тонком хлебе

МЕКСИКА

Сонора

Сосиска в беконе с бобами, луком, помидорами и перцем чили



ШВЕЦИЯ

Туннбрёдсрулле

Хот-дог со свежим луком, картофельным пюре, салатом и креветками в плоской лепешке

ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Картофельный хот-дог

Сосиска на палочке в хрустящем кляре с жареным картофелем, сбрызнутая кетчупом

КОЛУМБИЯ

Перро Кальенте

Вареная сосиска с ананасовым соусом сальса, капустой, хрустящим картофелем, местным соленым сыром, розовым соусом (кетчуп и майонез) и перепелиными яйцами



ИСТОРИЯ ЛЮБВИ ПО-НОРВЕЖСКИ

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА • НОРВЕГИЯ

Как увидеть

Классический норвежский способ есть замороженную пиццу — добавить сыр перед выпеканием, а затем немного полить кетчупом.

Норвежцы едят больше пиццы (на душу населения), чем любая другая нация. Из 50 млн пицц, потребляемых каждый год, 47 млн достают из морозилок и выпекают дома.

Пицца появилась в Норвегии в 1970-х и стала первой иностранной едой в стране. Американец Луис Джордан, который научился готовить ее у неаполитанца, живущего в Коннектикуте, вместе с норвежской женой Анне открыл небольшую пиццерию Peppes в Осло. Там пекли девять видов пирогов в американском и итальянском стилях, и они сильно отличались от традиционных блюд с мясом и картофелем того времени. Пиццерия Peppes быстро росла и остается одной из самых популярных в Норвегии.

Мода на замороженную пиццу пришла десять лет спустя, когда компания Grandiosa создала пиццу на целую семью. Лепешки с сыром были в новинку для норвежцев; по легенде, управляющий фабрики согласился делать замороженные пироги, толком не зная, что такое пицца. Компания сделала ставку на томатный соус, сыр ярлсберг и паприку, и это был правильный выбор: в год продается 9 млн пицц, сделанных по этому рецепту.



В обычном продуктовом магазине два прохода заняты замороженными пиццами

БОЛЬШАЯ АВАРИЯ ИЗ-ЗА КАРАМЕЛЬНОГО СЫРА

ПОЖАР НА ГРУЗОВИКЕ С БРЮНОСТОМ • НОРВЕГИЯ

Как попробовать

Купить разные виды сыра брюност можно в Fenaknoken, фирменном магазине в Осло. Там же вы приобретете оленью колбасу и варенье из морошки.

В 2013 году грузовик, перевозивший около 27 тонн брюноста (любимого норвежцами карамельного сыра), загорелся, когда шел по туннелю в Тисфьорде. Пламя перекинулось на груз, и из-за жира и сахара огонь полыхал пять дней. При этом выделялось столько токсичного газа, что пожарные не могли подойти, пока сыр не догорел. Туннель был разрушен и закрыт на несколько недель, но самой большой национальной трагедией стала потеря огромного количества вкуснейшего «коричневого сыра». Сотрудник Норвежской дорожной администрации посетовал: «Я не знал, что коричневый сыр так хорошо горит».

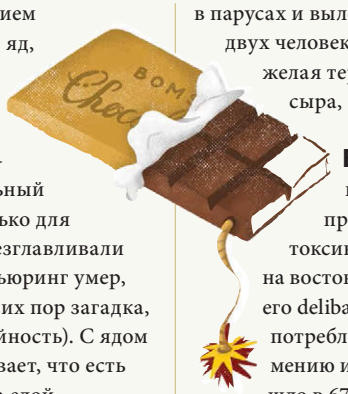
По сути брюност — не сыр, а его побочный продукт. Оставшуюся после производства сыворотку варят на медленном огне с молоком или сливками, превращая в пасту, текстурой похожую на помадку, с солено-сладким, островатым вкусом. Для его резки используется только специальный нож, великое норвежское изобретение. Особых правил употребления брюноста нет, его можно подавать почти со всем. Идеальный вариант — на ржаных тостах, вафлях и бутербродах (брюност с клубничным джемом — норвежская



версия сэндвича с арахисовым маслом и желе). Брюност универсален, его можно добавить в рагу, смешать с фрикадельками и использовать для поддержания недельных пожаров, чтобы разрушить туннель и попасть в топ международных новостей.

Еда как оружие

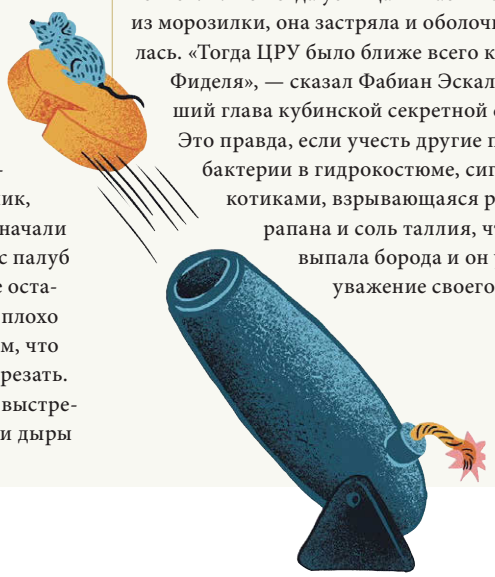
Еда долго была надежным орудием убийств. Пища, куда добавлен яд, применялась как аккуратный, быстрый и (относительно) цивилизованный способ уничтожения врага. Во времена династии Чосон в Корее церемониальный коктейль саяк использовали только для казни элиты (простых людей обезглавливали или вешали). Математик Алан Тьюринг умер, откусив яблоко с цианидом (до сих пор загадка, было ли это убийство или случайность). С ядом все понятно, но история показывает, что есть и другие способы убить человека едой.



ШОКОЛАДНЫЕ БОМБЫ. Нацисты клали бомбы во все подряд: в термосы, жестянки, канистры с моторным маслом, часы. Британская разведка даже наняла художника нарисовать двадцать пять макетов нацистских бомб как руководство для агентов, чтобы те смогли их обезвредить.

Среди этих рисунков была плитка шоколада, предназначенная для убийства Уинстона Черчилля и всех в радиусе нескольких метров от него. В темном шоколаде (очень редком тогда) в черно-золотой обертке было спрятано взрывное устройство из стали и холста. Плитку должны были передать в гостиную Черчилля. К счастью для премьер-министра, план нацистов перехватили до того, как он соблазнился лакомством.

СЫРНЫЕ ПУШЕЧНЫЕ ЯДРА. В 1841 году у коммодора уругвайского флота Джона Коу в разгар боя закончились пушечные ядра. Он и его противник, адмирал Уильям Браун из Аргентины, начали ближний бой, и железные ядра летали с палуб примерно в 30 м над водой. Когда их не осталось, коммодор Коу вспомнил о запасе плохо созревшего сыра: он был таким твердым, что лейтенант сломал нож, пытаясь его разрезать. Коу зарядил пушку плотным эдамом и выстрелил. Ядра попали в грот-мачту, пробили дыры в парусах и вылетели через иллюминатор, убив двух человек. Аргентинцы отступили, не желая терять людей из-за несъедобного сыра, и битва была выиграна.



БЕШЕНЫЙ МЕД. Мед из редкого вида рододендрона, содержащего природный нейротоксин — граянотоксин, производится у Черного моря на востоке Турции, и местные называют его delibal («дикий мед»). Чрезмерное его потребление приводит к тошноте, онемению и галлюцинациям. Так и произошло в 67 году до н. э., когда армия царя Митридата разложила соты вдоль дороги, по которой шли римляне. Не в силах устоять, римляне набросились на лакомство, а когда начали терять силу и разум, подоспела персидская армия и расправилась с ними.

ЯДОВИТЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ. Говорят, Фидель Кастро за время пребывания на посту премьер-министра и президента Кубы пережил около шестисот покушений. Зная о его любви к мороженому (в конце плотного обеда с Габриелем Гарсия Маркесом он съел восемнадцать шариков), ЦРУ планировало подложить капсулу яда в шоколадный молочный коктейль. Но когда убийца вытаскивал таблетку из морозилки, она застряла и оболочка порвалась. «Тогда ЦРУ было ближе всего к убийству Фиделя», — сказал Фабиан Эскаланте, бывший глава кубинской секретной службы. Это правда, если учесть другие попытки: бактерии в гидрокостюме, сигары с наркотиками, взрывающаяся раковина рапана и соль таллия, чтобы у него выпала борода и он утратил уважение своего народа.

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ПОДВОДНЫЙ РЕСТОРАН

РЕСТОРАН UNDER • НОРВЕГИЯ

Как попробовать

Блюда дегустационного меню недешевы, а чтобы поужинать в ресторане Under, нужно записаться в лист ожидания. На сайте ресторана можно проверить наличие свободных мест и сделать заказ.

Первый в Европе и самый большой в мире подводный ресторан Under затоплен у побережья Линдеснес на южной оконечности Норвегии. Почти в 5 м ниже уровня моря посетители обедают местными деликатесами, наблюдая за рыбами, которые плывут мимо панорамного окна. Under — по-норвежски одновременно «ниже» и «удивляться».

У архитектурной компании Snøhetta, спроектировавшей ресторан, есть и другие удивительные работы (включая знаменитый оперный театр в Осло), но здесь они столкнулись с уникальными задачами. Здание должно было выдерживать суровые океанские волны, шторма и постоянное давление воды. Кроме того, архитекторы хотели вписать ресторан в окружающую среду, чтобы он функционировал как искусственный риф и на нем образовалась подводная жизнь.



Снаружи Under похож на контейнер, упавший в воду с грузовика. Но, войдя внутрь и спустившись по лестнице, посетители попадают в новый мир: минималистично обставленную столовую в мягком аквамариновом сиянии моря. В фиксированном сезонном меню представлены только местные продукты, выводящие посетителей из зоны комфорта, в том числе моллюски, морские птицы, мясо архара, морская капуста и стрелолист.



Подводный обеденный зал вмещает до сорока́ гостей

КАК ВИКИНГИ СПАСАЛИСЬ ОТ ЦИНГИ

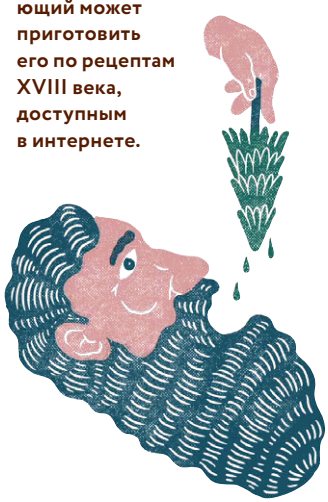
ХВОЙНОЕ ПИВО • ШВЕЦИЯ

Цинга когда-то была «верной подругой» моряков. В море брали то, что можно хранить долго, а свежие продукты, богатые витамином С, были непрактичной роскошью. В Скандинавии и на Великом Белом Севере случались особенно мрачные и суровые зимы, но то, чего викингам не хватало в продуктах, они восполняли при помощи сосен. Несколько столетий моряки варили из верхушек вечнозеленых растений пиво, в котором было достаточно витамина С, чтобы отчасти предотвратить цингу. До того как болезнь получила название, викинги верили, что жидкая хвоя сохраняет здоровье, придает сил в бою и повышает плодовитость.

К XVI веку европейские исследователи в Северной Америке зафиксировали, что хвою применяют от цинги. В Ньюфаундленде такое пиво стало популярно и распространилось среди населения. Даже капитан Джеймс Кук в книге «Путешествие в Тихий океан» в 1784 году описывает, как двое его матросов варили ароматное пиво, а команда пила его ежедневно. Эликсир перевозили на кораблях британского флота, а солдаты британской и колониальной американской армии пили его до конца 1800-х, когда появились другие источники витаминов. Хвойное пиво вкусом напоминает елку. Фанаты считают его кисловатым и освежающим, а те, кому оно не нравится, сравнивают с чистящим средством с запахом хвои.

Как попробовать

Сейчас лидером по производству хвойного пива считается Канада. Оно продается по всему миру, но любой желающий может приготовить его по рецептам XVIII века, доступным в интернете.



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ НОБЕЛЕВСКОЙ ПРЕМИИ

РЕСТОРАН STADSHUSKÄLLAREN • ШВЕЦИЯ

В ресторане Stadshuskällaren («Погребок ратуши») проводят банкет в честь вручения Нобелевской премии. Он проходит 10 декабря, на него приглашают гениев, филантропов и шведскую знать. Но остальное время он открыт для посетителей, там можно попробовать блюда, которые подавали на церемониях раньше.

Заказать можно блюда с любого банкета: например, в 2017 году это было хрустящее седло ягненка с ледяным баварским соусом из черники. Всё подают на зеленом с золотом сервизе, изготовленном на заказ. Ради уникальных впечатлений гости могут заказать блюда конкретного года для банкета в честь определенного нобелевского лауреата. Поклонники Габриеля Гарсия Маркеса могут устроить банкет 1982 года (арктический голец в сливочном соусе с укропом и нобелевским мороженым), а фанаты Марии Кюри — выпить за ее премию по химии 1911 года, отведать донышки артишоков и фермерского цыпленка.

Такие банкеты обходятся недешево. Блюда предыдущего года для одного человека будут стоить 1865 шведских крон (200 долларов), а цены на винтажное меню (ранее года назад) варьируют, нужно заказать зал за неделю не менее чем на десять человек. Если это слишком, можно зайти в ресторан на обед и полюбоваться сводчатыми потолками и пышным декором.

Как попробовать

Ресторан Stadshuskällaren находится в Стокгольме по адресу: Hantverkargatan, 1 и открыт с понедельника по пятницу в часы обеда (с 11:30 до 14:30) и на ужин со среды по субботу (с 17:00 до 23:00).



В ресторане есть оригинальная мебель со дня открытия в 1922 году

САМЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ *музеи еды в Европе*

МУЗЕЙ ЭПОХИ СЕЛЬДИ

Сиглуфьордур, Исландия

В крупнейшем морском музее Исландии воссоздана атмосфера времен селедочной лихорадки в самом северном городе страны. С начала 1900-х по 1969 год в деревушку приехали тысячи людей солить и перерабатывать летний улов. Музей расположен на старой засолочной базе, но можно посмотреть рабочие и жилые помещения того периода и так называемый Атлантический Клондайк.

МУЗЕЙ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Гамбург, Германия

Музей в недрах оптового рынка приоткрывает дверь в таинственный мир эмульгаторов, стабилизаторов, красителей, загустителей, подсластителей, консервантов и ароматизаторов. Вы узнаете, почему мы едим много опилок и как появляются запреты на ядовитые добавки, например мышьяк.



МУЗЕЙ ОТВРАТИТЕЛЬНОЙ ЕДЫ

Мальмё, Швеция

На примере коллекции музея видно, как субъективно мы судим о еде. Здесь представлены восемьдесят спорных продуктов включая морскую свинку, дуриан и сыр с личинками. Еду, которую любят в одной стране и ненавидят в другой, можно посмотреть, понюхать и потрогать. Экспонаты дают повод задуматься о том, что для нас отвратительно.





Вверху: козий сычужный сыр (саллу сарду). Слева: свежий плод дуриана



МУЗЕЙ ПЕЧЕНЫХ БОБОВ ВЫСОКИХ СТАНДАРТОВ

Порт-Толбот, Уэльс

В 1986 году Барри Кирк, ранее работавший в отделе IT в British Petroleum, просидел голым в ванне с печеными бобами сто часов, установив мировой рекорд. Потом он сменил имя, став капитаном Бини, и открыл в своей двухкомнатной квартире музей бобов. Тот заполнен банками из-под печеных бобов и реликвиями со всего мира, банками Branston Bathroom и Heinz Kitchen.

Азия

БЛИЖНИЙ ВОСТОК
ЮЖНАЯ И ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ
ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ
ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ



БЛИЖНИЙ ВОСТОК

ОРИГИНАЛ ПАСТИЛЫ

ТТУ-ЛАВАШ • АРМЕНИЯ



Фруктовая пастила много веков оживляет рынки Армении своими красками

Как попробовать

Тту-лаваш продают вдоль дороги к средневековому монастырю Гегард, названному в честь копья, которым пронзили Христа на распятии.

Армения — фруктовый рай. В маленькой стране без выхода к морю растут виноград, гранаты, инжир, яблоки и абрикосы. Из сезонных плодов делают тту-лаваш — вяленую пастилу в рулонах. В развернутом виде пласты могут быть размером со скатерть. Когда-то такую технологию использовали для того, чтобы сохранить фрукты. Кисло-сладкое лакомство популярно и сегодня. Тту-лаваш — «кислый лаваш». Лаваш — лепешка, которую подают по всей стране. Пастилу едят саму по себе, заворачивают в нее орехи или добавляют в тгхит — суп с жареным луком, который подается с обычным лавашом.

СЛАДКАЯ ВАТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

ПАШМАК • ИРАН

Как попробовать

В кондитерской Haj Khalifeh Ali Rahbar в городе Йезд продаются пашмак и почти все виды персидских сладостей.

Для приготовления мягких и пушистых нитей пашмака, иранской сладкой ваты, требуются усилия человека и машины (на фарси «пашмак» значит «как шерсть»). Когда готовят обычную сладкую вату, горячий сахарный сироп проходит через крошечные отверстия вращающегося барабана и застывает, превращаясь в легкий пух. Пашмак готовят по старинке. В огромном чане варят карамель из воды и сахара, затем растягивают и мнут ее на большой рабочей поверхности, пока она не остынет и не станет похожа на ирис. Руками формируют плотное кольцо и кладут на тесто из муки, обжаренной в сливочном масле. Карамель и тесто соединяют руками и с помощью похожей на осьминога машины. Она растягивает кольцо из теста с карамелью. Человек руками подталкивает смесь обратно к центру, «осьминог» снова ее растягивает. Этот медленный трудоемкий процесс повторяется, пока не выйдут тонкие нити и смесь не станет похожа на растрепанную шерсть.

Готовый продукт может быть с любым вкусом — от кунжута до кардамона. Его нарезают и пакуют в коробки на продажу. В Иране пашмаком часто украшают мороженое или торты. Его легкая, воздушная текстура ничем не выдает плотных ингредиентов. Сладкий пашмак с ореховым и сливочным вкусом за счет поджаренной муки — более изысканный вариант сладкой ваты.



Недостаток цвета и пушистости пашмак компенсирует сливочным вкусом

Другие иранские сладости

Мороженые лакомства

ФАЛУДЕ

Один из старейших в мире холодных десертов восходит ко временам яхчалов — древних холодильников. Лакомству 2500 лет. Готовую вермишель смешивают с дробленым льдом со вкусом розовой воды. Лед мягкий, освежающий, с цветочным вкусом, вермишель плотная. Фалуде с каплей лаймового сока — одно из самых популярных лакомств в Иране.





БАСТАНИ-Э-НОНИ

Приправленный смесью шафрана и розовой воды персидский сэндвич с мороженым заключен между тонкими хрустящими вафлями и обвалян в фисташках. Бастани-э-нони продают круглый год, но особенно популярны они во время Навруза, персидского Нового года.

Как из иранского семечка выросла американская фисташковая индустрия

В 1979 году иранские студенты захватили посольство США в Тегеране, взяв десятки заложников. Кризис определил отношения между странами на несколько поколений и сыграл на руку американской фисташковой индустрии. Когда правительство США ввело эмбарго на иранские фисташки, зарождающаяся фисташковая индустрия Калифорнии расцвела. Сегодня Иран и США соперничают за звание ведущего мирового производителя.



С точки зрения ботаники это удивительно. Фисташки очень капризны. Они любят жаркий сухой климат, но им нужна и холодная зима. Деревья плодоносят примерно с десяти лет, давая орехи через год.

Климат Ирана, особенно высокогорного города Рефсенджан в пустыне, идеален для привередливой культуры. Орех привезли в США в конце XIX века иммигранты с Ближнего Востока, тоскующие по родине. Но те фисташки не годились для посадки.

В 1929 году Калифорнийская станция интродукции растений в Чико отправила Уильяма Уайтхауса, исследователя лиственных деревьев, в Иран с миссией: собрать семена фисташек для посадки. Полгода спустя он привез в Чико 10 кг семян разных сортов. На станции посадили и оценили 3000 деревьев, и один сорт превзошел остальные — круглая, безупречная, хрустящая фисташка «керман» из известного сада в Рефсенджане. Женское дерево, посаженное в 1931 году на станции в Чико, — родоначальник всех фисташек, выращиваемых в Калифорнии.

Десятилетиями урожай фисташек оставался скромным. Спрос по-прежнему удовлетворялся за счет иранского импорта. Первый коммерческий урожай в США удалось получить только в 1976 году.

В 1979 году произошел захват заложников, последовали санкции. Американцы не упустили свой шанс. Даже после снятия санкций действовал 300-процентный тариф на импорт орехов из Ирана.

Фисташку называют самым успешным растением, завезенным в США в XX веке. Оборот индустрии сегодня составляет 1,6 млрд долларов только в Калифорнии, где из одного семени вырос сад площадью 80 000 га.



В иранском городе Зарандие мужчина везет сушить на солнце свежие фисташки

ЛЕДЯНЫЕ ДОМА ДРЕВНЕЙ ПЕРСИИ

ЯХЧАЛЫ • ИРАН

Высокие и величественные, как гигантские глиняные ульи, яхчалы — плод изобретательности древних персов. Задолго до появления электричества и холодильников эти конические конструкции позволяли готовить мороженое в пустыне еще в 400 году до н. э.

Построенная из саруджа — смеси песка, глины, яичного белка, извести, козьей шерсти и золы, — видимая часть яхчала располагалась над огромной подземной камерой, где морозили и хранили лед. Вода поступала в камеру из подземных каналов, кяризов, выходящих из акведука. Ветряные башни, продуманная вентиляция и тень от внешних стен позволяли воде замерзнуть за ночь. Чтобы усилить эффект, в яхчалы помещали лед, привезенный с гор. Его разреза́ли на блоки и готовили из него мороженые лакомства. Яхчалы использовали и как холодильники для хранения скоропортящихся продуктов вроде мяса и молока.

Как увидеть

В Иране сохранилось много яхчалов. Проще всего найти тот, что рядом с замком Нарин в Мейбоде. Еще они есть в Йезде и Кермане.



Передовой технологии этого величественного ледяного дома, одного из четырех в городе Эберку, более 2000 лет

Как нелегальный фастфуд захватил Иран

До революции 1979 года, когда духовенство захватило власть, в космополитичном Тегеране чувствовалось влияние Запада: светскость, мини-юбки и сети фастфуда вроде McDonald's и KFC. Аятолла Хомейни пришел к власти и объявил курс на возвращение к традиционным исламским ценностям. Все западное стало контрабандой, включая фастфуд по-американски.



После его смерти в 1989 году осмелевшее население начало нарушать запрет на западную культуру. Многие смотрели спутниковое телевидение и поддерживали связь с родственниками за границей. Кто-то ездил в Дубай и видел, как популярен там фастфуд. Иранские предприниматели хотели привезти его в свою страну, но санкции и нестабильные отношения между Ираном и США сделали это невозможным. Тогда и появились имитации: Mash Donald's, Subways, Sheak Shack и Pizza Hot.



ZFC (вверху) и Pizza Hot (внизу) в Тегеране

Названия в меню, «Дабэль Дан» (KFC Double Down) и «Вупер», были приближены к персидскому за счет добавления долгих гласных. Из иранских ингредиентов в западной подаче получались уникальные блюда: буррито из лаваша с начинкой из джуджа (куриного) кебаба, овощей на гриле, риса с шафраном и желтого изюма.

В другой стране ресторанам пришлось бы опасаться судебных исков от Pizza Hut, Shake Shack и KFC. Но запутанные отношения Ирана с США сыграли предпринимателям на руку. В Иране есть правовые институты, которые могли бы помочь юристам McDonald's закрыть Mash Donald's (в 2010 году Baskin Robbins удалось закрыть пять нелегальных кафе). Но напряженные отношения стран делают соблюдение права интеллектуальной собственности в лучшем случае сложным. Большинство компаний, не имеющих бизнеса в Иране, направляют ресурсы на защиту товарных знаков на более крупных рынках.

Более серьезную проблему для владельцев Sheak Shack и Subways представляет правительство Ирана. Даже подделки считаются символами американского империализма, и власти могут — и будут — закрывать их за пропаганду гарбзадеги (западничества). Приходится соблюдать баланс: подражать западным сетям, чтобы привлечь иранцев, но не настолько, чтобы получить обвинения в развращении и вестернизации страны.

ПУСТЫНЯ В ЦВЕТУ

ФЕСТИВАЛЬ РОЗОВОЙ ВОДЫ В КАШАНЕ • ИРАН

Как увидеть

В мае город Камсар в 200 км к югу от Тегерана становится центром фестиваля и благоухает розами.

Большую часть года округ Кашан представляет собой монохромный пейзаж арочных зданий цвета хаки на пыльных, продуваемых ветрами холмах. Но каждую весну эта пустынная местность украшается розами пастельных и ярких тонов на фоне зелени. С мая по июнь рабочие осторожно пробираются сквозь колючие кусты роз «мохаммади», собирая тысячи килограммов цветов для изготовления розовой воды.

Посетители со всего Ирана и мира съезжаются в сонный город Камсар к сбору благоухающего урожая. Сегодня розовая вода выпускается в промышленных масштабах, но некоторые производители до сих пор дистиллируют жидкость многовековым методом голаб-гири. Лепестки кипятят на медленном огне в герметичных медных чанах. Пар поднимается и собирается в трубках, как при дистилляции алкоголя. Из сосуда трубки идут в кувшин, где за несколько часов собирается конденсированная жидкость. Из этого мощного дистиллята получают розовое масло (концентрат, который ценится за аромат) и розовую воду (она дешевле и используется в традиционной медицине и кухне).

Во время фестиваля можно купить свежую розовую воду от производителя или в бутылках на рынке. Иранская розовая вода считается лучшей в мире. Лепестки доставляют с полей прямо в медные чаны, сохраняя их аромат.



Розы в Кашане собирают в большие чаны и перегоняют в розовую воду

БОЛОТНАЯ ИРИСКА

КАРИАТ • ИРАК

Летом на рынках южной части Ирака появляется золотая пыль кариата — конфеты из пыльцы болотного водного растения. Чуть подслащенное лакомство — ярко-желтое и плотное, как кусок мела или комок горчичного порошка.

На Хаммарских болотах, объекте Всемирного наследия ЮНЕСКО, живут мааданы. Они употребляют в пищу все части рогоза доминиканского (Typha domingensis pers), который еще называют «кошачий хвост». Весной мужские цветки выделяют пыльцу. Ее снимают, чтобы приготовить кариат («сорванный»). Пыльцу канареечного цвета сушат на солнце, очищают от примесей, смешивают с сахаром, заворачивают в марлю и обрабатывают паром. Пар склеивает все вместе — и затвердевший кариат готов к продаже.

Кариат — праздничная еда иракских евреев. По одной из версий, болотный тростник стал священным для еврейской общины, потому что младенец Моисей был надежно спрятан в зарослях египетского бумажного тростника, похожего на тот, что растет в Ираке. Багдадские евреи традиционно подавали кариат на Пурим вплоть до середины XX века, когда началась массовая миграция в Израиль. Но он до сих пор остался сезонным деликатесом на юге Ирака.

Как попробовать

Летом на рынках Басры и Эн-Насирии продают конфеты из прессованной пыльцы.



КОЛЮЧИЙ СИМВОЛ КОНФЛИКТА

САБРА • ИЗРАИЛЬ

Как попробовать

Колючие плоды доступны летом и продаются на израильских и палестинских рынках очищенными и с удаленными колючками. Из кактуса получается отличное варенье, сок и сироп, но чаще его плоды едят сырыми.

Для израильтян и палестинцев, живущих в одном из самых конфликтных регионов современности, кактус опунция имеет политическое значение. Маленький продолговатый плод с толстой колючей кожицей и кисло-сладкой мякотью в изобилии растет и с аппетитом поедается в обеих странах. Этот фрукт («сабра» на иврите и «сабр» на арабском) — главный и спорный символ израильской и палестинской идентичности. С одной стороны, это символ израильского идеала: жесткий снаружи, мягкий и сладкий внутри. Так называют человека, чьи корни уходят в землю: еврея, родившегося в Израиле. Высокие кусты опунции в форме плоских лопастей цветут и плодоносят летом. Их используют в ландшафтном дизайне.



По другую сторону границы они скорее символ стойкости, чем силы. Сабр (по-арабски «терпение») растет в самых неблагоприятных условиях. Он приживается в песке и камнях, не боится засух и дает сладкий нежный плод. Во многих деревнях остались лишь кусты сабра, и он превратился в символ выселения. Хотя это чаще всего еда, художник с Западного берега реки Иордан Ахмад Ясин превратил кактус в холст и создал на своем заднем дворе галерею политических картин на тему сопротивления.

РЫНОК ПУСТЫННЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

РЫНОК ФАГГА • КУВЕЙТ

Как попробовать

В Аль-Рае есть трюфельный рынок, куда в сезон трюфели ежедневно доставляют по воздуху.

Ранней весной трюфельный рынок в Аль-Рае к северо-западу от Эль-Кувейта полон знатоков, принюхивающихся к светло-бежевому кулинарному золоту. Спрос на пустынные трюфели (по-арабски фагга) высок: ежегодно на 120 прилавков поступают более 500 заявок от продавцов.

Пустыни Ближнего Востока и Северной Африки — прекрасная почва для этих трюфелей, которые светлее и дешевле европейских собратьев и мягче пахнут. Пустынные трюфели принадлежат к царству грибов, но больше похожи на картофель. Пористые, с землистым вкусом, они служат усилителем вкуса мяса, рагу и соусов. Еще их можно есть с оливковым маслом и кинзой или добавлять в кабсу — мясо с рисом и специями, популярное в странах Персидского залива.

После иракского вторжения в 1990 году почти все трюфели привозят сюда из соседних стран: Ирана, Саудовской Аравии, Ливии, Марокко и Туниса. Кувейтские собиратели, которые когда-то бродили по пустыне в поисках грибов, не зря опасаются неразорвавшихся мин, оставленных иракцами. Сказались и меняющиеся ландшафт и климат Кувейта. Дождей меньше, а урбанизация наступает на свободные земли. Сбор урожая в других странах, особенно в охваченных войной Сирии и Ираке, не менее опасен: сообщают о захвате боевиками охотников за трюфелями.



Конкуренция за место продавца пустынных трюфелей в Кувейте очень высока

Когда зимой на пустыню обрушивается дождь, бедуины ликуют. Считается, что молнии способствуют росту трюфелей. Грибы созревают, и почва растрескивается, подсказывая, где искать деликатес. На рынке килограмм стоит 25–65 долларов.

КОНФИ ИЗ КУРДЮКА

АВАРМА • ЛИВАН

В Ливане аварму готовили еще до появления холодильников. Разделав барана в теплое время года, жители деревень варили мясо на медленном огне в собственном жире. Это техника конфи, которая служила методом консервации. Плотно запечатанная аварма могла храниться несколько месяцев в кастрюле и служила запасом мяса на зиму.

Сначала из хвоста вытапливают жир (на Ближнем Востоке распространены курдючные овцы, их жир скапливается в огромных мешковатых отложениях), добавляют бараний фарш, соль и варят, пока блюдо не станет мягким и коричневым. Жирную аварму обычно готовят с яйцами на завтрак. Ее можно добавлять в киббех (смесь мяса и зерна с пряностями), посыпáть ею хумус, супы, рагу и плов.



Как попробовать

Ресторан Al Soussi в Бейруте любят за традиционные завтраки, в том числе взбитые яйца с авармой.

Курдючные овцы

ВПОЛНЕ РЕАЛЬНЫЕ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ





Геродот, греческий отец истории V века, писал, что в Аравии путешественники видели летающих змей, птичьи гнезда из корицы и овец с огромными хвостами, которые волочились по земле или размещались на сделанных на заказ повозках. Да, Геродот приправлял свои истории фантазиями, но курдючные овцы вполне реальны.

Тысячелетиями люди разводили овец с огромными хвостами (около 25% овец в мире, в основном на Ближнем Востоке, в Центральной Азии и Африке, относятся к курдючным). У некоторых пород хвосты округлые и загнутые, у других плоские и широкие. Широкие хвосты кочевых овец авасси, которых ценят за удойность, могут весить до 12 кг. Скромно по сравнению с хвостом в 36 кг из текстов летописца XVI века Лео Африкануса!

Жир на хвосте обеспечивает запас энергии в суровом климате. В пустыне овцам приходится преодолевать огромные расстояния в поисках пастбищ и воды. И они запасают калории в хвосте, как верблюды в горбах. Хвостовой жир — отличный консервант и прекрасный кулинарный ингредиент. Он расположен у поверхности кожи животного и подвержен воздействию более низких температур. У него более низкая температура плавления, маслянистая и мягкая текстура и тонкий аромат баранины.

Хвост часто продают отдельно. Кусочки жира добавляют в шашлык для сочности. Шкварки из него подают на закуску, а жидким жиром смазывают пахлаву.

Художники от Израиля до Индии увековечили курдючных овец в наскальных рисунках, мозаиках и золотых полотнах (даже в Библии упоминается курдючная овца). Но для европейцев и американцев они были диковинкой. Вплоть до XX века в путевых заметках и фермерских альманахах курдючные овцы с тележками описывались как диковинка. Необычность рассказов заставляла скептиков сомневаться в реальности овец с повозками для хвостов (фотографических доказательств по-прежнему мало), но ученые, ссылаясь на упоминания в Афганистане в XIX и XX веке, утверждают, что они существовали.



Путешественники описывали диковинку, которая существует на самом деле: овец с толстыми хвостами на повозках



Из подслащенной пасты семян черной нигеллы выходит удивительный пирог, который пекут только в Палестине

ЧЕРНАЯ ТАХИНИ

КИЖА • ПАЛЕСТИНА

Чтобы полюбить кижу, нужно сначала узнать о ее существовании. Территориальные споры мешают экспорту палестинских продуктов, и за пределами страны мало кто знает об этой темной пасте с тахини. Семена черной нигеллы обжаривают и перемалывают вместе с семенами черного кунжута для жирности. Получается блестящая и вязкая кижа цвета дегтя, горько-сладкая с мятным оттенком. Попробовав кижу, многие хотят есть ее еще и еще, но не могут найти.

Наблус — кулинарная столица Западного берега, кижа — одно из его фирменных блюд. Из нее готовят сладкие десерты — халву и манный пирог, принимают как лекарство. Семена нигеллы (хаббат аль-барака, «семена благословения») считают полезными для здоровья. Пожилые палестинцы едят их ежедневно, поскольку они обладают противовоспалительными и антибактериальными свойствами.

Как попробовать

В Наблусе отличную кижу можно найти в магазине Breik Roasting, где продают местные специи, кофе и мыло.



ОМЛЕТ ИЗ СЛАДКОЙ ЛАПШИ

БАЛАЛИТ • КАТАР

Как попробовать

Балалит — недорогое блюдо домашнего приготовления. Ресторан Shay Al Shoomoos принадлежит матери пятерых детей Шамс аль-Кассаби. Это редкость для Катара, где в деловом мире доминируют мужчины. В ресторане на рынке Вакиф готовят отличный омлет из сладкой лапши.

Пиршество Ид аль-Фитр знаменует окончание поста Рамадан. Катарцы и их соседи по Персидскому заливу готовят балалит. Это и лапша, и омлет. Он сладкий и соленый. Мягкий, но хрустящий. Почти всегда подается на завтрак, но иногда — на обед или ужин.



Рисовую лапшу отваривают, а затем обжаривают на сковороде с маслом, сахаром, кардамоном и шафраном (можно добавить карри, куркуму или имбирь). Когда лапша подрумянится и образуется хрустящая корочка, ее сбрызгивают розовой водой. Затем в горячем масле быстро жарят омлет до образования красивой корочки. Омлет выкладывают на лапшу и посыпают фисташками. Каждый кусочек выходит ароматным, соленым, сладким, хрустящим и очень вкусным.

ПОРОШОК ЧИЛИ ШЕЛКОВОГО ПУТИ

АЛЕППСКИЙ ПЕРЕЦ • СИРИЯ

Как попробовать

Сирийская война положила конец экспорту алеппского перца. Теперь его выращивают в Турции из сирийских семян.

Тысячелетиями в Алеппо ввозили и вывозили пряности. Город был крупным торговым пунктом на Шелковом пути, а его базары — одним из величайших чудес Древнего мира. Горы специй соседствовали на прилавках с товарами со всего мира. Из этих специй и продуктов из азиатских регионов рождались уникальные блюда (говорят, султаны Османской империи посылали в Алеппо своих поваров шпионить). Сегодня мир по-прежнему жаждет сирийских специй, особенно алеппского перца.

Capsicum annuum завезли из Южной Америки в Европу в XV веке. Вскоре перец стали выращивать по всему Ближнему Востоку, а плодородные земли Сирии дали ему новый вкус. Перец настолько прижился в Сирии, что его название на арабском, балади, означает «моя страна».

Производство специй было семейным бизнесом. Свежий перец обтирали насухо, чистили и сушили на крышах домов по всей стране. Затем его толкли с солью и оливковым маслом и вновь сушили. Получались ярко-красные соленые хлопья со сладким оттенком, как у вяленых помидоров, и слегка пряным, землистым вкусом.



В конце XX века повара всего мира влюбились в алеппский перец. Это открытие совпало с послаблением законов в Сирии и всемирным интересом к сирийской кухне. Но с началом гражданской войны в Сирии в 2012 году перец стало почти невозможно достать. Появился рынок поддельного перца. Беженцы вывезли семена в Турцию, где теперь и выращивают большую часть алеппского перца.

Сейчас в Алеппо пытаются восстановить жизнь, которая была здесь до начала конфликта. Многие считают Алеппо кулинарной столицей региона, и есть надежда, что всемирно известный перец снова расцветет в городе.

На крытых базарах древнего города Алеппо можно купить все нужное: от перца до мыла и ковров



Даллах

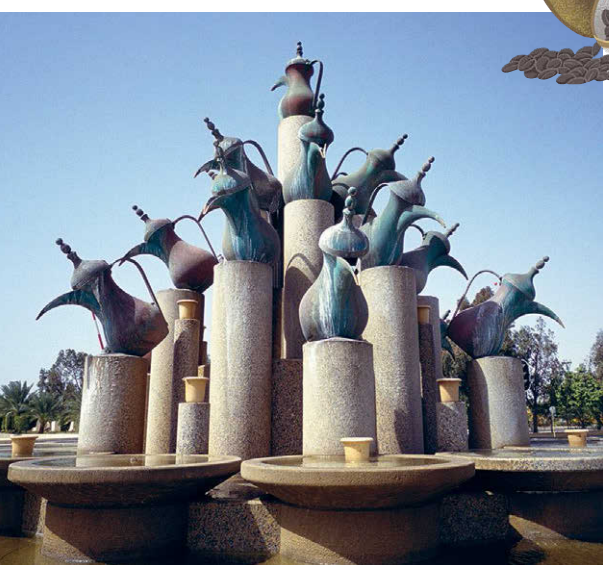
КОФЕЙНИК — СИМВОЛ ГОСТЕПРИИМСТВА

Арабский кофейник даллах — символ гостеприимства региона. Он высокий и элегантный, с эффектным выгнутым носиком и тонкой конической талией. Это обязательный атрибут встреч друзей или деловых партнеров. Любой визит начинается с кофе. В ОАЭ есть церемония гахва: кофейные зерна обжаривают на сковороде, измельчают с добавлением кардамона пестиком, заваривают в даллахе, переливают в даллахи поменьше и подают гостям, наполняя чашки до половины. Пустую чашку наполняют вновь, пока гость не встряхнет ее, показав, что ему достаточно.

Гахва демонстрирует важность кофе в ОАЭ и на всем Аравийском полуострове. Церемония собирает людей вместе, помогает налаживать отношения и вести разговоры. Ритуал распития кофе дает повод регулярно ходить в гости и способствует поддержанию устных традиций региона. Кофе — символ богатства и щедрости, поэтому даллах изображен на монете в один дирхам в ОАЭ и используется как водяной знак на банкнотах страны. Это символ тепла, силы и гостеприимства, и по всему полуострову стоят скульптуры и фонтаны в форме даллаха.



Фонтан в Эль-Фуджайре, Объединенные Арабские Эмираты



Фонтан в Джидде, Саудовская Аравия



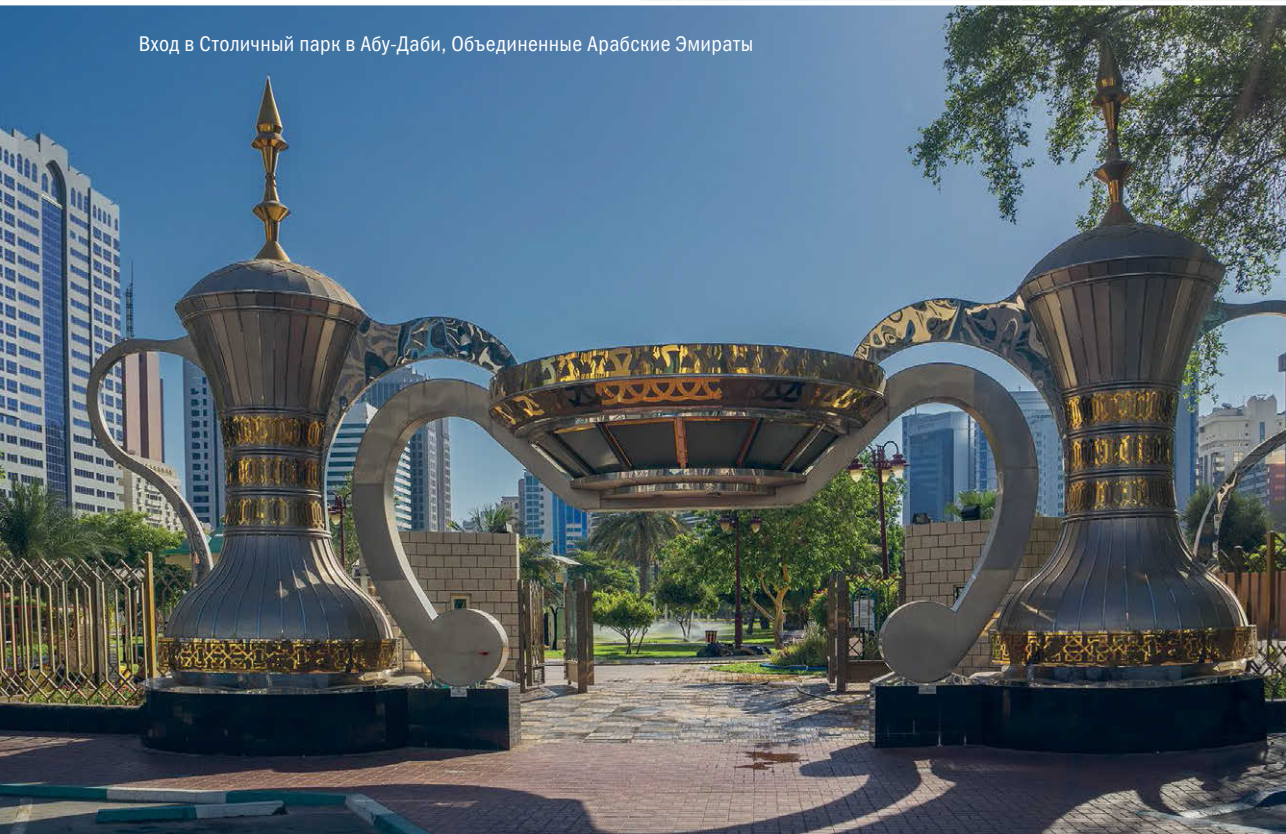
Круговая развязка в Эль-Хауре, Катар



Скульптура в Абу-Даби, Объединенные Арабские Эмираты



Скульптура в Дохе, Катар



Вход в Столичный парк в Абу-Даби, Объединенные Арабские Эмираты

ЮЖНАЯ И ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ

СУП ИЗ ЧАЙНИКА

ЧАЙНАКИ • АФГАНИСТАН

Как попробовать

Bacha Broot около птичьего рынка в Старом городе — самый древний ресторан Кабула. По традиции мужчины и женщины едят чайнаки в отдельных помещениях.

Чайханы Афганистана — любимое место отдыха местных жителей. Чайханы всех видов, от крошечных комнат с глинобитными полами до роскошных пансионов, есть вдоль любой дороги. В каждой вас ждет афганское гостеприимство: черный или зеленый чай, обычно сладкий и с кардамоном. Кое-где его разливают из самовара в небольшие стаканы. Иногда гостю дают чайник, чтобы он сам наливал себе напиток.

В чайханах мало места и всегда есть все для заварки чая. Чайханщики придумали использовать чайники и для других целей. Чайнаки — суп из баранины или козлятины, который медленно варят в чайнике. С утра в него кладут простые ингредиенты: мясо, лук, ложку гороха, соль и стакан воды. Накрыв чайник крышкой, его ставят на плиту или в горячие угли. На медленном огне мясо размягчается, а вода превращается в насыщенный соленый бульон. Когда кто-то заказывает чайнаки, чайник снимают с огня и подают к столу. Традиционно в миску кладут куски лепешки и заливают горячим супом; едят блюдо рукой — обязательно правой.

Чайнаки часто варят в битых чайниках, что придает блюду любимый всеми эклектичный вид. В Афганистане битые чайники относят к мастеру — патрагару. Он просверливает крошечные отверстия в стенках, сшивает чайник тонкой проволокой и заделывает щели пастой из яичного белка и гипса.



Битые чайники обретают новую жизнь благодаря чайнаки. Из них разливают суп на ломти лепешки

НЕЗАМЕНИМЫЙ ТУТОВНИК

ТУТ • АФГАНИСТАН

Высокие кустистые тутовые деревья с многовековой корневой системой растут по всей стране. Летом, когда они плодоносят, фермеры расстилают под ветвями простыни и трясут деревья, чтобы спелые ягоды упали.

В этой стране фруктов тутовник занимает важное место в рационе. Летом во фруктовых лотках вдоль дорог продаются горы мясистых ягод. Местные жители едят их свежими, но чаще всего их покупают, чтобы засушить, пока жарко. На крышах и во дворах сохнут под солнцем ягоды. Сушеный тутовник — обязательная составляющая афганской кладовой. Его запасают на зиму, когда свежих фруктов и овощей мало, едят с лепешками или заваривают как чай.

Когда-то кочевники смешивали сушеные ягоды с орехами и прессовали в питательные батончики чакидар. Путешественники привязывали их к краю тюрбана и подкреплялись ими в пути. На севере страны, где тутовника особенно много, молотые ягоды заменяют муку в тутовом хлебе талхун.

Как попробовать

С июня по сентябрь в Афганистане поспевает тутовник. Говорят, лучшие ягоды на севере, по дороге из Кабула в Балх.



Тутовый хлеб

Буханка на 16 ломтей

220 г сушеных тутовых ягод
220 г очищенных грецких орехов
¼ ч. л. кошерной соли
2 ст. л. воды
16 половинок грецких орехов для украшения



Свежий тутовник

Сушеный тутовник

1. Сложите все ингредиенты, кроме половинок орехов, в кухонный комбайн с металлическим ножом и пюрируйте 1–2 минуты до густой, однородной и липкой пасты.

2. Застелите противень 20 × 20 см пергаментом или вощеной бумагой так, чтобы она заходила на две стороны противня. Хлеб будет легче вынуть.

3. Выложите смесь на противень равномерным слоем. Украсьте половинками грецких орехов (4 ряда по 4 ореха), аккуратно вдавите их наполовину в смесь.

4. Поставьте на час в холодильник, чтобы смесь затвердела. Взявшись за края бумаги, выньте корж и положите на разделочную поверхность. Разрежьте на 16 квадратов с грецким орехом в центре. Храните в герметичном контейнере при комнатной температуре или в холодильнике.

ЧАЙНЫЙ САД XIX ВЕКА

ЛАККАТУРА • БАНГЛАДЕШ

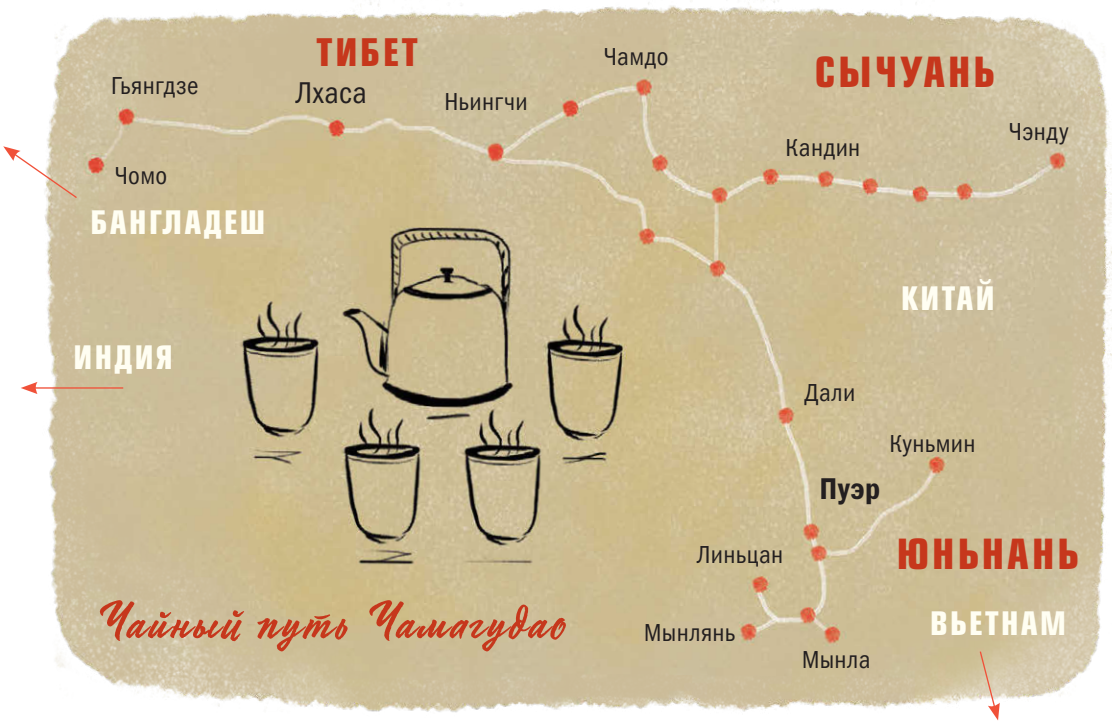
Как увидеть

Самый простой способ добраться до сада — CNG (разновидность авторикши, используемой по всей Бангладеш) из центра города Силхет. По прибытии можно нанять гида или самим побродить по саду. За семицветным чаем езжайте в чайную Nilkantha примерно в двух часах к югу от Лаккатуры.

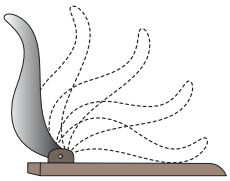
В городе Силхет на северо-востоке, в районе с красивейшими чайными садами, Лаккатура — самый живописный. Это один из крупнейших чайных садов в стране с территорией около 1300 га. Основанная в 1875 году плантация дает внушительный урожай — 550 т ежегодно. Задолго до того, как чай начали выращивать в регионе, Бенгалия была конечной точкой чайного пути Чамагудао. По нему в Южную Азию доставляли товары из Китая, прежде всего чай.

Лаккатура — зеленое тихое место с множеством грунтовых дорог. По некоторым возят чай и катают посетителей по холмам с аккуратными чайными кустами. Остальные — часть сети, соединяющей сад с деревнями. В сезон урожая вокруг плантации вырастают временные деревни для рабочих, занятых сбором и обработкой чая.

Британская Ост-Индская компания начала выращивать здесь чай в 1840 году, но только в 1857 году производство стало коммерческим. В 2018 году Бангладеш поставила на рынки более 80 000 т чая и стала десятым по величине производителем в мире. В Силхете так много сортов чая, что один владелец чайной изобрел «чай семи цветов» (саат ронг на бенгальском). Семь чайных смесей разной плотности готовят по секретному рецепту со специями и молоком, а потом наслаивают их, получая удивительный чай из семи слоев. Напиток привлек внимание премьер-министра Бангладеш и посла Катара. Говорят, последнему чай так понравился, что он заплатил за него 7000 така (около 83 долларов).







У боти часто складывающееся лезвие для безопасного хранения

НОЖ, КОТОРЫЙ ДЕРЖАТ НОГАМИ

БОТИ • БАНГЛАДЕШ

Как использовать

Самые крупные боти используют для рыбы, а лезвия с круглым зазубренным кончиком — для натирания кокосов.

Почти в любой бенгальской кухне вы увидите сидящих на полу женщин, которые режут рыбу и овощи быстрыми ритмичными движениями рук и ног. Боти отличается от обычных кухонных ножей. Ингредиенты насаживают на неподвижное лезвие, используя его и для чистки картофеля, и для нарезки огурцов.

Боти состоит из длинной деревянной доски и изогнутого вертикального лезвия. Доску держат неподвижно, присев на нее или положив на нее ногу. Лезвие торчит из нее острой стороной к повару. Им можно наре́зать дольку чеснока или расчленить целую тыкву.

Можно долго и завороженно наблюдать за тем, как женщины умело управляются с боти. Их пальцы ловко уклоняются от лезвия, вырезающего из капусты и брокколи ровные отточенные формы со скоростью машины. По праздникам женщины собираются со своими боти и вместе сидят на полу в красочном хаосе из очистков и овощей.

Для многих бенгальцев боти делает ручные ножи неактуальными. Пожалуй, единственный недостаток для женщин в возрасте — сидение на полу. Но для этого есть новые модели: их привинчивают к столу и работают ими, сидя на стуле.



УТЕРЯННЫЙ СУПЕРПЕРЕЦ

ДЛИННЫЙ ПЕРЕЦ • ИНДИЯ

Как попробовать

Длинный перец легко найти на улице Кхари Баоли в Нью-Дели. Это крупнейший рынок специй не только в Индии, но и во всей Азии.

Индия — родина двух важных видов перца: черного и длинного. Черный можно найти на столах по всему миру, он родом из Кералы, штата на юго-восточном побережье. Длинный растет на севере страны. Этот перец конической формы первым попал из Индии в регион Средиземноморья и на кухни Древней Греции и Рима. В то время, в VI веке до н. э., его пикантный вкус был на Западе новинкой. Горчица и хрен росли в природе, но никакая специя так свирепо не атаковала вкусовые рецепторы, как длинный перец.

К IV веку н. э. на рынке появился черный перец. В отличие от длинного он мог расти не только на родине, а значит, был намного дешевле. Черный перец приобрел широкую известность, вытеснив превосходящий его по вкусу длинный перец.

Черный и длинный перец — близкие родственники. В них содержится одно активное соединение, пиперин, которое активизирует теплочувствительные пути организма. Черный перец раскрывает аромат сразу и дерзко, а длинный более сложен. Поначалу его острота тоньше. Она растет и становится жгучей. У длинного перца есть фруктовая мягкость и цитрусовая нотка, как у сычуаньского.



Черный перец покорил Запад, а длинный популярен на родине. Его цветочный и более тонкий вкус оттеняет пряный суп расам, карри из чечевицы, индийские соленья; это неизменный ингредиент тушеной баранины нихари.

ФРУКТ — РОК-ЗВЕЗДА

ДИКАЯ МАСЛИНА • ИНДИЯ

Дикая маслина, или bastard oleaster, не только зовется рок-звездой, но и выглядит соответственно. Маленький красный плод похож на помидор черри и кажется усыпанным серебряными блестками. Внутри — не менее эффектная продолговатая косточка с узором, похожим на молнию.

Фрукт кислый и немного вяжущий. Он чем-то напоминает помидор, что неудивительно: как и в помидорах, в нем много ликопина. На северо-востоке Индии, где растут такие маслины, это популярная уличная еда. Блестящие плоды продают в пакетиках, посыпав солью, которая уменьшает их терпкость и смягчает кислинку. Косточки съедобны, но у них волокнистая скорлупа, которую трудно разжевать. Косточку можно расколоть и съесть ядро, но чаще ее выбрасывают.

Как попробовать

Вряд ли вы найдете дикие маслины за пределами севера Индии. Иногда их можно приобрести на уличных рынках города Гаухати, но лучше отправиться в Шиллонг, где они продаются у автобусных остановок.





На ежегодном фестивале Понгала женщины всех сословий собираются у кирпичных печей и готовят рисовый пудинг, достойный богини

ЧЕТЫРЕ МИЛЛИОНА ЖЕНЩИН ГОТОВЯТ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

ПОНГАЛА • ИНДИЯ

На девятый день Аттукал Понгала, ежегодного фестиваля богини Бхадракали, женщины совершают паломничество, известное в мире как крупнейшее духовное собрание женщин. Четыре миллиона женщин со всей Индии съезжаются в город Тривандрам в штате Керала. Они растягиваются на 24 км, моют рис, трут кокосы и собирают кирпичи, чтобы сложить из них очаг. Паломницы в сари пришли сделать подношение богине. Для этого они готовят рисовый пудинг понгала в ошеломляющих количествах.

Его основные ингредиенты — топленое масло, кокос, рис и тростниковый сахар — просты и недороги, так что церемония доступна любой женщине (кстати, именно женщины из касты неприкасаемых далитов начали эту традицию). Для каждой новой церемонии нужен новый котелок. Его тщательно выбирают из гор котелков по всему городу. На сутки город превращается в священную кухню. Миллионы женщин ставят печи вплотную друг к другу вокруг храма Аттукал Бхагавати. Верующие занимают все пространство, устанавливая очаги на улицах, переулках, во дворах, на автобусных станциях и железнодорожных платформах. По сигналу женщины чиркают спичками, разводят огонь и начинают готовить подношение.

Бхадракали — свирепое воплощение Деви. Она уничтожает зло и несет процветание верующим. В этом облике она черная или синяя, держит меч и серп, на ней ожерелье из черепов и пояс из отрубленных голов. Считается, что свирепая богиня объединяет в себе ярость и великодушие, и ей часто поклоняются как матери. Ее ласково называют Аттукал Амма — Мать.

Если из горшка через край льется белая пена, значит, богиня приняла подношение. Атмосфера праздника очень эмоциональная, участники плачут и поют, делятся рисовым пудингом и радуются силе женской солидарности.

Как попробовать

Подношение готовят в рамках десятидневного фестиваля, он проходит в феврале или марте. Даты можно уточнить в храме Аттукал Бхагавати.

Как добраться

Золотой храм находится в Атта Манди на юге Амритсара. От городского автовокзала ходят рейсовые автобусы.

БЕСПЛАТНАЯ СВЯЩЕННАЯ КУХНЯ ДЛЯ ТЫСЯЧ ЛЮДЕЙ

ЛАНГАР В ЗОЛОТОМ ХРАМЕ • ИНДИЯ

Каждый посетитель Шри Хармандир Сахиба, или Золотого храма, ест бесплатно. Позолоченное сикхское сооружение — главная достопримечательность города Амритсар. Кухня храма ежедневно подает около 75 000 бесплатных блюд, а порой 100 000 и больше. Ритуал почти полностью проводится добровольцами. Он — часть многовековой практики лангар. Ее начал первый сикхский гуру Нанак. Лангар — проявление смирения и равенства.



Добровольцы готовят овощи для круглосуточной кухни храма

Независимо от класса, касты и пола все сидят бок о бок на полу сикхского храма и бесплатно едят одну и ту же простую вегетарианскую пищу.

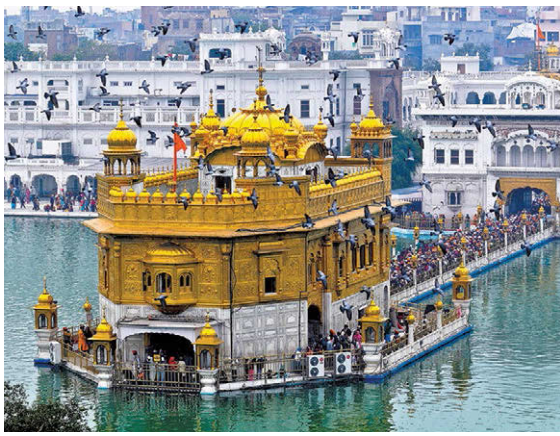
Обслуживание посетителей и паломников Золотого храма — тяжелейшая работа. Кухня состоит из зданий, где под каждую задачу отведено свое помещение. В одном добровольцы садятся в круг и нарезают овощи для сабзи — вегетарианского рагу. В другом готовят сабзи, помешивая его в огромных чанах деревянными ложками размером с весло. Для варки дхала, блюда из чечевицы, нужно отдельное здание, шланг с водой и около 13 т чечевицы ежедневно.

Несколько лет назад храм предоставил в помощь добровольцам технику, в том числе устройство, способное делать 25 000 лепешек роти в час. Готовую лепешку вручную смазывают топленым маслом гхи и отправляют в столовую.

Во время обеда тысячи людей входят в два больших зала. Они берут металлические подносы, чашки для воды, столовые приборы и садятся на полу рядами. Волонтеры несут по рядам горячие ведра с дхалом, сабзи и рисовым пудингом и накладывают еду в отсеки подноса. Когда приносят роти, обедающие тянут руки в знак уважения, и хлеб кладут им в открытые ладони.

Кормят сытно, питательно и просто. И хотя еда вкусная, многие приходят сюда и ради ритуала совместной трапезы на равных и в гармонии с окружающими.

Начало XIX века. Глава сикхов Ранджит Сингх пожертвовал золото на внешнюю отделку храма



КОРМЛЕНИЕ ВОРОН КАК ДАНЬ ПРЕДКАМ

ШРАДДХА • ИНДИЯ

В индуизме считается, что мертвые ежегодно посещают живых в годовщину своей смерти. Они прилетают в образе ворон, и их нужно накормить любимой пищей. Ритуал называется шраддха.

В дни годовщин смерти, титхи, родственники готовят угощение: полдюжины блюд из риса и чечевицы, жареные пампушки вадай и сладкий вермишелевый пудинг — все как любил покойный. Затем расстилают банановый лист, выкладывают на него блюда, аккуратно заворачивают и выносят на улицу воронам. Иногда самое сложное — найти птиц. Если на улице их нет, можно даже покаркать, чтобы привлечь их. Если и это не помогает, семья берет банановый сверток и отправляется на поиски. Все садятся в машину и медленно едут, присматриваясь к деревьям и крышам. Когда ворона найдена, они расстилают банановый лист и приглашают ее на пир. Птица должна съесть пищу, чтобы завершить шраддху. Это значит, что душа дорогого человека насытилась и обрела покой.

Как увидеть

Шраддха особенно важна как дань уважения умершим родителям. Обычно ритуал совершает старший сын, а в отсутствие сыновей — дочери.



НЕОБЫЧНАЯ СИСТЕМА

Даббавала означает «человек с ланч-боксом». Пять тысяч разносчиков (и горстка разносчиц) ежедневно доставляют 200 000 домашних обедов из нескольких блюд офисным работникам, студентам и другим проголодавшимся по всему Мумбаи.

Начиная примерно с восьми утра даббы (ланч-боксы) забирают из домов по всему городу. Дабба состоит из трех или четырех цилиндрических отделений друг над другом. В одном обычно рис или лепешки роти, в другом — дхал или карри, затем овощи, йогурт или десерт. Такие же блюда дома у многих клиентов готовит кто-то из членов семьи или прислуга. Но большинство едет на работу в час пик, когда в поездах нет места для ланч-боксов, поэтому еду привозят в офисы даббавалы. Все они — служащие компании Nutan Mumbai Tiffin Box Suppliers Trust.

Система зародилась в конце XIX века, когда Мумбаи был Бомбеем, а Индией правил британский раджа. Индийцы со всей страны стекались в город на работу, и к 1891 году население достигло почти 820 000 человек. Парсы, индусы, мусульмане, христиане, евреи и джайны везли с собой в город домашнюю еду.

Считается, что система появилась, когда банкир-парс нанял рабочего-маратхи, чтобы тот доставлял обед из дома банкира в его офис. Путь составлял 6 км. Махадео Хаваджи Бачче, доставщик, был одним из многих мужчин, ожидавших возможности подработать на перекрестке неподалеку. Бачче увидел в этом возможность создать бизнес по доставке домашней еды офисным работникам. В 1890 году он нанял сотню маратхов и воплотил идею в жизнь.



доставки ланч-боксов в Мумбаи

Тогда еду готовила дома жена или домработница заказчика, а сегодня даббы везут ее из разных мест. Помимо домашней пищи, даббавалы привозят еду из заведений, специализирующихся на домашней кухне. Часто там работают женщины, стремящиеся к финансовой независимости.

Современная система даббавала — настоящая эстафета: даббы везут на велосипедах, поездах и тележках и несут в ящиках. Ланч-боксы несколько раз переходят из рук в руки, прежде чем достигнут пункта назначения. Сложный маршрут определяется серией цифр и букв на этикетке. Например, B 5 W 6N2. B и W — место происхождения ланч-бокса, Боривали Вест. 6N2 — место доставки, где 6 — район, N — здание, а 2 — этаж. Цифра 5 означает станцию пункта назначения (в перегруженном Мумбаи даббаваллы полагаются на поезда). Эта кодовая система обеспечивает организованную и своевременную доставку. Система надежна на 99,9999%. На 16 млн доставок приходится одна ошибка.

После обеда ту же эстафету доставщики проходят в обратном порядке. Пустые даббы забирают, сортируют и возвращают домой. Услуга стоит 1200 рупий (около 15 долларов) в месяц. Даббавалы получают около 15 000 рупий в месяц, или около 200 долларов.

Каждый день тысячи разносчиков проходят сложную эстафету по Мумбаи, доставляя 200 000 ланч-боксов



ПОСЛЕДНИЕ ДИКИЕ ЯБЛОНЕВЫЕ ЛЕСА

ИЛЕ-АЛАТАУСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК • КАЗАХСТАН

Как увидеть

Яблоневых лесов сегодня очень мало. В Иле-Алатауском национальном парке есть несколько охраняемых участков. Но лучше добираться до них с гидом: найти их непросто.

В начале XX века биолог Николай Вавилов по геному установил место происхождения яблока — казахский город Алматы. Найденные там яблоки (с яблони Сиверса) удивительно похожи на американский сорт «голден делишес». Еще поразительнее было то, что яблоки там росли в диком виде, свисая с ветвей беспорядочно растущих деревьев. Такое не встречается больше нигде в мире.

Ученые считают, что (задолго до того, как человек начал культивировать яблони) птицы, медведи и лошади перенесли семена из Казахстана в Сирию и другие места, где фрукт увидели римляне и развезли по миру. По мере распространения яблонь становилось все труднее определить место их происхождения, пока секвенирование генов не доказало, что дикая казахская яблоня Malus sieversii — прародительница культурного яблока. Алматы и прилегающие земли были признаны местом происхождения яблок (Алматы означает «отец яблок»).

Остатки диких яблоневых лесов можно найти вдоль горного хребта Тянь-Шань, где деревья охраняются. Помологи отмечают, что вкус диких яблок зависит от того, как пчелы опыляют цветки. Есть яблоки со вкусом меда и ягод, кислые, со вкусом лакрицы и несколько сладких сортов, которые порадуют и современных любителей фруктов.



Горный хребет Заилийский Алатау окружает Алматы, Казахстан

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СЫР НА ЗАКУСКУ

КУРТ • КЫРГЫЗСТАН

Курт — изобретение пастухов-кочевников. В Центральной Азии, где они тысячелетиями путешествовали со своими животными, шарики сушеного сыра — часть рациона. Способ приготовления немного различается в зависимости от места и доступных ингредиентов. В Кыргызстане курт делают из заквашенного молока коровы, овцы, козы, верблюдицы или кобылы. Сыворотку сливают, кислый творог скатывают в шарики (в некоторых традициях — лепешки или полоски) и сушат на солнце, пока те не затвердеют. Правильно сделанный курт можно хранить годами.

Где только не используют эти калорийные бомбы! Курт — это не только закуска, но и своего рода бульонный шарик. Его добавляют в супы и рагу и разводят в воде для приготовления горячего напитка. Его крошат и используют как соль, растворяют в газированной воде и добавляют в салат.

Сушеному сыру тысячи лет. В 2006 году в китайском Синьцзяне археологи нашли захоронение женщины (ее назвали красавица Сяохэ) с кусками курта на шее и груди и определили, что она была захоронена около 2000 года до н. э., так что курту около 4000 лет. В 2017 году он был признан вторым старейшим куском сыра в мире после 7000-летнего куска сыра из Хорватии. Кочевой народ с гор Тянь-Шань, где была найдена красавица Сяохэ, до сих пор готовит сыр почти тем же способом.

Как попробовать

Шарики курта продаются на рынках Кыргызстана, а его производные можно найти по всей Центральной Азии.



БЕЗДОННОЕ ПРОСЯНОЕ ПИВО

ТОНГБА • НЕПАЛ

На узких тропах Гималаев путешественники тащат еду на себе. Здесь важны продукты многоразового использования вроде тонгбы, самодельной бражки из проса. Если есть горячая вода, чашку ферментированного проса можно растянуть на несколько порций согревающего дрожжевого пива.

Тонгба дарит мгновенное удовольствие. Залейте просо горячей водой, дайте настояться, пока жидкость не станет мутной, воткните соломинку и наслаждайтесь. Соломинка для тонгбы закрыта с погруженного конца, перфорирована по бокам и пропускает жидкость, отфильтровывая зерна. Тонгбу можно заваривать 4–5 раз без потери вкуса и крепости. В зависимости от сорта проса содержание алкоголя варьирует, но обычно оно ниже, чем в пиве, и дает медленное и мягкое опьянение. Вкус у тонгбы хлебный и немного грибной.

Это многоразовое пиво важно для народа лимбу на востоке Непала, где напиток используют для церемоний и религиозных приношений. Оно известно в близлежащих горных районах Тибета, Бутана, Индии и в ресторанах Непала, где на стол ставят кувшины с горячей водой. Традиционно тонгбу пьют из похожей на бочонок кружки, которая тоже называется тонгба.

Как попробовать

Шумное (и относительно дорогое) местное кафе Small Star в Катманду известно традиционными блюдами и исключительным тонгба.





В шахтах Кхевры есть несколько соляных копий памятников, как, например, эта копия Минар-э-Пакистан, достопримечательности Лахора

СОЛЯНАЯ ШАХТА МЕГАПОЛИСА

СОЛЯНЫЕ ШАХТЫ КХЕВРЫ • ПАКИСТАН

Соляные шахты Кхевры — вторые по величине в мире после шахты компании Sifto Canada в Годериче, Онтарио. Здесь добывают 325 000 т соли в год, а за все время работы шахты — около 220 000 000 т.

Массивная шахта площадью 110 м² и глубиной 11 этажей (228 м) имеет систему туннелей протяженностью 40 км. Чтобы структура не обрушилась, добывают не более 50% соли от ее общего объема в шахте. Оставшаяся половина служит опорой. За несколько лет рабочие построили там невероятные сооружения: миниатюрную версию Бадшахи — знаменитой мечети эпохи Великих Моголов в Лахоре — с небольшим соляным минаретом, соляные копии Великой Китайской стены, улицы Молл-роуд в Мурри и памятника пакистанскому поэту Алламе Икбалу. Миниатюры созданы из соляных кирпичей, цвет которых варьирует от красного до розового и белого. Еще здесь есть клиника на двадцать коек, где астматиков лечат соляной терапией, работает почта для работников — единственное в мире почтовое отделение из соли.

Сегодня соляные шахты — популярное туристическое место. Но в 1800-х британцы жестоко угнетали работников. Их запирали внутри и не выпускали, пока те не выполнят свои нормы. Не щадили и беременных женщин, часто дети рождались в шахте. Жестокие подавления восстаний увековечены в шахтах: у средних ворот находятся могилы двенадцати шахтеров, застреленных в 1876 году.

Как увидеть

Электрическая железная дорога, действующая с 1930-х, теперь возит туристов. По туннелям можно прогуляться пешком. Здесь чувствуется вкус гималайской соли, доступной во многих продуктовых магазинах.

Другие соляные чудеса

ДАНИЭЛЬ КАМПОС, БОЛИВИЯ

Салар-де-Уюни

Самый большой солончак в мире занимает 11 000 км² и состоит из шестиугольных плиток. Салерос издавна собирали здесь соль, но их профессия отмирает. Сегодня равнины — это прежде всего живописные пейзажи. В сезон дождей они превращаются в огромное соленое озеро, в котором отражается небо.

ГОРА ЭЛГОН, КЕНИЯ

Пещера Китум

Эта богатая солью полость уходит примерно на 183 м вглубь потухшего щитового вулкана и является лизунцом для диких животных Кении. Когда пещеру обнаружили, предположили, что следы и царапины на ее стенах — дело рук древних людей. Но позже выяснилось, что следы оставляли слоны, когда бивнями выворачивали куски стен и ели соль, столетиями выкапывая пещеру.

ГРАНД-САЛИН, ТЕХАС

Соляной дворец

Добыча соли в этом городе началась в 1845 году. Рядом с месторождением глубиной 4877 м стоит дворец целиком из соли. Запасов в нем хватит примерно на 20 000 лет. В Гранд-Салине соль — это всё. Во дворце — музей крупнейшего в Северной Америке производителя (компании Morton Salt), и в нем есть стена, которую можно полизать.



Салар-де-Уюни в Боливии протяженностью около 11 000 км



БЕШЕНЫЙ МЕД

ДЕЛИБАЛЬ • ТУРЦИЯ

Пчелы, питающиеся пыльцой цветов рододендрона, дают отравленный мед. В зависимости от количества съеденного реакция может варьировать от галлюцинаций и замедленного сердцебиения до временного паралича и потери сознания. Некоторые рододендроны содержат грайанотоксин. Они растут в горных районах Турции у Черного моря. Местные жители тысячелетиями употребляют делибаль, или бешеный мед, со знанием дела: еще царь Митридат использовал его в качестве химического оружия (подробнее см. на с. 77)

В малых дозах этот мед до сих пор используют в Турции как лекарство. Считается, что чайная ложка красного нектара помогает при гипертонии, диабете и желудочных болях. При употреблении более столовой ложки появляются симптомы отравления, но партии меда могут сильно различаться.

Как попробовать

Если кто-то и согласится в горах Турции продать вам немного бешеного меда, подумайте о последствиях.

КУХНЯ СУЛТАНОВ ОСМАНСКОЙ ИМПЕРИИ

РЕСТОРАН ASITANE • ТУРЦИЯ

Ресторан Asitane на тихой улочке Стамбула воссоздает османскую кухню. Это сложнее, чем кажется. В османский период (1299–1922 годы) тайные гильдии запрещали поварам записывать рецепты.

Сложность еще и в том, что рецепты классических османских блюд написаны на османском турецком арабской вязью, а не латиницей, на современном турецком.

Как попробовать

Ресторан Asitane по адресу Kariye Cami Sokake, 6, в районе Фатих к западу от центра Стамбула открыт ежедневно с 12:00 до 23:30.



Бирьяни из сибаса

Asitane нанял ученых и исследователей, и те занялись поиском описаний пиров и продуктов для дворцовых кухонь, а также свидетельств путешественников. Постепенно кулинарные детективы создали меню из сотен рецептов, и многие из них привязаны к конкретным датам. Сегодня в Asitane подают миндальный суп 1539 года с гранатом и мускатным орехом, биточки из жареной печени, как в XVII веке, с кисло-сладкой патокой, и томленого гуся с миндальным пловом. Коронное блюдо — печеные фрукты (айва зимой, дыня летом), фаршированные бараниной и говядиной. Блюда, с большим трудом воссозданные на кухне Asitane, — находка для тех, кто хочет почувствовать вкус истории в буквальном смысле.

ВОЛШЕБНЫЙ ЗАГУСТИТЕЛЬ ИЗ ОРХИДЕИ

САЛЕП • ТУРЦИЯ

Великолепная орхидея славится длинными стеблями, элегантными цветами и сложностью выращивания. Но в Турции ее больше всего любят за скрытый талант. Из высушенных и измельченных клубней дикой орхидеи делают муку салеп, которую используют как загуститель в двух важных турецких блюдах.

В сочетании с горячим молоком, сахаром и специями салеп превращается в одноименный напиток. Его пили еще в Османской империи. Он тягучий и смягчает горло, что особенно приятно в холодные зимние дни. Считается, что он полезен при респираторных и желудочно-кишечных заболеваниях.

Именно орхидея придает турецкому мороженому, дондурме, его фирменную текстуру. Дондурма — и десерт, и представление. Длинным металлическим стержнем мороженое взбивают и месят в металлическом барабане. Затем продавец высоко поднимает стержень со шлейфом густого, эластичного мороженого. Накрутив его на стержень, он выкладывает лакомство на рожок и вручает покупателю. Благодаря салепу дондурма густая (иногда ее продают как шаурму, отрезая порции от большого куска) и дольше не тает. А своей эластичностью мороженое обязано смоле мастикового дерева.

Из-за популярности салепа в Турции уничтожается популяция диких орхидей. Теперь экспорт салепа запрещен, а в самой Турции его все чаще заменяют рисовой мукой или гуаровой камедью. Хотя древняя мука способна творить чудеса, ее лучше использовать в меру.



Продавец дондурмы поднимает мороженое высоко в воздух

Как попробовать

В Турции все труднее найти настоящий салеп. В стамбульском ресторане Ali Usta подают и напиток, и мороженое.

СОВЕТСКОЕ КИМЧИ ИЗ МОРКОВИ

МОРКОВЧА • УЗБЕКИСТАН

Как попробовать

Ищите морковчу на больших шумных базарах вроде Чорсу в Ташкенте и Центрального базара в Самарканде.

Для непосвященных морковча — это салат из моркови. Нарезанную соломкой морковь маринуют в уксусе с маслом, кориандром, красным перцем и чесноком. Морковча означает «морковь по-корейски» и приоткрывает завесу над историей целого народа.

В 1860-х, спасаясь от засухи и голода, тысячи корейцев из провинции Хамгён пересекли границу с Россией. Поначалу страна приняла их, но вскоре от них потребовали ассимилироваться и принять православие. Пока русские цари пытались обратить в свою веру первую волну иммигрантов, прибыли новые, уже спасаясь от японской оккупации. К 1930-м в СССР проживало около 200 000 корейцев, или корё-сарам. Многие ассимилировались, приняли местные ценности, ели европейскую пищу и служили в императорской армии. Но некоторые жили изолированно, сохраняя свою культуру и традиционную кухню.

В 1937 году напряженность между СССР и Японией возросла. Сталин решил, что корё-сарам — «ненадежный народ», и насильно переселил их в отдаленные уголки Узбекистана и Казахстана. Многие погибли во время многомесячного переезда. Выжившим пришлось начинать жизнь заново, ни с чем, в незнакомой стране.

Морковча — результат лишений корё-сарам. Их кухня сформировалась под влиянием традиций России и Центральной Азии. Привычных ингредиентов вроде пекинской капусты для кимчи было не найти, а морковь оказалась под рукой. В дело пошли семена кориандра и свежая кинза, типичные для узбекской кухни.

В 1960-х советские корейцы разъехались по СССР учиться и работать, их кухня распространилась по стране, морковча стала известна за пределами диаспоры. Хрустящий, чесночный, кисло-сладкий салат популярен, во многих продуктовых магазинах продают наборы специй, чтобы готовить его дома.





ШТАМПЫ ДЛЯ ЛЕПЕШЕК

ЧЕКИЧ • УЗБЕКИСТАН

Узбекский нон — плоская лепешка, легкая и мягкая. Хлеб в стране уважают и каждую лепешку украшают с помощью специального штампа чекич. Тонкие иголки делают крошечные проколы в тесте. Затем лепешку приклеивают на раскаленную стенку тандыра, глиняной печи. Хлеб подходит вокруг крошечных отверстий — и получается замысловатый рисунок.

Дело не только в эстетике. Узор меняет текстуру теста. Нон получается хрустящим в середине и мягким по краям. В Узбекистане уважение к хлебу граничит с почитанием. Узбекский нон очень древний (он упоминается в эпосе о Гильгамеше, одном из самых ранних литературных произведений). С хлебом связано много традиций. Обрученным дарят розовый и желтый нон. Уезжающие в путешествие откусывают от нона, а остаток ждет их возвращения домой. Если нон упал на землю, его подбирают и кладут на бордюр или на ветку дерева для птиц, говоря при этом «айш Аллах», или «Божий хлеб».

Хотя хлеб едят каждый день во время почти каждой трапезы, пекари по-особому украшают каждую лепешку. Узбекская пословица гласит: «Уважать хлеб — значит уважать страну».

Как попробовать

Чекич можно найти на тех же базарах, что и морковчу (с. 114). Проведите день весело!

Несмотря на замысловатые узоры, лепешки нон — обычная пища в Узбекистане.



ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ

ЧАЙНАЯ ЛИХОРАДКА

ЧАЙ ПУЭР • КИТАЙ

Как попробовать

Для полного погружения попробуйте сорта в Институте чая пуэр к югу от города Пуэр в автономном округе Сишуанбаньна.

На юго-западе Китая к востоку от Тибета через горы проходит древний караванный путь. Когда-то по нему возили чай. Древний чайный путь Чамагудао берет начало в провинции Юньнань. Многие считают ее родиной чая. В VIII веке, чтобы легче перевозить, его прессовали в диски, заворачивали в бамбуковые листья и пучками привязывали к животным. В пути под воздействием солнечных лучей, жары и дождя чай ферментировался. Так появился знаменитый пуэр.

На чайные листья, как и на винные сорта винограда, влияют терруар, выращивание, обработка, выдержка и хранение. Лучший пуэр растет в тропических лесах Юньнани, где столетние деревья с глубокой корневой системой дают богатые, сложные по вкусу листья (эти леса на границе Китая с Вьетнамом, Мьянмой и Лаосом больше напоминают Юго-Восточную Азию, чем материковый Китай). Листья обжигают в воке, чтобы удалить влагу, разминают вручную и оставляют сушиться на солнце. Чай дегустируют, смешивают с другими чайными листьями, прессуют в диски и оставляют ферментироваться.

В конце 1990-х богатые любители чая от Гонконга до Тайваня увлеклись пуэром, затем зациклились на нем, а потом и вовсе сошли с ума. Рынок пуэра взорвался. Китайский средний класс инвестировал в него, как в золото. Дельцы скупали весь чай, не обращая внимания на качество. Появились подделки. Чай везли в Юньнань, маркировали как пуэр и выдавали за настоящий. Этикетки намеренно делали похожими на этикетки элитных брендов. За десять лет до бума килограмм пуэра стоил копейки. В 2006 году, перед тем как пузырь лопнул, он уже стоил сотни долларов.



Горный регион в китайской Юньнани — идеальное место для выращивания чая пуэр. Покатые склоны позволяют осадкам равномерно распределяться.

Ценители пуэра относятся к нему как к вину или сыру — живому продукту, который меняется в течение жизненного цикла. Важны микробы (леса Юньнани богаты уникальными бактериями), а также кто, как долго и где его выдерживал. В 2005 году 500 г 64-летнего «винтажа» были проданы за 150 000 долларов.

Хотя ажиотаж вокруг пуэра утих, его любители по-прежнему составляют сплоченное и увлеченное сообщество. В Китае это популярный подарок. Самый востребованный чай (выращенный в таких местах, как Лао Бань Чжан) раскупают на месте. Экспортеры заключают соглашения с фермерами, которые скрывают места сбора урожая.

Чтобы заварить пуэр, от диска отламывают кусочек, «промывают» его горячей водой и сливают воду. Вторую заварку уже можно пить. Люди многократно заваривают один кусочек и наслаждаются изменением вкуса. Качество пуэра определяется вкусом и ощущениями. Многие говорят, что он дает разные эффекты: от покоя и расслабленности до потливости и паники. Вкус описать невозможно. У каждого диска он свой: терпкий, землистый, сладкий или резкий.



Пуэр — один из немногих сортов, охраняемых правительством Китая, — производят только в провинции Юньнань

ПРЫГУЧИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

FEI XIA LAO ER • КИТАЙ

Каждый день в половине четвертого вечера работники Fei Xia Lao Er разделывают парную говядину и лепят фрикадельки, которые при ударе о стол подпрыгивают на 30 см в воздух. Работники сидят на табуретах вдоль окон ресторанчика, готовясь к ежедневному представлению, которое проводится уже 30 лет. В обеих руках у каждого — по металлической дубинке. Перед каждым — кусок говядины. Через 25 минут он превратится в нежнейший фарш.

Если не видеть мяса, кажется, что они бьют в барабаны. С каждым ритмичным взмахом дубины дрожащий кусок становится мягче. Работники бьют по мясу, складывают его и бьют снова. По словам хозяйки Липинг Хонг, дело не в силе, а в позиции при ударе. Если встать правильно — как учили старейшины в городе Хонг, — отбивать «легко».

Фарш считается готовым, когда станет светло-розовым, упругим и почти воздушным. В него добавляют приправы и крахмал и пальцами формуют фрикадельки, которые опускают в чан с кипящей водой. В Fei Xia Lao Er ежедневно готовят 3200 фрикаделек и распродают все за сутки.

Благодаря ручной отбивке текстура фрикаделек легкая и пружинистая. Машинная обработка разрушает мышечные волокна говядины, а медленное отбивание сохраняет их в целости и придает фрикадельками упругость.

Как попробовать

Прыгучие фрикадельки готовят в ресторане Fei Xia Lao Er на улице Feixia N Road в Шаньтоу. Это традиционное блюдо региона Чаошань.





КИТАЙСКОЕ «МЕРТВОЕ МОРЕ»

СОЛЕНОЕ ОЗЕРО ЮНЬЧЭН • КИТАЙ

Как добраться

Из центра города Юньчэн до озера ходят автобусы. Другие соленые озера Китая загрязнены из-за обилия туристов. Помогите уберечь Юньчэн от этой участи: не оставляйте после себя мусор.

Летом зеркальная гладь соленого озера Юньчэн в китайской провинции Шаньси расцветает радугой. Сверху оно похоже на палитру художника с пятнами пурпурного, зеленого и аквамаринового.

Озеро прозвали китайским «Мертвым морем» за соленость. Оно стало центром культуры и экономики Юньчэня. По оценкам китайских историков, местные жители добывают здесь соль более 4000 лет. К VI веку отсюда получали четверть всей соли Китая. Местные предания повествуют о войнах за озеро, а храмы неподалеку посвящены богам соли.

Сегодня большинство приезжает на озеро не поклониться соляным богам, а полюбоваться сюрреалистичным пейзажем. В отличие от Мертвого моря, полного опасных для жизни хлоридов, озеро Юньчэн богато сульфатами, которые поддерживают экосистему. Летом, когда цветут водоросли, вода окрашивается в яркие цвета: водоросль Dunaliella salina меняет цвет, вступая в реакцию с солью. Зимой при температуре ниже –5 °C она образует кристаллы мирабилита (глауберовой соли), превращая пейзаж в мерцающую зимнюю фантазию.

Традиционно соль собирали для кулинарных целей в пять этапов. Провинция Шаньси официально признала это занятие частью культурного наследия региона. Но с 1980-х производители перешли на промышленную добычу. Местные жители надеются, что приток посетителей, желающих полюбоваться озером, поможет сохранить местные традиции сбора соли и богатую экосистему, породившую необыкновенную природную красоту.

«ЧАЙНЫЙ ЛЮБИМЕЦ»: ПОЛЫЙ ПУПС

ПИСАЮЩИЙ МАЛЬЧИК • КИТАЙ

В последние годы в китайской чайной церемонии появились «чайные любимцы»: маленькие фигурки животных, растений или мифических существ. Хозяева ухаживают за ними и «купают», поливая горячей водой. Среди самых популярных — писающий мальчик: полый пупс с большой головой и маленьким пенисом.

Писающий мальчик полезнее, чем кажется на первый взгляд: он служит термометром. При приготовлении чая его окунают в воду комнатной температуры, и он вбирает ее через отверстие в пенисе, пока не наполнится наполовину. Чтобы проверить температуру воды для чая, полейте ею голову мальчика. Если она достаточно горяча, он испустит длинную, дугообразную струю жидкости. Если холодная, дуги не получится.

Происхождение писающего мальчика неясно, но струя имеет научное объяснение. Исследование его термодинамики, проведенное в 2016 году, показало, что от горячей воды воздух внутри туловища расширяется, давление повышается, и несколько секунд спустя мальчик выпускает струю. Чем горячее вода, тем струя дальше. На дальность также влияют размер головы, толщина керамики, размер пениса и диаметр отверстия.

Полые керамические фигурки появились во времена династии Тан (618–906 годы н. э.). Если тогда их использовали как «чайных любимцев», то исследователи предполагают, что они могли быть первыми в мире термометрами, предшествующими изобретению Галилео Галилеем термоскопа в конце XVI века.

Как увидеть

Такие фигурки можно приобрести в интернете.



Крохотный писающий мальчик — «чайный любимец» в Китае

ДЕЙСТВУЮЩАЯ КОПИЯ КОФЕЙНИ ИЗ «ДРУЗЕЙ»

CENTRAL PERK В ПЕКИНЕ • КИТАЙ

На шестом этаже SOHO Building A в районе Чаовай в Пекине есть удивительно точная копия кафе Central Perk из сериала «Друзья». В ней не просто такие же кирпичные стены, столики и оранжевый диван. Это настоящее кафе, где можно потягивать кофе и представлять, что вы в сериале. И «Драный кот» здесь есть.

Владелец и создатель кофейни Ду Синь говорит, что сериал — его религия. Central Perk в Пекине — Мекка для китайских поклонников «Друзей» и всех, кто хочет попрактиковаться в английском. На экране телевизора крутят эпизоды сериала с китайскими субтитрами. Студенты считают, что это отличный способ узнать разговорные выражения, которым не учат на занятиях. По соседству Ду создал копию квартиры героя сериала Джоуи со столом для настольного футбола, доской для дартса и большим телевизором.

Как добраться

Пекинский Central Perk находится по адресу Chaowai SOHO Building A, 0616. Шестой этаж здания просторный, там много пустых помещений, и кафе вы найдете не сразу.



ГОРОД ДВУХЖЕЛТКОВЫХ ЯИЦ

ГАОЮ • КИТАЙ

Как попробовать

Каждый год в апреле в Гаою проходит фестиваль двухжелтковых утиных яиц. Круглый год соленые двухжелтковые яйца подают в чайных региона, обычно к ямча — утреннему чаепитию.

Яйца с двойным желтком — редкое, случайное явление. Город Гаою на востоке Китая стал синонимом утиных яиц с двойным желтком. Здесь нашли способ создать огромные запасы этого деликатеса.

У Гаою, города с миллионным населением, своя утиная история. Этот промысел возник здесь в VI веке, и уток принято дарить по разным поводам — от свадьбы до первого дня учебы в школе. Яйца с двойным желтком особо ценны: они более питательные и считаются символом удачи. Многие поколения местных жителей выводили уток для получения яиц с двойным желтком. Он образуется, когда птица овулирует дважды в процессе формирования яйца. У 2–10% яиц такой утки двойной желток.

Чтобы проверить яйцо на наличие такого желтка, скорлупу подсвечивают и смотрят на тень желтка. Этот процесс называется «свеча». Он осуществляется в промышленных масштабах в Гаою, где работает конвейер с подсветкой. После отбора яйца обрабатывают в чанах с соленой водой и подают на столы счастливчиков по всему региону.



Конвейер с подсветкой помогает выбрать яйца с двумя желтками

СОУС ИЗ НОЧНЫХ КРАБОВ

СОУС ИЗ КРАБОВ-ПРИЗРАКОВ • КИТАЙ

Ранней осенью пляжи южного прибрежного города Бэйхай оживают во время вечерних отливов: в лунном свете выходят крошечные крабы — размером не более 2 см. У них призрачно-белые ноги и жутковатые прозрачные синие тела. Их еще называют песчаными крабами за способность маскироваться на пляже. Они почти не менялись на протяжении тысячелетий.

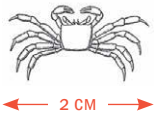
Когда появляются крабы-призраки, местные жители надевают резиновые сапоги и выходят на охоту с сетями на длинных палках. Они ловят крабов как могут: собирают руками или загребают сетью. Те невероятно быстры и пробегают около 1,5 м в секунду, так что ночная охота проходит бурно. Люди мчатся за крошечными крабами, а те пытаются зарыться в песок.

Крабы-призраки чувствительны к загрязняющим веществам, их присутствие — признак здорового пляжа. Жители Бэйхая любят их за вкус и питательность мяса. Соус из крабов-призраков — неотъемлемая часть кухни города. Очищенных ракообразных толкут с солью и алкоголем и оставляют бродить на месяц. Получается соус с резким рыбным запахом и своеобразной текстурой. Это универсальная приправа. Чаще всего соус добавляют к пареным зеленым бобам. Но и в любые другие блюда этот резкий соус с необычным вкусом льют с радостью.

Как попробовать

Соус из крабов-призраков — местный деликатес домашнего приготовления. Такие крабы водятся на побережьях от Северной Америки до Южной Африки.





САМЫЙ СТАРЫЙ В МИРЕ БУТЕРБРОД

ЖОУЦЗЯМО • КИТАЙ

Жоуцзямо, одно из самых популярных уличных блюд Китая, существует со времен династии Цинь (221–207 годы до н. э.). В переводе название означает «мясо в хлебе». Жоуцзямо — первый в мире бутерброд, прародитель гамбургера и одно из самых вкусных блюд в стране.

Ханьцы первыми придумали бутерброд. На Западе с китайской кухней прежде всего ассоциируется рис, но в северных провинциях своя кухня, в основе которой мо — хлеб. О первом жоуцзямо мало сведений, но историки утверждают, что древние китайцы ели хлеб с мясом за 2000 лет до рождения графа Сэндвича. Во времена династии Тан (618–907 годы) Шелковый путь брал начало в Сиане, ныне столице Шэньси. Торговцы с Ближнего Востока и Индии прибывали в древнюю китайскую столицу, привозя знания и специи. Так и появился первый в мире бутерброд.

Уличный жоуцзямо готовят с двадцатью специями, включая имбирь, анис, кардамон, галангал, лавровый лист, сычуаньский перец, корицу и кумин. Свиную грудинку тушат в сладком соевом соусе и шаосинском вине. Самый важный компонент — бульон, или «тысячелетний соус». Его используют многократно. Он вбирает в себя жир, уваривается и с каждым

Как попробовать

Жоуцзямо едят во всем Китае, но Шэньси славится разнообразием рецептов. В Сиане в кафе Cheng's его делают с сочной начинкой, в Ziwu Road Zhang — с плотной, в Dongguan Li's — с сухой, а в Qinyu просто кладут много начинки.



Уличный торговец в Сиане готовит жоуцзямо с бараниной

разом становится насыщеннее. (Эту же технику используют в приготовлении красной свинины — любимого блюда председателя Мао и отличной начинки для жоуцзямо.) Для булочек мо замешивают тесто из пшеничной муки, формируют лепешки размером с ладонь и выпекают их в глиняной печи или жарят на сковороде. Уличный жоуцзямо с мясом, кинзой и разными добавками стоит около 5–10 юаней (0,75–1,5 доллара).

Отчасти благодаря Шелковому пути в Сиане сегодня проживают около 70 000 мусульман. В китайской мусульманской кухне в чести лапша ручной работы и тушеная баранина. Адаптировав рецепт под свои вкусы и религиозные ограничения, они готовят жоуцзямо с бараниной и говядиной. Рецепт так же популярен в Сиане, как и классический вариант со свининой.

Красная свинина кормчего Мао (хуншаожоу)

4–6 порций

1 кг свиной грудинки кусочками по 2 см
6 ломтиков имбиря (разделить)
2 ст. л. растительного масла
3 ст. л. сахарного песка или 40 г каменного сахара плюс 0,5 ч. л. отдельно
3 побега порея. Отдельно мелко нарезать белую и зеленую части
0,5 чашки шаосинского вина
3 ст. л. светлого соевого соуса
1,5 ст. л. темного соевого соуса
1 палочка корицы
2 звездочки аниса
4 лавровых листа
1–2 сушеных перца чили (по желанию)
4 стакана воды

1. Залейте грудинку и 3 ломтика имбиря холодной водой в кастрюле и доведите до кипения под крышкой. Убавьте огонь и варите 1 минуту. Слейте воду, промойте мясо и отложите в сторону.

2. В вок на медленном огне добавьте масло и сахар. Когда сахар растворится, выложите в вок мясо, оставшиеся 3 ломтика имбиря и белую часть лука-порея. Увеличьте огонь до среднего и перемешайте, чтобы покрыть свинину растопленным сахаром.

3. Добавьте вино, светлый и темный соевый соус, корицу, анис, лавровый лист, сухой перец чили и воду. Тушите час на умеренно слабом огне.

4. Добавьте оставшиеся 0,5 ч. л. сахара и зеленую часть лука.



Говорят, что председатель Мао (на фото) ел это блюдо каждый день

Обязательные столовые коммунистического Китая

В 1958 году китайские коммунисты явились в сельские дома с миссией: конфисковать продукты и кухонное оборудование и уничтожить частные кухни. Готовить и есть до́ма стало незаконным.

Мера была частью Большого скачка Мао Цзэдуна — серии инициатив коммунистического правительства, призванных кардинально изменить китайскую деревню. Чтобы развить новое социалистическое сознание, Мао решил провести коллективизацию сельского хозяйства. Он отменил частную собственность, разделил работу между крестьянскими дворами и объединил их в кооперативы, насчитывающие около 23 000 членов. Их называли народными коммунами, и неотъемлемой частью системы были бесплатные столовые.

Около 2,65 млн столовых оборудовали конфискованными столами, посудой и кухонной утварью. Звон колокольчика означал начало приема пищи. Крестьяне выстраивались в очередь за едой, а затем шли за столы. Питание было бесплатным, но без альтернатив.

Поначалу к столовым относились как к чуду. Популярный лозунг призывал обедающих «есть вдоволь и усердно работать на благо социализма». Крестьяне радовались системе, поглощали свинину и овощи и порой ели, даже если не были голодны. Пропаганда заставила людей поверить, что зерна производится больше, чем на самом деле, и еды много. Остатки пищи выбрасывали, и огромное количество продуктов было растрачено.

Проблемы возникли почти сразу, и признаки голода появились уже зимой 1958 года. Сельские жители запасались едой на случай дефицита или неурожая. Иначе они становились заложниками сокращающихся поставок в столовых.

К весне 1959 года голод пришел на смену беззаботному пиршеству. Оставшиеся в живых мрачно вспоминали столовскую еду: булочки из кукурузы и коры и воду. Нередко люди, все еще выполнявшие на полях огромные нормы, получали на обед по 150–200 г еды. Риса не было, его заменяли водянистой пшеничной кашей, сладким картофелем и его листьями, а также пеньковой «лапшой», которую делали, разрезая корни на нити. Крестьяне ели кору деревьев парасоль и локва.

Массовая эксплуатация обостряла ситуацию. Коррумпированные лидеры ели в столовых вдоволь, а у крестьян не было стимула работать, потому что все получали одинаковое питание. К концу 1960 года растущее число смертей и острая нехватка продовольствия заставили правительство признать, что система столовых потерпела крах. После серии дебатов с чиновниками высокого ранга Мао наконец сдался.

К 1962 году все коммунальные столовые были ликвидированы. Голод унес около 30 млн жизней, став одним из самых страшных в истории человечества.

Несмотря на разрушительные последствия системы столовых, в городах вроде Пекина и Чунцина есть рестораны в стиле Китая времен Мао. Традиционная коммунистическая одежда персонала и реквизит взывают к ностальгии по «более простому» времени и Китаю, которого больше нет. По иронии судьбы, эти капиталистические современные рестораны с изобилием еды, возможно, близки к тому, как Мао изначально представлял себе коммунальные столовые.

Китайские граждане едят вдоволь в столовой Народной коммуны в 1958 году





ОПАСНАЯ ЧАШКА ЧАЯ НА ВЫСОТЕ

ЧАЙНЫЙ ДОМИК НА ГОРЕ ХУАШАНЬ • КИТАЙ

В храме на самой высокой вершине священной горы Хуашань в Китае можно выпить чашку чая — напитка, занимающего центральное место в даосской философии, — на высоте более 2133 м. На гору ведет одна из самых опасных троп в мире. Сюда веками стекались паломники — с тех пор, как во II веке до н. э. у подножия горы Хуашань, одной из пяти священных гор Китая, появился даосский храм.

Вначале нужно добраться до северной вершины по Небесной лестнице — высеченным в горе ступеням. Путь занимает 4–5 часов (это единственный этап подъема, где есть канатная дорога). С этого момента начинается самое интересное. Подъем на южную вершину займет еще два-три часа, но вместо обычных троп придется пробираться по отвесному склону, по узкой деревянной дощечке, подвешенной на высоте сотен метров в воздухе (путь называют Тропой смерти). Кое-где доски отлетели, осталась одна цепь, за которую можно держаться, и несколько колышков, на которые можно встать. Новые правила требуют пользоваться страховочными ремнями и карабинами, но тропинки такие узкие, что часто приходится отцеплять карабины, чтобы разойтись на дороге. В конце к храму ведет старая лестница с такими крутыми ступенями, что отдохнуть тоже не удастся.

Монахи в храме заняты ежедневными ритуалами, и можно отдохнуть за заслуженной чашкой чая. В даосской философии чаепитие способствует медитации и создает связь с природой. Чай здесь готовят из дождевой воды, талого снега и воды из горных источников либо из бутилированной воды, доставленной на вершину. Прошедшие этот путь говорят, что высота, вид и атмосфера храма делают чашку чая незабываемой.

Как добраться

С появлением канатной дороги поток туристов на гору Хуашань увеличился, и на подъем с северной вершины стоит очередь.

САМЫЙ БОЛЬШОЙ В МИРЕ ПЛАВУЧИЙ РЕСТОРАН

JUMBO KINGDOM • ГОНКОНГ

В гонконгской гавани Абердин переливается огнями Jumbo Kingdom — гигантский плавучий ресторан, похожий на город. Несколько ресторанов предлагают варианты кантонской кухни. Заведения соединены парадными лестницами и узкими коридорами. Комплекс (детище доктора Стэнли Хо, «короля азартных игр» Макао) строили четыре года по образцу древнего китайского императорского дворца и закончили в 1976 году.

Jumbo King сияет неоновыми огнями. Его обрамляют выгнутые вверх козырьки с желтыми узорами — некогда цвет исключительно для императорских зданий. Внутри драконы, пагоды и детали эпохи династии Мин: в одном банкетном зале стоит красный с золотом «трон дракона», над которым скульпторы работали два года. Кроме обеденных залов на 2000 человек, здесь есть баржа с морепродуктами (улов доставляют каждое утро на рыбацкой лодке), сорокаметровая лодка-кухня, кулинарная школа, сад и парк отдыха.



Как попробовать

Jumbo Kingdom предлагает бесплатный трансфер до набережной Абердина и обратно (не слушайте водителей лодочных такси, предлагающих отвезти недорого). Димсам в обеденном меню считается самым ярким и доступным блюдом.

КОНЬЯК СРЕДИ ПРИПРАВ

СОУС ХО • ГОНКОНГ

В контексте коньяка ХО означает отменную выдержку. В Гонконге это знак предмета роскоши. Элита острова давно одержима французским алкоголем отменной выдержки. Поэтому, когда в 1980-х был создан соус ХО, всем стало ясно, что это товар высшего качества.

Приготовление сладко-острого соуса из рубленых морепродуктов с коньячным названием требует терпения и немалых денег. Каждый ингредиент отдельно обжаривают до золотистого цвета в раскаленном масле в воке и откладывают. За маслом тщательно следят на протяжении всего многоступенчатого процесса. После чеснока и лука жарят сушеные морепродукты. Их перед этим вымачивают и нарезают. Гребешки и креветки обязательны. Икра трески и анчоусы — приятное дополнение. Ветчину цзиньхуа, китайскую версию прошутто, обжаривают последней. Если что-то подгорит, соус будет испорчен. Дело не только в дороговизне продуктов (сушеные гребешки могут стоить 300 долларов за килограмм), но и в том, что ароматное масло — ключевой ингредиент роскошного соуса. Его смешивают с жареными компонентами, сахаром и перцем чили.

Как и в случае с коньяком, меньше значит лучше. Ложка соуса на приготовленной на пару́ рыбе или зелени подчеркнет сладкие, соленые и пикантные нотки блюд, которым нужно придать изюминку.

Как попробовать

Соус ХО можно купить в китайских магазинах, но лучший — домашний.



Китайский ресторан
НА КРАЮ СВЕТА



В США больше заведений китайской кухни, чем McDonald's, KFC, Wendy's и Burger King, вместе взятых. Ни одна кухня мира так безоговорочно не покорила каждый город и район, как китайская, и не только в США. Благодаря внушительной диаспоре китайские рестораны есть по всему миру. Китайскую кухню можно найти везде — от Эквадора до Эфиопии. Вот несколько самых отдаленных мест.

1 В Ушуайе (Аргентина), на южной оконечности мира, в ресторане **BAMBOO** есть китайский фуршет. Город — отправная точка для посещения Антарктиды, и группы китайских туристов часто подкрепляются тут по пути на ледяной континент.

2 На острове Тромсё, за полярным кругом, на севере Норвегии, среди фьордов есть традиционный китайский ресторан **TANG'S**.

3 На острове Пасхи с населением 5700 человек есть японско-китайское заведение **KAI SUSHI RAPANUI**.

4 В Лиссабоне в Португалии есть сеть подпольных китайских ресторанов в квартирах (Chinês Clandestinos).

5 Собираетесь в Гренландию? В **HONG KONG CAFE** в Илулиссате (население 4541 человек) подают жареные ребрышки с жареным рисом.

6 Ресторан **SAM AND LEE'S** в Уткиагвике — на Аляске, самом северном городе США, пожалуй, самый северный китайский ресторан в мире. Им управляет госпожа Ким. Она сама готовит отменные





блинчики, омлет с олениной и сыром и фирменное блюдо ресторана — пиццу «Кунг Пао».

7 Строго говоря, в Антарктиде нет китайского ресторана. Но на станции **«ЧАНЧЭН»** работают китайские повара, и ученые с других станций не против сделать крюк, чтобы поесть жареной баранины и перченой курицы с травами, выращенными в беспочвенной среде.

8 Вряд ли при упоминании отличной китайской кухни вы сразу подумали о штате Монтана. Но ресторан **PEKIN NOODLE PARLOR** в Батте — классика. Заведение под фирменной неоновой вывеской Chop Suey — старейший в стране непрерывно работающий китайский ресторан. Чао-минь здесь подавали еще в 1911 году. На столетие ресторана владелец приготовил ужин на весь город.

9 В городе Мамуцу, на острове Майотта между Мадагаскаром и восточным побережьем Мозамбика, десятки китайских ресторанов, в том числе элитный французско-китайский фьюжн **L'ORIENT EXPRESS**. Мадагаскар был французской колонией, и здесь одна из самых больших китайских диаспор в Африке.

10 Собрались в Науру — крошечное островное государство с населением 11 347 человек, самое малонаселенное после Ватикана — и боитесь, что не найдете вкусную китайскую еду? Не волнуйтесь. На ваш выбор — 138 китайских ресторанов. В них в основном работают ханьцы, составляющие 8% населения.

11 В Серро-де-Паско — перуанском шахтерском городке на высоте 4338 м, одном из самых высокогорных городов в мире — можно заказать яичный ролл в **CHIFA YING FU**.

12 В Оклахома-Сити в 1970-х построили систему подземных тоннелей, Underground. Что внизу? Конечно, ресторан **CHINA CHEF.** Он работает уже более 20 лет, хотя его трудно найти в лабиринте туннелей.



ТРАДИЦИОННАЯ АМИССКАЯ КУХНЯ

КАФЕ BANAI'S • ТАЙВАНЬ

Как добраться

На Тайване три поселения амисов: два в Тайбэе (Ксимен и Шилин) и одно в Тайчунге.

На боковой улочке в стороне от главной улицы Дулана, небольшой деревни на восточном побережье Тайваня, стоит Banai's — уютное кафе традиционной амисской кухни. Амисы — коренное население этой части Тайваня, хотя об этом не догадаешься, глядя на симпатичные хостелы и международные закусочные этого популярного у туристов городка. Кафе в начале 2010-х открыла Йе Шуюань (Банай — ее амисское имя). Оно славится традиционными блюдами, местными ингредиентами и гостеприимной атмосферой. Местные жители за длинными деревянными столами охотно рекомендуют туристам блюда и не стесняются предложить еду из своей тарелки или налить спиртного.

Среди уникальных блюд ресторана — горный кабан, жаренный с болгарским перцем, маринованная в уксусе кожа горного кабана со свежей кинзой, жареный рис с летучей рыбой и летучая рыба в медовой глазури (только в апреле и мае), ручьевые креветки, жаренные с луком и чили, и «Слезы влюбленного» — зеленый гриб, вырастающий в горах после дождя, жаренный с яйцами и тайским базиликом. Традиционное вино из проса местные женщины делают сами и продают в стеклянных бутылках без маркировки. Нефильтрованный ликер чист и сладок и отлично дополняет сытные блюда.

ТРАДИЦИОННАЯ ПИРОТЕХНИЧЕСКАЯ РЫБАЛКА

ФЕСТИВАЛЬ ОГНЕННОЙ РЫБАЛКИ В ЦЗИНЬШАНЕ • ТАЙВАНЬ

Как увидеть

Четырехчасовые экскурсии на языке путунхуа включают знакомство с историей огненной рыбалки в Цзиньшане, суп-лапшу на ужин и удивительное зрелище рыбаков за работой.

Во тьме над северными водами Тайваня внезапно раздается взрыв. За ним следует огненная вспышка, источающая кислое зловоние серы. В одно мгновение тысячи сардин выпрыгивают из океана навстречу огню. Пока бушует пламя, несколько стареющих рыбаков лихорадочно ловят рыбу, чтобы та не успела вернуться в море.

Рыбалке с использованием серного пламени более века. Она существует только в Цзиньшане, сонном портовом городе на севере Тайваня. При помощи бамбукового факела и горючего газа, выделяемого серными породами (их много на Тайване), рыбаки разжигают огонь, который привлекает сардин на поверхность. В безлунные ночи, когда рыба жаждет света, рыбаки разжигают огонь и забрасывают сети. Они работают всю ночь, у каждого важная роль. Кто-то управляет лодкой, кто-то контролирует пламя — до 12 часов кряду. Занятие это изнурительное, опасное и уже под угрозой исчезновения.

Когда-то огненной рыбалкой занимались тысячи людей. Техника была придумана аборигенами племени пингпу и отточена во время японского колониального правления. В 2019 году оставалось всего четыре лодки для огненной рыбалки. Да и рыбаков все меньше. Многим из них далеко за семьдесят.

Молодежь не проявляет интереса к ненадежной и тяжелой работе, поэтому правительство проводит в Цзиньшане Фестиваль огненной рыбалки.



Как фейерверк на море — серное пламя рыбаков Цзиньшаня привлекает сардин на поверхность

С мая по июль на лодочной экскурсии можно увидеть огненную рыбалку вблизи. Цель в том, чтобы рассказать об этом методе людям и, возможно, спасти его от исчезновения. Многие рыбаки гордятся своей работой и понимают, что их традиция исчезнет. Огненная рыбалка для них — и искусство, и призвание. Они чувствуют культурную значимость своей работы и крепкую связь с островом и предками. Когда-то такой рыбалкой зарабатывали на жизнь, но это занятие постепенно отмирает в современном мире.

КРОВЯНОЙ ПУДИНГ

ЧЖУ СЕ ГАО • ТАЙВАНЬ

Как попробовать

Пудинг из свиной крови продают на ночном рынке Рахо, одном из старейших рынков Тайбэя.

В бешеном хаосе тайваньского ночного рынка всё не так, как кажется. Лакомство на палочке похоже на мороженое в арахисе, посыпанное зелеными листиками, в которых не сразу можно узнать кинзу.

Это «мороженое» сделано из свиной крови и клейкого риса. Такое сочетание дает желатинистую липкую текстуру, чем-то напоминающую текстуру корейских рисовых лепешек или японских мочи. Продавцы макают кусочки пудинга в свиной соевый бульон, имеющий одновременно два вкуса: сладкий и умами (умами, от японского «приятный», считается отдельным вкусом), а затем обваливают в арахисовой муке и кинзе. Результат — пряный, мясной, травяной и очень вкусный.



КРОВЬ

Богатая белком и железом кровь — универсальный, меняющий форму ингредиент. Он сгущается, твердеет и растворяется в супе. Но испорченная кровь опасна. Между здоровой пищей и гепатитом тонкая грань.

Кровяной батончик гематоген

Эти мягкие батончики производили не ради вкуса, а для повышения уровня железа и витаминов в СССР. Основной ингредиент — бычья кровь. Гематоген продавался в аптеках и был скорее лекарством, чем сладостью. Взрослым назначали суточную дозу 50 г, детям до 13 лет требовалось разрешение взрослых, а беременным женщинам и кормящим матерям — консультация перед употреблением. Сейчас свежую бычью кровь часто заменяют порошком, но гематоген по-прежнему применяют при анемии, недоедании и переутомлении.



Кровяной тофу

В чистой среде свежая кровь минут за десять становится желеобразной. Мягкий сгусток режут на кусочки и варят, чтобы укрепить текстуру. Получается шелковистый кубик, который лопается и тает во рту. Он похож на мягкий тофу с ярким и терпким вкусом крови. Вероятно, это китайское изобретение, но едят его по всей Азии. Тофу с утиной кровью добавляют в хого; кровяной тофу кладут в суп со свиной кровью в Таиланде. На Филиппинах тофу из куриной крови нарезают на прямоугольники, нанизывают на шампуры и жарят на гриле, получается известная уличная закуска Betamax, названная так из-за сходства со старыми видеокассетами.

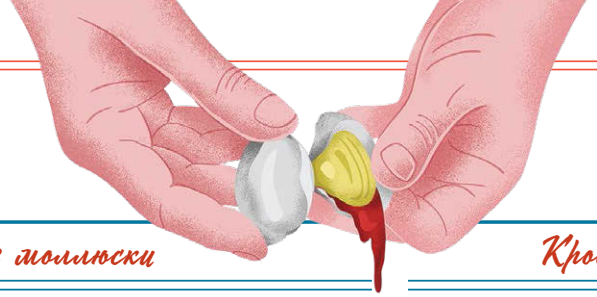


Кровь яка

Дважды в год тысячи непальцев направляются в Гималаи попить свежей крови яка. На Фестивале питья крови яка в районах Мустанг и Мягди владельцы животных продают кровь стаканами, наполняя их из прорези на шее животного. Кровь берут у живого яка, не убивая его. Одно животное может дать за раз 20–50 стаканов крови (в 2019 году стакан стоил 100 рупий, около 1 доллара).

Непальцы приезжают на фестиваль, чтобы исцелиться от недугов. Яки питаются редкими растениями, которые распространены на большой высоте, вроде безумно дорогого кордицепса. Считается, что кровь яка сохраняет их целебные свойства. Люди приезжают сюда со всей страны с желудочными проблемами, аллергией, высоким давлением, астмой и болезнями почек, чтобы выпить стакан крови. И многие возвращаются из года в год, утверждая, что им становится лучше.





Кровавые моллюски

Кровавого моллюска легко узнать по раковине, наполненной гемоглобином — темно-красным белком, содержащимся в крови человека (у большинства моллюсков кровь прозрачная). В Азии и Центральной Америке это деликатес. Его едят сырым или почти сырым. Кровь моллюсков, как и человеческая, может быть переносчиком заразы. Гемоглобин позволяет им жить там, где мало кислорода, но они фильтруют много воды, поэтому уязвимы для бактерий и вирусов (в 1988 году в Китае вспышка гепатита А, вызванная моллюсками, унесла жизнь 31 человека). Жутковатые моллюски все еще популярны. Считается, что они вкуснее, чем другие.

Кровяные блины

В Скандинавии блины с кровью на завтрак — обычное дело. Кровь может быть говяжья, свиная, а у саамов севера Норвегии — оленья. Она хорошо взбивается в пену, богата белком и скрепляет тесто, как яйцо.

Кровяные блины почти черные, плотные и более питательные, чем обычные. Они так популярны на севере Европы, что в продуктовых появились замороженные блины из свиной крови от финской компании Atria.



Питье крови у масаев

В традиционном рационе масаев юга Кении и севера Танзании много молока и крови. Последнюю извлекают прямо из яремной вены живой коровы. Кровь и молоко считаются обычной и священной пищей. Это и источник калорий, и часть ритуалов. Кровь крупного рогатого скота считают полезной при ослабленном иммунитете, похмелье или просто на завтрак. В ходе исследования 1935 года канадский стоматолог обнаружил, что люди племени были необычайно здоровы: они ничем не болели и у них почти не было кариеса (уровень холестерина оказался вдвое ниже, чем у среднего американца). В последние годы пастбищ стало меньше, масаи вынуждены есть больше злаков и пить меньше молока и крови, что негативно сказалось на их здоровье.



Мужчина масаи, одетый в традиционную одежду, держит сосуд из тыквы, наполненный свежей кровью

ГУСЕНИЧНЫЙ ГРИБ

ЯРЦА ГУНБУ • ТИБЕТ

Как попробовать

Гусеничный гриб продают во многих китайских фитоаптеках. Его можно купить и в интернете, хотя трудно определить, настоящий ли он.



В клубе Talon гостиницы Cosmopolitan в Лас-Вегасе порция супа из кордицепса стоит 688 долларов. Это самый дорогой в мире суп из курицы, китайских фиников, лонгана и 7 г гусеничного гриба. Безвкусный гриб-паразит с травянистых равнин Тибетского нагорья — один из самых дорогих продуктов на земле: дороже трюфелей и золота.

В мае и июне тибетцы бродят по заросшим травами равнинам Тибетского нагорья в поисках тонких коричневых выступов, выглядывающих из почвы. На самом деле это плодовые тела Ophiocordyceps sinensis — грибка, который атакует гусениц, пожирая их изнутри. Грибок, который тибетцы называют ярца гунбу, поражает гусеницу тонкопряда под землей. Поглотив бóльшую часть тела, гриб выходит на поверхность, пробивая голову гусеницы изнутри и выбрасывая вверх свою «палочку». Над землей плодовое тело выделяет споры, которые заражают других гусениц.

Ярца гунбу — часть тибетской кулинарии и медицины с XV века. Им лечат всё — от сердечной аритмии до импотенции и рака. Исследований мало, но считается, что у гриба много лечебных свойств. Состоятельные китайцы много лет ценят гриб, но не так давно увлечение стало массовым.

В 1990-х заговорили о том, как гриб помог китайским спортсменам побить мировые рекорды. И стоимость этого паразита, который местные жители когда-то обменивали на еду, выросла более чем в 10 раз (килограмм может стоить до 100 000 долларов).

Грибковая лихорадка на Тибетском нагорье заметно повлияла на регион. Были перемены к лучшему: в деревнях установили солнечные батареи, у многих семей появились деньги на основные нужды. Но гонка за дефицитным продуктом привела к жестокой конкуренции и даже убийствам. Многие тибетцы отказались от традиционного скотоводства в пользу охоты за грибком и оказались уязвимыми в неурожайные годы, которые случаются все чаще из-за чрезмерного сбора урожая и глобального потепления.



Тибетская семья выкапывает ценных гусениц в холмах Серксу

БАМБУКОВАЯ ЛАПША НА ВОДНЫХ ГОРКАХ

НАГАСИ СОМЭН • ЯПОНИЯ

«Нагаси» значит «текущий». Нагаси сомэн — холодная пшеничная лапша, популярная летом. За едой не заскучаешь: плывущую по бамбуковой водной горке лапшу нужно ловить палочками.

Популярный в южном городке Такачихо ресторан House of Chiho придумал нагаси сомэн в 1959 году, чтобы извлечь выгоду из местной родниковой воды. По традиции персонал наливает холодную проточную воду в половинки бамбуковых стволов, с криком «Икуё!» («Идет!») опускает готовую лапшу в желоба, а посетители вылавливают ее палочками ниже по течению. Обычно у края желоба стоит корзина, где собирается непойманная лапша, и персонал раздает ее клиентам. А в ресторане Hirobun в Киото что поймаешь, то и съешь, пока не проплывет окрашенный красным сомэн, знак окончания трапезы.

Водяные горки для лапши есть не только в ресторанах. Можно купить бамбуковые желоба и сделать нагаси сомэн дома. Есть и устройства, которые направляют лапшу по кругу или спускают с миниатюрных водных горок. В 2016 году жители города Госе префектуры Нара установили рекорд Гиннесса на «самое большое расстояние, на которое можно пустить лапшу по бамбуковому желобу». Длина их конструкции составила 3317 м.

Как попробовать

В House of Chiho, рядом с живописным ущельем Такачихо, до сих пор пускают лапшу по родниковой воде. До него 3,5 часа езды на автобусе из Фукуоки.



Женщина поглощает лапшу, которую она выловила с бамбуковой водной горки в Такамацу, Япония

ВОКЗАЛЬНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

EKIBENYA MATSURI • ЯПОНИЯ

Между 6-м и 7-м путями Токийского вокзала — вечный фестиваль (по-японски «мацури») вкуса. Ekibenya Matsuri предлагает на выбор около двухсот разных видов экибэн — блюд навынос для скоростных поездов, отправляющихся с центрального вокзала.

На каждой остановке сети японских железных дорог продают экибэн с фирменными блюдами региона. В префектуре Хёго это экибэн хиппаридако мэси: блюдо из риса, осьминога, угря и овощей в миниатюрном такоцубо, мини-версии традиционного глиняного горшка для ловли осьминогов. На станции Сидзуока стоит очередь за тай-мэси — популярным блюдом из морского леща и риса. А на витринах Ekibenya Matsuri есть большинство фирменных блюд всех регионов. Они стоят бок о бок в одном вечно бурлящем привокзальном магазине.

Как попробовать

Средняя цена коробочки в Ekibenya Matsuri около десяти долларов. Когда будете расплачиваться, попросите бутылку теплого мисо, матча или даже порционную бутылку вина.

Порадуйте своего внутреннего ребенка экибэном в форме поезда. Или попробуйте особые экибэны из сезонных продуктов региона. Есть и высокотехнологичные — в коробке, которая нагревается, если дернуть за веревочку. Можно взять традиционный бенто «Дарума» в коробке, похожей на куклу Дарума, которая олицетворяет Бодхидхарму, основателя дзен-буддизма. На коробке есть прорезь — получится памятная копилка.



ДРЕВНЕЕ ИСКУССТВО ФИГУРНЫХ ЛЕДЕНЦОВ

АМЕДЗАЙКУ • ЯПОНИЯ

Как попробовать

В торговом центре Tokyo Skytree Town в Асакусе есть кондитерская Amezaiku Ameshin. За 3000 иен (около 28 долларов) можно посетить двухчасовой мастер-класс и научиться делать леденцового кролика. Обучение только на японском языке.

На приготовление амедзайку есть лишь три минуты. Расплавленный сахар извлекают из кастрюли при температуре около 93 °C и лепят из бесформенного мягкого куска удивительно реалистичных зверушек. Руками и крохотными ножницами мастера формируют нежные жабры золотой рыбки или трехпалые лапки лягушки. Творческий процесс требует точности. Мастер может раз за разом создавать одинаковые копии одного и того же животного. Когда фигурка остынет, ее раскрашивают пищевыми красителями и покрывают глазурью.

По словам художника Шинри Тэдзука, важно думать на несколько шагов вперед, предвидеть следующее движение, ведь леденец быстро остывает. Тэдзука — один из самых известных и последних в Японии мастеров амедзайку. Он самоучка: школы, где преподают это ремесло, уже нет. В его аккуратном киоске в многоэтажном торговом центре Токио стоят классические фигурки животных и цветов. Но по традиции Тэдзука выполняет и специальные заказы.



Творения художника Шинри Тэдзука, например эти кои, слишком красивы, чтобы их есть

Амедзайку — древняя практика, завезенная в Японию из Китая в период Хэйан (794–1185 годы). Сначала сахарные скульптуры служили подношениями духам, но в период Эдо (1603–1868 годы) художники начали лепить леденцы для развлечения, часто на заказ. Тэдзука гордится искусством старой школы, тем, что он хорошо знает сахар и может воплотить любую фантазию заказчика. Он один из последних мастеров, и его киоск — редкое место в Японии, где сохраняется древняя традиция.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ СУШИ

ФУНАДЗУСИ • ЯПОНИЯ

Суши прошли долгий путь с VIII века, когда для их приготовления требовалось засолить рыбу и оставить ее ферментироваться на несколько лет. Первые суши назывались нарэдзуси и были преимущественно способом консервации: потрошеная рыба ферментировалась с солью и сырым рисом, медленно превращаясь в мягкое и острое блюдо.

В префектуре Сига готовят традиционные нарэдзуси. Жители столетиями хранят умирающее искусство приготовления фунадзуси, вида нарэдзуси. Их делают только из карпа из близлежащего озера Бива. Рыбу потрошат, солят и укладывают в деревянные бочки. Через год добавляют рис и убирают на два-три года. У этой вяленой, похожей на прошутто рыбы резкий запах и сырные нотки.

Магазин Kitashina в Такасиме, открытый в 1619 году, — один из немногих, где готовят древние суши. Сейчас там работает уже восемнадцатое поколение семьи.

Как попробовать

Адрес: 1287 Katsuno, Takashima, Shiga. Как многие выдержанные продукты, фунадзуси бывают очень дороги.



Вот как выглядели суши в Японии VIII века

Тематические обеды

В Токио около 160 000 ресторанов. Здесь рекордное число заведений со звездами Michelin и четыре фантастических, где кухня не главное.



Происходящее в **KAWAII MONSTER CAFE** в Харадзюку, токийском квартале фэнтези, похоже на вечеринку монстров из шкафа.

Посетители попадают внутрь через пасть глазастого чудища. Их встречает карусель гигантских десертов. На крохотном пространстве умещаются «Грибная дискотека» и «Молочный стенд», где головы кроликов и единорогов пьют из люстр в форме бутылочек. Девушки-монстры разносят еду и танцуют (kawaii — «милый»).

ROKUNEN YONKUMI воссоздает атмосферу японской начальной школы и будит ностальгию. Посетители становятся «учениками»: надевают школьные сумки и шапочки и садятся за деревянные парты. «Учителя» подают классические блюда начальной школы: сладкий жареный хлеб (агепан) в традиционной алюминиевой посуде. После еды можно сдать экзамен.

DETECTIVE BAR PROGRESS — на грани между фантазией и реальностью. Этот бар, с желтой лентой «Не входить» на двери и контуром тела на полу, похож на косплей детектива. А вот бармены здесь — настоящие сыщики. Днем они разыскивают пропавших людей и осматривают места преступлений, а вечером разливают напитки и рассказывают о своей работе.

ЧУЖЕЗЕМНОЕ БЛЮДО НА ЯПОНСКИХ КОРАБЛЯХ

ЯПОНСКИЙ КАРРИ ПО-ФЛОТСКИ

Как попробовать

Карри по-флотски подают в кафе Музея Морских сил самообороны Японии в Куре, в 40 минутах езды к югу от Хиросимы. Здание музея легко узнать: перед входом стоит огромная черно-красная подводная лодка.

Начавшаяся в 1868 году эпоха Мэйдзи ознаменовалась милитаризацией. Войска нужно было кормить, а система питания дала сбой. Белый рис был тогда уделом богатых. Чтобы привлечь новобранцев, Императорский флот и армия предлагали неограниченное количество белого риса. Солдаты ели только его, что обусловило дефицит витаминов. Болезнь бери-бери, вызванная недостатком тиамина в белом рисе, косила знать и простолюдинов. Она стала серьезной проблемой, положив тысячи солдат во время Русско-японской войны (1904–1905 годы).

Чтобы спасти солдат, чиновники начали узнавать, чем кормят на других кораблях, особенно британских. Британцы часто ели карри: смесь консервированного порошка карри, масла, мяса (обычно говядины), корнеплодов и соуса, загущенного мукой. В мясе и муке есть тиамин, и карри был защитой от бери-бери. Его подавали с огромной порцией риса. Вскоре



англо-индийский карри стал стандартным блюдом японского флота. (Военно-морские чиновники были более расположены к новшествам, чем армия, которая в итоге еще долго страдала от бери-бери.) В 1908 году был выпущен кулинарный справочник флота с рецептом карри, ставшим золотым стандартом.

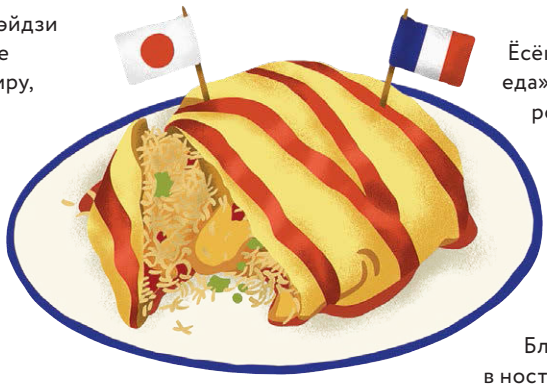
Традиция жива в Морских силах самообороны Японии, где подают карри по пятницам. На каждом корабле — свой уникальный рецепт. Многие из них стали популярны и на берегу. В Куре (Хиросима) в ресторанах подают карри по рецептам действующих кораблей, от JS Samidare до JS Umikiri.



Японская военно-морская форма, около 1908 года

Блюда-иммигранты

ЯПОНСКАЯ ЗАПАДНАЯ КУХНЯ ЁСЁКУ



В XIX веке император Мэйдзи открыл свое островное государство западному миру, и жители были потрясены размерами европейцев и американцев. Японцы возвращались с Запада с рассказами о высоких мускулистых белых мужчинах, которые едят не только мясо (запрещенное в Японии до 1872 года), но и многие продукты, невиданные на их родине. Прогрессивные японцы решили обратиться к западной кухне, чтобы стать физически сильнее и выдержать конкуренцию с остальным миром.

Так появилась Ёсёку, или «западная еда»: блюда из макарон, гамбургеры, сэндвичи и жаренные во фритюре котлеты. Они адаптированы к вкусам японцев и часто изменены до неузнаваемости. Блюда подают как в ностальгических семейных ресторанах, так и в модных элитных заведениях. В Японии гибридные западные блюда пользуются популярностью. Это любимая еда по мотивам рациона крупных иностранцев.

Хамбагу — гамбургер, который едят ножом и вилкой (или палочками). Говяжью котлету обваливают в панировочных сухарях с яйцом, жарят на сковороде, покрывают соусом демиглас и подают с рисом и овощами.

Слово **омурис** образовано от слов «омлет» и «рис». Название подсказывает, чего ждать от блюда. Когда-то на гору риса клали тонкий омлет. Сейчас рис часто смешивают с кетчупом или обжаривают с мясом и овощами, омлет тоже поливают кетчупом. Омурис — классическое дополнение к карри по-флотски. Другой вариант — омусоба, когда омлетом накрывают лапшу соба.



Портрет императора Мэйдзи и японской императорской семьи, около 1900 года

Наполитан, названный в честь итальянского города, — одно из первых блюд из спагетти в Японии. Это и сейчас классика. Многие кафе в стране специализируются на этом блюде. Спагетти варят до мягкости, обжаривают с колбасой, луком, болгарским перцем и кетчупом. Наполитан часто подают с хамбагу.

Сандо — японский сэндвич и, как ни странно, звезда на кулинарной сцене страны. На него идет мягкий, белый хлеб без корочки вроде фабричного, который заменял рис в голодные годы после Второй мировой войны. Сегодня недорогой сандо можно купить в круглосуточных магазинах (классический набор — трио из яичного салата, ветчины с сыром и тунца). Есть элитный вариант: сандо с говядиной вагю на гриле или жареной по цене около 200 долларов.



Наполитан

Такораису, или рис тако, родом с Окинавы. Относительно новое для Ёсёку блюдо придумал местный повар в XX веке. Он начал продавать тако американским военным, дислоцированным на острове. Однажды он заменил тортилью рисом, добавил говяжий фарш со специями, тертый сыр, листья салата и ломтики помидоров. Блюдо пришлось по вкусу жителям Окинавы и американцам, а потом и всей стране. В Taco Bell в Токио рис тако включен в меню и подается с картофелем фри.



Такораису



Кацу сандо



Хамбагу

ИЗНЕЖЕННАЯ ХУРМА

ХОСИГАКИ • ЯПОНИЯ

Чтобы сделать из хурмы древнее японское лакомство хосигаки, плод очищают от кожуры, подвешивают за плодоножку и сушат. Почти каждый день хурму нежно массируют, разрушая твердую мякоть, чтобы она стала насыщенной и сочной. Массаж устраняет морщины и воздушные пузырьки, в которых может образоваться разрушающая плоды плесень, и выталкивает на поверхность сахар. Примерно через месяц сухофрукты становятся нежными и покрываются белой пудрой из собственного сахара.

Как попробовать

Хосигаки можно купить в магазинах по всей Японии с конца осени до зимы.



Элитные фрукты Японии

Японская традиция подарков может стать настоящим соревнованием. Компании тягаются в умении найти отличные подарки для клиентов и партнеров и тратят огромные суммы на восхитительные и непонятные предметы. В Японии два сезона подарков — Очуген летом и Осейбо зимой. На фоне спроса на диковинки в стране расцвел бизнес элитных фруктов. Эти съедобные чудеса по баснословным ценам поражают вкусом и внешним видом и занимают достойное место в обмене подарками.

АРБУЗ «ДЕНСУКЕ»

Ценится за черную корочку и сладкую розовую мякоть. Его выращивают только на Хоккайдо.

Средняя цена: 2000 иен (около 20 долларов).

Продан на аукционе в 2008 году: 650 000 иен (5927 долларов).

МАНГО «ТАЙО-НО-ТАМАГО» («ЯЙЦО СОЛНЦА»)

Спелые манго падают с дерева в сетку. Они должны весить от 350 г и иметь высокое содержание сахара — от 15%.

Средняя цена: 5000 иен (45 долларов).

Продано на аукционе в 2019 году: 500 000 иен за две штуки (4659 долларов).

КЛУБНИКА BIJIN-HIME («ПРЕКРАСНАЯ ПРИНЦЕССА»)

За 15 лет эти ягоды размером с теннисный мяч довели до совершенства. В год выращивают около пятисот ягод.

Средняя цена: 500 000 иен за штуку (4395 долларов).

РУБИНОВЫЙ РИМСКИЙ ВИНОГРАД

Каждая виноградина размером с мячик для пинг-понга весит от 30 г.

Средняя цена: 100 000 иен за гроздь (880 долларов).

Продано на аукционе в 2017 году: 1,1 млн иен за гроздь из тридцати виноградин (9745 долларов).

КОРОЛЕВСКИЕ ДЫНИ «ЮБАРИ»

На одном растении сорта «юбари» формируется одна дыня. Единственный плод получает все питательные вещества. Для защиты от солнца на дыни надевают шапочки.

Средняя цена: 10 000 иен (91 доллар).

Продано на аукционе в 2018 году: 3,2 млн иен за две штуки (29 251 доллар).

Продажа на аукционе манго «Яйцо солнца». Рынок Миядзаки.





Борцы сумо подают тянконабэ перед турниром на стадионе сумо Мусасигава в Осаке, 2007 год

СУП СУМОИСТОВ

ТЯНКОНАБЭ • ЯПОНИЯ

В сумо нет весовых категорий, и у более тяжелого борца есть преимущество. Сегодня, в основном благодаря притоку гавайских и монгольских борцов, средний вес чемпионов вырос со 136 кг (как было в 1930-х) до 180 кг и более. Чтобы не отставать, японские борцы почти во время каждого приема пищи на протяжении всей своей карьеры едят тянконабэ.

В большой котел с бурлящим бульоном постоянно добавляют ингредиенты, а затем достают, как при приготовлении шабу-шабу или хого. У каждого центра сумо свой рецепт бульона. Он может быть куриным, соевым или соляным. В него кладут рыбу или мясо, тофу, овощи и кусочки калорийного моти (лепешки из толченого клейкого риса). Суп для сумоистов — дешевое и сытное блюдо. От обычных порций не толстеют. Но сумоисты не завтракают, нагуливая аппетит, и съедают в обед до десяти мисок, запивая большим количеством пива. После обеда борцы спят.

Несмотря на обжорство, в хэя, клубах сумо, царят четкая иерархия и строгость. У каждого борца есть обязанности, и многие связаны с тянко. Младшие обустраивают место для приема пищи, ездят за продуктами или режут овощи. Борцы высокого ранга обычно заняты публичными выступлениями или развлечением посетителей. Старшие дремлют, а младшие встают пораньше, чтобы потренироваться и приготовить еду. Во время обеда тяжеловесы первыми садятся вокруг котелка и едят суп с рисом. Когда миски пустеют, они поднимают руки — и младшие борцы, предугадывая их желания, наполняют миски. Только когда старший борец закончит, кто-то ниже рангом может занять его место. В результате младшим часто мало что достается и приходится чем-то дополнять трапезу, например лапшой быстрого приготовления.

Хотя работа тянко относится к начальному уровню, ответственный за кухню — тянкочо — уважаемая позиция. Она дает ценные навыки. Не каждый борец станет чемпионом, а тянко дает новые возможности. Многие ушедшие на отдых борцы работают в ресторанах сумо, тянкоя, где основное блюдо — тянконабэ из морепродуктов высшего качества. Самые известные борцы могут даже открыть тянкоя, назвав его своим именем. Звездный статус привлекает посетителей не меньше, чем суп.

Как попробовать

В районе Рёгоку в Токио есть стадионы и клубы сумо и тянкоя. Ресторан Hananomai Ryogoku Kokugikanmae у станции Рёгоку конфигурацией и оформлением напоминает площадку дохё для сумо.

ГИГАНТСКИЕ СКУЛЬПТУРЫ ИЗ РИСОВОЙ СОЛОМЫ

ИСКУССТВО ВАРА • ЯПОНИЯ

Сельская прибрежная префектура Ниигата — второй по величине производитель риса в Японии, известный живописными рисовыми полями. Каждую осень рис собирают, и остается много соломы — вара.

Вара не пропадает. Она идет на удобрения, покрытие крыш и корм для скота. И из нее делают скульптуры, превращая рисовые поля в инсталляции под открытым небом. С 2008 года студенты токийского Университета искусств Мусасино приезжают в Ниигату осенью и сооружают из рисовой соломы гигантских фантастических животных. Солому сплетают и крепят на деревянную раму. Из косматого золотистого материала получаются

Как увидеть

Скульптуры выставляют в конце августа на Фестивале искусства вара в парке Увасекигата в Ниигате. Они стоят там до конца октября.



реалистичные львиные гривы, мех горилл и пух тарантулов. В 2017 году в честь десятилетия традиции студентам дали задание создать скульптуры вдвое больше, чем раньше. Они соорудили шестиметровых динозавров и бегемотов, в пастях которых можно было позировать.

Гигантская горилла на конкурсе «Суперразмер» фестиваля 2017 года

НАСТОЯЩЕЕ МОНГОЛЬСКОЕ БАРБЕКЮ

БООДОГ • МОНГОЛИЯ

Как попробовать

Зима — традиционный сезон боодог в Монголии.

Воины перевозили свое скромное имущество на лошадях и не могли обременять себя посудой. Кочевой образ жизни вынуждал использовать как емкость тушу животного. Незадачливого сурка или козла набивали собственным мясом и готовили на огне. Это и есть боодог — монгольское барбекю.



Мужчины опускают раскаленные камни в тушу козла для боодог

Тушку животного разрезают от шеи до паха и удаляют мясо и кости, сохраняя кожу нетронутой. Приправив мясо (включая печень и почки), его закладывают внутрь с горячими камнями и овощами и зашивают разрез.

Древние монголы жарили боодог на костре. Сегодня повара используют горелку. Пламя сжигает бóльшую часть меха животного, остатки соскабливают ножом. После пары часов на огне, когда с шеи начинает капать жир, мясо готово. Перед едой каждый должен подержать в руках горячий камень. Считается, что прикосновение к теплым гладким камням снимает стресс и усталость.

Одним сочным фаршированным козлом можно накормить целую монгольскую армию. Проверено временем. По словам президента Монгольской ассоциации поваров, Чингисхан устраивал боодог после побед своих воинов.



Туша животного заодно служит и посудой

ПИРОГ НА ПОДОШВЕ

УЛ БООВ • МОНГОЛИЯ

Монгольский Новый год, Цаган Сар, отмечают несколько дней. Главное блюдо — восхитительный ул боов, «пирог на подошве». Так скромно называют возвышающийся десерт с богатыми традициями.

Он состоит из слоев жареных лепешек; на каждую из них деревянным штампом наносят рисунок, похожий на подошву. Штампы передают из поколения в поколение. По узору можно определить семью, как по отпечаткам пальцев. Высота ул боов соответствует возрасту и социальному статусу: молодые пары делают его трехслойным, старейшины — семислойным, остальные — пятислойным (слоев всегда нечетное число, на счастье). Укладка лепешек — целый ритуал, сравнимый по важности с украшением елки.

Ул боов украшают конфетами в обертке, сахарными кубиками и сушеным творогом ааруул. Готовый пирог символизирует священную для буддистов гору Сумеру.

Как попробовать

Ул боов — домашнее праздничное угощение. Рецепты есть в интернете, а печать придется поискать.



КОРЕЙСКАЯ ДИПЛОМАТИЧЕСКАЯ ЛАПША

ПХЕНЬЯН НЭНМЁН • СЕВЕРНАЯ КОРЕЯ

Как попробовать

Pyung Hwa Ok («Дом мира») — ресторан, специализирующийся на пхеньянском нэнмёне, в южнокорейском международном аэропорту Инчхон.

Нэнмён — простое блюдо. Тонкую твердую лапшу из гречневой муки подают в холодном говяжьем бульоне с кусочками мяса, вареным яйцом, ломтиками огурца или редиса, приправляя острой горчицей и уксусом. Нэнмён придумали во времена династии Чосон, которая просуществовала с 1392 по 1910 год, этому блюду много веков. Но в апреле 2018 года после беспрецедентной дипломатической встречи лидеров Северной и Южной Кореи об этой холодной лапше узнал весь мир.

Впервые за одиннадцать лет оба корейских лидера, Ким Чен Ын и президент Южной Кореи Мун Чжэ Ин, договорились встретиться в демилитаризованной зоне. Удивив всех, Ким Чен Ын явился с пачкой нэнмёна и лапшерезкой, пошутил о лапше из «далекой» страны и признал, что она не так уж далека.



После саммита 2018 года холодная лапша, которую любят как в Северной, так и в Южной Корее, стала символом оттаивания отношений между странами

Благодаря этому жесту скромное блюдо стало очень популярным в Южной Корее. В день саммита о лапше говорили больше, чем о самом саммите, а в рестораны, где подавали нэнмён, выстраивались очереди. Многие посетители отмечали, что едят ее в честь мирных переговоров. Нэнмён стал напоминанием об общем наследии.

В Северной Корее, откуда лапша родом, ей придают патриотическое значение. Это фирменное блюдо ресторана «Окрю-гван» — самого важного в стране и, возможно, главного центра кулинарного наследия Северной Кореи. Во время корейской войны люди, бежавшие с севера на юг, популяризировали лапшу на холодном говяжьем бульоне со своей стороны границы (вариант лапши с бульоном из говядины и кимчи из редьки считается северокорейским блюдом пхеньян нэнмён).

Эта лапша давно считается главным блюдом влажного корейского лета, но после саммита 2018 года она стала съедобным символом мира: в меню одного ресторана блюдо назвали «Нэнмён воссоединения».

БРИТАНСКАЯ ПИВОВАРНЯ В СЕВЕРНОЙ КОРЕЕ

ПИВОВАРЕННАЯ КОМПАНИЯ TAEDONGGANG • СЕВЕРНАЯ КОРЕЯ

Летом 2000 года два пивовара, два инженера и восемь чиновников прибыли из Северной Кореи в английский город Троубридж за пивоварней. Лидер Ким Чен Ир (жители Троубриджа прозвали его Ким Чен Эль) решил, что Северной Корее нужна настоящая пивоварня. И чтобы не строить ее с нуля, вождь решил купить готовую.

175-летняя пивоварня Ushers of Trowbridge была приобретена за 1,5 млн фунтов. Команда из России разобрала завод вместе с кирпичными стенами, и северокорейцы отправили 1800 т груза в Пхеньян. Забрали всё до последнего чана: бочонки, трубки, гайки, болты, плитку и даже сиденье для унитаза. Хотели взять и пивовара, но пришлось довольствоваться его знаниями. Корейские переводчики неделями изучали рецепты пива.

В 2002 году, восемнадцать месяцев спустя, российская команда собрала пивоварню на капустном поле в Восточном Пхеньяне. С тех пор она называется Пивоваренная компания Taedonggang и производит семь сортов пива с прагматичными названиями: от светлого пильзенского «Пива № 1» («Тэдонган 1») до темного, шоколадного дункеля «Пиво № 7». Тэдонган считается одним из лучших сортов пива на Корейском полуострове и даже в Азии.

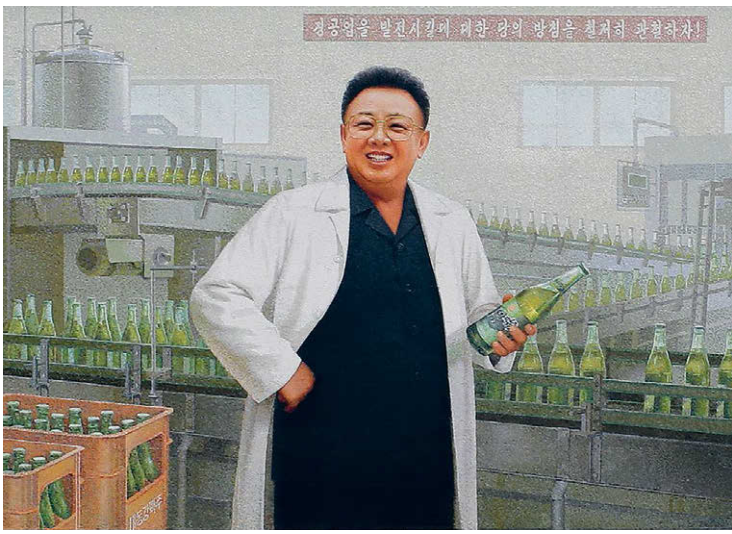
Несмотря на прогресс в государственном пивоварении, граждане предпочитают более дешевый и крепкий алкоголь вроде местного ликера соджу. Сельские жители Северной Кореи могут приобрести пиво только за продовольственные пайки, поэтому оно считается предметом роскоши. В столице мужчины получают ваучеры на пиво (1–2 л в месяц). Их можно отоварить в барах Пхеньяна. Но по большей части оно остается уделом городского среднего класса, примерно как бокал хорошего вина.

Северная Корея и Пивоваренная компания Taedonggang хотели бы, чтобы мир обратил внимание на их удивительно вкусное пивo. Но пивоварня остается собственностью таинственной и суровой диктатуры. В 2016 году первый фестиваль пива в Пхеньяне привлек 45 000 посетителей. Но в 2017 году правительство отменило фестиваль без объяснения причин.



Как попробовать

Пиво Taedonggang трудно достать за пределами Северной Кореи. За ним придется ехать туда, что для многих непросто.



Возле входа в пивоварню висит фреска покойного лидера Северной Кореи Ким Чен Ира с пивом в руке

КУХНЯ КОРЕЙСКИХ МОНАХИНЬ

БЛЮДА ХРАМА ДЖИНГВАНСА • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Как добраться

Храм находится в национальном парке «Пукхансан» в часе езды к северу от центра Сеула. Автобусы ходят от станции метро Gupabal. Можно забронировать проживание в храме, мастер-класс или экскурсию.

В Джингванса, буддийском храме XII века на горе в сеульском парке «Пукхансан», работают женщины в серых одеждах с бритыми головами. Храм славится древней кухней. Еда веганская, без глутамата натрия, чеснока и лука. Пища должна способствовать медитации, да и буддизм советует воздерживаться от этих ингредиентов: считается, что они возбуждают похоть. Многие монастыри разделяют эти принципы, но именно сюда съезжаются высокопоставленные гости со всего мира в поисках кулинарного просветления.

Корейская храмовая кухня не безвкусная. Здесь ферментируют, приправляют, сушат и маринуют ингредиенты, создавая множество острых, пряных и терпких блюд. В храме ферментируют до тридцати соевых паст. Некоторые выдерживают под солнцем по полвека. Посетители съедают более двадцати пяти блюд за один присест: ферментированный редис, тушеные каштаны, хрустящую зелень, маринованный тофу, грибные оладьи и сладкие рисовые квадратики с фруктами и орехами — это угощение монахини едят в день бритья головы.

Женский орден веками сохраняет статус главного центра храмовой кухни. Монастырская трапеза называется бару гонъян или «подношение». Едят в тишине из деревянной чаши деревянными палочками. В Джингванса давно проводится ежегодный ритуал сурюкдже, когда умершие возносятся на небеса с помощью песнопений и церемоний принятия пищи. Храм — популярное место кулинарного паломничества, но монахини готовят по старым рецептам из овощей, выращенных на территории храма.



Тихий восход солнца над сеульскими горами Пукхансан под стать тихим трапезам в храме Джингванса

КУХНЯ *буддийских храмов*

Уважение к животным и овощная диета — суть буддийской храмовой кухни. Сезонные продукты, простые ручные инструменты и безотходное производство — постулаты религиозной гастрономии. Ее цель — подготовить тело к духовной работе. Вегетарианские рестораны при храмах готовят еду для медитации.

Храм Дайтоку-дзи • Киото, Япония

В ресторане Izusen готовят сёдзин рёри, «благочестивую еду». Она развивалась параллельно с японским дзен-буддизмом. Изящные блюда требуют кропотливого труда. Сам процесс считается медитативным опытом. В ресторане Izusen — изысканная буддийская кухня. Среди умиротворяющей зелени можно насладиться удивительными блюдами из дикорастущих растений, тофу, водорослей и овощей. Еду подают в лакированных чашах, в которые собирают подаяние.

Монастырь По Линь • Гонконг

Кафе в монастыре По Линь у подножия статуи Большого Будды на острове Лантау — вегетарианский рай в обожающем мясо Гонконге. В меню три пункта: обычное блюдо, премиум и закуска. Подают то, что приготовили в тот день на кухне. Чтобы сократить отходы, количество блюд зависит от того, сколько человек едят вместе. Фирменное блюдо монастыря, тофу, готовят ежедневно.

Храм Ват Суан Док • Чиангмай, Таиланд

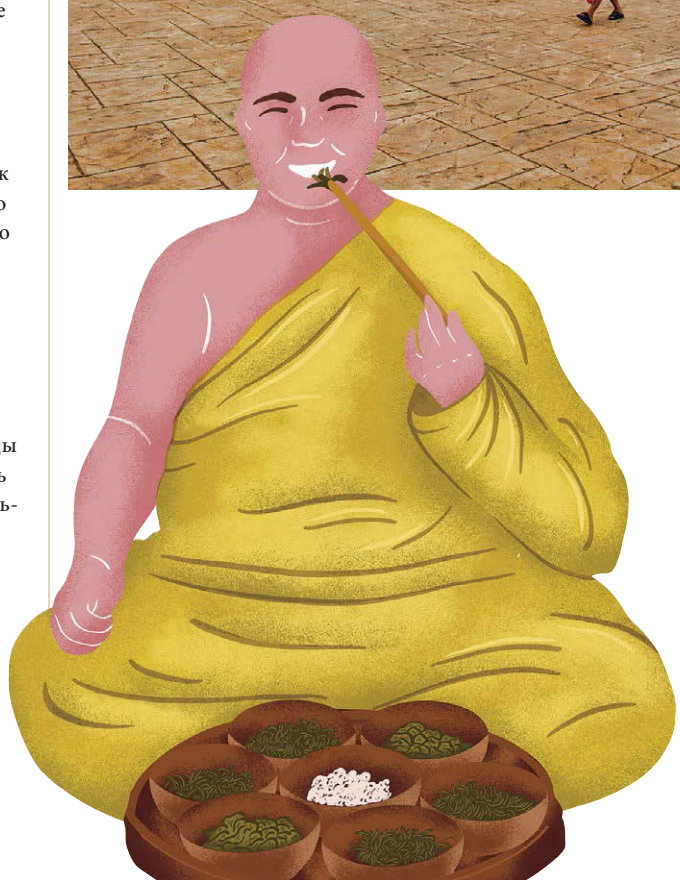
За 700-летним златоглавым храмом Ват Суан Док есть кафе Pun Pun, где подают блюда из того, что растет в саду при храме. Сидя в тени гигантского дерева Бодхи, можно наблюдать за монахами в оранжевых робах, есть карри на кокосовом молоке, салат из банановых цветов и колбаски из ферментированных грибов.

Храм Джиминг • Нанкин, Китай

В храме Джиминг на холме, на вершине лестницы с развевающимися молитвенными флагами, есть небольшой вегетарианский ресторан с удивительным видом на древние стены Нанкина и озеро Сюаньву. Здесь особенно вкусное веганское «мясо». В других буддийских кухнях (например, в Японии, где мясо было запрещено до XIX века) нет его заменителей из тофу. Но китайцы издавна готовят растительные аналоги.



Монах идет по храму Ват Суан Док в Чиангмае, Таиланд



СКАТ, ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ МОЧОЙ

ХОНГЕО • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Как попробовать

В ресторане Indongju Maul на востоке Мокпхо ферментированного ската подают со свининой, маринованным крабом и кимчи.

В XIV веке южнокорейские рыбаки заметили, что мясо ската долго не портится. Другая рыба сгнивала, ее не успевали довезти вглубь материка, а плоский обитатель морского дна скат как-то избегал этой участи. Но у чуда имелся побочный эффект, который сложно не заметить: от рыбы сильно пахло аммиаком, будто она мочилась через кожу. Так оно и было.

Скат не мочится, как другие животные. Он выводит отходы через кожу, выделяя мочевую кислоту, которая ферментирует плоть. Корейцы начали употреблять едко пахнущую рыбу в виде сашими с отварной свиной грудинкой и кимчи. Сочетание назвали самхап («гармоничная троица»).

К хонгео неоднозначно относятся даже в самой Корее. На родине, в провинции Чолла, хонгео считают элитным блюдом с почти мифическим статусом благодаря способности не портиться. В портовом городе Мокпхо, где ловля скатов прибыльна, хонгео — дорогое блюдо для особых случаев, угощение для богатых и афродизиак. В остальных регионах многие корейцы находят блюдо непривлекательным. Их отвращают текстура, твердое мясо с большим количеством хрящей и размякших костей и запах, который называют туалетным. Даже любители хонгео рекомендуют во время еды дышать ртом.



НЕВОЗМОЖНАЯ РЫБА-СЛИЗЬ

МИКСИНА • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Миксины, покрытые рыхлой кожей, — падальщики, которые ищут на дне океана мертвых или умирающих животных, зарываются в них и прогрызают себе путь наружу. Их называют слизистыми угрями и сопливыми змеями, но на самом деле это не змеи и не угри, а бесчелюстные рыбы. Названия объясняются внешним сходством с угрями и способностью выделять до 20 л молочной слизи в стрессовых ситуациях.

Слизь позволила миксинам выживать в океане на протяжении 300 млн лет. Она обволакивает жабры нападающего хищника и душит агрессора. Но в Корее ее считают гастрономически привлекательной. Волокнистую слизь можно использовать вместо яичного белка. Чтобы собрать слизь, садки с миксинами трясут, пугая рыбу.

На корейских рыбных рынках часто можно видеть, как с миксины живьем снимают кожу и жарят на гриле с луком и чесноком. Это тяжелое зрелище: рыбы извиваются, испуская слизь, пока не умрут. Еще их запекают в кунжутном масле, солят и подают с рюмкой ликера. Как и многих животных фаллической формы, миксину ценят как афродизиак.

У слизи есть не только гастрономические достоинства. Волокнистые нити невероятно прочны: в 100 раз тоньше человеческого волоса, но в 10 раз крепче нейлона. Ученые ищут, где можно использовать слизь миксин: от подушек безопасности до бинтов и амортизирующих тросов. А в ВМС США хотят создать искусственную копию слизи для систем ПРО.

Как попробовать

Миксину можно купить на рыбных рынках по всей Корее. Для начала можно наведаться на рынок Чагальчхи в Пусане.



Слизь миксины крепче и полезнее, чем кажется

РАГУ С ВОЕННОЙ БАЗЫ

ПУДЭ ЧЧИГЭ • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Одно из любимейших южнокорейских блюд в стиле фьюжн — пудэ ччигэ — возникло благодаря копанию в мусорных баках во время войны. Название переводится как «рагу с военной базы». Когда-то находчивые корейцы готовили его из американских отходов. Весь улов варили в одном котелке, и блюдо стало пережитком американского империализма.

Во время корейской войны началась нехватка продовольствия, а американская военная база в часе езды от Сеула щедро снабжалась едой. У американцев было много мяса, которое исчезло из магазинов. Корейцы стояли в очередях у столовых, чтобы купить остатки солдатской пищи. Несъеденное и непроданное выбрасывали.

Люди рылись в мусорных баках, отбирая съедобное. Находили консервированную фасоль, сыр, колбасный фарш в банках (он назывался SPAM), сосиски и ветчину. Все это бросали в кастрюлю с кимчи, овощами, пастой чили и лапшой быстрого приготовления. Получалось неожиданно вкусное, острое и сытное рагу.

Как попробовать

Bada Sikdang возле американской военной базы в Итхэвоне — известное заведение. Здесь пудэ ччигэ подают с ярко-желтым ломтиком американского сыра.

После войны мяса по-прежнему не хватало. Многие полюбили пудэ ччигэ. Но готовить его стало еще труднее, когда новые законы об импорте закрыли корейцам доступ к американским продуктам. Расцвел черный рынок ингредиентов. Гарнизонные магазины для американских солдат, расквартированных в Корее, стали местом незаконной торговли. Ею заправляли кореянки, у которых были романтические связи с солдатами. Многим было доступно только американское переработанное мясо, и спрос на него рос (колбасный фарш был запрещен до 1980-х, пока его не начала производить корейская компания).

Позже запрет на американские продукты сняли, и пудэ ччигэ обрело популярность. Сегодня его можно встретить в меню ресторанов, особенно в студенческих районах. Но даже в таких шикарных районах, как Каннам, есть рестораны, специализирующиеся на рагу времен войны.

Пудэ ччигэ

4 порции

ЗАПРАВКА

0,5 пачки приправы для лапши рамён
3 ст. л. корейских хлопьев чили
1 ст. л. пасты гочуджан
1 ст. л. рубленого чеснока
2 ст. л. соевого соуса
0,5 ч. л. черного перца

РАГУ

1 банка колбасного фарша, порезать ломтиками
1 банка свинины с фасолью
200 г сосисок, порезать ломтиками
1 упаковка твердого тофу, порезать ломтиками
1 чашка кислой кимчи
0,5 луковицы, порезать кольцами
200 г грибов, порезать ломтиками
1 пакет корейской лапши рамён
1 л слабосоленого куриного бульона
1–2 ломтика американского сыра
белый рис (по желанию)

1. В небольшой миске соедините все ингредиенты для заправки.

2. В большую неглубокую кастрюлю сложите все ингредиенты для рагу, сверху положите лапшу.

3. Добавьте заправку в кастрюлю и залейте бульоном.

4. Доведите до кипения на средне-сильном огне. Когда закипит, перемешайте, чтобы распределить заправку по кастрюле и распутать лапшу, и варите, пока лапша не станет нежной, но упругой.

5. Положите сверху ломтик сыра. Подавайте горячим (для большей сытости можно подавать с рисом).

Скромное и удивительно вкусное рагу — плод отчаянной изобретательности времен войны





Ныряльщица улыбается, вынимая из сети моллюсков

МОРЯ́ЧКИ ОСТРОВА ЧЕДЖУ И ФРИДАЙВИНГ

ХЭНЁ • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

На самом крупном острове Южной Кореи Чеджу есть многовековая традиция дайверов, которые погружаются на 9 м и собирают моллюсков на дне океана. Они надевают гидрокостюмы и защитные очки, но не кислородные маски. Все хэнё — женщины, многим из них за восемьдесят.

В исторически патриархальной Южной Корее эти ныряльщицы стали главами семей. Они добывают морских ежей, абалонов, раковины, водоросли и морских улиток, чистят их и продают, чтобы обеспечить семью. Это тяжелая работа. Женщины ныряют по 6–7 часов в день в ледяной воде за скромную плату. Практика укоренилась в общине и стала традицией. Многие продолжают нырять, поскольку ценят дружбу с коллегами и близость к природе.

В современной Южной Корее численность хэнё сокращается: в стране осталось менее 4000 квалифицированных ныряльщиц (в 1960-х их было более 20 000). В последние годы предпринимаются целенаправленные усилия по сохранению наследия, и на острове Чеджу есть музей и школы хэнё.

Как добраться

База морячек находится рядом с вулканическим кратером Сонсан Ильчульбон (он же пик Восхода Солнца). С июня до середины октября в школе хэнё деревни Беопхван Джомнё проводятся занятия по изучению хэнё на корейском и чеджуйском диалектах. Музей Чеджу хэнё открыт круглый год.

СЕЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИМЧИ

ГИМДЖАН • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Как увидеть

Фестиваль кимчи проходит в октябре-ноябре. Сеульский музей Кимчикан — отличное место для погружения в полутора-тысячелетнюю историю кимчи.

Ежегодно в Южной Корее съедают более 1 млн т кимчи. Из них всего 7% производят промышленным способом. Кимчи для корейцев — дело серьезное. Правильное кимчи в огромных количествах готовят дома во время сезона засолки, гимджан.

Начиная с конца октября корейцы следят за ценами на капусту. Национальные новостные программы посвящают блоки скачка́м и паде-ниям цен, сообщая зрителям, во сколько обойдется приготовление кимчи в этом году. Во время гимджана семьи собираются, чтобы приготовить кимчи поги, самый узнаваемый вид. Кочаны пекинской капусты обмазывают пастой из красного перца и выдерживают под землей в глиняных горшках или специальных холодильниках для кимчи. По всей стране появляются фермерские рынки. Все желающие участвуют в работе, надевают резиновые перчатки и втирают ярко-красную пасту в кочаны капусты (в среднем семья может приготовить 50–150 кочанов).

В 2013 году гимджан был включен в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Ежегодный засол сплачивает всю страну. Женщины следят за погодой и выбирают день начала работ. Семьи часто объединяются, чтобы приготовить огромную партию и разделить на всех. Молодые жены узнают рецепты свекровей, чтобы приготовить мужьям кимчи со вкусом детства. Доступ к кимчи считается чем-то вроде гражданского права южнокорейцев.



Волонтеры на фестивале кимчи 2014 года обмазывают капусту ярко-красной пастой

Излишки продукта раздают холостякам и женщинам, которые плохо готовят кимчи, но не хотят позориться, покупая его в магазине. На Сеульском фестивале кимчи, который проходит в сезон гимджан с 2014 года, тысячи добровольцев в фартуках выстраиваются вдоль столов, чтобы приготовить более 100 т кимчи. Эти щедрые дары раздают тем, кто не может позволить себе приготовить кимчи. И тогда хрустящей, кислой, чуть перебродившей капусты хватит всем южнокорейцам на долгие зимние месяцы.

ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ

ЛИПКАЯ ПАСТА ДЛЯ МАКАНИЯ

АМБУЯТ • БРУНЕЙ

Поедание амбуята — многоэтапный и липкий ритуал. Бамбуковые щипцы чандас (упрощенный вариант палочек) погружают в крахмалистую массу. Затем палочки с налипшей массой обмакивают в соус и кладут в рот. Глотать можно не жуя.

Клейкий крахмал готовят, медленно смешивая мякоть дерева румбия с водой. Сам по себе он почти безвкусен. Но к нему идеально пристает дип, или чача. Самый популярный дип — бинджай чача, остро-кислое сочетание лайма, лука, чеснока и бинджая, местного кисло-сладкого фрукта. Амбуят — еда для большой компании. На стол ставят глубокую миску, каждому вручают чандас, подают минимум один дип и свежие овощи. Ими можно похрустеть в перерывах.



Как попробовать

В ресторане Aminah Arif в столице Брунея, Бандар-Сери-Бегаване, можно макать, сколько душа пожелает.

ТЫКВА С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

САН КАЯ ЛАПОВ • КАМБОДЖА

Снаружи — тыква. Внутри — сливочный заварной крем. Камбоджийский сан кая лапов — самый изящный десерт в тыкве. Ее выдалбливают, как фонарь на Хеллоуин, превращая в съедобный сосуд для заварного крема из кокосового молока, который заливают внутрь. Накрывают все крышкой из тыквы и готовят на пару́, пока крем не застынет, а тыква не станет мягкой (от 40 минут до трех часов в зависимости от сорта). Десерт обычно красуется на новогоднем столе. Рецепт, вероятно, уходит корнями во времена, когда португальские конкистадоры прибыли в Камбоджу и заразили всех любовью к сладостям на основе яиц.

Идеальный сан кая лапов режут на аккуратные кусочки, похожие на пирог с заварным кремом. Рецепт только кажется простым. Крем может свернуться, а тыква — развалиться: об этом вы узнаете, только разрезав ее.



Как попробовать

Сан кая лапов обычно продают на камбоджийских рынках и в магазинах сладостей ломтиками. Он продается и в Таиланде под названием санкая фук тонг.

ФЕСТИВАЛЬ УХАЖИВАНИЯ С ЧЕРВЯМИ

БАУ НЬЯЛЕ • ИНДОНЕЗИЯ

Как попробовать

Пляж Сегер на юге Ломбока — центр праздника. Трудно предсказать, когда появятся черви, но обычно это происходит после февральского полнолуния.

Легенда гласит, что когда-то на острове Ломбок жила принцесса, такая прекрасная, что женихи стекались со всей земли и жестоко бились за ее руку. Принцесса, расстроенная тем, что люди сражаются, бросилась в море. Жители деревни кинулись на ее поиски, но обнаружили лишь тысячи зеленых и фиолетовых морских червей. Саму принцессу так и не нашли, но черви принесли деревне мир: все собрались вместе, чтобы ими полакомиться.

Вдохновленные легендой, тысячи сасаков (сасаки — это этническая группа, проживающая на Ломбоке) ежегодно отправляются на южные и восточные пляжи острова, чтобы поймать морских червей и принять участие в фестивале ухаживания Бау Ньяле (дословно — «Лови морского червя»). В преддверии праздника мужчины участвуют в ритуальных боях с использованием щитов и ротанговых палок, устраивают ска́чки на лошадях вдоль пляжа, а ярко одетые женщины шествуют по улицам в сверкающем облачении. Ближе к ночи группы мужчин и женщин направляются к морю, где читают пантуны, полные поэтического флирта, выражают интерес друг к другу куплетами и обмениваются смелыми и полными намеков словами.

Черви ньяле тоже участвуют в ритуале. Лунный цикл заставляет их выползать из кораллов и выпускать из хвостов яйца или сперму на поверхность воды, где и происходит оплодотворение (сами черви при этом остаются живыми и здоровыми). Вооружившись сачками и ведрами, местные жители заходят в воду и собирают этих морских обитателей. Считается, что поедание ньяле дарит красоту, процветание и плодородие. Червей запекают в банановых листьях, ферментируют с креветочной пастой или варят в супе калек морен с тертым кокосом.

После полнолуния морские черви поднимаются на поверхность воды для спаривания





Еда для ухаживания



Так же, как люди приглашают друг друга на ужин, многие животные практикуют ритуал ухаживания кормлением, когда самец приносит пищу избраннице, а та съедает ее до, во время или после полового акта. Самцы пауков ловят насекомое в паутину и преподносят самке. Пока та угощается, самец приступает к делу.

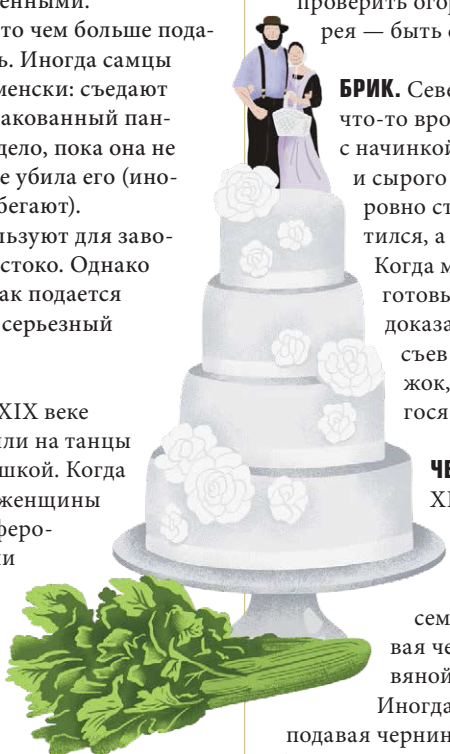
Но не всегда все проходит гладко. Самки пауков-нянек — сексуальные каннибалы, самцы рискуют быть съеденными. Исследования показали, что чем больше подарок, тем меньше опасность. Иногда самцы ведут себя не по-джентльменски: съедают насекомое, дарят самке упакованный панцирь и пытаются сделать дело, пока она не поняла, что ее надули, и не убила его (иногда самки хватают еду и убегают).

В мире людей еду используют для завоевания партнера менее жестоко. Однако в том, как выглядит еда, как подается и что внутри, содержится серьезный подтекст.

ЯБЛОКО ПОД МЫШКОЙ. В XIX веке австрийские селянки ходили на танцы с кусочком яблока под мышкой. Когда музыка останавливалась, женщины вынимали пропитанный феромонами кусок и предлагали понравившемуся мужчине. Тот должен был съесть яблоко, показывая, что ему нравится аромат этой женщины.

ФЕСТИВАЛЬ СЕСТЕР. Ежегодный праздник в китайской провинции Гуйчжоу, кроме боя быков, танца дракона и скачек, известен ритуалом ухаживания, в основе которого — клейкий рис. Незамужние женщины народности мяо собирают в горах полевые цветы для окрашивания риса. Они скатывают его в шарики, пряча внутри разные символы, и дарят «сестринский рис» мужчинам мяо, которые поют им песни. Каждый символ — послание для потенциальных женихов: две палочки означают любовь, одна — отказ, а еще есть вата, петрушка, сосновые иголки и бамбуковые крючки, которые означают что-то среднее.

СЕЛЬДЕРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. Ни одна амишская свадьба не обходится без традиционного блюда — рубленого сельдерея в сливочном соусе. Свадьбы амишей — большие мероприятия с сотнями гостей, сельдерея нужно много (тем более если будет еще и запеканка). Амиши часто держат свадьбы в секрете до последнего. Верный способ узнать о предстоящем бракосочетании — проверить огород: если там полно сельдерея — быть свадьбе.



БРИК. Североафриканский брик — что-то вроде слоеного пирожка с начинкой из тунца, каперсов, чили и сырого яйца. Брик обжаривается ровно столько, чтобы белок схватился, а желток остался жидким. Когда мужчины в Алжире и Тунисе готовы жениться, они должны доказать свою пригодность к браку, съев брик. Тот, кто осилит пирожок, не пролив ни капли сочащегося желтка, готов к женитьбе.

ЧЕРНИНА. Если жених в Польше XIX века получал миску утиной крови, значит, его предложение руки и сердца было отклонено. Крестьянские семьи сообщали новость, подавая чернину — густой черный кровяной суп с фруктами и уксусом. Иногда жениха позорили публично, подавая чернину за общим столом. Все ели обычный суп и понимали, что мужчина получил официальный отказ.



Тайная история мускатного острова, который продали за Манхэттен

В 1677 году голландцы отдали Манхэттен англичанам в обмен на крошечный остров Рун из группы индонезийских островов Банда площадью менее 2,5 км². Банда считались единственным в мире источником муската, а европейцы были без ума от него и верили, что эта специя лечит все — от простуды до бубонной чумы. Мускат ценился выше золота.



Банданцы начали выращивать эту пряность в начале 2-го тысячелетия, и вскоре острова стали ключевым портом торговли мускатным орехом. Сюда приезжали китайцы, малайцы и яванцы, а к XV веку и арабо-персидские купцы. Последние продали пряность европейцам. Желая избавиться от посредников, европейцы сами отправились к островам Банда в надежде взять торговлю под контроль.

В 1510-х на острова вторглись португальцы, но потерпели поражение от банданцев. В 1599 году пришли голландцы, а в 1603-м — англичане. Голландцы вели крестовый поход против банданцев, одновременно воюя с англичанами за права на острова. В 1677 году Вторая англо-голландская война закончилась поражением англичан и Бредским договором. Англичане получили остров Манхэттен — болотистый участок под названием Новый Амстердам, а голландские победители — заветный Рун, монополию на острова Банда.

Сегодня Рун — часть Индонезии, провозгласившей независимость в 1945 году. На удаленном тихом острове до сих пор выращивают лучший в мире мускатный орех — сладкий и ароматный. А голландцы вошли в историю как участники одной из худших земельных сделок всех времен.

ДЕРЕВО ЧИЛИ

МАЙ САКАН • ЛАОС

Как попробовать

Май сакан продают на рынках по всему Лаосу, его легко найти в Луанг-Прабанге и Вьентьяне. Кору нужно использовать сразу или плотно завернуть и хранить в морозильной камере.

Май сакан ничем не выделяется среди пышной листвы северного Лаоса. Но дело не во внешнем виде. Кора этого растения, которое еще называют деревом чили, очень острая. Небольшой кусочек придает блюдам щекочущую остроту вроде той, которую дает сычуаньский перец, но ярче.

Май сакан — разновидность черного перца, растущего в Юго-Восточной Азии. По вкусу это нечто среднее между перцем и чили, с оттенком травяной горечи. На рынках Лаоса продают стебли или куски ствола, повара сами снимают кору прямо перед тем, как положить ее в кастрюлю. Это главный ингредиент в знаменитом лаосском блюде мор лам — тушеной буйволятине с лимонным сорго, баклажанами и растениями с речных берегов.



ЛУКОВОЕ МАНГО

БАМБАНГАН • МАЛАЙЗИЯ

Большинство любителей фруктов пробовали сладкое манго, Mangifera indica. Бамбанган — Mangifera pajang. Этот редкий сорт под угрозой исчезновения. Он есть только на Борнео, в частности в штате Сабах. Крупный плод (может весить более 2 кг) с грубой коричневой кожицей мало похож на манго по виду, а запахом вареного лука скорее напоминает дуриан.

Некоторые любят этот пахучий фрукт сам по себе, но чаще его используют в салатах и чатни. Бамбанган нарезают ломтиками и маринуют с чили, солью и стружкой крупного белого семени фрукта. Через неделю маринованный бамбанган готов, его можно подавать к рыбным блюдам.

Как попробовать

Бамбанганы можно встретить на рынках по всему острову Борнео, но легче всего их найти в малайзийском штате Сабах. Из-за запаха их, как и дуриан, часто продают снаружи рынка, а не внутри.



МАНДАРИНОВЫЙ ФЕСТИВАЛЬ СВАТОВСТВА

ЧАП ГО МЭЙ • МАЛАЙЗИЯ

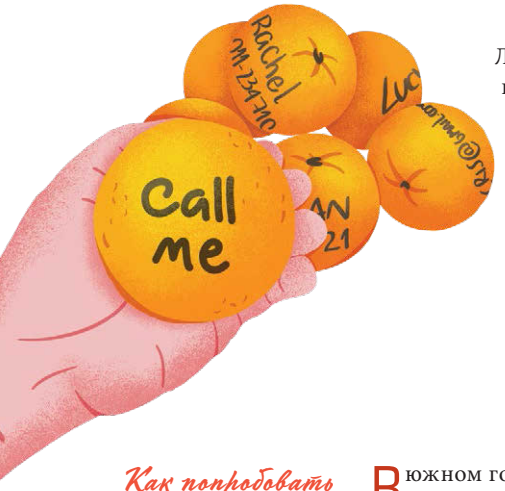
На Чап Го Мэй, в пятнадцатую ночь лунного Нового года, малайзийские китайцы собираются на берегах озер и рек с мандаринами, на которых перманентным маркером написаны слова.

На Новый год принято дарить мандарины (они символизируют богатство в новом году). А в последний день празднования незамужние женщины Малайзии с помощью мандаринов ищут любовь. С конца XIX века женщины острова Пинанг делали надписи на кожуре и бросали плоды в воду. Мужчина должен был выловить мандарин и найти даму, которая его бросила. Когда-то девушки просили, чтобы судьба подарила им супруга.

Сегодня женщины пишут свой номер телефона или ник в соцсетях, чтобы сходить на свидание. Традиция зародилась на Пинанге, но распространилась по всей стране.

Как попробовать

Эспланада на острове Пинанг славится своими гуляньями: в воду бросают мандарины. Для тех, кто не смог приехать, в приложении Wowwwz есть виртуальная река Чап Го Мэй с мандаринами.



Любовь витает в воздухе, но некоторые подходят к делу предприимчиво: вылавливают мандарины из воды и продают — вместе с контактными данными — заинтересованным холостякам.

СЪЕДОБНЫЕ ПТИЧЬИ ГНЕЗДА

ОТЕЛИ САЛАНГАНОВ • МЬЯНМА

Как попробовать

Выращенные на фермах гнезда саланганов экологичнее, чем дикие. Но прежде чем запасаться ими, учтите: они безвкусны и не имеют доказанной лечебной или питательной ценности.

В южном городе Мьей много заколоченных домов и бетонных строений без окон. Здания только кажутся заброшенными. Динамики внутри них издают высокий звук стаккато — брачный призыв саланганов, и сотни маленьких птиц влетают в открытые окна в верхней части здания. Это отели саланганов.

Их гнезда, прозрачные, студенистые, почти целиком состоящие из птичьей слюны, веками ценились в китайской медицине и кулинарии. Это основной ингредиент супа из птичьих гнезд. Считается, что они замедляют старение, укрепляют иммунитет и повышают потенцию. Это огромная индустрия с годовым оборотом не менее 5 млрд долларов, причем два из них приходятся на Гонконг.

Раньше гнезда собирали в пещерах Борнео. Используя веревки, бамбуковые шесты и ротанговые лестницы, подвешенные к сводам пещеры, местные жители иданы поднимались на сотни метров и соскребали гнезда со стен пещеры. Работа была опасной. Света факелов не хватало, чтобы рассеять тьму, люди часто падали и разбивались насмерть. Вскоре спрос превысил природные ресурсы — и популяция диких саланганов оказалась под угрозой.

В 1980-х появилось решение: отели для саланганов. Огромные здания без окон, переоборудованные из старых домов и заброшенных фабрик, а затем и построенные на заказ, сегодня есть по всему Таиланду, Вьетнаму, Мьянме, Малайзии и Индонезии. Это возможность быстро обогатиться, и индустрия набрала обороты. Начальные затраты невелики (старое здание, стереосистема), а если удается создать популяцию, бизнес может стать довольно прибыльным. Килограмм птичьих гнезд может стоить более 2500 долларов.

Эти фермы — крупнейший проект по одомашниванию птиц в современной истории. Пустующие здания работают по принципу огромных пчелиных ульев, где фермеры — пасечники. Саланганов стало больше, но последствия для диких популяций неоднозначны. Дикие гнезда теперь ценятся еще больше, их стоимость достигает 10 000 долларов за килограмм. Изменилось и поведение саланганов: несколько поколений птиц приучены лететь не в пещеры, а в дома.



ПЛАВУЧИЕ САДЫ

ОЗЕРО ИНЛЕ • МЬЯНМА

Озеро Инле, второй по величине водоем страны, на четверть покрыто искусственными садами. Фермеры лавируют на лодках, снимая плоды с участков «земли», которые колышутся вверх и вниз с течением. Для создания этих островков фермеры собирают по всему озеру заросли водного гиацинта и морской травы, прессуя их в похожую на плот конструкцию. Сверху наносят толстый слой ила, а закрепляют все бамбуковыми шестами, которые вбивают в илистое дно озера. Благодаря доступу к огромному количеству питательных веществ в воде мини-острова очень плодородны.

Более 90% урожая в этих садах — помидоры. Их продают на рынках от Янгона до Мандалая, и они составляют около половины помидоров, потребляемых в Мьянме. В разные сезоны здесь собирают бобы, огурцы, цветы и тыквы, но помидорам, самой прибыльной культуре, уделяют первостепенное внимание.

Считается, что практика земледелия на озере зародилась в XIX веке и набрала обороты в 1960-х. Она способствовала росту экономики региона. Но есть риск того, что, что химические удобрения, пестициды и стоки разрушают экосистему озера, поэтому приняты новые меры по сохранению плавучей аквакультуры.

Как добраться

Озеро Инле находится в Таунджи, примерно в 240 км к юго-востоку от Мандалая. Многие компании предлагают лодочные экскурсии по садам и домам на сваях.



В плавучих садах Кела на озере Инле выращивают овощи и фрукты и продают их по всей Мьянме

РЕЦЕПТЫ ФИЛИППИНЦЕВ В ДОМЕ ПРЕДКОВ

РЕСТОРАН ATCHING LILLIAN • ФИЛИППИНЫ

Провинцию Пампанга считают кулинарным центром Филиппин, и жители по праву гордятся своей кухней. Местный шеф-повар и историк Атчинг Лиллиан — поборник так называемых семейных рецептов. У каждого блюда — своя история, связанная с продуктами в провинции. Лиллиан открыла ресторан в доме, где ее семья живет более 100 лет, и делится с посетителями семейной историей.

Она готовит адобо не с соевым соусом, как сейчас принято, а по оригинальному рецепту. Фирменное печенье San Nicholas — лакомство эпохи испанского колониализма — она печет в формах, которым не менее 100 лет, по 300-летнему рецепту. Многие из своих рецептов Лиллиан нашла в архивах и гордится тем, что готовит эти блюда традиционно. Как и ее предки, Лиллиан не взвешивает и не замеряет ингредиенты. С Лиллиан посетители отправляются в уникальное кулинарное путешествие, знакомятся с историей Пампанга и едят так, как будто на дворе 1699 год.



Как попробовать

Для участия в кулинарной демонстрации в Atching Lillian нужна группа от десяти человек. Забронировать места можно через Facebook или по телефону 09157730788. На языке капампанган ресторан называется Kusinang Matuang Atching Lillian или «Старая кухня Атчинг Лиллиан».

ЕДА В КУЧУ — BOODLE FIGHT

КАМАЯН • ФИЛИППИНЫ

Как попробовать

Традиционное пиршество камаян устраивают по всему миру: от Манилы до Дубая и Лос-Анджелеса. На Филиппинах в ресторане Villa Escudero Waterfalls в городе Сан-Пабло посетители разуваются и едят за столами, которые стоят прямо в речке с водопадом.

Камаян — на тагальском «рукой». Имеется в виду традиционный способ еды по-филиппински: рукой с общего блюда. Практика почти исчезла под давлением колониального правления, но сегодня камаян возрождается и на Филиппинах, и за рубежом, где филиппинцы могут позволить себе такое пиршество.



Типичная трапеза камаян проходит за длинным столом, накрытом восковыми банановыми листьями, заменяющими тарелки. В центр кладут рис, а на него — традиционные филиппинские блюда: курицу и свинину на гриле, жареную рыбу, креветки, лумпию (яичный рулет по-филиппински),

панчит (жареная лапша), лонганису (сладкая колбаса) и т. п. Всё перемежают кусочками фруктов и поливают томатно-манговым соусом.

Люди стоя зачерпывают рукой еду, подносят горсть к губам и большим пальцем направляют в рот.

Камаян еще называют boodle fight, что-то вроде «еда в кучу». Термин восходит к американской военной традиции, завезенной на Филиппины во время американской оккупации. Военные разных рангов участвовали в соревнованиях по поеданию пищи, стоя рядами вокруг стола. О термине много споров, ведь он приравнивает филиппинскую традицию есть рукой к колониальной игре. Но многие филиппинцы считают этот термин своим, о чем свидетельствуют названия многочисленных ресторанов и кейтеринговых служб по всей стране.

МАЙСКОЕ МАНГОВОЕ БЕЗУМИЕ

ФЕСТИВАЛЬ МАНГО В ГИМАРАСЕ • ФИЛИППИНЫ

Провинция Гимарас, небольшой остров между островами Панай и Негрос, — филиппинская столица манго. По всему острову раскинулись сады, где растут удивительно сладкие плоды. Бóльшая часть великолепных фруктов покидает страну, но каждый год в мае в Гимарасе проходит двухнедельный фестиваль, где манго славят всеми мыслимыми способами.

Во время фестиваля Мангахан улицы залиты желтым. На параде танцоры в юбках из манго пляшут с бутафорскими манго в руках. Спортсмены участвуют в таких мероприятиях, как «Удивительные Гимагонки», «Тур де Гимарас» и соревнования по мотокроссу. Для истинных ценителей есть «Манго-фуршет», где за 100 песо (около 2 долларов) можно в течение получаса есть разные лакомства из манго.

В 1992 году Гимарас был официально признан провинцией. В 1993 году местные жители впервые провели фестиваль Мангахан в честь ее основания. Два десятилетия спустя фестиваль достиг невиданного размаха. Все муниципалитеты Гимараса считают фестиваль возможностью показать культуру острова, свою общину и поблагодарить за богатства острова.

Как попробовать

Фестиваль Мангахан проходит в мае в течение двух недель. Можно также посетить траппистский монастырь Девы Марии, где монахи готовят продукты из манго и продают их в сувенирной лавке.



Филиппинская танцовщица на фестивале Мангахан 2017 года несет на голове манго

....ПИОНЕР ЕДЫ....

МАРИЯ ИЛАГАН ОРОСА

(1893–1945)

Из чего только не готовят кетчуп — соус родом из Юго-Восточной Азии: от рыбы до грецких орехов и помидоров. На Филиппинах его делают из бананов с сахаром, уксусом и пищевыми красителями. Создание филиппинской версии соуса приписывают ученому-новатору в пищевой промышленности Марии Илаган Оросе.

Юная Ороса была бесстрашна. Сев на корабль, державший путь в США в 1916 году, она сменила теплые Филиппины и отчий дом на прохладный Сиэтл и Вашингтонский университет. Получив диплом по химии, Ороса стала помощником государственного химика штата Вашингтон.

Несколько лет спустя она вернулась на Филиппины и заняла должность в Манильском бюро науки (это было во времена американской оккупации Филиппин). Она экспериментировала с местными продуктами и отправляла экономистов («девушек Оросы») в сельскую местность для демонстрации методов консервации и приготовления пищи тем, у кого не было доступа к электричеству и другим ресурсам. Она разработала сотни рецептов на замену импорту: газированные напитки из лаймов каламанси, печенье из маниоки и кетчуп из разных ингредиентов, включая бананы. В США газеты писали о ее экспериментах, особенно о попытках отправить замороженное манго в эту страну во времена, когда ни манго, ни замороженные продукты еще не были там популярны.



Бюст Оросы в ее родном Батангасе

Ороса стала «выдающимся специалистом по продуктам питания и химиком-пищевиком» на Филиппинах, как гласило постановление о наименовании улицы в ее честь. Ее жизнь оборвалась трагически. В разгар Второй мировой войны она отказалась покинуть Манилу. Когда японцы вторглись в страну, Ороса тайно кормила партизан и заключенных лагерей. Во время битвы за Манилу в 1945 году город стал зоной боевых действий. Когда американские и филиппинские войска сражались за освобождение города, Оросу ранило осколком, и она оказалась в госпитале. А 13 февраля вокруг госпиталя развернулся ожесточенный бой; Ороса погибла вместе с сотнями других людей.

Банановый кетчуп стал популярным уже после смерти Оросы. Ее многочисленная семья разбросана по всему миру, разлетелась и слава о ее достижениях. Сегодня имя Оросы украшает одну из улиц в Маниле, а Национальный клуб сельского благоустройства считает ее своим основателем.

САЛАТ СЧАСТЛИВЧИКОВ

ЮШЭН • СИНГАПУР

На лунный Новый год в Сингапуре подают салат юшэн из сырой рыбы и измельченных овощей. Название блюда — удачный омофон. «Ю» на путунхуа означает «рыба» и созвучно слову «изобилие». Так что «юшэн» переводится с китайского как «сырая рыба», но в то же время звучит как «рост изобилия».

Как попробовать

В ресторане Jumbo Seafood в сингапурском East Coast Seafood Centre готовят юшэн, фирменное блюдо на лунный Новый год. Порция рассчитана на большую компанию.

Другие ингредиенты отсылают к китайским поговоркам и тоже несут в себе скрытый смысл: лайм — удача, толченый арахис — символ золота и серебра, зеленый редис — вечная молодость, тертый белый — успешная карьера.

Повар раскладывает ингредиенты, произнося после каждого фразу с пожеланиями. Когда все ингредиенты на блюде, участники трапезы стоя подбрасывают их в воздух палочками, произнося «ло хэй» — пожелание счастливого нового года на кантонском. Чем выше взлетают ингредиенты, тем больше удачи вас ждет. Подбрасывание юшэна может принести успех в будущем, но приправленный сладким сливовым и китайским соусом из пяти специй юшэн мгновенно улучшает настоящее.



ПОЗОЛОЧЕННАЯ БАШНЯ ДЖИНА

БАР ATLAS • СИНГАПУР

Местные жители прозвали офисное здание Parkview Square с величественной отделкой в стиле ар-деко Готэм или здание Бэтмена. В богато украшенном вестибюле — красные ковры, кожаные диваны и гигантская золотая башня, где хранят 1300 бутылок джина со всего мира.

Восьмиметровая башня — часть бара Atlas, который открылся в 2017 году. Посетители и сотрудники (в здании квартируют разные организации, включая посольства Монголии, Австрии и ОАЭ) могут потягивать джин из далеких стран вроде Боливии, Бельгии и Японии, а также джин 1910 года. Коктейльная карта в духе позолоченного века включает немало напитков с джином и шампанским.

Как попробовать

Бар Atlas открыт ежедневно с 12:00 до 02:00.



Бар Atlas и его 1300 видов джина позволят ощутить себя путешественником во времени и пространстве

45-ЛЕТНЕЕ РАГУ

НЕУА ТУН В WATTANA PANICH • ТАИЛАНД

Как попробовать

Wattana Panich находится по адресу: Ekkamai Road, 336 338.

Огромная кастрюля с популярным в Бангкоке тушеным говяжьим мясом неуа тун кипит более 45 лет — с тех пор, когда ее нынешний владелец Кауии Нантауонг был ребенком. Повзрослев, он изучил вкус тушеного мяса и перенял все премудрости у отца. Сегодня он ежедневно сам регулирует вкус. По многовековой традиции «охотничьего» или «вечного рагу» Кауии Нантауонг использует остатки бульона для основы супа на следующий день. Рецепта нет. Он просто пробует блюдо, пока не получится так, как надо.

Секретная смесь специй, тушеная и сырая говядина, фрикадельки и требуха плавают в бурлящем чане. Хотя новые рестораны и элитные кондоминиумы сегодня затмевают скромное одноэтажное бистро в оживленном районе Бангкока Эккамай, сложный и насыщенный вкус блюда привлекает в Wattana Panich клиентов.



Мать Кауии Нантауонга следит за кипящим чаном с рагу

ВОЛШЕБНЫЙ ЭКСТРАКТ, МЕНЯЮЩИЙ ЦВЕТ

ЦВЕТОК МОТЫЛЬКОВОГО ГОРОШКА • ТАИЛАНД

Секрет преобразующей силы цветка мотылькового горошка, Clitoria ternatea, — в кислоте. Ее капля окрашивает воду с нейтральным pH7 в космический синий. Добавляем лимонную кислоту — pH понижается, цвет меняется на фиолетовый. Еще капля — и жидкость становится ярко-пурпурной. Растение цвета индиго распространено в Юго-Восточной Азии и веками используется для окрашивания продуктов и напитков в цвета лавовой лампы. В Таиланде синий чай док анчан с лимоном и медом — традиционный приветственный напиток в отелях и спа.

У растения мягкий травяной вкус, вроде черного чая, и нежный аромат. Как многие продукты синего цвета, оно считается чрезвычайно полезным



за счет антоцианов, которые борются с воспалением и другими заболеваниями, включая высокое давление, болезни иммунной системы и некоторые виды рака. Это не новость для жителей Юго-Восточной Азии, особенно для поклонников аюрведы, которые веками использовали цветок в лечебных целях.

Недавно его начали добавлять в коктейли. Используя лепестки или цветочный порошок, бармены готовят напитки с динамической гаммой цветов. При клиенте можно добавить цитрус, чтобы он заиграл лавандовым цветом. А по мере того как тает лед и жидкости становится больше, напиток приобретает сапфировый цвет.

Как попробовать

Цветки мотылькового горошка используют по всей Юго-Восточной Азии в гостиницах, спа и на рынках, где продают синие пельмени и фиолетовый рис. Чайные смеси и красители для коктейлей из них можно купить онлайн.

УГОЩЕНИЕ ОТ ДИКТАТОРА

ПАД-ТАЙ • ТАИЛАНД

Диктаторы часто выдвигают несуразные требования. Пибун Сонгкрам, премьер-министр и военный диктатор Таиланда, начал свое правление с «12 культурных наказов», формирующих национальную идентичность.

В 1939 году, через год после свержения монархии, гражданам было приказано называть страну не Сиамом, а Таиландом, «принимать пищу в определенное время, не более 4 раз в день», «спать по 6–8 часов», подобающе одеваться, почитать флаг и носить шляпы. Языки этнических меньшинств и традиционная одежда местных племен были запрещены. Самый странный наказ объявлял о появлении нового национального блюда — пад-тай.

Чтобы сократить потребление риса и поддержать лапшу, на приготовление которой уходит меньше зерна, Пибун Сонгкрам заявил: «Я хочу, чтобы все ели лапшу. Она полезна и разнообразна: от кислой и соленой до сладкой. Ее можно производить в Таиланде, легко готовить, она вкусная». До этого лапши пад-тай не существовало.

Рисовая лапша, скорее всего, была завезена в страну китайцами (какая ирония для кампании, призванной создать тайскую идентичность), но отличалась типично тайским вкусом тамаринда, пальмового сахара и чили. А название ясно говорило о намерениях лидера: пад-ТАЙ.

За новомодной лапшой стояла мощь тайского правительства и армии. Министерство общественного благосостояния распространяло рецепты и тележки для продажи пад-тай (реализацию иностранной еды запретили). Невероятно, но план сработал: пад-тай стал национальным блюдом. Его едят в Таиланде и считают образцом тайской кухни за рубежом. Лапша от диктатора имела несомненный успех, чего нельзя сказать обо всех наказах: носить шляпу в Таиланде теперь не обязательно.

Как попробовать

Пад-тай продают почти в каждом ресторане домашней кухни в Таиланде, на ночных рынках, уличных тележках и в фуд-кортах по всей стране.



ЕШЬ СКОЛЬКО СМОЖЕШЬ

«ОБЕЗЬЯНИЙ ФУРШЕТ» • ТАИЛАНД

Как увидеть

Фестиваль «Обезьяний фуршет» проходит в последнее воскресенье ноября в храме Пхра Пранг Сам Йот. Будьте осторожны: наевшись досыта, обезьяны могут швыряться остатками пищи.

В последнее воскресенье ноября среди руин храма XIII века Пхра Пранг Сам Йот в Таиланде почетных гостей ждет банкет. Все гости — обезьяны. В провинции Лопбури живут тысячи макак; считается, что ежегодное угощение приносит удачу провинции и ее жителям.

Фестиваль начинается с церемонии открытия, на которой выступают танцоры в костюмах обезьян. Когда приходят настоящие обезьяны, с банкетных столов снимают покрывала, открывая взгляду украшенные блюда со спелыми арбузами, дурианами, ананасами и всем, что может пожелать обезьяна. Макаки прыгают по столам, взбираясь на пирамиды еды. Здесь почти две тонны съедобных подношений.

К обезьянам относятся почтительно по меньшей мере 2000 лет. Согласно индуистскому эпосу, царь обезьян Хануман вместе со своей армией пришел на помощь божественному принцу Раме, чтобы вырвать его жену Ситу из лап повелителя демонов. С тех пор обезьян почитают как знак удачи и процветания, а ежегодный фуршет в Лопбури — способ выразить им признательность и привлечь удачу



Обезьяны прыгают со стола на стол и пируют среди красиво расставленной еды на фестивале «Обезьяний фуршет», 2010 год

ЯИЧНЫЙ КОФЕ

КА ФЕ ТРУНГ • ВЬЕТНАМ

Кофеманы Ханоя сглаживают резкий вкус робусты вьетнамских кофеен сгущенным молоком. Заказав ка фе суа («кофе с молоком»), вы получите горячую робусту со сладкой сгущенкой. Когда французские колонизаторы привезли во Вьетнам кофе в 1800-х, свежее молоко было трудно достать. Молочные продукты не входили в рацион местных жителей, и молоко легко портилось в тропической жаре. К счастью, в 1850-х Гейл Борден из Нью-Йорка изобрел сгущенное молоко, которое французы привезли во Вьетнам. Густое, простое в хранении молоко стало неотъемлемым компонентом кофе. Но в 1946 году у Нгуен Ван Зянга не было молока, и в ход пошли яйца.

Как попробовать

Сын Нгуена Ван Зянга, Ван Дао, готовит знаменитый в Ханое яичный кофе в Café Giang, которое открыл его отец. Его сестра тоже подает яичный кофе в своем кафе Dinh Café.

Начало Первой индокитайской войны привело к дефициту молока, а Зянгу, бармену ханойского отеля Sofitel Legend Metropole, нужна была альтернатива для кофе. Он взбил яйцо, то вспенилось почти как молоко — и получился ка фе трунг, яичный кофе. Сегодня это яркое и легкое сочетание служит и десертом, и напитком и готовится только из желтка. Его взбивают с молоком и сахаром, нагревают, и получается нежный топпинг для кофе. Стаканчик с яичным кофе часто ставят в чашку горячей воды, чтобы сохранить тепло. Холодный же напиток похож на бодрящий стакан жидкого тирамису.



Яичный кофе может быть любой температуры, но обычно его подают в миске с горячей водой, удерживающей тепло

ЛАПША ИЗ ЕДИНСТВЕННОГО КОЛОДЦА

КАО ЛАУ • ВЬЕТНАМ

Традиционная као лау не поддается глобализации. Вроде бы все в этом блюде легко воспроизвести: зелень и травы, лапшу, свинину барбекю, хрустящие рисовые крекеры, свиные шкварки и свиной бульон. Но эту рисовую лапшу можно приготовить только в Хойане, поскольку вода должна быть из городского колодца.

Как попробовать

В кафе Cao Lâu Không Gian Xanh исключительный као лау. Порция стоит 30 000 донгов, или около 1,25 доллара.

Всю лапшу као лау в Хойане, городе с населением 150 000 человек, готовит одна скрытная семья. Прадед нынешнего производителя узнал рецепт у повара из Китая. Первые два поколения брали воду для приготовления лапши из знаменитого колодца X века в Ба Ле. Этой воде местные жители приписывают мистические и лечебные свойства, поскольку она содержит квасцы и кальций. Несколько лет назад семья выкопала свой колодец для производства лапши (вода здесь ничем не хуже, по их заверениям). Второй ингредиент, который делает лапшу особой, — зола от сжигания местных деревьев, таких как малалеука чайная, которую добавляют в воду. Смесь золы и воды придает лапше особую плотную текстуру и соломенный цвет.

Каждое утро, кроме утра вьетнамского лунного Нового года Тет, семья готовит лапшу: варит и толчет рис, вручную замешивает тесто, парит, раскатывает и режет. Тесто обрабатывают паром дважды, электрические приборы не используют. Мало кто знает рецепт лапши, кроме Та Нгок Эма и его семьи. Из опасений, что кулинарное наследие будет утрачено, если с семьей что-то случится, правительство отправило к семье чиновника



с просьбой на всякий случай поделиться рецептом с другими. С тех пор семья ослабила обет секретности и позволила посторонним наблюдать за процессом.

Као лау едят палочками и не пользуются ложкой, поскольку бульон, приправленный пятью специями, — скорее соус, чем суп. Знаменитую лапшу, которую готовят только в одной кухне города, подают в ресторанах и кафе по всему Хойану и нигде больше.

Лапша као лау — региональное фирменное блюдо Хойана

Из единственного колодца

СОЕВЫЙ СОУС

Вода из колодца деревни Бан — не для купания или готовки. Из нее делают лучший во Вьетнаме соевый соус. Этот легкий соус карамельного цвета — незаменимый ингредиент северовьетнамской кухни. Крупнозернистый клейкий рис и мелкозернистые соевые бобы бродят в больших керамических кувшинах в жаркие месяцы, с марта по август. Деревенские дворы забиты сотнями кувшинов.

Большинство людей никогда не пробовали ферментированный соевый соус. На фабриках его не ферментируют. Для расщепления соевого белка на аминокислоты используют соляную кислоту. Этот процесс занимает несколько дней, на ферментацию уходят месяцы, а то и годы. Вода, зёрна и бобы превращаются в соленую жидкость с богатым вкусом умами.

Бан мягче и слаще, чем другие ферментированные соевые соусы, благодаря чистой воде и природным ресурсам деревни. Его используют для макания, как маринад для гриля и подарок для тоскующих по родине северян, живущих вдали от колодца.



Африка

СЕВЕРНАЯ АФРИКА • ЗАПАДНАЯ АФРИКА
ВОСТОЧНАЯ АФРИКА • ЮЖНАЯ АФРИКА



СЕВЕРНАЯ АФРИКА

ДРЕВНИЕ ГОЛУБИНЫЕ БАШНИ

ГОЛУБЯТНИ • ЕГИПЕТ

Как попробовать

Много голубиных башен в Мит-Гамре — это город в двух часах езды от Каира. В самом Каире есть прекрасный ресторан Kababgy El Azhar Farahat, в нем подают блюда из голубей, в том числе хамам махши и суп.

Голубятни в египетских городах похожи на башни, выросшие из земли. В них голуби растят птенцов. Этих птиц в Египте ценят не только за мясо, но и за помет: его называют гуано и используют как удобрение. Полые птичники конической формы встречались в Египте еще в древние времена. Они могут быть разного размера, присоединяться к другим постройкам или стоять отдельно. Маленькие ниши — уютные гнезда, в которых птицы могут устроиться на ночлег. Такие голубятни стабильно обеспечивают страну мясом — основным продуктом местного рациона. Мясо птенцов считается самым сочным; его используют для приготовления деликатеса хамам махши. Птенцов в возрасте около шести недель начиняют рисом или фрике (обжаренной зеленой крупой), смешанными с луком, потрохами, корицей, тмином и орехами. Потом туго скрученное мясо жарят на гриле, пока кожа не станет хрустящей, а начинка не впитает ароматные соки птицы.

Голубятни по дороге от Александрии к Каиру



Древнейшие инкубаторы для яиц



В 1750 году французский энтомолог Рене Антуан Фершо де Реомюр, посетив египетский инкубатор, заявил: «Египет должен гордиться им больше, чем пирамидами». Это хитрая и очень древняя система глиняных печей, в которых воссозданы естественные условия: там за пару недель можно высидеть тысячи яиц.

Снаружи многие инкубаторы выглядят как уменьшенные, более округлые пирамиды. Реомюр составил их подробное описание: два симметричных крыла, разделенных центральным коридором, в каждом из них — до пяти двухъярусных камер. Оплодотворенные яйца клали в нижний ярус и хранили в тепле от тлеющего в верхнем ярусе огня. Реомюру довелось наблюдать за работниками инкубатора: они должны следить за огнем и регулярно переворачивать яйца, чтобы мембрана эмбриона не прикрепилась к оболочке — это может повлечь деформацию птенца. Особенно важны последние дни, ведь слишком высокая температура иногда вызывает преждевременное вылупление цыплят. Курицы инстинктивно регулируют температуру яиц, египтяне научились имитировать этот процесс: они осторожно прижимают яйца к глазам — одной из самых чувствительных частей тела.

Реомюр попытался повторить метод египтян во Франции, но из-за прохладного европейского климата печи требовали больше тепла и топлива и это оказалось невыгодно. В 1879 году канадский фермер Лайман Байс придумал инкубатор с угольной лампой и электрическим регулятором температуры. Его изобретение имело коммерческий успех и используется по всему миру, включая Египет.

В XX веке большинство традиционных египетских инкубаторов для яиц заменили электрическими, но около 200 печей работают до сих пор. Несмотря на новые технологии (металлические тележки, термостаты и автоматическая система переворачивания яиц), технология 2000-летней давности все так же эффективна.

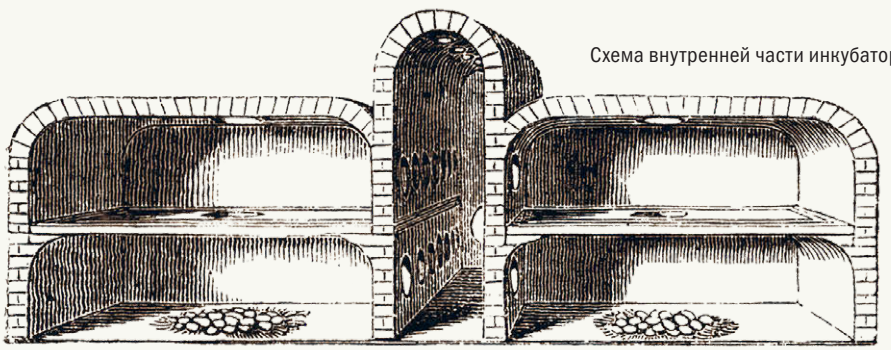


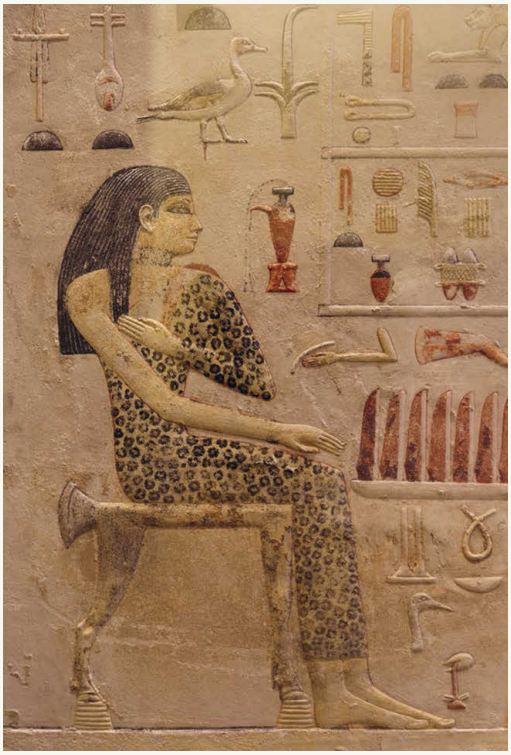
Схема внутренней части инкубатора

Съедобная косметика

Древние египтяне славились красотой и тщеславием, а еще использованием натуральной (даже съедобной) косметики. Ходили слухи, что Клеопатра содержала сотни ослиц и принимала ванны от морщин с их молоком. Египтяне использовали жженый миндаль для бровей и кремы из животного жира для увлажнения лица. Косметика была так ценна, что многие просили хоронить их вместе с ней. Волосы на теле считались признаком плохой гигиены и низкого социального статуса. Еще в древности египтяне изготавливали пинцеты из раковин и бронзовые бритвы. Примерно в 1900 году до н. э. они придумали эффективный и менее болезненный способ удаления волос — карамельный воск. Масло с медом варили до консистенции густого сиропа, охлаждали и наносили на кожу, накрывали куском муслина и резким движением отрывали. Этот метод (сейчас он снова популярен и называется шугарингом) быстро распространился по всему Ближнему Востоку. Древние египтяне были, возможно, самыми известными косметологами, но не только они использовали съедобную косметику.

КРЕМ ДЛЯ ВОЛОС ИЗ БАНАНА И АВОКАДО ВРЕМЕН МАЙЯ

В классический период цивилизации майя (250–900 годы н. э.) форма головы считалась главным



Древнеегипетская принцесса Нефертиабет — красавица с Востока

ХЛЕБ, ИСПЕЧЕННЫЙ В ПЕСКЕ

ТАГУЭЛЛА • ЛИВИЯ

Как попробовать

Из-за беспорядков в Ливии безопаснее попробовать тагуэллу в соседней Республике Нигер, например в торговом городе Агадес. Но там тоже есть преступники, поэтому заранее ознакомьтесь с рекомендациями для туристов.

Кочевой народ Северной Африки туареги использует пустыню как печь. Чтобы приготовить хлеб, они раскладывают горячие угли на песке и роют неглубокую ямку в центре. Туда они кладут тесто из манной крупы или проса в форме лепешки и быстро засыпают его горячим песком и камнями. Корочка на тесте образуется быстрее, чем внутрь попадает песок. Через двадцать минут хлеб нужно перевернуть и снова засы́пать. Такая печенная в песке лепешка — тагуэлла — основной продукт питания туарегов. Обычно ее рвут на маленькие кусочки и едят с мясом.

Туареги жарят хлеб в пустыне Ливии

признаком красоты и статуса. Особенно популярен был высокий скошенный лоб. Родители привязывали доски к головам младенцев, придавая мягкому черепу нужную форму. Чтобы подчеркнуть форму головы, состоятельные женщины носили высокие прически, украшая их косами, лентами и головными уборами; это портило кожу головы и волосы. Тогда использовали авокадо: он богат витаминами B и E, способствует росту волос и восстанавливает кожу головы. Чтобы волосы были сильными и блестящими, применяли бананы, богатые фолиевой кислотой. Их взбивали с яйцом и увлажняющим маслом, получался крем для кожи головы и волос. Таким кремом пользуются и сегодня.

ДРЕВНЕГРЕЧЕСКИЙ КОЛЬДКРЕМ

Древнегреческий врач Гален считается создателем кольдкрема. Он изобрел его, смешав оливковое масло, пчелиный воск и розовую воду. Крем имел колоссальный успех, а за охлаждающее действие его назвали холодным (cold). Сегодня кольдкрем делают из минеральных масел и боракса, но оригинальную формулу Галена легко повторить в домашних условиях. А если у вас нет времени, можно использовать йогурт, как современные греки.



A 19th-century geisha.

КИТАЙСКАЯ И ЯПОНСКАЯ РИСОВАЯ ПУДРА

Древние римляне и греки использовали свинцовые белила для осветления кожи, но это очень вредно, поэтому они перешли на мел. А древние китайцы и японцы заменили свинец рисовой пудрой. Китаянки посыпáли лица мелко молотым рисом, а гейши смешивали рисовую пудру с водой и разрисовывали лицо (некоторые купались в рисовой воде). В современной Азии рис по-прежнему активно используют. Молочную жидкость от замоченного риса можно наносить на лицо ватным диском, она тонизирует кожу и нейтрализует воздействие солнечных лучей.

ВИКТОРИАНСКИЕ ЛИМОННЫЕ ГЛАЗНЫЕ КАПЛИ

В Англии XIX века к каким только ухищрениям не прибегали женщины ради красоты! Они купались в мышьяке, чтобы сохранить кожу белой, и приклеивали к ресницам волосы с головы. А еще они выжимали лимонный сок в глаза, чтобы те выглядели большими и блестели. Это травмировало роговицу и могло вызвать слепоту.



ЗЕРНОХРАНИЛИЩЕ-КРЕПОСТЬ

КАСР-АЛЬ-ХАДЖ • ЛИВИЯ

Как увидеть?

Каср-аль-Хадж расположен в отдаленном районе к юго-западу от Триполи. В зернохранилище можно попасть, но в складские помещения нельзя зайти без разрешения собственников.

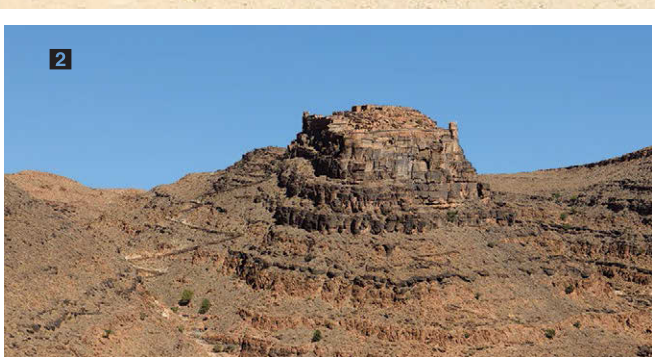
Каср-аль-Хадж — одна из самых прекрасных построек берберской архитектуры Ливии. Название переводится как «крепость Хаджа», но это не крепость или укрепленный город. Это зернохранилище XII века, построенное для полукочевых народов и паломников, используется по сей день.

Снаружи это округлое здание неприметно. Единственная дверь ведет в огромный внутренний двор, из которого открывается вид на 114 складских помещений, похожих на пещеры и расположенных на нескольких уровнях. Самые нижние частично находятся под землей, там хранят оливковое масло, в верхних — ячмень и пшеницу. Можно подняться по лестнице и обойти все. Каждая комната как ячейка в банке, где семья или человек может хранить свои запасы. Раньше постройку использовали еще и как зерновую биржу, а во внутреннем дворе шла торговля.

Шейх Абу Джатла, правитель XII века, построивший зернохранилище, сдавал помещения в аренду за небольшое количество зерна, которое он распределял среди бедных.









Другие крепости-зернохранилища

Люди используют зернохранилища больше 11 000 лет. У многих народов они стали аналогами банка, в них зерно было защищено от животных, воров и непогоды. До появления денег в качестве валюты использовали зерно. Древние египтяне сдавали его на хранение и забирали, когда оно было нужно. Вавилоняне использовали в качестве валюты серебро, они обменивали его на крупу.

1 КСАР-УЛЕД-СУЛТАН (ТАТАВИН, ТУНИС) — укрепленное зернохранилище XV века, построенное берберами на холме для защиты от нападений. Первоначально оно было полностью из глины (в 1997 году его восстановили, используя цемент). Постройка разделена на два внутренних двора, в ней сотни отсеков для хранения. В мире оно стало известно после съемок фильма «Звездные войны. Эпизод I: Скрытая угроза» (там оно было помещением для рабов).

2 АГАДИР-ИД-АИССА (АМТУДИ, МАРОККО) — одно из многих потрясающих игударов, зернохранилищ. Оно прекрасно сохранилось, хотя построено 900 лет назад берберами, коренными жителями Марокко. В Агадир-Ид-Аисса хранили и зерно, и ценные документы, драгоценные металлы, животных, лекарства, ульи и даже людей. Хранилище расположено над небольшим городом-оазисом Амтуди, куда можно добраться только пешком, на муле или осле. Во всех игударах есть хранитель ключа (обычно маленького роста): только он может пустить вас в хранилище.

3 ЗЕРНОХРАНИЛИЩЕ ХЭГАН (ПУСТЫНЯ ГОБИ, КИТАЙ) расположено в огромной крепости времен династии Хань (206 год до н. э. — 220 год н. э.). Строили его с той же целью, что и Великую стену. Здание спроектировано так, чтобы в нем можно было укрыться от врагов: с севера и юга защищено высокими песчаными дюнами. Зернохранилище находится на Великом шелковом пути странствующих торговцев. Сейчас оно почти разрушено, но все же это редкое сохранившееся сооружение времен династии Хань.



ОБЩЕСТВЕННАЯ ПЕЧЬ В ПОРТУГАЛЬСКОЙ КРЕПОСТИ

ПЕЧЬ ЭЛЬ-ДЖАДИДА • МАРОККО

Как попробовать

Крепость Эль-Джадида, недавно внесенная в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО, расположена в полутора часах езды от Касабланки. В крепости есть водохранилище, показанное в фильме Орсона Уэллса «Отелло».

Хотя у большинства марокканцев дома есть духовки, они предпочитают местную общественную печь.

Она расположена в португальской крепости XVI века в тихом портовом городке Эль-Джадида на Атлантическом побережье. Изначально город назывался Мазаган, он был португальской колонией и местом остановки торговцев специями на пути в Индию. В 1769 году он был заброшен и пустовал полвека. В середине XIX века город населили мусульмане, евреи и христиане, превратив крепость в торговый центр. Они переименовали его в Эль-Джадида — «новый». Дровяную печь в крепости используют не только для выпечки хлеба: местные жители приносят туда мясо и рыбу, а пекарь делает пиццу.



Жители Эль-Джадиды приносят тесто для хлеба, чтобы его выпекли в общественной печи

ФАРШИРОВАННАЯ ВЕРБЛЮЖЬЯ СЕЛЕЗЕНКА

ТЕХАЛЬ • МАРОККО

Как попробовать

Сэндвич с верблюжьей селезенкой стоит примерно 12 дирхамов, чуть больше доллара.

Посреди рыночного хаоса Феса вы наверняка заметите огромные куски мяса длиной до 30 см, свисающие с металлических подносов. Продавцы отрезают кусок, обжаривают на сковороде, добавляют зелень, овощи или яйцо и заворачивают в марокканскую лепешку батбут.

Удерживает эту массу мяса (обычно смесь ягненка, верблюда и коровы) верблюжья селезенка. Туда добавляют специи, оливки и консервированный лимон. Блюдо называется техаль, темным цветом и плотной текстурой оно напоминает национальное шотландское блюдо хаггис. Традиционно техаль запекают в общественной печи, нарезают и продают на рынке. Это популярный обед у местного населения.



Фаршированная верблюжья селезенка в Фесе

ТАНДЖА ИЗ БАНИ

ТАНДЖА • МАРОККО

Танджа (это и блюдо, и посуда, в которой его делают) готовится почти сама. Керамический кувшин, похожий на амфору времен Древней Греции и Рима, используют как мультиварку. Чтобы приготовить танджу, нужно сделать две остановки. Сначала у мясника — он наполнит кувшин мясом (обычно говядиной или бараниной). Для танджи подойдет мясо с хвоста или шеи, оно выделяет жиры и желирующие вещества, благодаря чему тушеное мясо получается нежным и насыщенным. Мясник также добавляет специи: шафран, тмин, консервированный лимон, чеснок, немного оливкового масла. Потом сосуд с мясом покрывают пергаментом и несут в местный хаммам — баню. Там оно полдня готовится на печных углях (обычно мясо приносят вечером и забирают на следующее утро). Благодаря долгому томлению блюдо тает во рту, а соус придает ему насыщенный вкус и аромат.

Поскольку для приготовления танджи не нужны кулинарные способности, у нее репутация холостяцкого блюда. Традиционно у мужчин, работавших на базаре, в пятницу был выходной, и они вместе ели танджу после спокойного утра в парке.

Как попробовать

Самое популярное место, где можно попробовать танджу, — Марракеш. Вы можете купить ее у местных мясников и отправиться в баню, где ее приготовят за небольшую плату.



Танджа из ягненка с оливками, покрытая пергаментом

МИНДАЛЬНОЕ АРГАНОВОЕ МАСЛО

АМЛУ • МАРОККО

Как попробовать

Амлу и другие продукты из арганового масла можно купить в магазине APIA в престижном районе Марракеша Гелиз.

Аргановое масло, основной продукт марокканской кулинарии и всемирно признанное антивозрастное средство, не производится массово. Колючее аргановое дерево растет только на юго-западе страны и плодоносит раз в год. Сам фрукт — головоломка. Сначала нужно снять внешнюю кожуру, чтобы достать орех. Внутри него — маслянистое ядро (чаще всего одно, максимум три). Чтобы извлечь масло, сердцевину нужно поджарить, измельчить и вручную отжать. На производство всего литра требуется двадцать часов, что объясняет его высокую стоимость (130 долларов), настоящее «жидкое золото». Его используют экономно, а на юге Марокко из него делают сладкое ореховое масло амлу.

Традиционно амлу готовят, обжаривая измельченный миндаль и аргановое масло. Это трудоемкий процесс, который часто требует участия всей семьи. Миндаль выделяет жиры, сгущая масло, в результате получается вязкая жидкость, слегка подсоленная и подслащенная медом. Амлу используют как соус, добавляя туда, где не хватает капельки «жидкого золота».

Амлу

(Выход из указанного количества продуктов — примерно 1 стакан)

¾ стакана (100 г) сырого миндаля
4–6 ст. л. (30–50 г) аргановое масла
2 ст. л. (40 г) меда
Морская соль по вкусу

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Выложите миндаль на противень и запекайте 15 минут, пока он не станет темно-коричневым и не появится запах. Оставьте его на время.

2. Когда орехи остынут, измельчайте их в кухонном комбайне, пока они не выделят сок.

3. Переложите ореховую пасту в миску, добавьте аргановое масло, мед и соль, перемешайте. Хранить амлу можно месяц в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре.



Традиционно амлу готовят вручную при помощи жернова

Когда-то французские врачи боялись, что чай разрушит тунисское общество



ТУНИС

В 1927 году на заседании Медицинской академии в Париже тунисский врач Бешир Дингизли объявил о новом социальном бедствии, распространившемся в стране подобно масляному пятну. Он предупредил: если власти не примут меры, оно развратит общество. Вскоре французская газета Le Matin выпустила статью о «новом источнике опьянения». Что это за страшная угроза? Чай.

Тунис был французской колонией с 1881 по 1956 год, чай пришел туда только после итало-турецкой войны 1911–1912 годов. Тогда в Тунис хлынул поток любящих чай беженцев из Триполитании (сейчас Ливия). Когда местные начали пить чай, французские колонисты, привыкшие к кофе и считавшие его напитком эпохи Просвещения, обвинили их в этом.

Дингизли считал любовь к чаю зависимостью сродни алкогольной: с нервной дрожью, амнезией, учащенным сердцебиением, снижением зрения, нарушениями работы нервной и кровеносной систем, ослаблением организма и снижением репродуктивных функций. Некоторые авторы писали и о последствиях для психики — галлюцинациях и даже психозах.

Кроме медицинских соображений, французские колонисты считали, что те, кто поддался «пороку», — потенциальные преступники, готовые на все, лишь бы получить желаемое. Правительство увеличило таможенные пошлины и запретило нелегальные кафе, где подавали чай. Выпускались плакаты и фильмы о его вреде. Целью были государственная монополия и принятие закона о продаже чая только в аптеках и по рецепту.

Тактика запугивания не сработала — местные продолжили пить чай. В 1956 году Тунис обрел независимость, сегодня чай — почти национальный напиток.

ЗАПАДНАЯ АФРИКА

ЯГОДА, МЕНЯЮЩАЯ ВАШ ВКУС

«ЧУДЕСНАЯ ЯГОДА» • БУРКИНА-ФАСО

Как попробовать

Свежие «чудесные ягоды» можно заказать онлайн. В Западной Африке фрукт известен под разными названиями.

Сначала «чудесные ягоды» (Synsepalum dulcificum) вкусом напоминают пресную клюкву, но после них в течение часа кислые продукты кажутся очень сладкими.

В 1968 году ученые выделили содержащийся в этих ягодах уникальный белок, превращающий кислое в сладкое. Его назвали миракулин (от miracle — чудо) за необычное воздействие на вкусовые рецепторы. Но ягода должна быть свежей, охлаждение или нагрев нивелирует эффект.

Недавно «чудесные ягоды» вошли в моду, особенно в США. Люди стали устраивать «вкусовые вечеринки», где сначала пробовали «чудесную ягоду», а затем — привычные продукты, наслаждаясь изменившимся вкусом: лимоны становятся как лимонад, а козий сыр — как чизкейк.

Ягоды плохо изучены, но их уже используют в медицинских целях. Содержащийся в них белок миракулин позволяет диабетикам насладиться сладким, не употребляя сахар, а пациентам, проходящим химиотерапию, — ощутить весь спектр вкусов.

В Буркина-Фасо и по всей Западной Африке до сих пор выращивают эти ягоды, но их потребление сократилось. Дешевый сахар, наводнивший мир, лишил «чудесную ягоду» популярности.

Еще одна чудесная ягода

Серендипити

Серендипити (Dioscoreophyllum cumminsii) — западноафриканская ягода, растущая в тропических лесах на юге Нигерии и районах между Сьерра-Леоне и Эритреей. Она содержит белок монеллин, он примерно в 1500–3000 раз слаще сахарозы, что делает его прекрасной альтернативой сахару. Но, как и «чудесная ягода», серендипити теряет свои свойства при нагревании до температуры 50 °C и выше. Сейчас извлечение этого белка обходится дорого, поэтому коммерческий потенциал ягоды не определен.



Мякоть «чудесной ягоды» на время сделает кислые продукты сладкими

САМАЯ БОЛЬШАЯ СУХОПУТНАЯ УЛИТКА

ГИГАНТСКАЯ УЛИТКА • ГАНА

Западноафриканские гигантские улитки (Archachatina marginata) живут десять лет и вырастают до 20 см в длину, они самые большие сухопутные улитки в мире. Эти брюхоногие моллюски почти всеядны: они могут употребить даже штукатурку и 500 видов растений. Улитки — гермафродиты, каждая откладывает сотни яиц в год, их количество увеличивается очень быстро.

На Западе многие разводят этих улиток не для еды, а в качестве домашних питомцев, но в соответствующем климате это может обернуться экологической катастрофой. Например, в США у них нет естественных врагов и они прекрасно себя чувствуют в местном климате, так что приходится принимать карантинные меры (в 2014 году в международном аэропорту Лос-Анджелеса изъяли 67 улиток, предназначенных для еды, и сожгли). Но в Гане считают, что чем больше улиток, тем лучше, поскольку у этих громадин вкусное мясо.

Улитки под соусом чили, суп из улиток, перченые улитки, шашлык из улиток, жареные, маринованные улитки — популярные деликатесы. На рынке продавцы с подносами улиток на голове предлагают их как закуску на зубочистках. Улиток можно найти и в дикой природе, но в Западной Африке появляется все больше ферм по их выращиванию.

Чтобы вынуть улитку из панциря, используют тонкую металлическую палочку. Ею извлекают мясо, промывают его в соке лайма от слизи и варят. Улитки — идеальный источник белка и железа, особенно полезного для детей и тех, кто страдает анемией. Помимо этого их мясо содержит ненасыщенные жирные кислоты, кальций , магний, фосфор, медь, цинк, а также витамины A, B6, B12, K и фолиевую кислоту. В нем больше аминокислот, аргинина и лизина, чем в курином яйце. А поскольку оно еще и нежирное, его можно назвать здоровой пищей.

Как попробовать

Гигантские улитки — популярная уличная еда в Западной Африке. Обычно их подают в виде шашлыка или в остром перечном соусе.



РЕСТОРАН В САМОЛЕТЕ

LA TANTE DC-10 • ГАНА

Как попробовать

Ресторан La Tante DC-10 расположен в нескольких минутах езды от международного аэропорта Котока. Он работает с 12:00 до 22:00.

Кто угодно может взойти на борт самолета McDonnell Douglas DC-10, стоящего неподалеку от международного аэропорта Аккры. Но он никуда вас не доставит. Раньше он принадлежал авиакомпании Ghana Airways (ее уже не существует) и летал в Европу и США, но в 2005 году его конфисковали в лондонском аэропорту Хитроу из-за неоплаченных долгов. Самолет вернули в Гану, и теперь это ресторан La Tante DC-10, или «Зеленый самолет».

Посетители поднимаются на борт по крытой лестнице. Их встречают официанты в костюмах стюардов. Первый класс служит зоной ожидания с баром, а эконом-класс — сам ресторан, кресла развернуты друг к другу. Вместимость салона сократили с 380 мест до 118. Меню в основном ориентировано на местную кухню, хотя спагетти и сэндвичи там тоже есть. Здесь вы можете попробовать такие блюда западноафриканской кухни, как пальмовый ореховый суп, рис джолоф, филе цесарки и тилапия. Для большей аутентичности туалетная комната самолета сохранена без изменений.



До того как стать рестораном, этот самолет летал по миру



Раз в год мужчины вручную ловят сомов в озере Антого

РЫБОЛОВНОЕ БЕЗУМИЕ

ОЗЕРО АНТОГО • МАЛИ

Рыбалка на озере Антого запрещена, кроме одного дня в году, когда тысячи мужчин собираются на берегу и ждут заветного сигнала. Тогда с корзинами в руках они бросаются к мелководному и мутному озеру, чтобы выловить как можно больше сомов, но только руками. Выглядит все это хаотично и длится недолго — примерно пятнадцать минут.

Традиция рыбалки на озере Антого принадлежит догонам — малийской этнической группе, населяющей город Мопти в центре страны. Догоны считают озеро священным, ведь это редкий оазис в Сахаре. Одно время он круглогодично обеспечивал регион рыбой. Опустынивание уменьшило его размеры, а этот ежегодный ритуал дает догонам возможность совместно добыть себе рыбу (женщинам участвовать запрещено). Обычно это происходит в сухой сезон, когда воды мало и рыбу проще поймать. После того как вся рыба поймана, ее отдают старейшине из соседней деревни Бамба, чтобы он справедливо распределил улов между участниками.

Как увидеть

Дату рыбалки определяют старейшины деревни, она меняется каждый год, но обычно это май.



ЗАКУСКА ИЗ ЗЕМЛЯНЫХ ОРЕХОВ

КУЛИ-КУЛИ • НИГЕРИЯ

Как попробовать

Кули-кули можно купить на придорожных лотках, на рынках и в нигерийских магазинах (например, их продает бренд Kozee) или заказать онлайн.

В Нигерии арахис, или земляной орех, используют как основу многих хрустящих закусок — кули-кули. Для их приготовления обжаривают арахис, измельчают его в пасту, смешивают с куриным бульоном, имбирем, перцем чили и другими специями. Чтобы придать пикантной закуске хрусткость, из пасты удаляют излишки масла, придают нужную форму (тонкие палочки, наггетсы, лепешки, кольца, спирали, лапша) и обжаривают во фритюре. Кули-кули едят просто так или посыпают сахаром. Закуску также добавляют в салаты или йогурт. Поскольку в кули-кули много белков и жиров, из него с помощью блендера можно сделать протеиновый коктейль.

ОСТРОВ ИЗ РАКУШЕК

ФАДИУТ • СЕНЕГАЛ

Как добраться

От рыбацкой деревни Жоаль, где много ярких пирог (традиционных деревянных лодок), до острова Фадиут можно добраться пешком по деревянному мосту (400 м) или на лодке. По воскресеньям там проходит католическая месса.

Остров Фадиут соединен мостом с материковой рыбацкой деревней Жоаль. Он искусственный и состоит из ракушек. Сотни лет местные жители ели моллюсков и бросали раковины в воду. Постепенно они накопились в огромном количестве, поскольку их удерживали корни баобабов и мангровые деревья. Теперь это поразительный остров, сделанный из миллионов крошечных раковин, которые мерцают на солнце белым и жемчужным цветом.

Еще одна особенность острова в том, что 90% его жителей христиане и лишь 10% мусульмане (в стране 90% населения — мусульмане), и все живут в мире и гармонии. Одна из главных достопримечательностей острова — кладбище, где на фоне прекрасного вида на воду похоронены представители обеих конфессий. Сегодня строительство продолжается: во второй половине дня во время отлива можно увидеть, как женщины собирают раковины мидий, устриц и моллюсков — будущий строительный материал.

Кладбище из ракушек на острове Фадиут



СЕНЕГАЛЬСКИЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ

НЭМ • СЕНЕГАЛ

Во время Первой индокитайской войны (1946–1954 годы) Франция направила больше 50 000 солдат из западноафриканских колоний на территории нынешних Вьетнама, Камбоджи и Лаоса. Многие были сенегальцами, поэтому их корпус называли «сенегальские стрелки».

За время службы во Вьетнаме некоторые сенегальские солдаты женились на местных женщинах. Около ста из них приехали с мужьями в Сенегал после поражения французов. Женщины установили прилавки в центре Дакара, где, помимо прочих блюд, они готовили нэмы — маленькие вьетнамские спринг-роллы из стеклянной лапши с мясным фаршем или креветками.

Сегодня нэмы продают на улицах Сенегала и в ресторанах. Несмотря на их повсеместное распространение, старожилы Дакара говорят, что в последние годы качество снизилось, осталось мало тех, кто был связан с Вьетнамом. Но кто помнит оригинальные нэмы, говорит, что в местной сети ресторанов Saveurs d'Asie, принадлежащей сыну вьетнамского иммигранта, можно отведать те самые нэмы.

Как попробовать

Saveurs d'Asie — небольшая сеть из четырех ресторанов Дакара. Попробовать нэмы можно и в старом вьетнамском ресторане Сенегала Le Dragon, там им посвящен целый раздел меню.



РЕГИОН ЧУДЕС

Асмэра, Эритрея

В 1939 году больше половины населения Асмэры, столицы Эритреи, составляли итальянцы. Город был центром колониальной экспансии Муссолини в Африке, тот называл его «маленький Рим» и приглашал туда итальянцев. Муссолини привлек туда лучших итальянских архитекторов, они строили кинотеатры, кафе и виллы в стилях ар-деко и футуризм; многие здания сохранились до сих пор. Когда в 1940-х господство Италии закончилось, контроль за страной перешел сначала к британцам, а затем к эфиопам, пока наконец Эритрея не получила независимость в 1991 году. Там почти не развит туризм и нет свободной прессы, а значит, мало кто может увидеть широкие бульвары столицы, заполненные велосипедами. В 2017 году Асмэра стала объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО (и первым городом в стиле модернизм), получившим награду и помощь в сохранении. Итальянское влияние заметно и в местной кухне, для которой традиционно свойственны пряные тушеные блюда и карри. Фирменные итальянские блюда прижились тут, некоторые приобрели местный колорит.





Бербере, местная смесь специй, придает соусу для спагетти огненный вкус

Например, **спагетти al sugo e berbere** — эритрейский взгляд на итальянскую классику. Томатный соус сдобрен бербере — смесью перца чили, имбиря, нигеллы и пажитника. Эту огненную приправу, которую используют во многих эритрейских блюдах, обычно растапливают с маслом, получается острый соус для пасты. В Асмэре спагетти с соусом бербере едят руками при помощи ынджеры — традиционного хлеба, похожего на блинчик.

Лазанья в Асмэре — праздничное блюдо, как и сладкий итальянский рождественский хлеб панеттоне. Рецептами местные обязаны старшему поколению людей, работавших когда-то в домах итальянцев. С годами эритрейская лазанья видоизменилась: сейчас в ней меньше сыра (как правило, это моцарелла или чеддер, реже рикотта) и больше говядины со специями бербере (свинину не используют). Местную лазанью отличают пряность и мясистость.



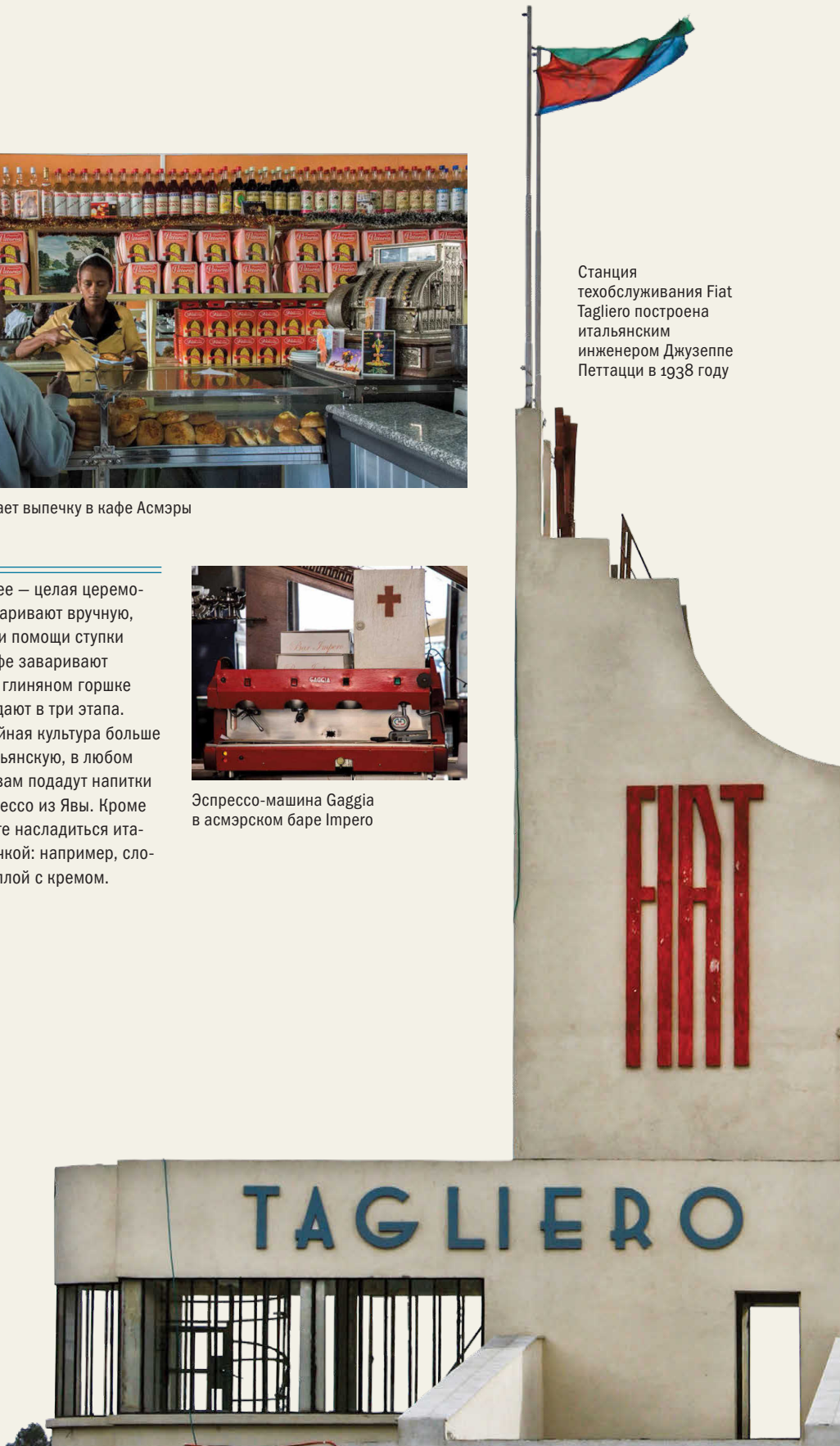




Мужчина покупает выпечку в кафе Асмэры

Кофе в Эритрее — целая церемония: зерна обжаривают вручную, измельчают при помощи ступки с пестиком, кофе заваривают в специальном глиняном горшке и неспешно подают в три этапа. В Асмэре кофейная культура больше похожа на итальянскую, в любом местном баре вам подадут напитки на основе эспрессо из Явы. Кроме кофе, вы можете насладиться итальянской выпечкой: например, слоеной сфольятеллой с кремом.

Эспрессо-машина Gaggia в асмэрском баре Impero



Станция техобслуживания Fiat Tagliero построена итальянским инженером Джузеппе Петтацци в 1938 году

ВОСТОЧНАЯ АФРИКА

ЛОЖНЫЙ БАНАН

ЭНСЕТА • ЭФИОПИЯ

Как попробовать

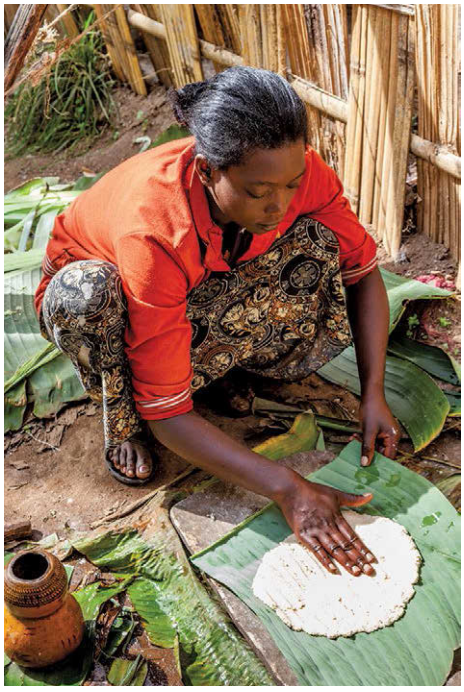
Кочо можно найти в области Гураге на юго-западе Эфиопии и в столице страны — городе Аддис-Абеба. Если вы встретите кочо за пределами Эфиопии, она, скорее всего, прошла традиционную ферментацию в яме.

Энсета выглядит как банановое дерево. Ее собирают как корнеплод, а на вкус она как лепешка. Это действительно родственник банана, но ее несъедобные плоды не имеют ничего общего со сладкой желтой ягодой (да, банан — ягода). Из-за обманчивого внешнего вида энсету назвали ложным бананом, но сажают ее не ради плодов.

Самая ценная часть энсеты — крахмалистая сердцевина внутри луковицы, растущей под землей у основания стебля. Извлечь ее можно только вручную, предварительно очистив растение от грязи. Клубнелуковицу и стебель соскабливают бамбуковым ручным инструментом, чтобы собрать белую мясистую сердцевину. Потом ее смешивают с дрожжами, закапывают в яму, выстланную листьями энсеты, засыпают камнями и оставляют на срок от трех месяцев до двух лет (чем больше, тем лучше). В результате подземного брожения получается рыхлая паста, называемая кочо. Из нее делают кашу, напитки, а чаще всего плоский пресный хлеб. Хлеб кочо можно есть сырым, а можно поджарить.

Энсета почти неизвестна за пределами Эфиопии, но для двадцати миллионов человек на юго-западе страны это основной продукт питания. Полезность и пищевая ценность растения делают его отличным товаром. Собирать энсету можно весь год, а значит, люди не останутся голодными даже в случае неурожая сезонных культур. Ферментированная паста из энсеты продается на рынке. Из оставшихся волокон энсеты можно сделать веревки, маты и мешки. Так что энсета дает многое, но только не бананы.





Женщина из племени дорзе готовит традиционный хлеб кочо из растения энсета

СМЕСЬ ИЗ ПИВА, ВИНА И СОДОВОЙ

ТУРБО • ЭФИОПИЯ

Зайдите в любую забегаловку Аддис-Абебы — и вы наверняка увидите группу весельчаков, сидящих вокруг кувшина с турбо. Это дешевая, но крепкая выпивка, которую обожают местные.

Турбо легко приготовить: в пластиковый кувшин вылейте бутылку местного вина Awash, добавьте большую бутылку местного пива Bedele (с паукообразной обезьяной на этикетке) и бутылку Sprite. Этот коктейль, как и смесь красного вина и кока-колы, — часть эфиопской кулинарной традиции смешивания ингредиентов. Она называется spris (в переводе с амхарского — «смесь») и не ограничивается спиртными напитками. Если вы закажете сприс в эфиопском кафе, вам принесут смесь чая и кофе; если закажете сок сприс, то смесь из трех свежевыжатых фруктов. Особенно популярен напиток турбо, легкий и сладкий.



Как попробовать

Можно, например, зайти в Jambo House в Аддис-Абебе — подземный бар с дикими танцами и льющимся рекой турбо.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ЭФИОПСКИ

КИТФО • ЭФИОПИЯ

Китфо — фарш из нежирной сырой говядины, смешанный с травяным маслом киббе и митмитой, смесью приправ, в том числе чили. Говядина почти всегда травяного откорма, поэтому фарш мягкий и сочный, с маслянистой текстурой, так что жевать вам почти не придется: мясо тает во рту. Подается блюдо с гоменом (тушеная листовая капуста), эфиопским сыром айиб и кусочком традиционной лепешки ынджера.

Из-за риска червей мясники берут мясо для китфо между лопатками быка: считается, что там червей нет. В Эфиопии сырое мясо считается праздничной едой. Еще одно традиционное местное блюдо называется тере сига — «сырое мясо». Обычно это сырая говядина, которую нарезали на кусочки и обмакнули в специи митмита.

Эфиопские дети едят сырое мясо с пяти-шести лет. Считается, что в этом возрасте организм достаточно силен, чтобы справиться с пищевыми инфекциями. Для тех, кто не ест сырое мясо, китфо можно поджарить на медленном огне. Такой вариант называется китфо леблеб.

Как попробовать

Yohannes Kitfo — популярный ресторан в Аддис-Абебе. Порция китфо стоит там примерно шесть долларов, рассчитана на двух-трех человек.



Тарелка китфо с традиционным гарниром — сыром и тушеной зеленью

ПОСЛЕДНЯЯ ДИКАЯ АРАБИКА

КОФЕЙНАЯ ДЕРЕВНЯ МАНЬЯТ • ЭФИОПИЯ

Как добраться

Национальный парк «Бейл-Маунтинс» расположен в 400 км на юго-восток от Аддис-Абебы. Схема проезда есть на сайте парка.

В национальном парке «Бейл-Маунтинс» есть охраняемый лес Харенна. Его густые зеленые заросли скрыты за пеленой низких облаков. Эфиопия — родина кофе, а в этом лесу сохранились одни из последних диких кофейных растений.

Многие никогда не пробовали дикий кофе и, вероятно, уже не попробуют. Согласно исследованию 2017 года «высок риск исчезновения» многих диких растений в ближайшие несколько десятилетий, в основном из-за изменений климата. Сейчас арабика растет в высокогорных районах леса Харенна, где есть тень от массивных, поросших мхом деревьев. Доход примерно трех тысяч местных фермеров зависит от урожая «лесного кофе». Растения дают ярко-красные плоды, которые называют кофейной вишней. Их собирают при помощи комбайна и раскладывают, чтобы высушить под солнцем. Дикий кофе, который они собирают, пока плохо изучен, а многие специалисты считают, что в лесу растет больше сотни неосвоенных сортов арабики.

В кофейной деревне Маньят на южной окраине леса Харенна можно попробовать чашечку дикого кофе. Местные жители создали общественную группу «Ассоциация Санкате». Она занимается развитием лесной промышленности. В местной кофейне проводят традиционные церемонии, а в сезон сбора урожая гости могут сами сорвать созревшие кофейные вишни.



Пик Гушуралле в эфиопском лесу Харенна

Противоречивость кофеина



Кофеин — самый популярный психоактивный препарат в мире. Есть научные доказательства того, что он возбуждает и вреден в больших количествах. Но так было не всегда. Католики когда-то считали этот напиток сатанинским из-за его связи с исламом и Меккой. Султан Мурад IV одевался как простолюдин и бродил по улицам Константинополя, обезглавливая людей, пивших кофе. Многое изменилось с тех пор, но у кофеина и сейчас есть недоброжелатели.

МОРМОНЫ: в «Учении и Заветах», священном писании мормонов, есть раздел «Слово мудрости». В нем Джозеф Смит получает откровение от Бога о том, что можно есть мормонам. Категорически запрещены «крепкие напитки», а табак допустим только в медицинских целях. Третий пункт гласит: «горячие напитки». Что это? Горячие чай и кофе — да, но есть здесь лингвистическая двусмысленность. Можно ли считать кофе горячительным или стимулирующим веществом? Некоторые мормоны избегают кофеина, до 2012 года в кампусе мормонского университета Бригама Янга была запрещена продажа напитков с кофеином, даже газировки. В 1970-х студенты спрятали там автомат с кока-колой, который приходилось постоянно перемещать, чтобы его не нашли. Позже университет ослабил свою позицию, но проблема далека от решения. Во время президентских выборов США в 2012 году кандидат от мормонов Митт Ромни вызвал ажиотаж в СМИ, когда выпил диетическую колу перед камерой и признался, что любит кофейное мороженое.



НАЦИСТЫ: Третий рейх рьяно отстаивал кофе без кофеина, будто это арийский напиток здоровья. Изобрел его Людвиг Розелиус, немец и нацист. После смерти отца, в которой он винил чрезмерное потребление кофе, Людвиг придумал, как избавить зерна от кофеина. В 1905 году он запатентовал свое изобретение и продавал его как здоровую альтернативу кофе. Во время правления нацистов напитки без кофеина подавались на нацистских фестивалях и в лагерях гитлерюгенда. Несмотря на любовь к кофе без кофеина, нацисты дважды отказывали Розелиусу в членстве в партии. Но изобретение имело успех, и скоро напиток под названием Sanka (сокращенно от «без кофеина») распространился по всему миру.

ОЛИМПИЙСКИЕ СПОРТСМЕНЫ: до 2004 года, если у спортсмена был высокий уровень кофеина, его могли отстранить от соревнований. В 1972 году монгольского серебряного призера по дзюдо Бакаава Буйдаа лишили титула за чрезмерное употребление кофеина. Всемирное антидопинговое агентство считает, что в больших дозах он повышает производительность, улучшает скорость и выносливость. Так что, каким бы безобидным ни казался кофе, согласно исследованиям, спортсмены, потреблявшие кофеин в больших количествах, демонстрируют результаты на 1–2% лучше. На протяжении многих лет предел его содержания составлял 12–15 мкг на 1 л мочи; это примерно 6–8 чашек кофе, выпитых за пару часов. Многие утверждают, что это количество должно отделять просто любителей кофе от тех, кто использует его как допинг, но это очень индивидуально и спорно.

РЕСТОРАН НА СКАЛЕ

BEN ABEBA • ЭФИОПИЯ

Как попробовать

Ben Abeba работает с 07:00 до 22:00. Директор ресторана Хабтаму Байе управляет местной транспортной компанией, поэтому возможен трансфер из гостиницы.

Лалибэла — священный город и объект Всемирного наследия ЮНЕСКО, известный церквями XII века, вырезанными в скалах. Неподалеку — еще один шедевр. Ben Abeba — здание в форме раковины улитки. Оно расположено высоко на холме и похоже то ли на космический корабль, приземлившийся на скалу, то ли на букет цветов, то ли на футуристический аттракцион.

Ресторан был мечтой Сьюзен Эйтчисон, преподавателя домоводства на пенсии. Она приехала в Эфиопию из родной Шотландии, чтобы помочь другу основать школу. Сьюзен решила остаться в Лалибэле, вместе с партнером Хабтаму Байе открыла ресторан. Она наняла местных архитекторов, чтобы те помогли воплотить ее идеи в жизнь. С изогнутых палуб, выступающих из центральной винтовой лестницы, открывается захватывающий вид на долину реки.

Ресторан удостоен многих наград, его меню сочетает традиционные эфиопские блюда и западную кухню. Руководство посадило 50 000 деревьев в долине вокруг, обучает молодых эфиопов ресторанному делу и использует для своих блюд местные ингредиенты, многие из которых растут в саду на территории ресторана.



МЯСНАЯ ФЕЕРИЯ

РЕСТОРАН CARNIVORE • КЕНИЯ

В Carnivore, дважды вошедшем в список пятидесяти лучших ресторанов мира, вы увидите гигантскую яму для жарки, где на традиционных мечах масаи готовят мясо почти всех животных, которые не относятся к исчезающим: говядину, баранину, свинину, курицу, индейку, верблюда, крокодила, страуса, буйвола и многих других.

Гости выбирают мясо и соус с огромной двухъярусной подставки, а официанты отрезают его мечом. Количество мяса не ограничено. Когда гость уже не может есть, он опускает белый флаг в центре стола, показывая, что он сдается. Потом официанты приносят кофе и десерт для тех, кто готов на этот решительный шаг.

В ресторане есть зона для мероприятий, свой сад, детская площадка, галерея африканского наследия и даже вегетарианское меню. Декор — тропические растения и ручейки, текущие вокруг столов. Если у вас день рождения, персонал соберется вокруг вашего стола с барабанами и споет кенийскую песню «Джамбо Бвана» или «Акуна Матата» (нет, не ту, которая звучит в мультфильме «Король Лев»).

Как попробовать

Ресторан Carnivore находится недалеко от аэропорта Уилсон в Найроби на Лангата-роуд. Комплексный ужин с неограниченным количеством мяса и множеством других блюд стоит 3600 кенийских шиллингов (36 долларов).



В ресторане Carnivore мясо жарят на мечах масаи

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК БЕГУНОВ

МУРСИК • КЕНИЯ

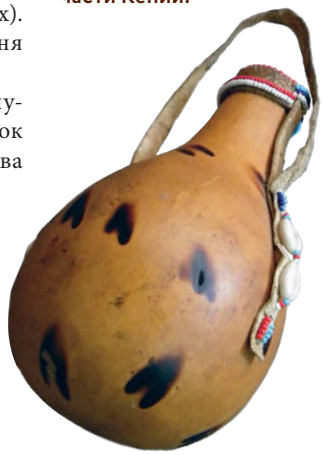
У кенийцев — репутация отличных бегунов на длинные дистанции. Когда они возвращаются домой с трофеями и мировыми рекордами, они должны сделать глоток мурсика, традиционного кисломолочного напитка.

Мурсик — неотъемлемая часть культурного наследия народа календжин, подарившего миру много известных кенийских бегунов. Этому кисломолочному напитку, символу легкой атлетики страны, больше 300 лет. Вероятно, раньше это был способ сохранить молоко. Чтобы приготовить мурсик, молоко (обычно коровье, но иногда козье или овечье) кипятят и после остывания наливают в тыкву, которая выложена углем от деревьев, богатых танином (раньше в молоко добавляли еще и кровь животных). Тыкву запечатывают и оставляют в сухом и прохладном месте на три дня минимум, чтобы молоко забродило.

Древесный уголь придает напитку уникальный дымный аромат и голубоватый цвет, все это очень ценят местные любители мурсика. Напиток получается мягким и кислым, но вкус во многом зависит от коры дерева и качества исходного молока.

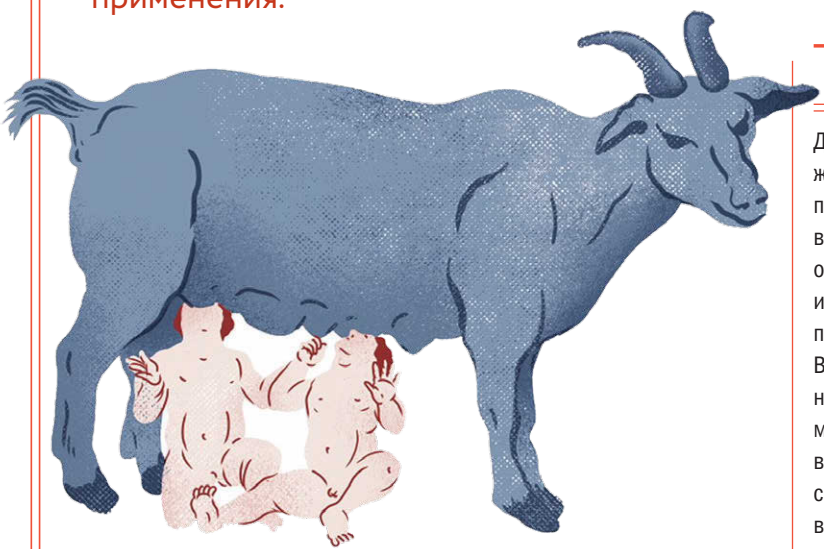
Как попробовать

Мурсик можно попробовать в небольших ресторанах в окрестностях города Элдорет (который часто называют «домом героев») в западной части Кении.



МОЛОКО

Независимо от того, произведено молоко людьми или получено от животных, оно имеет репутацию натурального продукта. Оно идеально для маркетинга, науки и нетрадиционных методов применения.



Животные-кормильцы

Мифологических братьев Ромула и Рема традиционно изображают под выкормившей их волчицей, чтобы придать фольклорную дикость основанию Рима. Но животные, выкармливающие людей, — не гипербола. В древней Европе, если у матери не хватало молока или она бросала ребенка, его могла выкормить самка животного. Известно, что представители коренного народа койхой в Южной Африке привязывали младенцев к козам, чтобы они пили молоко. В XVIII–XIX веках, с распространением сифилиса, козы были даже безопасней людей, поэтому европейские учреждения для подкидышей использовали в качестве кормилиц специально обученных коз.

Обезжиренное молоко

До Второй мировой войны обезжиренное молоко было только побочным продуктом производства масла. Мутные жидкие отходы скармливали животным или сливали в ручьи, где они прокисали и привлекали мух. В 1920-е американские молочные фермы пахли скисшим молоком. Вместо того чтобы вкладываться в дорогостоящую систему очистки, производители вместе с химиками-органиками пытались превратить побочный продукт в нечто пригодное для питья. В результате получилось обезжиренное молоко. Сначала его выпускали в виде порошка; расцвет пришелся на военное время, молоко тоннами отправляли на передовую. Позже обезжиренное молоко стали позиционировать как диетическое. Такая репутация сохраняется у него по сей день.

Молоко, которое и так любили на протяжении веков, стали считать полезным



Кумыс

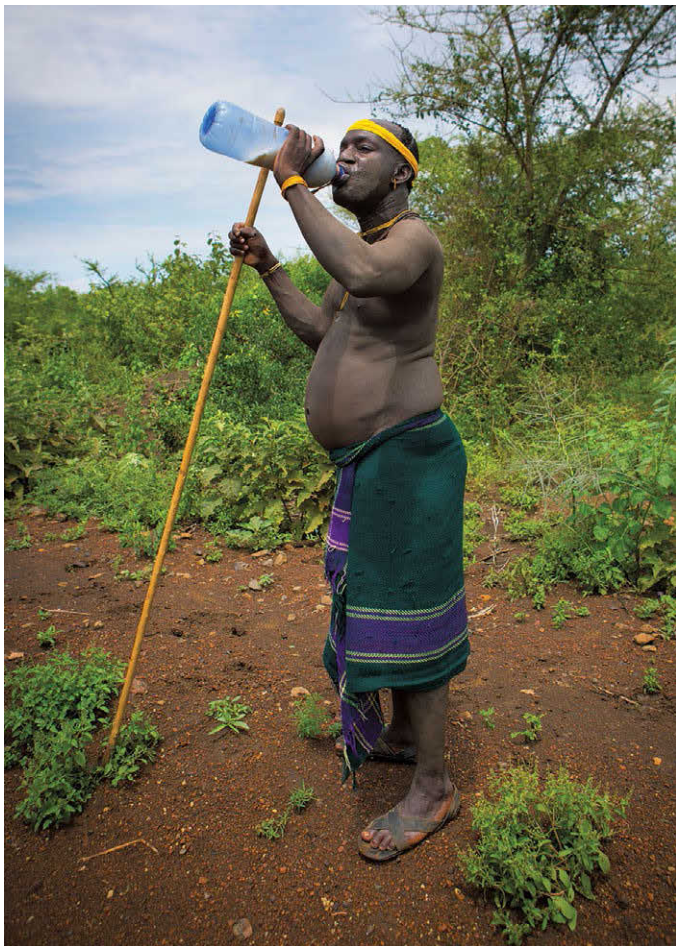
Даже Чингисхан вырос на молоке. Легендарный полководец пил традиционный кисломолочный напиток центральноазиатских степей — кумыс. Готовят его, перемешивая богатое сахаром кобылье молоко до тех пор, пока оно не приобретет кислый и слегка алкогольный вкус — нечто среднее между игристым вином и сметаной. Без брожения кобылье молоко содержит так много лактозы, что действует как слабительное. Во времена Чингисхана кумыс часто перемешивали в контейнере, привязанном к скачущей лошади, сегодня же его взбивают в бочке или чане, как масло. В Центральной Азии чашка кумыса — не только жест гостеприимства, но и лекарство от любых



недугов. Там даже есть «кумысные оздоровительные курорты»: домики в горах, куда люди (даже неизлечимо больные) приезжают пить кумыс и очищать организм.

Молоко поможет набрать вес для конкурса

Чтобы отпраздновать Новый год, эфиопское племя боди выбирает по одному неженатому мужчине из четырнадцати кланов для участия в конкурсе толстяков Ka'el. Для подготовки участники уединяются на полгода, питаются смесью коровьего молока и крови, чтобы набрать как можно больший вес. Боди считают корову священным животным, а ее молоко — ценной пищей. В день соревнований мужчины, набравшие вес, наконец выходят из хижин. Их ждут физические упражнения. Обнаженные и вымазанные глиной и пеплом мужчины часами бегают под бдительным присмотром старейшин. Самый выносливый становится толстяком года и героем деревни.



Участники церемонии Ka'el шесть месяцев набирают вес перед важным конкурсом

ВЫМИРАЮЩИЙ ЯЗЫК

рыбаков озера Киву

Вечером перед закатом группа рыбаков выходит из зеленых террасных холмов Кибуйе в Руанде, садится в лодки и плывет к центру озера Киву на границе Руанды и Демократической Республики Конго. Они отправляются в путь группами по три лодки, которые скреплены длинными эвкалиптовыми ветками, перекрещенными для баланса. Включены подводные газовые фонари и натянуты сети для ловли самбазы, маленькой рыбки, вкусом напоминающей тилапию, а видом — сардину. Яркий мигающий свет привлекает рыбу. Это красивое ночное зрелище.

Во время рыбалки некоторые мужчины поют на амаши, языке местных рыбаков. На нем говорят именно тут, на озере Киву, где живут рыбаки с семьями (национальный язык Руанды — киньяруанда, на нем говорит 93% населения). Вероятно, дело в том, что регион находится на границе Руанды и Демократической Республики Конго. Амаши — язык племени абаши на востоке Конго, исторически расположенного возле оживленного конголезского города Букаву на юге озера Киву. Амаши уже не основной язык Букаву, хотя им пользуются по обе стороны границы. В нем выделяют несколько диалектов, и если кто-то посторонний хочет научиться рыболовному делу, ему придется выучить основные слова и выражения на амаши.

Когда сети расставлены, фонари зажжены, а солнце садится, рыбаки могут расслабиться. Теперь у них есть несколько часов, пока не придет время вытаскивать сети с уловом; общаются они все это время на амаши.

Рыбаки переживали о том, что амаши может исчезнуть, поэтому записали амасаре — песни рыбаков. Чаще всего они поют их вместе, когда гребут и устанавливают сети. Каждый вечер они по очереди исполняют любимые песни кого-то из рыбаков. И хотя тексты разные, в них часто звучит: «Будь сильным» и «Да хранит нас Бог». Некоторые песни славят Бога и содержат молитвы о благополучии семьи и хорошем улове. Рыбак медленно заводит свою песню, а остальные присоединяются.



КАПЕЛЬКА МАСЛА ЧИЛИ

АКАБАНГА • РУАНДА

Ярко-оранжевый соус акабанга настолько острый, что рабочие готовят его в специальных масках. Обычно его пакуют в маленькие пластиковые бутылочки-пипетки, чтобы строго контролировать дозировку. Его острота составляет 150 000 единиц по шкале Сковилла (для сравнения: острота перца халапеньо — 5000 единиц).

За последние несколько десятилетий этот огненно-острый соус приобрел бешеную популярность, причем случайно. В начале 1980-х молодой руандийский торговец Сина Жерар продавал мандаци (жареные пончики) со своего придорожного лотка. Чтобы как-то выделиться, он решил сделать к ним особую заправку — масло чили из спрессованного местного перца сорта «шотландская шляпа». Жерар назвал свой соус акабанга, в переводе с языка киньяруанда — «секрет». Вскоре невероятно острое, но вкусное масло чили привлекло покупателей. Сегодня акабанга — культовая приправа Руанды, а маленькие бутылочки удобно носить в кошельке или кармане.

Как попробовать

Акабангу можно купить в магазинах Кигали (столицы Руанды) или заказать онлайн.



ПИОНЕР ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

СИНА ЖЕРАР

Родился в 1963 году

Первым бизнесом Сины Жерар был придорожный киоск с хлебом и пончиками. Затем он расширил ассортимент до свежевыжатого сока из плодов, собранных в семейном саду. А потом появился акабанга — острый соус, который стал хитом и дал ему возможность развивать бизнес.

Сегодня Сина Жерар — фермер-свиновод, торговец древесиной, владелец пекарни, супермаркета, производитель специй, филантроп и миллионер. Все его предприятия находятся в Руанде, это его принципиальная позиция и вклад в экономику страны. Жерар — самоучка, который всего добился сам, и у него нестандартный подход. Например, в свинарнике играет музыка (смесь R&B, рэпа и местных хитов): Жерар считает, что она делает свиней более счастливыми и плодовитыми. В качестве доказательства он провел эксперимент: группа свиней, которая не слушала музыку, имела худшие показатели по откорму и размножению. Жерар также делает вино, но не обычное, а из клубники, яблок, винограда и даже бананов.

Он стал миллионером благодаря острому соусу и сохраняет деньги, знания и сельскохозяйственные инновации в стране, где разбогател. Его цель — помочь соотечественникам, 75% из которых занимаются сельским хозяйством. Он раздает семена и удобрения местным фермерам, учит их следить за урожаем, покупает их продукты, которые перерабатывает на своих заводах.

Сам Жерар до сих пор живет в родном городе Ньирангарама. Он организовал офис там же, где когда-то продавал пончики. Жерар построил первую в городе бесплатную школу, чтобы потом ученики могли прийти к нему на работу. А его знаменитый соус акабанга все еще производят в Ньирангараме, но уже в промышленных масштабах.

ПОСЛЕДНИЙ НЕЗАВИСИМЫЙ МОЛОЧНЫЙ БАР

KURUHIMBI • РУАНДА

Как попробовать

Бар Kuruhimbi находится по адресу: KN 204 St. 14. Там принимают только наличные. График может меняться, но обычно бар работает ежедневно с 06:30 до 21:00.



Kuruhimbi — один из самых популярных баров Кигали. Но здесь вам не подадут спиртное — только молоко. Руандийский молочный бар расположен в окрестностях Кимисагара, и это одно из последних таких заведений.

Молоко наливают в кружки из большого металлического чана и подают горячим или холодным. Икивугуто — традиционный местный густой кисломолочный напиток, похожий на йогурт с пробиотиками, в этом баре он самый вкусный. В него можно добавить мед, сахар или какао.

Бар вмещает не более десяти человек, но посетители там надолго не задерживаются. Обычно они выпивают пол-литра молока или берут канистру навынос. Kuruhimbi — популярное место, где утром и после обеда собираются жители окрестных домов. Собственники бара живут здесь уже несколько десятилетий, а молоко закупают у местных фермеров.

Молочные бары уникальны для Руанды. Когда сельские жители начали оставлять хозяйства и коров ради городской жизни, такие заведения помогли руандийцам сохранить связь с их традициями.

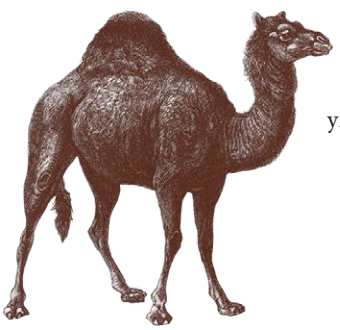
Но независимые молочные бары Кигали постепенно вытесняются государственной сетью Inyange. Kuruhimbi — один из немногих выживших местных молочных баров.

СВАДЕБНОЕ БЛЮДО ИЗ ВЕРБЛЮДА

МУКМАД • СОМАЛИЛЕНД

Как попробовать

Мукмад можно купить на рынке Харгейсы, столицы Сомалиленда, но, чтобы попробовать развязать xeedho, придется породниться с семьей из северного Сомали.



Мукмад — сомалийский вариант вяленого мяса джерки. Чтобы приготовить его, мясо сначала нарезают тонкими полосками, высушивают на солнце, затем крошат кубиками и обжаривают во фритюре. Оно выходит соленым и хранится больше года. Изначально мукмад из верблюда (иногда из говядины) был едой сомалийских кочевников, сейчас это символическое свадебное блюдо.

Для свадьбы верблюжье вяленое мясо мукмад помещают в сосуд из дерева и кожи под названием ксидхо (его готовит семья невесты). Затем сосуд заворачивают в белую ткань, перевязывают веревкой и дарят жениху и его семье. На седьмой день после свадьбы члены обеих семей собираются вместе, и родственник жениха должен развязать узлы. Если не получится, семья невесты имеет право потребовать ее обратно, а репутация жениха и его семьи пострадает. Если ксидхо удалось открыть, оттуда достают контейнер поменьше из затвердевших фиников, в котором и лежит мукмад. Вяленое мясо раздают гостям, и тогда уже можно по-настоящему праздновать свадьбу.

КОНФЕТЫ ИЗ СЕМЯН БАОБАБА

УБУЮ • ТАНЗАНИЯ



Если вы попробуете конфету из баобаба, это сразу будет видно по красному языку, губам и пальцам. Для ее приготовления богатые питательными веществами семена баобаба (с натуральным цитрусовым ароматом) покрывают красным сахарным сиропом с добавлением соли, черного перца, кардамона и ванили. Когда рассасываешь конфету, чувствуешь по очереди кислый, острый и сладкий вкусы, а еще внутри есть косточка.

Как попробовать

Babu Issa — производитель конфет из баобаба, купить их можно на островах Занзибар и Пемба, а также на материковой части Танзании. 300 г конфет стоят 1000 танзанийских шиллингов (примерно 44 цента).

РЕСТОРАН НА ОСТРОВЕ ПРИЛИВОВ

РЕСТОРАН THE ROCK • ТАНЗАНИЯ

Ресторан The Rock стоит на вершине невысокой скалы недалеко от восточного побережья острова Унгуджа архипелага Занзибар. Во время отлива ресторан словно парит над пляжами Мичамви и Пингве, а во время прилива превращается в остров. В зависимости от приливов и отливов гости могут добраться до него пешком или на лодке.

В ресторан ведет деревянная лестница. Уютная комната вмещает двенадцать столиков, крыша сделана из пальмовых листьев. Из ресторана открывается потрясающий вид на Индийский океан, особенно во время прилива, когда задний дворик окружен бирюзовой водой. В The Rock подают обед и ужин, столик лучше бронировать заранее.

В основе меню — европейская кухня с местными морепродуктами и домашними макаронными изделиями, но в каждом блюде чувствуется занзибарский колорит. Например, карпаччо из рыбы подают с кокосом, лаймом и перцем чили. К десертам предлагают мороженое с необычными специями. Говядину, овощи и приправы выращивают неподалеку.

Цены тут выше, чем в других местах Занзибара. Ресторан спонсирует фонд Kichanga Foundation, занимающийся вопросами устойчивого развития, а также проблемами сортировки и переработки отходов.

Как попробовать

The Rock предлагает два времени для обеда (в 12:00 и 14:00) и два — для ужина (в 16:00 или 18:00), по предварительной брони.

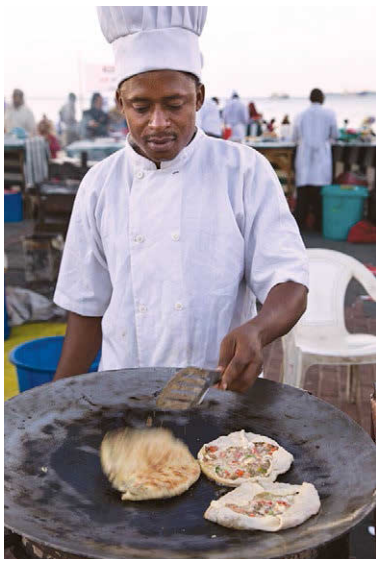


ЛОДКА, ПОЛНАЯ БЛИНОВ

ЗАНЗИБАРСКАЯ ПИЦЦА • ТАНЗАНИЯ

Как попробовать

Цена овощной пиццы — примерно 4000 танзанийских шиллингов (2 доллара), а пиццы с морепродуктами — 15 000 танзанийских шиллингов (7,5 доллара). Вкусная пицца на ночном рынке парка Фородхани.



Повар готовит занзибарскую пиццу в Каменном городе парка Фородхани

Занзибарская пицца — вольная интерпретация классической. Она далека от оригинала, но на островах Унгуджа и Пемба очень популярна. Занзибарская пицца больше похожа на пикантный блинчик с поразительным числом начинок. Авокадо с кальмарами и помидором, лобстер с сыром, овощи с яйцом и майонезом, «сникерс» с бананом и шоколадной пастой — возможные начинки для такой пиццы.

Кусок теста раскатывают, кладут сверху еще один, поменьше, насыпают столько мяса, специй, овощей или сладостей, сколько пожелает клиент. Стороны складывают и обжаривают в топленом масле на горячей таве (большая сковорода). Начинка получается горячей, а корочка хрустящей. Дальше пиццу выкладывают на бумажную тарелку и поливают острым соусом из манго и чили.

На островах Унгуджа и Пемба много мест, где можно попробовать занзибарскую пиццу. Этот популярный поздний ужин примерно тридцать лет назад открыл повар Хаджи Хамиси. Его вдохновил яичный чапати (омлет с мясом). Занзибарская пицца напоминает также найробийский мясной хлеб mkatewanyama и мутабак (фаршированные блины на гриле), который готовят в Саудовской Аравии, Ираке, Йемене и Индии. Но занзибарская пицца отличается уникальным соусом и многочисленными вариантами начинки.

ЯИЧНЫЙ ОМЛЕТ

РОЛЕКС • УГАНДА

Как попробовать

Ежегодно в Кампале (обычно в августе) проходит фестиваль, куда тысячи людей собираются, чтобы насладиться ролексом всех размеров и вкусов.



Подойдите к любому уличному киоску в Уганде, произнесите: «Яичный рулет», — и вам дадут омлет ролекс. Это горячее блюдо из взбитых яиц, приготовленных на углях и завернутых в свежеиспеченный хлеб чапати. Продавцы ролекса часто стоят под красочными зонтиками. Вы можете попросить их добавить в омлет лук, помидоры или капусту. Но если вы только что были на рынке и у вас есть что-то особенное (например, авокадо), услужливые продавцы приготовят для вас эксклюзивный омлет из ваших продуктов. В Уганде ролекс едят весь день и даже ночью.

Возрождение искусства игры на тыквенных трубах бигвала

Бигвала — музыка Королевства Бусога, одной из традиционных монархий Уганды. На местном языке сога «бигвала» — термин, обозначающий и музыку, и танец, и инструменты: пять труб разного размера из тыквы. Навыки игры на них и вся традиция были практически потеряны для истории.

Много веков трубы бигвала считались королевским инструментом, они звучали на всех важных событиях королевства. Но это и музыка простых людей: мужчины бьют в барабаны, создавая ритм, трубы звучат плавно и глубоко, а женщины водят хоровод вокруг.

В 1966 году премьер-министр Уганды Милтон Оботе принял новую конституцию, упразднившую королевства и запретившую бигвала. Традиционные монархи были очернены, а за королевскую музыку могли и арестовать, поэтому исполнители бигвала ушли в подполье. Когда президент Йовери Мусевени в 1990-х восстановил королевства, музыкальная традиция была на грани исчезновения.

В 2005 году угандийский ученый Джеймс Исабирье Мугоя решил возродить музыкальную традицию среди молодого поколения. Благодаря ему бигвала вошла в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, нуждающегося в охране. Исабирье хотел научить молодежь играть на трубах, но обнаружил, что семена нужных тыкв утрачены.

Исабирье организовал лидеров общин для поиска семян по всей стране. Они проехали сотни километров на мотоцикле, прежде чем нашли женщину, в доме которой был нужный им тип тыквы. Внутри оказалось 36 семян; их посадили, чтобы вырастить новое поколение тыквенных труб.

В 2013 году было всего четыре мастера бигвала, но с 2015 года при поддержке ЮНЕСКО более ста молодых людей из разных деревень региона Бусога прошли обучение по изготовлению тыквенных труб (их выращивают, сушат месяц, а затем клеят из них трубы разной длины) и исполнению на инструментах бигвала. Новое поколение музыкантов уже выступало на коронации и других мероприятиях, посвященных королю. Так что сейчас молодые угандийцы продолжают древнюю музыкальную традицию, которая была под угрозой.



Музыкант Эймс Лугуголе (слева) с другом и тыквенными инструментами бигвала

САМЫЙ БОЛЬШОЙ СЪЕДОБНЫЙ ГРИБ В МИРЕ

ТЕРМИТОМИЦЕС ТИТАНИЧЕСКИЙ • ЗАМБИЯ

В Замбии, где грибы — важная часть культуры, особенно ценят термитомицес титанический. Это самый большой в мире съедобный гриб, размер его шляпки может достигать 91 см. Название «термитомицес» указывает место, где растет гриб: внутри термитника. Он вступает в симбиоз с насекомыми: растет на фекалиях термитов, расщепляет растительный материал, которым они питаются, а термиты едят разложившуюся грибную ткань. Эти огромные грибы растут в сезон дождей, у них пикантный дымный вкус и мясистая текстура.



Как попробовать

Mutinondo Wilderness Lodge в Калонже предлагает клиентам выезды со сбором грибов, но учтите, что растут они только в зимний сезон дождей.

ЮЖНАЯ АФРИКА

ПЕЧЬ ИЗ ГНЕЗД НАСЕКОМЫХ

ПЕЧИ ИЗ ТЕРМИТНИКОВ • БОТСВАНА



Печь из термитного кургана

Термиты — отличные строители. Они сооружают земляные насыпи высотой до 9,1 м. На самом деле насекомые не живут внутри этих сооружений. Прочные, но пористые башни служат для них «легкими», выпуская углекислый газ и впуская кислород.

В некоторых уголках Африки, Австралии и Южной Америки эти впечатляющие постройки служат уличными печами для хлеба и пиццы (раньше на них еще готовили мясо — от эму до змеиного). Прежде чем сделать из термитника печь, нужно убедиться, что насыпь заброшена. Затем необходимо вы́резать отверстие у основания холма, набить его газетой, развести огонь и подождать десять минут. Остается положить внутрь мясо, и через час ужин будет готов.

Как попробовать

Агентство African Horseback Safaris в Ботсване проводит конные экскурсии с остановкой на пиццу из термитной печи.

Охоться, как племя сан

ПРОБЕЖКА ПЕРЕД ЕДОЙ

В жаркие дни мужчины племени сан отправляются на пробежки длиной 32 км по пустыне Калахари. Возможно, они последние в мире, кто упорно занимается первобытной охотой. Они пешком преследуют антилопу, буквально изматывая добычу и проходя огромные расстояния.

Племя сан давно живет в Калахари. Там эти люди охотятся и ведут традиционный полукочевой образ жизни, что во многом обусловлено нехваткой воды. И когда выходят на охоту, они следуют правилам тысячелетней давности.

ВРЕМЯ. Самое подходящее время для охоты — когда животное максимально ослаблено: в разгар жарких дней, после полнолуния, когда оно устало после бессонной ночи, или в сухой сезон, когда меньше еды.

ВЫСЛЕЖИВАНИЕ. Охотники племени сан — опытные следопыты: даже когда нет явных следов животных, они представляют себя антилопой и пытаются предугадать ее действия.

ИНВЕНТАРЬ. Охотники берут с собой много вещей для ночевки в пустыне: одеяло, палки для костра, емкости с водой. У них наготове небольшие луки (наконечники стрел пропитаны ядом из личинок местного жука) и копья. Они работают в небольших группах и подают друг другу сигналы руками. Обычно выбирают одного охотника, который совершит последний рывок и пронзит животное копьем.

Колонизация и пренебрежение к природе изменили образ жизни племени сан. Скважины истощают и без того скудные запасы воды, владельцы ранчо установили заборы, которые препятствуют миграциям антилоп гну и других животных, во многих районах запрещена охота. А еще охотники жалуются, что молодежь не обучается их традиционным навыкам.





ДИКИЙ АРБУЗ

ЦАММА • НАМИБИЯ

Для племени охотников-собирателей сан на юге Африки сезон охоты становится гораздо лучше из-за растущего в пустыне дикого арбуза цамма. Благодаря питательным семенам и высокому содержанию воды в мякоти человек может продержаться на такой диете больше шести недель (миссионер и исследователь XIX века Давид Ливингстон писал о племенах юга Африки, которые могут несколько месяцев есть только цамму).

Цамма относится к виду Citrullus ecirrhosus, или Namib tsamma. Впервые эти многолетние растения начали культивировать в Африке сотни лет назад. Если они посажены в сезон дождей, то могут прорасти уже через неделю. Опыляют их обычно пчелы и мухи. Снаружи цамма выглядит как арбуз, но внутри мякоть светло-зеленая. Некоторые плоды чуть сладкие, но большинство из них безвкусны.

Племя сан нашло применение всем частям цаммы: мякоть сушат и варят из нее рагу, богатые белком семена обжаривают, перемалывают в муку или делают масло (для приготовления пищи и увлажнения кожи), листья готовят как шпинат.

Как попробовать

Цамма дикая растет в пустынях Намиб и Калахари.

БУХАНКА ХЛЕБА С КАРРИ

БАННИ-ЧАУ • ЮЖНАЯ АФРИКА

Банни-чау, или просто банни (либо бани) — буханка мягкого белого хлеба, до краев наполненная карри. Блюдо впервые появилось в большой индийской общине в Дурбане (ЮАР). Одни говорят, что его изобрело племя баниас и название было баниас-чау. Другие считают, что работники сахарных плантаций придумали такой дешевый способ транспортировки обеда. Третьи утверждают, что это придумка кедди, помощников игроков в гольф, которые не могли прерваться на обед.

Какой бы версии вы ни поверили, блюдо появилось в середине XX века, во времена расовой сегрегации в ЮАР. С 1948 года как индейцам, так и темнокожим южноафриканцам был запрещен вход во многие заведения, в том числе рестораны, а банни-чау стала дешевой едой, которую можно передать через окно и для которой не нужны столовые приборы (они тоже делились на наборы для белых и темнокожих). Со временем банни-чау стали заказывать по желанию, а не от необходимости.

Банни-чау обычно заказывают исходя из количества белка и хлеба: например, если вы потребуете «четверть баранины», вам подадут четверть буханки с карри из баранины. Отрезанная часть буханки подается вместе с заказом, ее удобно макать в блюдо. Посуду не используют, банни-чау нужно есть быстро, пока хлеб не размок.

Как попробовать

Ресторан Canecutters в Дурбане знаменит своим банни-чау. Можно заказать четверть или половину буханки с карри из баранины, курицы, креветок или овощей.



МОЛОЧНЫЙ ТАРТ

МЕЛЬКТЕРТ • ЮЖНАЯ АФРИКА

Как попробовать

27 февраля — Национальный день мелькterта. Купить его можно в пекарнях по всей стране, десятки рецептов есть в интернете. Вкусный мелькterт продают в южноафриканской сети магазинов Checkers.

Когда в XVII веке голландские колонизаторы прибыли на мыс Доброй Надежды, многие из них стали молочными фермерами. Из домашнего молока они готовили пирог с заварным кремом — мелькterт. Сейчас это популярный южноафриканский десерт, его можно встретить в супермаркетах, пекарнях, на церковных мероприятиях и праздниках. Это простое, но неподвластное времени сочетание: нежный заварной крем с ароматом ванили в «скорлупе» из песочного или слоеного теста, охлажденный и посыпанный корицей перед подачей. Рецепт быстрый и простой, но у каждой семьи он свой.



Мелькterт

На 2 порции

КОНДИТЕРСКАЯ КОРОЧКА

140 г сливочного масла комнатной температуры
½ стакана сахара (100 г)
2 яйца
2¼ стакана муки (270 г)
2 ч. л. разрыхлителя (8 г)
Щепотка соли

НАЧИНКА

4½ стакана молока (1 кг)
3 ст. л. масла (40 г)
3 яйца
¾ стакана сахара (150 г)
3 ст. л. крахмала (20 г)
3 ст. л. муки (20 г)
1 ст. л. ванили (10 г)

ТОПИНГ

2 ст. л. сахара (25 г)
1 ч. л. молотой корицы

1. Разогрейте духовку до 200 °C.

2. Для корочки: взбейте сливочное масло и сахар, добавьте яйца, перемешайте. Добавьте муку, разрыхлитель и соль, перемешивайте до получения теста. Разделите его пополам и разложите обе половины по тарелкам диаметром примерно 23 см. Проколите корочку вилкой по периметру и запекайте 10 минут, после чего дайте тесту остыть.

3. Для начинки: смешайте молоко с маслом в средней кастрюле и нагревайте, помешивая, на среднем огне, пока масло не растает. Оставьте остывать на 10 минут.

4. В большой миске смешайте яйца с сахаром, крахмалом, мукой и ванилью, хорошенько взбейте. Не переставая взбивать, медленно влейте полстакана горячей молочной смеси. Добавьте оставшуюся часть, но по полстакана за раз и не переставая взбивать (при медленном добавлении горячего молока создается и поддерживается правильная температура общей смеси).

5. Вылейте смесь для заварного крема в кастрюлю и поставьте ее на средний огонь. Постоянно взбивайте примерно 8 минут, пока крем не загустеет.

6. Вылейте загустевший заварной крем в предварительно запеченные оболочки пирога. Смешайте сахар с корицей и посыпьте его.

7. Дайте ему полностью остыть и уберите в холодильник.

ГУСЕНИЦЫ МОПАНЕ

МОПАНЕ • ЗИМБАБВЕ

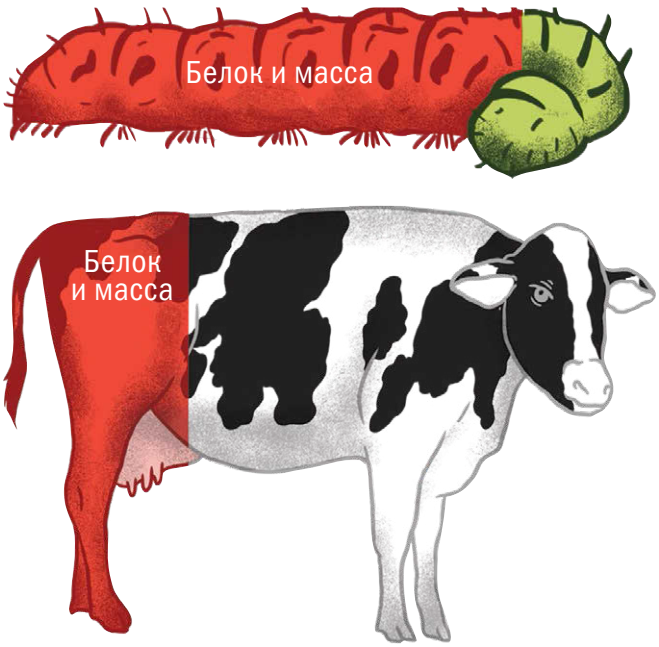


Как и во многих других странах, в Зимбабве востребованы жуки. После сезонных дождей (с ноября по январь) местные наперегонки собирают урожай из «червей», а на самом деле гусениц бабочек-павлиноглазок (Gonimbrasia belina). Практически всю жизнь гусеницы проводят на мопане, дереве с листьями в форме бабочек, которое растет в некоторых уголках Южной Африки. Их личинки с момента вылупления питаются яйцами, которые насекомые откладывают на листьях дерева. Когда личинки наедаются и вырастают до 10 см, они считаются созревшими; тогда их можно собирать.

Личинка мопане содержит втрое больше белка, чем говядина той же массы. Опытный человек может собирать по 25–50 кг личинок каждый день. После сбора каждую из них раскрывают с одной стороны и сжимают, чтобы удалить ярко-зеленую массу полупереваренных листьев и внутренностей. Опустошенные тушки сушат, а затем коптят, жарят или маринуют. Богатые белком личинки жизненно важны для экономики страны. Вкус может разниться, но в основном он землистый и растительный, некоторые даже сравнивают его со вкусом хорошо прожаренного стейка. Однако, по сравнению с той же говядиной, личинки мопане не требуют особых ресурсов: чтобы довести 1 кг до съедобного состояния, нужно всего 3 кг листьев мопане.

Как попробовать

Личинок мопане можно найти по всему Зимбабве, особенно в столице Хараре, где их продают из корзин. Их даже можно заказать онлайн.



ОГРОМНЫЙ ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД

КОКО-ДЕ-МЕР • СЕЙШЕЛЫ

Как попробовать

Поскольку коко-де-мер под угрозой исчезновения, не рекомендуем покупать его. Правительство Сейшел разрешает продавать немного несъедобных семян в качестве сувениров, но стоят они сотни долларов, у них должна быть голографическая наклейка и разрешение на экспорт. Найти их можно в магазинах рядом с пляжем «Анс Лацио» на острове Праслен.

У необычной пальмы коко-де-мер самые большие семена. Они могут достигать веса 27 кг, а формой напоминают стройные женские ягодицы. В 1881 году их обнаружил британский генерал Чарльз Гордон. Он решил, что коко-де-мер — древо познания, а его семя — легендарный запретный плод.

Пальмы коко-де-мер очень редкие, они растут всего на двух островах Сейшельского архипелага у побережья Восточной Африки. Международный союз охраны природы (МСОП) классифицирует вид как находящийся под угрозой исчезновения. Правительство строго следит за деревьями, а те, на чьей земле они растут, должны следовать определенным правилам. Семена можно подарить, обменять или съесть, но нельзя продать.

Некоторые плоды коко-де-мер содержат молочное желе, вкусом напоминающее сладкий кокос с цитрусовым оттенком, а текстурой — турецкую сладость. К сожалению, аромат пропадает, когда растение созревает, а если собрать молодые плоды, новое дерево уже не посадишь, поэтому мало кто пробовал свежее натуральное желе. Зрелые плоды часто продают как сувениры, а мякоть сушат и отправляют за границу: например, в Китай или Гонконг, где их используют в медицине. За многие века это соблазнительное на вид семя приобрело мифический статус: римские императоры и европейские короли ценили его скорлупу, а мякоть использовали как афродизиак, отбеливатель для кожи и даже ингредиент для сиропа от кашля.

Защитники природы опасаются, что из-за позиционирования плода как фрукта погибнет вся популяция деревьев, а пока вы еще можете увидеть семена своими глазами.

Коко-де-мер растет лишь на двух из Сейшельских островов



Океания

АВСТРАЛИЯ • НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ
ОСТРОВА ТИХОГО ОКЕАНА



АВСТРАЛИЯ

УЖИН В ВАГОНЕ ИСТОРИЧЕСКОГО ПОЕЗДА «ГАН»

РЕСТОРАН QUEEN ADELAIDE • АВСТРАЛИЯ



В поезде «Ган» подают местные деликатесы на протяжении 3000-километрового путешествия по центральной части Австралии.

Как попробовать

Путешествие на поезде «Ган» — недешевое удовольствие. Стоимость ночной поездки — от 1099 австралийских долларов. Но иногда, когда поезд стоит на станции, ресторан открывают для всех желающих.

Поезд «Ган» проезжает около 3000 км по центральной части Австралии, в нем подают блюда местной кухни.

Queen Adelaide («Королева Аделаида») — ресторан с белыми скатертями в вагоне поезда «Ган», который пересекает Австралию с севера на юг. Меню вдохновлено местной флорой и фауной: колбаса из крокодила, стейк из кенгуру, рыба баррамунда на гриле, томаты «буш» и блины с квандонгом (диким персиком).

Чтобы занять столик, нужно купить билеты на поезд. Путешествие может быть любой продолжительности: от ночной прогулки из Дарвина в Элис-Спрингс до двухнедельной трансконтинентальной поездки из Аделаиды в Дарвин и обратно. Меню каждый день разное, часто оно отражает кулинарные традиции мест, которые проезжает поезд. Например, на севере подают карри из буйвола (завезен на северную территорию страны в XIX веке), а на юге — баранину с острова Кенгуру (природный заповедник на юго-западе Аделаиды).

В зависимости от маршрута путешественники могут также побывать на животноводческой ферме или под землей вместе с добытчиками опалов в Кубер-Педи.

УДИВИТЕЛЬНАЯ СОЛОМКА

ТИМ ТАМ (TIM TAM SLAM) • АВСТРАЛИЯ

В 1958 году лошадь по кличке Тим Там выиграла скачки в Кентукки, а шесть лет спустя австралийский производитель Рон Арнот назвал в ее честь свое печенье. Вдохновило его британское кондитерское изделие Penguin, поэтому в Tim Tam два печенья, сливочная начинка и шоколадная глазурь. Благодаря этой структуре лакомство превращается в съедобную соломинку.

Если откусить противоположные концы печенья, можно втянуть жидкость (обычно чай или кофе). Она растворяет сливочную начинку, и в ней образуется отверстие. Чтобы печенье не развалилось, лучше не медлить, а засунуть его целиком в рот; это и называется slam («захлопнуть»). Мода на Tim Tam Slam быстро распространилась по всему миру. По словам астрофизика Нила Деграсса Тайсона, это ощущение — самое необычное из всех, что вы когда-либо испытывали, поэтому вам точно захочется его запомнить.

Как попробовать

На сайте печенья Tim Tam есть удобная функция по поиску магазина рядом с вами.



Печенье Tim Tam как соломинка, но только если откусить его с обоих концов

ПОСЛЕДНИЕ ЧИСТОКРОВНЫЕ ЛИГУРИЙСКИЕ ПЧЕЛЫ

ПЧЕЛИНЫЙ ЗАПОВЕДНИК НА ОСТРОВЕ КЕНГУРУ • АВСТРАЛИЯ

В 1880-е на остров Кенгуру в 16 км к югу от материка перебралась группа лигурийских «королев». Благодаря мягкому средиземноморскому климату и дикой природе он стал идеальным домом для этих требовательных особ — пчел.

Сегодня здесь обитают последние чистокровные лигурийские пчелы. Благодаря парламентскому акту 1885 года, объявившему остров пчелиным заповедником, насекомых обошли болезни и скрещивания. Посетителям запрещено привозить с собой мед, пыльцу, инструменты пчеловодства и других пчел, чтобы сохранить чистокровность обитателей и высокое качество меда.

Местный мед так же разнообразен, как и флора острова Кенгуру. Лигурийские пчелы питаются цветами эвкалипта и, как правило, производят мед с насыщенным ароматом и янтарным оттенком. Самый известный сорт — «эвкалиптовый кладокаликс» («сахарная камедь»), он светлее и мягче по вкусу, чем другие сорта, и более цветочный. Весной пчелы питаются такими цветами, как рапс и арктотека; у собранного с них меда очень нежный вкус.

Как попробовать

Остров Кенгуру открыт для посетителей, вы можете попробовать лигурийский мед и посетить пасеку одного из крупнейших производителей органического меда в Австралии Island Beehive.



МЕД

Мед — один из немногих продуктов с неограниченным сроком годности. Благодаря высокой кислотности, низкому содержанию влаги и наличию в составе перекиси водорода он обладает антибактериальными свойствами, поэтому его с давних времен использовали для лечения ран и бальзамирования тел. Но получение меда — изнурительный труд. Медоносная пчела живет всего шесть недель, за это время она производит каплю меда (1/12 чайной ложки, меньше грамма). Преодолевая большие расстояния, медоносные пчелы собирают нектар, а потом, вернувшись в улей, передают его друг другу и складывают в соты. Чтобы загустить нектар, пчелы машут крыльями, как маленькими веерами. Благодаря этому уходит влага. Теперь мед готов к выемке и употреблению.

Церковь Святого Георгия

В этой эфиопской церкви живут пчелы. Согласно местным преданиям они поселились тут сразу после окончания ее строительства, в V веке. С тех пор о пчелах заботятся служители церкви. Мед местных пчел считается священным, его используют для лечения и физических, и психических заболеваний. Назначает лечение главное духовенство, мед употребляют внутрь или мажут на кожу. Считается, что этот мед цвета темного янтаря с зернистой текстурой, сотами, воском и крошечными мертвыми пчелами помогает даже от проказы. Город Лалибэла к югу от церкви назван так в честь короля, имя которого значит «пчелы признают его власть».





Белый мед киаве

Киаве — мескитовое дерево, оно растет в Эквадоре и Перу. На Большой остров (Гавайи) его привезли в 1823 году. Оно вырастает до 18 м и цветет круглый год, давая пищу пчелам, которые вырабатывают редкий белый мед, гладкий и похожий на крем. На 99% он состоит из монофлоры: пчелы питаются исключительно нектаром цветков киаве. Одни говорят, что ощущают ментоловое послевкусие, другие — привкус ванили и миндаля.

Мед тупело

Мед тупело родом из заболоченного района Флориды, где растут эвкалиптовые деревья огичи тупело. Цветут они всего две-три недели в году, пчеловоды стараются доставить своих питомцев к ним даже в самые удаленные места для сбора нектара. Некоторые привозят ульи на грузовиках, другие на лодке или барже, чтобы добраться до самых уединенных деревьев болота. Мед тупело — фруктовый и маслянистый, с нотками груши и розы, его сладкий вкус вдохновил Вана Моррисона на песню Tupelo Honey.



Деревья огичи тупело во Флориде — отличные поставщики нектара для меда, а еще на них растет лайм

Ограждения из ульев

Такие заборы ставят на фермах в Африке и Индии для защиты от слонов. Укусы пчел очень болезненны, особенно для чувствительной внутренней стороны хобота; слоны их боятся. Даже жужжание заставляет их отступать, поэтому стена из ульев — эффективный барьер против неудержимых гигантов. Ограждения из ульев намного дешевле бетонных или электрических, а еще у них есть огромное преимущество — медоносные пчелы. Они опыляют посевы и производят достаточно меда, чтобы фермеры могли его продавать.



Изгороди из ульев на юге Кении надежно защищают урожай от слонов



Когда-то листья этих высоких деревьев ели динозавры

ГИГАНТСКАЯ СОСНОВАЯ ШИШКА

БУНИЯ • АВСТРАЛИЯ

Сосны буния-буния — легенда. Вероятно, этими высокими вечнозелеными растениями питались динозавры, а еще они веками были источником пищи аборигенов. Буния-буния родом из влажных тропических почв Квинсленда, она может достигать 46 м в высоту, а диаметр ее ствола — 1,2 м. Каждые несколько лет на ней вырастают шишки в форме яйца и размером с футбольный мяч. Каждая весит 10 кг и содержит от 30 до 100 съедобных орешков, покрытых шелухой.

Каждые три года аборигены устраивали массовые торжества в честь созревания орехов буния. Они забывали все свои разногласия, собирались вместе, торговали, заключали браки и лакомились орехами (их можно есть сырыми, жареными, вареными или измельчать в муку). Подобные фестивали исчезли в начале XX века, когда европейские колонизаторы переселили аборигенов в правительственные резервации и начали заготовку сосновой древесины.

Сегодня в горах Буния в Квинсленде по-прежнему находится крупнейший в мире лес огромных древних деревьев. Удивительный орех понемногу возвращается в кулинарию, его можно встретить на местных продовольственных рынках (прозванных «Буш Такер»), а скоро, возможно, возродится и традиционный фестиваль орехов.

Как попробовать

Something Wild, поставщик продуктов питания аборигенов на Центральном рынке Аделаиды, продает орехи буния.



Орехи буния — сухие и хрустящие, вкусом напоминают каштаны

ПРИБОР ДЛЯ ПОЕДАНИЯ СУХПАЙКА

ПРИБОР ДЛЯ ПОЕДАНИЯ СУХПАЙКА • АВСТРАЛИЯ

«Прибор для поедания сухпайка» (FRED — field ration eating device) — универсальное устройство для австралийских военнослужащих. Кто-то называет его великим изобретением, кто-то безделушкой или чертовски нелепым прибором для еды.

Прибор появился в начале 1940-х, и у него три функции: консервный нож, открывалка для бутылок и ложка. На одном его конце есть небольшое лезвие для прокола крышки и спиливания верхней части банки (эта функция считается самой толковой). В центре — открывалка для бутылок в форме крючка, а на противоположном конце расположена ложка, но слишком маленькая. Пользователи согласны, что прибор вскрывает сухпайки с военной точностью, но есть с его помощью совсем неудобно.

В 2020 году прибор все еще входил в сухпаек австралийских военных.

Как попробовать

Приборы FRED продаются в интернете, но оригинальные модели — ценное имущество для военнослужащих, так что с ними расстаются неохотно.

Попробуйте поесть суп такой ложкой



«Буш Такер»

Слово «абориген» происходит от латинских слов *ab* и *origine*, вместе они означают «с самого начала». Аборигены наряду с островитянами Торресова пролива были первыми жителями Австралии. Примерно 65 000 лет они жили за счет обширных местных ресурсов. Для тех, кто знает, где искать, Австралия — страна чудес со множеством малоизвестных, но съедобных и полезных продуктов.





ВИЧЕТИ ГРАБ

Эти толстые белые черви размером с большой палец — личинки древесной моли; их собирают в древесных корнях куста вичети. В личинках содержится примерно 15% белков и 20% жиров. У них хрустящая кожица и ореховый вкус. Обычно их насаживают на шампур и жарят на гриле. Измельченных личинок используют для лечения ожогов и ран.

ОРЕХ МАКАДАМИЯ

На Гавайях производят около 70% общемирового объема орехов макадамия. Согласно исследованию 2019 года все растения гавайской макадамии произошли от одного дерева в Квинсленде. Это удивительное генетическое однообразие делает культуру ореха уязвимой к болезням и изменению климата. Однако популяция дикой макадамии в Австралии относительно устойчива. Эти рассыпчатые и маслянистые орехи содержат минеральный марганец.

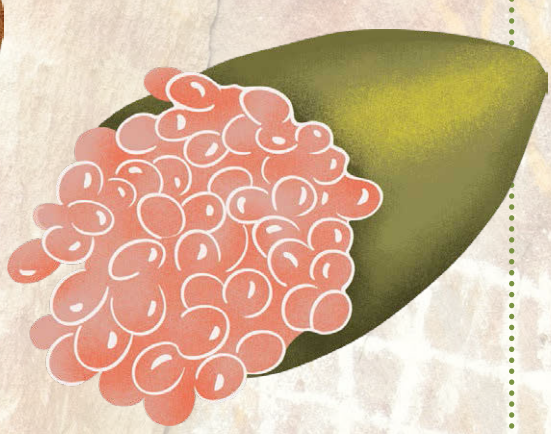
«ДО САМОГО КОНЦА»

Название этой колючей акации отражает ее самую яркую черту: она способна выдержать ужасную засуху, когда все вокруг засыхает, а значит, это очень ценное растение. Австралийские аборигены используют ее семена для приготовления тортов, а ее иголки обладают антисептическими свойствами: если их вставить в бородавку, она сморщится и засохнет.



ПАЛЬЧИКОВЫЙ ЛАЙМ

Внутри этого продолговатого микроцитруса есть крошечные, похожие на икру пузырьки, которые при жевании лопаются, выпуская терпкий сок. Эти изящные фрукты растут в тропических лесах юго-восточного Квинсленда. Они тысячелетиями снабжали аборигенов фолиевой кислотой, калием и витаминами С и Е. Средняя длина пальчиковых лаймов — 7 см, они бывают зеленого, красного, желтого, фиолетового и розового цветов. Фрукты богаты антиоксидантами и содержат втрое больше витамина С, чем мандарин.



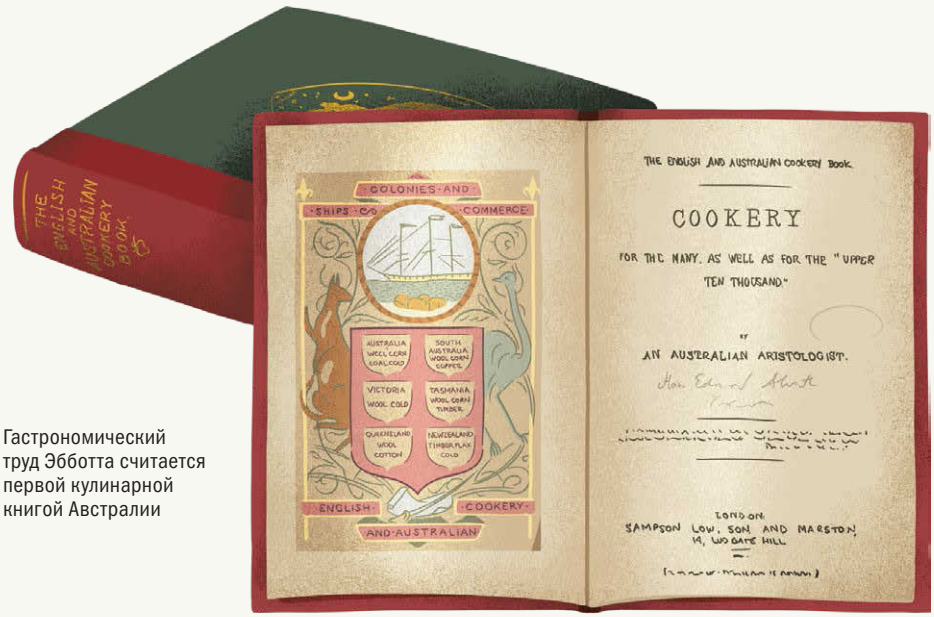
СЕМЕНА АКАЦИИ

Съедобная акация производит маленькие плоские стручки с семенами. По вкусу они напоминают смесь шоколада, фундука и кофе. Обычно их варят или измельчают в порошок и пекут «кустовой хлеб». Семена акации были основным продуктом питания аборигенов по меньшей мере 40 000 лет. Они считаются полезной суперпищей, богаты белком, калием, кальцием, железом и цинком, а еще у них низкий гликемический индекс.



.....ЯРКАЯ ЛИЧНОСТЬ.....

ЭДВАРД ЭББОТТ



Гастрономический труд Эбботта считается первой кулинарной книгой Австралии

Когда европейцы колонизировали побережье Австралии, многие с опаской относились к местным продуктам и предпочитали готовить знакомые блюда. Эдвард Эбботт, австралиец канадского происхождения, решил изменить ситуацию. В 1864 году он анонимно опубликовал первую в мире «Английскую и австралийскую кулинарную книгу». Подписался как «австралийский аристолог» — эксперт в кулинарии.

Книга — впечатляющий том из 300 страниц с обещанием: «Кулинария для многих, в том числе “верхушки из десяти тысяч”» (этот термин в XIX веке придумал американский писатель Натаниэль Паркер Уиллис для обозначения высшего общества Нью-Йорка).

Эбботт родился в Сиднее в 1801 году и бóльшую часть жизни провел на острове Тасмания. Он работал клерком у своего отца, помощника судьи. Позже он стал издателем газеты и землевладельцем. Эбботт был эксцентричным человеком, он провел 30 лет в ссорах с колониальными властями из-за земельных прав на болото, а еще напал с зонтиком на премьер-министра Тасмании. И только в последние годы он обратился к написанию кулинарной книги, ставшей его величайшим наследием.

В кулинарной книге Эбботта много европейских блюд, вдобавок он с большой любовью предлагает рецепты из местных австралийских ингредиентов. Например, там есть жареный вомбат и фрикасе из хвоста кенгуру, Slippery Bob — мозги кенгуру в панировке, обжаренные в жире эму. Есть и рецепты с ехидной, черепахой, яйцами ибиса и ветчиной из кенгуру.

В этом длинном и странноватом любовном письме Эбботта к кулинарии есть цитаты из Шекспира, советы по курению, размышления о Британской империи и рекламные страницы. Там множество рецептов, которые бы оценил современный шеф-повар. Напечатано было меньше 3000 экземпляров: Эбботт планировал выпустить больше книг, но умер в 1869 году. В честь полуторавекового юбилея книгу переиздали, и у нее появились новые поклонники.

МЕСТНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ РЫНОК

SOMETHING WILD • АВСТРАЛИЯ

На оживленном Центральном рынке Аделаиды работает Something Wild — один из главных поставщиков австралийских продуктов питания и напитков местного производства. Компания поставляет продукты в рестораны и продает их на Центральном рынке.

Из мяса у них есть кенгуру, эму и верблюд, а в качестве альтернативного белка — зеленые муравьи (их продают сушеными или в бутылке джина Green Ant). Компания продвигает традиционные местные продукты, но на современный лад: например, лагер Wattleseed производят из семян австралийской акации. На сайте компании можно найти рецепт бефстроганова из валлаби и чили кон карне из кенгуру.

Совладелец и генеральный директор компании Дэниел Мотлоп — местный, он живет на одном из островов Торресова пролива и старается брать на работу коренных жителей. Популяризируя традиционную кухню, он надеется принести экономическую выгоду своей общине.

Как попробовать

Something Wild находится в 55-м павильоне Центрального рынка Аделаиды, работает со вторника по субботу.



НЕОБЫЧНАЯ ПЛОЩАДКА ИЗ ФРУКТОВ

БОТАНИЧЕСКИЙ САД БАНДАБЕРГА • АВСТРАЛИЯ

Ботанический сад Бандаберга — невероятная продуктовая площадка. Посетители этого сада на побережье Квинсленда могут свободно гулять там и срывать плоды, даже самые удивительные и необычные фрукты.

Например, в саду есть легендарное дерево арахисового масла, или бунхозия железистая. Во время австралийской зимы (июнь — август) эти деревья дают яркие красно-оранжевые плоды; вкусом, запахом и текстурой они напоминают арахисовое масло.

Среди других обитателей сада — сливовое дерево, колючие цитрусовые плоды сметанного яблока и панамская вишня, вкус которой сравнивают с сахарной волшебной нитью или сладкой ватой. А если вы готовы к приключениям, вам нужна «чудесная ягода», в которой есть белок миракулин, превращающий кислые продукты в сладкие (просто попробуйте ягоду, а потом укусите лимон).

Как добраться

Город Бандаберг находится в четырех с половиной часах езды на поезде или в часе лёта из Брисбена, столицы Квинсленда. Город также славится ромом и безалкогольным имбирным пивом.



ОПУХОЛЬ СО ВКУСОМ КОКОСА И ЧЕРВЯМИ

«КОКОСОВЫЙ КУСТ» • АВСТРАЛИЯ

Как попробовать

Парк Элис-Спрингса на севере Австралии — прекрасное место, где можно увидеть (и попробовать) плод «кокосового куста».

Похожее на личинку насекомое кокцид обитает на ветках кровавого дерева пустыни. Самка вызывает у дерева раздражение. Дерево защищается, покрываясь бугристой опухолью галл, нарастающей вокруг личинки. Насекомое живет в этой крепости, пьет древесный сок и спаривается с мужскими особями через крошечное отверстие.

Вместе галл и личинка образуют подобие плода, который также называют «кровавый галл». Бугристый и маленький, он имеет вкус кокоса, потому растение еще называют «кокосовым кустом». Едят обычно и галл, и насекомое, у которого сочный сладкий вкус. В лесах северной саванны «кокосовым кустом» питались австралийские аборигены.



Этот «кокосовый орех» — на самом деле не кокос и не орех, а опухоль дерева

АРБУЗНАЯ ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА

ФЕСТИВАЛЬ АРБУЗОВ • АВСТРАЛИЯ

Как попробовать

Фестиваль арбузов в Чинчилле проводят в феврале раз в два года.

Катание на арбузных лыжах — главное событие фестиваля арбузов в Чинчилле (проходит раз в два года). Спортсмены надевают арбузные шлемы, просовывают ноги в арбузные корки и крепко держатся за веревку. Волонтеры тянут их по длинному скользкому брезенту, усыпанному раздавленными арбузами, пока те не плюхнутся на живот (часто) или не доберутся до финиша (редко). Самые амбициозные могут попробовать получить звание «Железный арбузный человек». Для этого нужно пройти четыре испытания: катание на арбузных лыжах, плевание семечками, арбузный банджи и забег на 300 м с восьмикилограммовым арбузом.



Арбузные лыжники едут по скользкой трассе на фестивале арбузов 2015 года

Август Энгельгардт, лидер кокосового культа

В 1902 году 26-летний Август Энгельгардт отплыл из Германии с полным чемоданом книг и целью устроить райскую жизнь на выжженных солнцем берегах Папуа — Новой Гвинеи. Его формула счастья была проста: отказаться от земных благ, переехать на тропический остров, стать нудистом и есть только кокосы.

В своем новом доме на острове Энгельгардт основал Sonnenorden, или орден Солнца. Это культ поклонения солнцу как главному источнику жизни и кокосам как тропическому воплощению божественной плоти. Принципы ордена скрупулезно изложены в сборнике сочинений Энгельгардта «Беззаботное будущее: Новое Евангелие». Текст пестрит невероятными теориями, восхваляющими достоинства кокоса, а также стихами с такими названиями, как «Кокосовый дух» или «Как стать кокосовой пальмой».

Одержимость Энгельгардта кокосами основывалась на теории, согласно которой из-за сферической формы и пушистой скорлупы кокос напоминает человеческую голову и это идеальный фрукт. По мнению Энгельгардта, кокосы — «растительные человеческие головы и единственный правильный продукт питания». Однако, несмотря на его самоотверженность, культ привлек всего пятнадцать учеников-немцев. Они часами загорали, плавали в прохладных водах Тихого океана и ели священные плоды.

Увы, даже в раю есть сложности, поэтому культ Энгельгардта просуществовал недолго. Некоторые из его последователей, не привыкшие к теплому климату и кокосовой диете, умерли; другие заболели малярией. Сам Энгельгардт тоже серьезно заболел. Он поправился, но культ распался, почти все вернулись в Германию. Энгельгардт считал, что болезни возникли из-за отступления от кокосовой диеты.

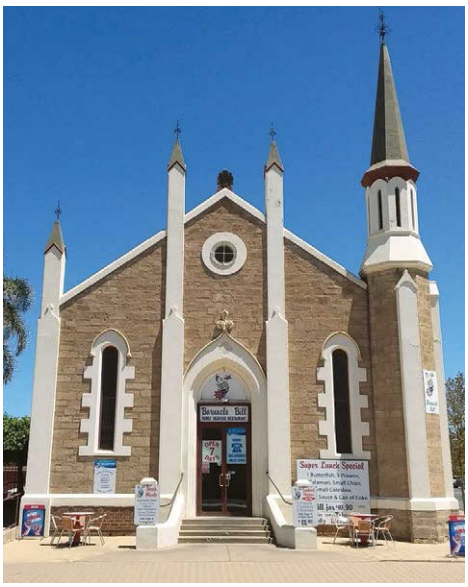
В ответ на это правительство Германии выпустило строгий запрет на поездки к Энгельгардту на остров. Так он остался один — писать свои длинные трактаты о целебных свойствах растений и изучать пищевые привычки аборигенов. Туристы относились к нему как к местной диковинке, истощенному нудисту, с которым можно сфотографироваться.

О судьбе Энгельгардта мало что известно. Согласно распространенной версии он умер в возрасте 40 лет, через 17 лет после того, как впервые ступил на остров. Никаких следов могилы или мемориала нет, но считается, что его тело обнаружили на берегах Папуа — Новой Гвинеи в мае 1919 года, а его ноги были покрыты язвами.



Август Энгельгардт верил, что кокосы — секрет вечного здоровья и способ соприкоснуться с богом

САМЫЕ ОШЕЛОМИТЕЛЬНЫЕ



В прибрежном городе Порт-Пири, расположенном на территории каменной церкви XIX века, находится Barnacle Bill — рыбный ресторан популярной южноавстралийской сети. Церковные шпили возвышаются над его логотипом (дородный моряк с подносом рыбы в одной руке и штурвалом корабля в другой). Внутри церковная кафедра переделана в стойку для жарки во фритюре, вместо скамей — столы и салат-бар. Раньше здесь была конгрегационалистская церковь (с 1879 по 1991 год). Пять лет здание пустовало, его уже собирались снести, когда Кевин и Ким Спиро решили купить его и превратить в один из лучших ресторанов быстрого обслуживания в мире.



STARBUCKS НИНЕНЗАКА ЯСАКА ЧАЙЯ (КИОТО, ЯПОНИЯ). В этом столетнем таунхаусе расположен Starbucks с традиционным японским покрытием татами на полу. Прежде чем пить кофе, нужно разуться.



TACO BELL НА ПЛЯЖЕ ЛИНДА МАР (ПАСИФИКА, КАЛИФОРНИЯ). Это деревянное здание 1960-х — пляжный фастфуд с местом для досок (для серфинга), камином и потрясающим видом на океан.

рестораны быстрого питания



ИМПЕРСКИЙ MCDONALD'S (ПОРТУ, ПОРТУГАЛИЯ). Некогда культовая португальская кофейня 1930-х — теперь McDonald's в стиле ар-деко со сводчатыми потолками, высокими витражными окнами и хрустальными люстрами.

MCDONALD'S (БАТУМИ, ГРУЗИЯ). Эта футуристическая постройка (лауреат архитектурной премии) покрыта 460 стеклянными панелями, а вокруг нее озеро, в котором это все отражается.



Блюда-иммигранты

КИТАЙЦЫ В АВСТРАЛИИ

У китайцев долгая история иммиграции в Австралию. Некоторые историки даже считают, что китайцы приезжали на континент еще до капитана Кука в XVIII веке, но именно золотая лихорадка 1850–1860-х привела в Австралию около 40 000 китайцев. В основном это были наемные и контрактные рабочие золотых приисков. Европейцы встретили их холодно. Тогда китайцы создали анклавы, где выращивали фрукты и овощи для себя и на продажу европейским шахтерам. И когда золотая лихорадка закончилась, многие китайские иммигранты стали заниматься садоводством: выращивать продукты для продажи на местных рынках.



К концу XIX века китайские сады и огороды распространились по всей Австралии, особенно в пригородах. Вслед за продуктовыми рынками китайцы стали открывать рестораны и магазины. В 1901 году, когда Австралия стала федерацией, ее иммиграционная политика неофициально называлась «Белая Австралия». Она подразумевала дискриминацию иммигрантов неевропейского происхождения. Но была лазейка: китайских поваров в страну пускали. Несмотря на глубоко укоренившийся расизм в отношении китайцев, к началу XX века каждый третий повар был китайцем.

Сегодня китайская кухня — одна из самых популярных в Австралии.

В результате индустриализации большинство традиционных китайских огородов утрачено, но один исторический сад-огород сохранился в Лаперузе, пригороде Сиднея. Китайские фермеры обрабатывают здесь землю с 1870-х, в течение восьмидесяти последних лет она передавалась по наследству из поколения в поколение. Посевы обрабатывают вручную. Недавно этот объект культурного наследия оказался под угрозой из-за расширения кладбища, но местные встали на его защиту и отстояли.



Китайский квартал Мельбурна, основанный в 1850-х, считается старейшим в южном полушарии

САМАЯ ДРЕВНЯЯ ФЕРМА ЭМУ

ФЕРМА ЭМУ • АВСТРАЛИЯ

Когда в 1987 году Австралия стала выдавать лицензии на коммерческое разведение эму, Кип и Чармиан Вен получили ее и открыли ферму Free Range Emu Farm. Эти огромные, не умеющие летать птицы стали новой отраслью промышленности: у них диетическое мясо, а еще полезное масло и яйца в восемь раз крупнее куриных. Фермы эму стали появляться по всей стране, но спрос был невелик и многим из них пришлось закрыться.

Сегодня эму снова популярны. Повара ценят их темные глянцевые яйца за впечатляющий размер, насыщенный вкус и густо-оранжевые желтки. Разведение эму на мясо (по вкусу оно как говяжье) — более устойчивое предприятие, чем разведение коров, поскольку они быстро размножаются и делают несколько кладок по шесть-десять яиц. И конечно, масло эму (сделанное из их жира): аборигены уже давно используют его для лечения кожных заболеваний. И хотя клинические испытания еще не закончены, оно популярно во всем мире, поскольку увлажняет кожу, защищает ее от солнечных лучей, помогает при ожогах, шрамах и ранах.

На ферме Free Range Emu Farm (старейшей в Австралии) посетители могут увидеть около сотни эму. Птицы размножаются и откладывают яйца с апреля по август, вылупляются с июля по октябрь и круглый год бегают по ферме.

Как попробовать

Ферма Free Range Emu Farm расположена в Тудьяи (Западная Австралия) по адресу: Clackline Road, 681. Она открыта ежедневно с 10:00 до 16:00. Гости могут приобрести мясо эму, яйца, масло, перья и даже цыплят.



Эму — вторая по высоте птица в мире, уступает только страусу

Как в Австралии появилась самая большая популяция верблюдов в мире

В XIX веке британские колонисты пытались разгадать загадку огромных пустынных районов Австралии. Плоские они или гористые? Есть там море или оно высохло? Европейские транспортные средства (лошади) не подходили для новой местности, поэтому первые экспедиции были неудачными. Но решение нашлось: верблюды. Они оказались идеальным транспортом для острова с сухим климатом и неоднородным рельефом.

В 1858 году Викторианский комитет поручил торговцу лошадьми Джорджу Ландельсу привезти из Индии в Австралию верблюдов и их погонщиков. В следующие десятилетия на континент доставили примерно 20 000 верблюдов и 3000 погонщиков, благодаря им удалось заселить внутренние районы страны. Эти выносливые животные стали неотъемлемой частью сухопутной сети по транспортировке товаров и рабочей силы. Мигранты-мусульмане, которых белые австралийцы называли «афганскими погонщиками верблюдов», хотя они не всегда были выходцами из Афганистана, подверглись жестокой дискриминации.

1 января 1901 года Австралия стала независимой страной и приняла ряд новых (явно расистских) иммиграционных законов (политика «Белая Австралия»), которые практически остановили небелую иммиграцию, и к 1920-м большинство погонщиков верблюдов покинуло страну. Некоторых верблюдов расстреляли в соответствии с Законом об уничтожении верблюдов Южной Австралии 1925 года, других отпустили на волю.

Сейчас в Австралии самая большая популяция диких верблюдов (около миллиона особей). Брошенные на произвол судьбы животные представляют угрозу для хрупкой местной экосистемы и водных ресурсов. Правительство Австралии спонсирует убой этих животных с воздуха: их отстреливают с вертолета. Но многие предлагают другое решение: использовать их в пищу.

Австралийский рынок верблюжьего мяса растет, но его процветание зависит от отлова животных и их транспортировки на перерабатывающие предприятия, а это дорого. Это нежирное мясо (среднее между бараниной и говядиной) продают во многие страны Ближнего Востока и Северной Африки. Как правило, животные попадают на скотобойню, а мясо распределяют среди мясников как внутри страны, так и за рубежом.

Индийских верблюдов вместе с погонщиками привезли в страну в конце XIX века. Когда погонщики бежали из страны, животные одичали



СОХРАНЕНИЕ ДИКОГО РИСА

MOMI-2010 • АВСТРАЛИЯ

В Австралии есть место с огромными резными изображениями в рельефе местности. Ящерицы и насекомые ползают по гранитным валунам, а внизу находится гигантский стебель дикого риса длиной 82 м.

Это работа японского скульптора Мицуаки Танабе, посвятившего свое искусство дикому рису. Она находится в районе горы Бандей на севере Австралии. Работы Танабе разбросаны по всему миру, часто на них изображены семена или организмы: так он хочет подчеркнуть биоразнообразие. В 1990–2000-х он работал в Австралии и придумал новый проект.

При содействии правительства Австралии Танабе начал работу над резным изображением в 2010 году. На протяжении десяти лет он ездил сюда во время сухого сезона и трудился над проектом. Скульптор скончался, не успев закончить работу, но его сын Такамицу Танабе вместе с друзьями-скульпторами доделал ее в 2016 году.

Как добраться

Изваяния расположены к северу от Арнемского шоссе. Это заболоченная местность; прежде чем планировать визит, убедитесь, что туда можно проехать.



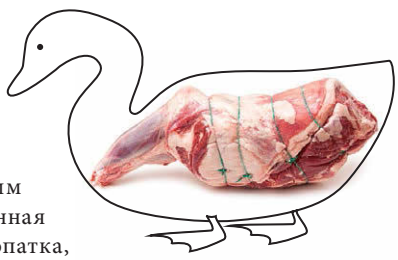
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

ЯГНЕНОК В ОБРАЗЕ ГУСЯ

КОЛОНИАЛЬНЫЙ ГУСЬ • НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Жирный гусь с изящной шеей, обжаренный до золотистого цвета, был визитной карточкой английского праздничного стола. Когда в XIX веке тоскующие по дому британские колонизаторы в Новой Зеландии захотели отведать гуся, им пришлось проявить смекалку, ведь на острове не было гусей. Но жили овцы. И они подумали: почему бы не сделать гуся из баранины?

Колониальный гусь, ставший классическим новозеландским блюдом, — фаршированная и маринованная баранья нога, скрученная так, будто это гусь. В большинстве рецептов значится баранья лопатка, но повара используют также голень, чтобы создать видимость гусиной шеи и головы. Ягненка фаршируют смесью панировочных сухарей, трав, лука и меда, туго перевязывают и маринуют в смеси красного вина, чтобы он выглядел блестящим. Режут это восхитительное, но странное блюдо как буханку хлеба.



Как попробовать

Колониального гуся и другие блюда в английском стиле подают в новозеландских ресторанах во время празднования середины зимы (в июне).

ПОДЗЕМНАЯ ПЕЧЬ МАОРИ

ХАНГИ • НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Примерно в XIII веке маори высадились на берегах Новой Зеландии, родом они были из центрально-восточной Полинезии. Вместе с ними сюда приехал и метод подземной кулинарии ханги.

Для этой традиционной техники приготовления нужно выкопать большую яму, нагреть вулканические камни в костре и выложить их на дно ямы. Раньше мастера ханги клали еду, которую поймали или вырастили, поверх камней и покрывали ее листьями и землей, чтобы пар остался внутри. Через несколько часов нежное копченое мясо и овощи с землистым и даже пепельным ароматом были готовы. В районах с геотермальной активностью (например, Роторуа) мастера ханги использовали для нагревания камней природные источники.

Исторически маори жарили в ханги рыбу, моллюсков, курицу и черепаху, а также бананы и сладкий картофель. А когда они прибыли в Новую Зеландию и встретились с огромными нелетающими птицами, их печи стали еще больше. Сегодня в ханги готовят также свинину, ягненка, тыкву и капусту.



Ханги, многовековой метод приготовления пищи при помощи вулканических камней

Как попробовать

Вакареварева — деревня маори, расположенная в геотермальном районе Роторуа. Она открыта для посетителей ежедневно с 08:30 до 17:00. Ханги разжигают при помощи геотермальной энергии и готовят в ней овощи и морепродукты.



Когда маори заселили Новую Зеландию, они охотились на огромных нелетающих птиц

Новая Зеландия была страной птиц. На острове не обитали крупные хищники, там процветала птичья иерархия: от буревестников до гигантских, но уже вымерших орлов Хааста на вершине пищевой цепочки. А еще там были моа: девять видов нелетающих птиц, самые маленькие из которых — размером с индеек, а самые большие — 3 м в высоту и весом более 220 кг. Моа были самыми высокими птицами. Они распространились по всей Новой Зеландии, населяя экосистемы, соответствующие их размерам и рациону.

Иерархия была нарушена в XIII веке с приходом ранних полинезийцев, ныне известных как народ маори. Тысячи лет они плавали на своих каноэ по Тихому океану (начиная с Тайваня в Азии), заселяя встречавшиеся на пути острова. Новая Зеландия была их конечной точкой; эта большая и необитаемая земля оказалась крайне удачным местом для охоты.

У моа не было крыльев, поэтому они не могли улететь от своих новых врагов. Но у них имелись большие и сильные ноги, поэтому считается, что они очень быстро бегали и могли сильно лягнуть. Сначала у маори не было луков, но при помощи археологических и антропологических раскопок исследователям удалось выяснить, как они охотились. Вероятно, маори использовали силки для ловли добычи либо им помогали собаки: они загоняли птиц в угол, где люди могли их поймать.

После успешной охоты лагерь маори превращался в место разделки скота (было найдено много костей и мусора на местах их поселений). Небольших моа можно было унести целиком, а огромных — только по частям, отделив их тяжелые от мяса ноги. Исследователи считают, что готовили мясо под землей, вероятно в костровой яме, используя древесину для растопки.

До прихода полинезийцев в Новой Зеландии было около 160 000 моа. За 150 лет они полностью исчезли. В исследовании Университета Миссури это называют «самым быстрым исчезновением мегафауны, вызванным человеком». У моа было мало врагов (кроме гигантских орлов). Возможно, поэтому они не слишком боялись людей. Птицы откладывали мало яиц (всего одно-два за сезон), и им требовалось много времени, чтобы достичь зрелости. Они вымерли, поскольку на них охотились чаще, чем они размножались.

Когда в 1839 году британский натуралист Ричард Оуэн нашел кость, подтверждавшую существование моа, началось помешательство. Эти птицы были такими же уникальными, как киви, вымершими, как додо, и самыми огромными. Через 20 лет откопали самое большое яйцо моа, известное как яйцо Кайкура. Оно было спрятано в одной из могил маори и весило примерно 4 кг. Сейчас его можно увидеть в новозеландском музее «Те Папа» в Веллингтоне.



Крупнейший из орлов когда-то охотился на огромных моа в Новой Зеландии





Дикая свинья на острове Окленд разоряет гнездо белошапочного альбатроса

Одичавший скот на краю света

Весной 1866 года американский военный корабль «Генерал Грант» вре́зался в скалы главного острова архипелага Окленд, отдаленного субантарктического массива в южной части Тихого океана. Корабль оказался в ловушке и пошел на дно вместе с пассажирами. Мало кто спасся, но на острове выжившие нашли то, что позволило им продержаться еще восемнадцать месяцев: стадо длинношерстных свиней с узкими мордами.

История этих странных свиней началась в XIX веке, когда китобои и охотники на тюленей приплыли на острова Окленд (570 км к югу от материковой части Новой Зеландии), чтобы охотиться на морских котиков, львов и китов. По преданиям, они специально неправильно указали острова на картах, чтобы сохранить это место в секрете, но последствия оказались ужасными: за сто лет минимум девять кораблей разбились о скалы, поскольку их капитаны полагали, что они в открытом море.

В 1806 году британский моряк Авраам Бристоу, случайно оказавшись на архипелаге, обеспокоился судьбой тех, кто может оказаться там в будущем, поэтому через год он вернулся с полным кораблем свиней и выпустил их на остров. Еще больше хрюшек завезли в 1843 году и в 1890-х. К концу XIX века популяция диких свиней процветала. Они действительно помогали выжить тем, кто потерпел кораблекрушение. А еще они съели корни многих растений, яйца альбатросов и пингвинов и начали наносить урон флоре и фауне острова. По данным Департамента охраны природы Новой Зеландии, именно свиньи стали причиной исчезновения более тридцати местных видов птиц.

Вслед за свиньями на остров привезли коз, кроликов и крупный рогатый скот. В течение почти двух столетий эти выброшенные на берег животные жили сами по себе, пока Департамент охраны природы не решил вмешаться. В 1991 году на остров приехала группа стрелков для уничтожения крупного рогатого скота, а к 1992 году на острове не осталось коз. Чтобы избавиться от кроликов, пришлось прибегнуть к яду.

Затем истребление животных приостановили. В условиях изменения климата важно поддерживать разнообразие пород, способных адаптироваться к погодным условиям, температурам, составу почвы и окружающей среде. В сельском хозяйстве все большее значение приобретают урожайность и производительность, а количество пород уменьшается. Животные острова демонстрировали прекрасную способность адаптироваться к новым условиям. Местная коза — одна из крупнейших в Новой Зеландии, а свиньи — маленькие и атлетичные. Когда кролики съели бóльшую часть травы, скоту пришлось подниматься на возвышенности и крутые скалы в поисках травы (они даже ели морские водоросли).

Но самое ценное в этих животных — не то, что у них есть, а то, чего у них нет. Благодаря тому, что они двести лет провели в изоляции на острове, они не подвергались воздействию вирусов и бактерий — патогенов, распространенных у современных свиней. Они могут передаваться людям и становятся препятствием для ксенотрансплантации (пересадки клеток животных людям в терапевтических целях). Компания Living Cell Technologies (LCT) вывезла на материк небольшое стадо свиней и начала разводить их в высокотехнологичном карантинном месте. Стоят такие свиньи сотни тысяч долларов.

По состоянию на 2019 год большинство островов Окленда были свободны от вредителей, но на главном острове по-прежнему обитали дикие свиньи и кошки. В 2018 году министр окружающей среды Юджини Сэйдж пообещала выделить два миллиона новозеландских долларов на окончательное освобождение острова. Если все пойдет по плану, в течение следующих десяти лет свиньи исчезнут с Окленда. Тогда альбатросы, пингвины и растения снова будут в безопасности.

ЛУЧШИЙ ДВУСТВОРЧАТЫЙ МОЛЛЮСК НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ

УСТРИЦЫ БЛАФФ • НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Как попробовать

Начиная с марта в Новой Зеландии повсеместно появляются устрицы Блафф. Фестиваль проходит в мае, но обязательно уточните дату и узнайте, был ли в этом году хороший урожай.

Этих знаменитых диких устриц сложно найти за пределами Новой Зеландии. Большие и сладкие моллюски доступны только в период с марта по август, их добывают в холодном проливе Фово между городком Блафф и островом Стюарт, в бурном и опасном регионе, где погибло уже много людей. Ежегодный урожай примерно из десяти миллионов устриц не удовлетворяет огромный спрос на них — некоторые даже используют вертолетных курьеров. Чтобы попробовать этих уникальных устриц, многие приезжают в Блафф на ежегодный фестиваль устриц.

Блафф — самый южный портовый город на материковой части Новой Зеландии, а его жители — потомки китобоев, торговцев и миссионеров. У них необычный шотландский акцент, и всего 2000 из них живут в городе. В мае, когда проходит фестиваль, состоятельные жители Окленда прибывают туда утренним рейсом, наслаждаются устрицами и улетают в тот же вечер. В соответствии с городской традицией устриц сначала «подают по трубе» — приносят на блюде под игру на волынке. Затем мужчина в клетчатых брюках и шерстяном берете с помпоном (тэм-о-шентер) исполняет традиционную «Оду устрице», восклицая: «Мы возносим тебя на пьедестал, о морская устрица!» Дальше все едят устриц, смотрят показ мод в морской тематике и поглощают пиво и вино литрами.



Тарелки с новозеландскими моллюсками на фестивале устриц в городе Блафф



ОДА ЛИКЕРУ XVI ВЕКА

РОМ «ГАНПАУДЕ» • НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

В XVIII веке, когда моряки Британского королевского флота решили проверить крепость своей ежедневной дозы рома, они использовали технику XVI века: смешали щепотку пороха с небольшим количеством напитка и зажгли спичку. Если даже влажный порох загорался, содержание спирта было достаточным. Если же нет, значит, его разбавили. «Крепость флота» обычно определяют как 57%, это своего рода разделительная черта между выпивкой, которая будет гореть, и той, что не будет.

В Новой Зеландии эта практика вдохновила компанию Smoke&Oakum Manufactory на производство порохового рома Gunpowder по секретному рецепту. Он включает в себя три элемента традиционного пороха: селитру (нитрат калия), серу и древесный уголь. В этом темном роме, смешанном с табаком (без никотина) и перцем чили, ощущаются нотки дыма и шоколада, а также ароматы специй и патоки. Не забывайте: нитрат калия, который иногда используют как консервант, вреден в больших количествах.

Пороховой ром Smoke&Oakum's Gunpowder — дань уважения тому насыщенному рому, который пили моряки, пираты и контрабандисты сотни лет назад. Тогда не было стандартов, ром разливали в емкости, оказавшиеся под рукой, поэтому ром «Ганпауде» выпускают в разных бутылках, завернутых в коричневую бумагу. Его крепость составляет 51,6%, до «флотской» он немного не дотягивает.

Как попробовать

Ром Smoke&Oakum's Gunpowder выпускают ограниченными партиями. На сайте компании можно найти адреса магазинов, но лучше позвонить и уточнить, есть ли ром в наличии.

ОСТРОВА ТИХОГО ОКЕАНА

СПАРЖА ФИДЖИ

ДУРУКА • ФИДЖИ

В болотистых районах архипелага Фиджи, состоящего из сотни островов, вы можете встретить высокие стебли Saccharum edule — сахарного тростника. Отодвиньте тонкую зеленую оболочку — и вы увидите дуруку. Ее прозвали спаржей Фиджи за сходство с этим овощем, но на самом деле дурука — цветок тростникового побега. У нее сладкий вкус, напоминающий кукурузу.

Дуруку используют для карри. Примерно 40% населения Фиджи — индийского происхождения, это потомки наемных рабочих, трудившихся на сахарных плантациях в конце XIX века. Мясистый цветок хорошо сочетается с супами и тушеным мясом, подходит для жарки на углях и варки в кокосовом молоке.

Как попробовать

Сезон дуруки приходится на апрель и май. Торговцы рынка Сувы в столице Фиджи продают ее огромными упаковками.



ДОМА ДЛЯ БАТАТА

БВЕМА • ПАПУА — НОВАЯ ГВИНЕЯ

Как добраться

Дома для батата можно встретить на островах Тробриан. Сезон сбора урожая — с июня по август. Традиционно в это время проходит фестиваль Миламала (но многое зависит от того, насколько урожайным был год).

У берегов Папуа — Новой Гвинеи находится Киривина, крупнейший из группы островов Тробриан. Батат там олицетворяет богатство, престиж и власть. Клубни его настолько важны, что для них даже выделяют дома. Эти стилизованные деревянные сооружения называют бвема, обычно они стоят кругами, а те, что внутри, украшены замысловатой резьбой по бревнам красного, белого и черного цветов.

Почти в каждом доме Тробриана есть постройка для выращивания батата, а также специальный сад каймата. Выращивать батат нелегко, он требует постоянного прореживания, а урожай дает только раз в год. Жители островов Тробриан иногда прибегают к заклинаниям для выращивания батата, есть даже профессиональные садоводческие маги. Для местной культуры очень важна традиция подарков, поэтому батат обычно выращивают и дарят. Когда овощ созрел, его торжественно (иногда с танцами) доставляют в дом получателя.

Батат — важная часть жизни местных обитателей: им платят аренду, благословляют рождение детей, его используют на праздновании свадеб. Всё вращается вокруг урожая. Когда кто-то умирает, его родные копят батат, чтобы раздать его на погребальном мероприятии.

Высокие и узкие хранилища построены из бревен и приподняты над землей. В них достаточно места для циркуляции воздуха, чтобы батат мог оставаться свежим несколько месяцев. У деревенских вождей — самые большие и богато украшенные дома для батата, что символизирует их власть.



В результате изменений климата сбор батата на острове Киривина стал более трудозатратным, но и более значимым

ВУЛКАНИЧЕСКИЙ ИНКУБАТОР ЯИЦ

ЯИЧНЫЕ ПОЛЯ САВО • СОЛОМОНОВЫ ОСТРОВА



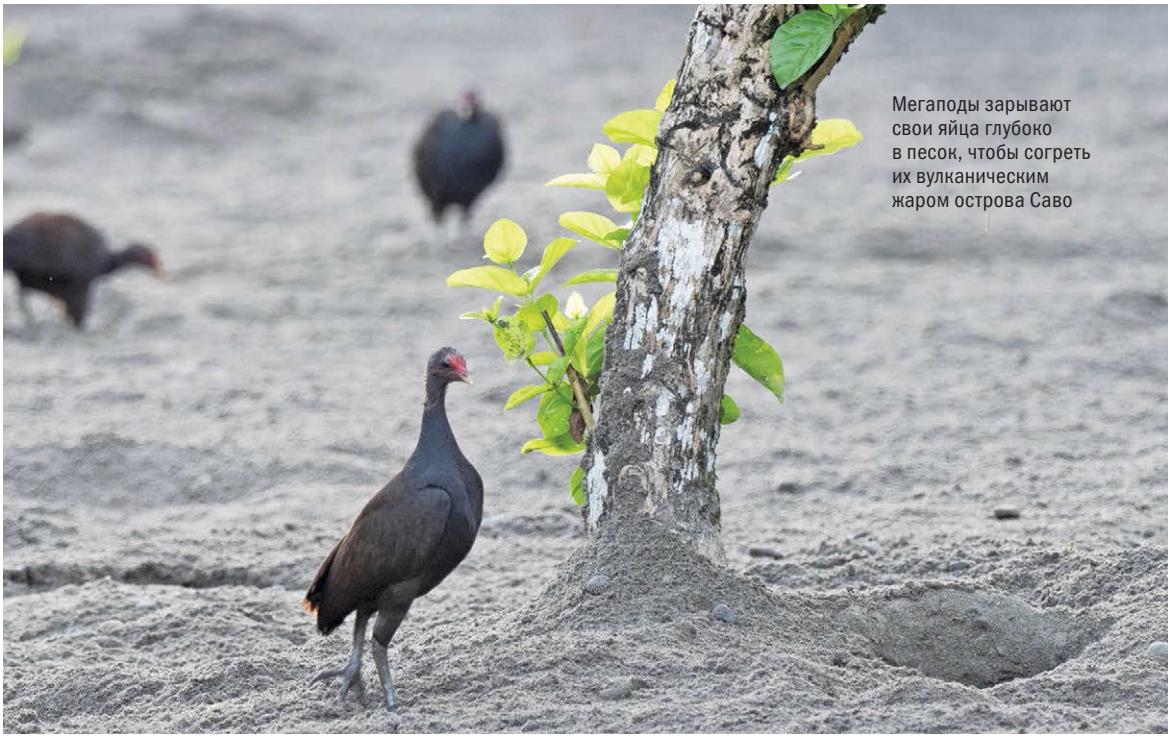
От Хониары (столица Соломоновых островов) до острова Саво можно добраться за 90 минут на лодке по проливу Айрон-Боттом-Саунд, названному так в честь десятков кораблей и самолетов, затонувших там во время Второй мировой войны. На этом острове площадью 28 км² есть действующий вулкан. Он привлекает черных птиц размером с курицу, которые используют вулканическое тепло для высиживания яиц.

На рассвете на песчаные поля вокруг деревни Пануэли прилетают мегаподы, чтобы отложить и закопать свои яйца. Вулканическая земля сохраняет их в тепле, освобождая птиц от обязанности высиживать яйца. Но когда они улетают, приезжают люди из деревни. Деревенские жители вручную откапывают яйца, стараясь не повредить их, и заворачивают в банановые листья для сохранности. Потом женщины закапывают ямы и выравнивают песок.

Яйца мегаподов большие (размером с утиные), стоят примерно два доллара. Когда-то их было очень много в районе деревни Пануэли, но по состоянию на 2017 год в этом районе осталось лишь одно песчаное поле для кладки, а урожайность крайне невелика. Посетители могут прийти на рассвете, чтобы увидеть невероятное зрелище кладки яиц, но лучше воздержаться от их покупки и употребления.

Как добраться

Самый популярный способ добраться до острова Саво — на лодке из Висале, города на севере Гуадалканала. Поездка займет примерно 30 минут. Если вы хотите увидеть, как мегаподы откладывают яйца, отправляйтесь на рассвете. Можно приехать накануне и остановиться в гостинице Sunset Lodge, главной на острове.



Мегаподы зарывают свои яйца глубоко в песок, чтобы согреть их вулканическим жаром острова Саво

Чудеса света в форме яйца

ЯЙЦО ВИНЛОК (ВИНЛОК, ВАШИНГТОН, США)

Это колоссальное сооружение, названное в 1989 году самым большим яйцом в мире (музеем Рипли «Хотите верьте, хотите нет!»), строили четыре раза. В 1920-х на фоне бурного роста яичной промышленности яйцо сделали из холста, натянутого на деревянную раму. В 1940-х его заменили пластиковым, а в 1960-х — моделью из стекловолокна. Современную постройку из цемента выполнили в 1991 году, ее длина — 3,7 м, а вес — 544 кг.



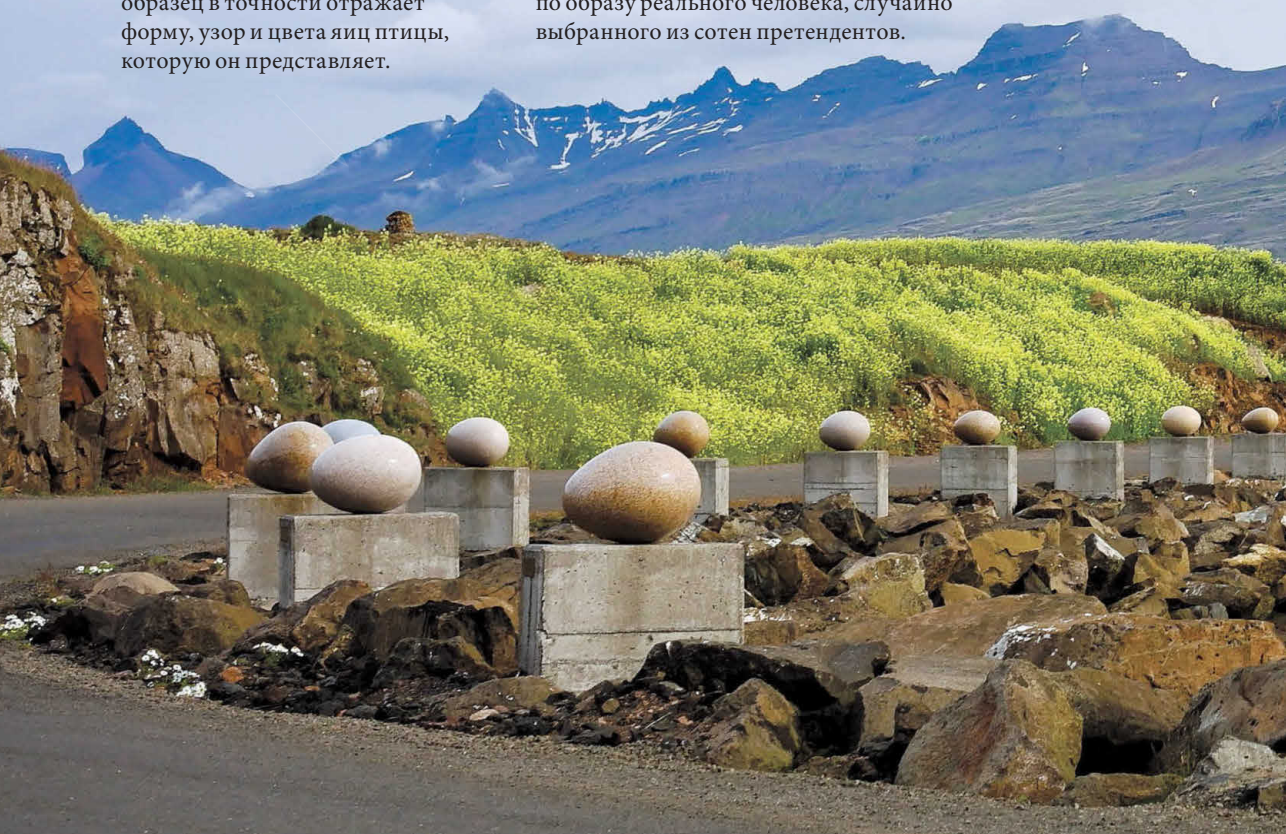


ЯЙЦА МЕРРИ-БЭЙ (ВИКУРЛЕНД, ИСЛАНДИЯ)

В 2009 году исландский художник Сигурдур Гудмундссон создал 34 огромных гранитных яйца в честь 34 видов птиц, гнездящихся в восточной Исландии. Каждый образец в точности отражает форму, узор и цвета яиц птицы, которую он представляет.

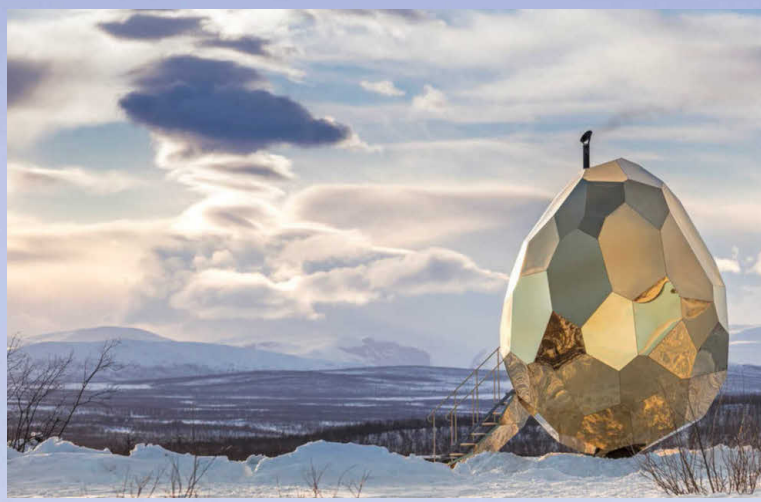
КРУГОВОЙ ПЕРЕКРЕСТОК РИВЕРСАЙД (ЛОС-АНДЖЕЛЕС, КАЛИФОРНИЯ, США)

В Кипарисовом парке Лос-Анджелеса есть перекресток с круговым движением и скульптурами из гранитных яиц, на каждой из которых изображено человеческое лицо. Эта инсталляция 2017 года — не просто произведение искусства; она удерживает ливневую воду. Каждое лицо создано по образу реального человека, случайно выбранного из сотен претендентов.



СОЛНЕЧНОЕ ЯЙЦО (КИРУНА, ШВЕЦИЯ)

В одном из самых северных городов Швеции посреди снежного поля стоит золотое яйцо высотой 4,5 м, оно отражает 69 стеклянных панелей. Внутри яйца — сауна, где можно понежиться в тепле, расслабиться и пообщаться. Яйцо отапливается дровами, вмещает восемь человек, вход бесплатный. Сауна в форме яйца была подарком шведского правительства в качестве компенсации за огромные воронки от добычи железной руды. С 2017 года яйцо путешествует по миру (Копенгаген, Париж, Миннеаполис).



ТЕАТР-МУЗЕЙ ДАЛИ (ФИГЕРАС, ИСПАНИЯ)

Снаружи музей выглядит как сказочный за́мок для завтрака с гигантскими яйцами на парапетах и буханками хлеба на стенах. В этой крепости из яиц, спроектированной самим Сальвадором Дали, хранится крупнейшая в мире коллекция его работ.





САМОЕ БОЛЬШОЕ ЧЛЕНИСТОНОГОЕ В МЕНЮ

КОКОСОВЫЙ КРАБ • ВАНУАТУ

Как увидеть

Найти в ресторанном меню на Вануату это членистоногое непросто: из-за того что его мясо считается афродизиаком, на него велась безжалостная охота, и сейчас на отлов установлены жесткие ограничения. Самих же крабов можно увидеть вечерами в укромных местах острова. Если положить на землю что-нибудь съедобное, они сойдутся к вам сами.

На самом деле это не краб, а сухопутный рак-отшельник. Еще его называют пальмовым вором: он действительно ворует кокосы (и не только их) и способен напугать свидетеля своего воровства: огромные клешни могут удержать добычу до 30 килограммов весом. К счастью, он предпочитает питаться падалью, пищевыми отходами и фруктами, особенно кокосами, за которыми готов забраться даже на пальму и трудиться над скорлупой до тех пор, пока не доберется до мякоти. Все это он чует за несколько километров и тащит в свою нору.

Мясо кокосового краба похоже по вкусу на мясо лангуста или омара и так же готовится. Есть миф, что у него кокосовый вкус, но это не так.

Кокосовые крабы растут небыстро: они становятся взрослыми примерно через пять лет после вылупления, едва достигнув 10 сантиметров в длину. Своего максимального размера (до 40 сантиметров в длину, а с растянутыми клешнями до двух метров!) достигают лишь к 40 годам. Из-за такого медленного развития и вместе с тем большого гастрономического спроса на многих островах Тихоокеанского региона их стало гораздо меньше.



Канада

ЗАПАДНАЯ КАНАДА • ВОСТОЧНАЯ КАНАДА



ЗАПАДНАЯ КАНАДА

ВЫСОЧЕННЫЙ ПЛАСТИКОВЫЙ ВАРЕНИК

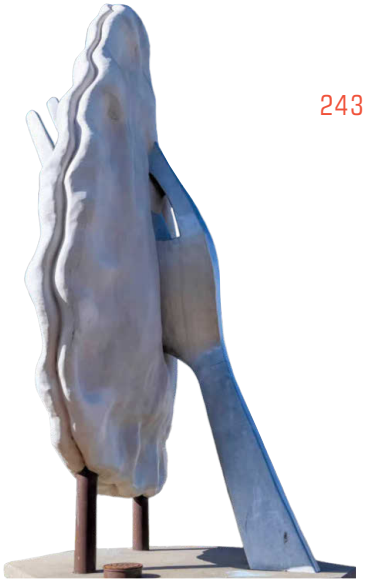
САМЫЙ БОЛЬШОЙ ВАРЕНИК В МИРЕ • АЛЬБЕРТА

Как попробовать

Поезжайте по шоссе № 28 в Глендон, это два часа на северо-восток от Эдмонтона. Кафе находится в парке «Пироги» на съезде с Pyrogy Drive.

В небольшой деревушке Глендон посреди местного парка стоит вареник весом 2721 кг и 8,2 м в высоту. В середину воткнута громадная вилка. Это одна из скульптур серии «Гиганты прерий» в западной Канаде (среди них гигантская картофелина в Воксхолле и самый большой в мире гриб





в Вильно). Скульптура открыта в 1991 году в знак уважения Глендона к вареникам, одному из самых популярных импортных продуктов в Канаде. По словам бывшего мэра города Джонни Дунанко, придумавшего ее, изначальный вариант нуждался в доработке. «Люди шли мимо и говорили, что он похож на коровью лепешку», — сказал Дунанко. Поэтому он добавил вилку: так стало понятнее, что это вареник.

Рядом с гигантской скульптурой есть кафе (один из двух ресторанов Глендона), где подают небольшие съедобные вареники.

СО ВСЕГО МИРА



Русские пельмени



Американский дамплинг с печеным яблоком

Итальянские гигантские равиоли





Грузинские хинкали



Турецкие манты



Западноафриканские кенки

ЖИДКИЕ СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

«ЦЕЗАРЬ» • АЛЬБЕРТА

Как попробовать

Гостиница Calgary Inn теперь называется Westin, но там по-прежнему подают «Цезарь» (с томатным пюре, копченным на вишневых веточках).



Уолтер Челл, управляющий гостиницей Calgary Inn, попробовал в Венеции традиционные спагетти с вонголе (моллюсками) и запомнил их надолго. В 1969 году, когда его попросили придумать фирменный напиток для нового итальянского ресторана гостиницы, он приготовил коктейль в стиле этих спагетти. За основу он взял пюре «нектар моллюсков», добавил томатный сок, водку, лайм, специи, вустерский и острый соусы. Творение он назвал «Цезарь», и, хотя он не первым сделал коктейль из моллюсков (рецепты есть с 1900 года), именно его напиток прославился.

Примерно тогда же калифорнийцы придумали напиток «Кламато» (из моллюсков и помидоров). Они, как и Челл, вдохновились морепродуктами: манхэттенским прозрачным супом из моллюсков (клэм-чаудер). Когда в Канаде узнали, что в США нашли легкий способ готовить «Цезарь», страна потребовала «Кламато». К середине 1990-х больше людей в западной Канаде распробовали его, 70% добавляли его в «Цезарь». С тех пор этот напиток стал частью канадской культуры. Каждый год в стране выпивают 350 млн «Цезарей», это любимый коктейль в Канаде (в 2009 году он стал официальным коктейлем страны). Сравнения с американской «Кровавой Мэри» неизбежны, но канадцы считают, что их «Цезарь» вкуснее и сложнее: американцы брезгуют моллюсками. Продажи «Кламато» в США по-прежнему невелики, а канадцы с радостью выпивают излишки.

ВОЗРОЖДЕНИЕ ФЛУОРЕСЦЕНТНОЙ НЕРКИ

ЛОСОСЬ ОЗЕРА ОСУЮС • БРИТАНСКАЯ КОЛУМБИЯ



Тысячелетиями жители долины Оканаган на северо-западе Тихого океана ели нерку из озера Осуюс. Рыба появлялась перед нерестом и была известна ярко-красным окрасом и особым легким, но насыщенным маслянистым вкусом из-за своего рациона: нерка питается планктоном и ракообразными.

Из-за чрезмерного лова рыбы и изменений климата популяция нерки сильно сократилась. В 2003 году Национальный альянс Оканагана запустил инициативу по восстановлению популяции — Kt cp'elk' stim' («причина вернуться»). В ее рамках переоборудовали плотины, обеспечив проходимость для нерки, очистили воду и вспомнили обычаи коренных народов, например кормление орлов и сов. К 2010 году это принесло плоды. Впервые более чем за семьдесят пять лет популяцию нерки признали устойчивой: появились сотни тысяч рыб.

Сезон нерки на озере Осуюс короток — с июля до середины сентября. Но для тех, кому не досталось свежей, рыбу консервируют с солью, сахаром и сиропом.

Как попробовать

Магазин и дегустационный зал Okanagan Select (105-3535 Old Okanagan Highway) связаны с Национальным альянсом Оканагана. Здесь продают нерку от местных рыболовов и принимают заказы онлайн.

Блюда-иммигранты

НОЧНОЙ РЫНОК В РИЧМОНДЕ



С XIX века китайские иммигранты, в основном из провинции Гуандун, приезжали в западную Канаду на золотодобычу и на Канадскую тихоокеанскую железную дорогу. Несмотря на расистское законодательство и настроения того времени, многие оставались, и в следующее столетие китайско-канадская община успешно развивалась.

Сейчас население Ричмонда более чем на 50% состоит из этнических китайцев, и в городе находится крупнейший азиатский ночной рынок в Северной Америке.

С мая по октябрь после захода солнца триста продавцов раскладывают закуски, одежду и безделушки на ночном рынке Ричмонда, похожем на азиатский. От прилавков с рыбными шариками, клешнями краба, свиным окороком, пельменями и «пенистым» чаем идет пар. Есть и блюда из других стран: мексиканский чуррос, японский такояки и филиппинский сисиг. Каждую ночь 5000–8000 человек утоляют здесь голод.



Как попробовать

Ночной рынок в Ричмонде находится по адресу: River Road, 8351 и открыт ночью в пятницу, субботу и воскресенье с мая по октябрь.

БИТВА ЗА ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ БАТОНЧИКИ BISON

ПЕММИКАНОВЫЕ ВОЙНЫ • МАНИТОБА

Как попробовать

Пеммикан делает компания Canadian Prairie Bison (оригинальный, с семенами подсолнечника и ягодами) в Университете Саскачевана. Продается в канадских супермаркетах, например Safeway.

Более двухсот лет, с XVII по XIX век, европейские страны боролись за главную территорию торговли мехом на северо-западе Канады. Но в субарктическом регионе европейцы столкнулись с проблемой питания. Взрослому мужчине требовалось 4000–6000 ккал в день, а кишащей долгоносиками муки и испорченного мяса из Европы не хватало для питания экспедиции. Тогда в ход пошел пеммикан, «энергетик» коренных североамериканцев. Его делают из высушенного, мелко измельченного мяса с топленым жиром. Он легкий, питательный, хорошо хранится и содержит примерно 3500 ккал на 450 г. Его можно сделать из любого мяса (и рыбы), но больше всего торговцы мехом полюбили бизона. Бóльшую часть пеммикана делали метисы, коренной народ, и европейцы колониальной эпохи. После охоты на бизона готовили смесь сушеного мяса и жира (торео), а затем клали ее в мешки из кожи буйвола. В одном торео содержалось 300 000 ккал, его можно было хранить десять лет. Пеммикан продавали по всему региону, и он стал основой расширения европейской империи коммерческой охоты на бобров. И даже спровоцировал войну.

В начале 1800-х новая колония, связанная с британскими торговцами мехом (Hudson's Bay Company), попыталась принять закон, запрещающий вывозить продукты, включая пеммикан, из региона. Это помешало поставкам конкурентов, North West Company, и стало причиной двухлетних боевых действий. Это закончилось сожжением двух фортов и десятками смертей. Но пеммикановые войны были не самым серьезным последствием бизнеса по производству мяса и жира: пеммикан стал таким важным для коммерческой охоты на бобров, что были почти уничтожены стада канадских бизонов к северу от реки Миссури.

Кроме коренных североамериканцев и европейских охотников на пушнину, пеммикан ели исследователи Антарктики, а Роберт Пири принес его на Северный полюс. Позже он выразил признательность за этот продукт, заявив: «Невозможно переоценить значение пеммикана для полярной экспедиции».



Пеммикан делают из измельченного мяса буйвола, высушенного на открытом огне

НОВАЯ ИСЛАНДИЯ

Традиционная культура в Канаде

В конце XIX века группа исландцев во главе с Сигтриггуром Йонассоном высадилась на берег озера Виннипег в Манитобе в надежде основать новое поселение. Экспедиция искала место с природными ресурсами, пригодное для сельского хозяйства и не слишком отличающееся от скандинавского ландшафта. Несколько десятилетий после извержения вулкана, разрушившего местную экономику, около 20% жителей Исландии эмигрировало в Северную Америку.

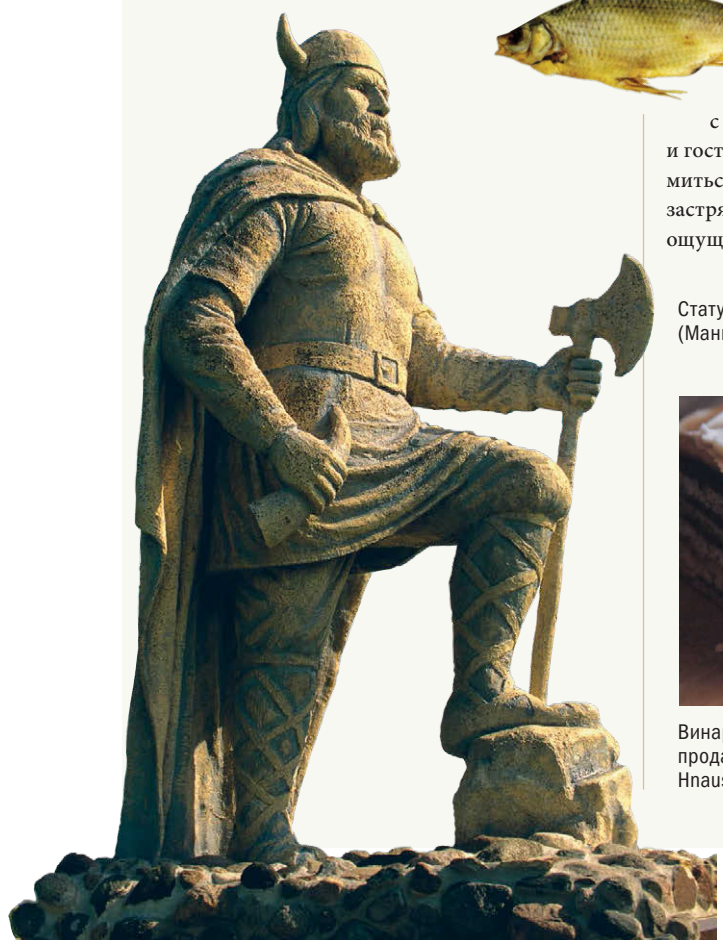
В Манитобе мигранты столкнулись с жестокими зимами, многие в первые годы погибли. Но выжившие, во многом благодаря коренным народам, создали сообщество — Новую Исландию.

Здесь чаще готовят традиционные блюда Исландии, чем на самом острове. Руллупилса, отбивная из бараньей пашины в рулете, редко встречается в Исландии, а в Канаде есть в магазинах и супермаркетах. Крепкий исландский ликер «Бреннивин» свободно продается в барах, а в местных магазинах есть сушеная рыба, домашний слатур (разновидность исландского хаггиса) и поннукокур, похожий на блины.



Есть противоречие между Исландией и Новой Исландией. После Второй мировой войны Исландия вступила в НАТО и начала отношения с США, быстро модернизировавшись, а Новая Исландия сохранила традиции. Это особенно заметно по кухне региона. Например, винартерта — многослойный торт с вареньем из чернослива и кардамона — был популярен в 1875 году, когда на озеро Виннипег прибыла первая волна иммигрантов. В Исландии его уже почти не пекут, а в Новой Исландии продают в пекарнях, сувенирных магазинах, да почти каждая бабушка печет торт по старинному рецепту.

Исландия и Новая Исландия поддерживают дружеские отношения. Премьер-министр Исландии каждый год прибывает на исландский фестиваль. В канадскую провинцию приезжают автобусы с любопытными исландскими туристами и гостями из диаспоры, желающими познакомиться с традиционной культурой: место будто застряло во времени, извержение XIX века здесь ощущается ближе, чем в современной Исландии.



Статуя викинга высотой более 450 м в Гимли (Манитоба) — дань уважения исландской диаспоре



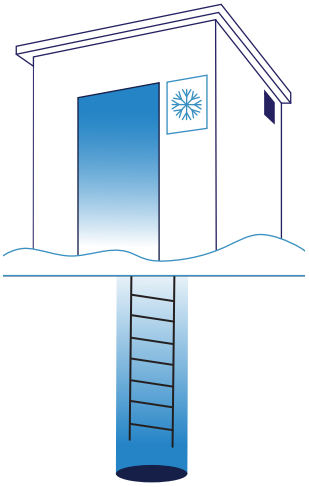
Винартерту — исландский торт XIX века — до сих пор продают в Новой Исландии, например в магазине Hnausa General Store

ХОЛОДИЛЬНИК В ВЕЧНОЙ МЕРЗЛОТЕ

ЛЕДЯНОЙ ДОМ В ТАКТОЯКТУКЕ • СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЕ ТЕРРИТОРИИ

Как увидеть

Ледяной дом закрыт для посещений, но в деревне проводят технические исследования, чтобы открыть его и сделать безопаснее.



Деревня Тактояктук расположена на Крайнем Севере. Там так холодно, что местные часто даже в магазин ездят на снегоходе. Люди охотятся и ловят рыбу, ради выживания им приходится учитывать погоду. Летом они ловят рыбу, осенью охотятся на оленя карибу. Круглый год в качестве морозильной камеры используют подземный лабиринт, вырытый в вечной мерзлоте.

Строение небольшое, похожее на флигель, и трудно поверить, что под ним бездна. Зайдя внутрь, вы увидите в полу квадратное отверстие, похожее на люк. Стены, покрытые льдом, уходят в ледяную тьму. Мясо хранится внизу. Осторожно, шаг за шагом, спускайтесь по деревянной лестнице, и вы окажетесь в катакомбах, покрытых инеем. Это и есть ледяной дом Тактояктук, общий холодильник всех жителей деревни.

Хранилище глубиной 9 м выкопали в 1963 году в вечной мерзлоте. По трем коридорам можно пройти в девятнадцать отдельных комнат, где местные жители хранят мясо. В помещениях постоянная температура –15 °C — идеальная морозильная камера.

До появления электричества в большинстве северных деревень были похожие ледяные погреба. В последние годы многие не используются, есть современные способы хранения, но в Тактояктуке решили сохранить его, пристроив небольшую конструкцию, чтобы не разрушался вход. Каждый год, когда лед падает с потолка, вход становится все меньше, и люди наклоняются ниже, чтобы добраться до запасов.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ САД В ХОККЕЙНОЙ АРЕНЕ

ТЕПЛИЦА В ИНУВИКЕ • СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЕ ТЕРРИТОРИИ

Как увидеть

Участники платят 25 долларов в год и выполняют по десять часов общественных работ. Экскурсии стоят 5 долларов.



Климат в Инувике, расположенном в 193 км за полярным кругом, экстремален во всех смыслах. В течение года температура колеблется от –40 до 27 °C. Летом дни бесконечны: более пятидесяти дней солнце не заходит двадцать четыре часа. В 1998 году, воспользовавшись этим коротким, но перспективным сезоном, жители Инувика подарили вторую жизнь старой хоккейной арене, превратив ее в самую северную коммерческую теплицу Канады.

Полукруглая стеклянная конструкция разделена на две отдельные секции. Теплица площадью 370 м^2 занимает половину площади и финансирует вторую половину — общественный сад. Здесь находятся примерно 180 участков жителей города, где выращивают шпинат, салат, помидоры, клубнику, тыкву и многое другое, без чего им было бы не выжить в Арктике. Часть грядок отведена городским старейшинам, детям и местным благотворительным организациям. Сезон краток, только с мая по сентябрь, но благодаря изобилию жители отдаленных районов обеспечены овощами.

ЖУТКИЕ ОСТАНКИ ЭКСПЕДИЦИИ ФРАНКЛИНА

ПИРАМИДА ИЗ КОНСЕРВНЫХ БАНОК НА ОСТРОВЕ БИЧИ • НУНАВУТ

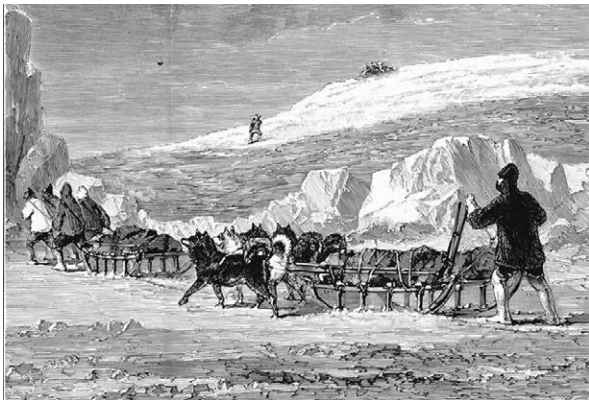
На скалистом берегу острова Бичи, далеко за полярным кругом в Нунавуте, есть круглая, поросшая мхом впадина диаметром примерно 3,7 м. Это все, что осталось от пирамиды из консервных банок высотой 2 м, которую сложили участники арктической экспедиции Франклина 1845 года. Английский экипаж из 129 человек отправился в плавание на двух кораблях, надеясь первым найти Северо-Западный проход. Никто не вернулся; что случилось — толком неизвестно. Одной из самых значимых находок была пирамида из пустых консервных банок. Экспедиция взяла с собой более 8000 банок продуктов, в том числе 14 969 кг мясных и 4037 кг овощных консервов. В первую зиму на острове Бичи остались пустые банки и трое погибших членов команды.

Через три года, когда команда Франклина не вернулась в Англию, на поиски отправили несколько поисковых групп. В 1851 году экипажи высадились на острове Бичи и нашли банки и три могилы. Тогда консервирование в металлических банках было новой технологией, и консервы в экспедиции Франклина были запаяны свинцом. Многие годы считалось, что это стало причиной гибели экипажа: полагали, что люди отравились свинцом. Потом наука опровергла эту версию как основную причину смерти, и большинство исследований сходятся на сочетании недоедания, переохлаждения, туберкулеза и голода.

С тех пор банки разложились, и на их месте остался лишь клочок земли, поросший мхом. Круглая впадина — все, что осталось от пирамиды экспедиции Франклина, но неподалеку есть еще одна пирамида, из более прочных банок. Их оставили группы, приезжавшие сюда на поиски.

Как добраться

Попасть на остров Бичи можно, перелетев через Северо-Западный проход.



Гравюра на дереве, изображающая арктическую экспедицию Мак-Клинтока 1857 года, одну из поисково-спасательных миссий по поиску Франклина и его команды



ЖИРНАЯ ЗАКУСКА ИНУИТОВ

МАКТАК • НУНАВУТ

По легенде инуитов киты, тюлени и моржи из северных вод когда-то были пальцами богини моря Седны. Есть версия, что ее отец запаниковал во время надвигающегося шторма и выбросил дочь за борт, отрубив ей пальцы, когда она пыталась держаться за край каяка. Принято считать, что Седна мстительна (отчасти из-за отрубленных пальцев), и, чтобы завоевать ее благосклонность, нужно проявить уважение к животным океана. Часто это означает, что нужно использовать все части животного в пищу или как инструменты.

Мактак — одно из блюд, для которого животное используется без отходов. Оно включает кожу и жир кита, обычно гренландского, белуги или

Как попробовать

Инуиты часто угощают туристов мактаком, но сейчас его можно купить на сельских рынках в Нунавуте, где охотники продают традиционные продукты эскимосов.

нарвала. Эти крошечные кубики едят сырыми или жарят в жиру, маринуют или тушат.

В зависимости от типа кита мактак выглядит по-разному: это либо мягкий розоватый жир на кусочке черной шкуры, либо слои серого, белого и розового цвета, похожие на свиное сало. Кожа похожа на резину, и часто ее обдирают, чтобы было легче жевать. А жир мягкий и тает во рту, вкусом напоминая океан: не слишком соленый, не очень отдающий рыбой.

Племена инуитов веками питались жиром нарвала



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ ДЛЯ ПИРОГА И СДЕЛОК

ИРГА • САСКАЧЕВАН

Как попробовать

В пятнадцати километрах к северу от центра Саскатуна находится Парк наследия Ванускевин — действующий археологический объект и музей, посвященный сохранению и популяризации культуры коренных народов прерий. Там можно купить отменный пирог с иргой.

В Ривер-Лэндинг, районе города Саскатун, есть статуя основателя города Джона Лейка. Он сидит рядом с вождем племени дакота по имени Белая Шапка. Вытянув руку, вождь указывает на землю перед ним. Когда-то здесь росли ягоды, в честь которых назвали город. Ирга (Amelanchier alnifolia) — кустарник с маленькими фиолетовыми ягодами со вкусом сладкого миндаля — растет в дикой природе в Северной Америке. Это важный элемент рациона коренных народов и ранних колонизаторов: ее клали в выпечку и использовали как подсластитель. Согласно документам 1900 года ягоды были настолько ценными, что десять пирогов с ними обменивали на шкуру большого оленя.

Как и другие ягоды, ирга отлично подходит для варенья, вина и пива, но чаще всего с ней пекут пироги. Обычно начинку делают из ирги с лимонным соком, сахаром и мукой. Но по мере того как все больше людей селятся на территории произрастания ирги, ягоды все труднее найти. И пироги с ними снова становятся ценными и редкими.

С 1990-х в Канаде и США пытались одомашнить иргу, из-за чего возник культурный конфликт: американские фермеры посчитали, что оригинальное название не приживется на рынке США, и переименовали ягоду. В Канаде ее по-прежнему называют саскатун.



Продовольственные рынки. Нетрадиционный способ сохранить традиции

На рынках в Нунавуте продают головы и сердца́ карибу, жир нарвала на коже, арктического гольца (копченого, замороженного и в виде сушеных чипсов питси), игунак (ферментированное мясо тюленя), умингмака (овцебыка) и замороженного палтуса, плоскую рыбу (это самое асимметричное позвоночное, оба глаза у него на одной стороне головы). Всё это так называемая деревенская еда, с высоким содержанием жиров и витаминов, которой тысячелетиями питались жители Нунавута. Она только недавно появилась в магазинах.

Деревенская еда — основа рациона местных жителей: они охотятся, растят пищу или занимаются собирательством, а затем делят ее в общине. В климате канадского севера жизнь сурова; если мало охотиться, можно умереть от «кроличьего голода», отравления белка́ми при нехватке жиров. Сейчас жизнь в регионе меняется. Полукочевые общины обосновались в городах, дети нунавуммиутов меньше времени посвящают изучению миграции и чтению морского льда. Из-за глобального потепления меняется климат и сокращается охотничий сезон, а значит, традиционных продуктов все меньше и 70% детей в Нунавуте живут впроголодь.

В менее отдаленных регионах невозможность охотиться компенсируют за счет магазинов. Но в Нунавуте, куда все доставляют по воздуху, пучок сельдерея стоит аж 9 долларов. Цены на продукты там в два-три раза выше, чем в остальной Канаде, и местные жители часто не могут себе этого позволить.

Некоммерческие организации Project Nunavut и Feeding Nunavut пытаются мотивировать местных охотиться и создают экономические условия: открывают временные рынки, где охотники и рыболовы продают мясо. Сначала было непонятно, сработает ли эта идея, но уже в первую попытку в 2010 году места распродали менее чем за десять минут. Несколько лет спустя в регионе открылись постоянные магазины, торгующие свежим мясом за разумные деньги.

Традиционные продовольственные рынки в Нунавуте не уникальны. В Гренландии они существуют более 150 лет, но в Нунавуте они вызывают споры: местная еда изначально предназначена для совместных пиров и создания связей в сообществе. Продажа тюленя, кита или гольца пока считается предательством традиций.

Другие попытки возродить традиционные продукты — субсидируемая правительством охота, программы обучения традиционным методам и общественные морозильные камеры. Жители стараются возродить кухню, и такие рынки дают общине возможность сохранить традиции и сделать местные продукты доступными в быстро развивающейся стране.



Охотники в Нунавуте везут подстреленного овцебыка на санях

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ПАЛЕЦ В БОКАЛЕ

КОКТЕЙЛЬ «КИСЛЫЙ ПАЛЕЦ» • ЮКОН

Как попробовать

Коктейль подают в баре Sourdough Saloon в гостинице Downtown в Доусон-сити. Стоит он как коктейль на ваш выбор плюс 5 канадских долларов за палец.

«Кислый палец» — фирменный коктейль города Доусон, его подают каждый вечер в баре Sourdough Saloon. Он включает любой напиток на ваш вкус, но лишь один ингредиент не подлежит обсуждению: палец ноги. Его кладут в бокал, и он должен касаться губ, когда вы запрокидываете голову, выпивая напиток. В коктейль погружают один и тот же палец, замаринованный временем и алкоголем. Традиция появилась благодаря мерзавцу и самозванцу, профессиональному охотнику на волков капитану Дику Стивенсону. Он путешествовал по стране восемьдесят дней с «кислым пальцем».

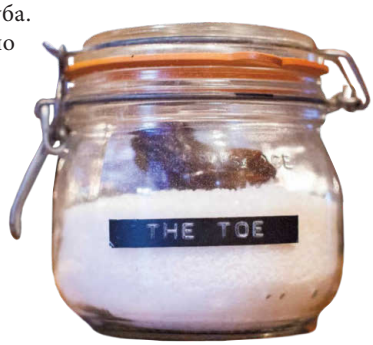
Он нашел палец, осматривая хижину, когда-то принадлежавшую братьям Линкен, которые возили ром во время сухого закона. Один из них отморозил палец во время выезда, а другой отрезал его. Капитан Дик любил алкоголь. Однажды он положил палец в пивной бокал с шампанским и заставлял людей выпить его. Так родился коктейльный клуб «Кислый палец», и все входящие должны были коснуться пальца губами.



Чтобы войти в коктейль-клуб «Кислый палец», бесстрашные должны выпить напиток, коснувшись отрезанного пальца губами

Пальцы терялись. Первый случайно проглотил шахтер, пытавшийся выпить рекордные тринадцать бокалов шампанского. На последнем бокале он упал, ударился головой и проглотил палец. Пока капитан Дик искал новый, ингредиент заменили маринованным медвежьим яичком, а помешивали коктейль «косточкой пениса» (он назывался «Лучшим коктейлем с горьким медвежьим яйцом», и его использовали, когда теряли палец). Второй палец был с неоперабельной мозолью и вскоре исчез. Капитан Дик дал объявления в газетах, пообещав 300 долларов за новый палец, но умолял канадскую полицию найти старый. После проверки на детекторе лжи, показавшей, что история не была рекламным трюком, полиция получила информацию, что палец подавали в коктейле в Мемфисе. Они проследили его до Техаса, нашли и вернули в Канаду. Третий палец, подаренный жертвой обморожения, прослужил недолго: его проглотил бейсболист. Затем капитану Дику подфартило: шахтер потерял ногу и отдал все пять пальцев. «Разбогатев», Дик открыл клуб «Кислая стопа»: желающие могли положить в коктейль все пять пальцев.

В 2009 году капитан Дик создал автобиографию, подробно описав свои путешествия. Он не зарабатывал много на своих идеях (включая «первый конкурс красоты среди голых севернее 60-й параллели» и неудачный бизнес с камнями-«питомцами»), но его наследие живет благодаря почерневшему пальцу, касающемуся губ тех, кто хочет стать членом бессмысленного эксклюзивного клуба. В 2019 году капитан Дик умер. Ему было 89 лет.



Запасы Клондайка
ТОННА ПРОДУКТОВ

Летом 1896 года, когда в районе Клондайка нашли золотую жилу, старатели со всей страны устремились на Юкон в поисках богатства.

Чтобы добраться туда, они шли по морю сотни, а то и тысячи миль на перегруженных лодках, а затем пешком по суровым горным участкам.

Люди ломились толпами к бесплодным землям, и канадский закон потребовал, чтобы любой въезжающий на территорию Юкона привозил годовой запас продовольствия. В дополнение к снаряжению любой старатель (мужчина или женщина) вез с собой около 907 кг. Большинство путешественников не могли позволить себе вьючных животных или услуги местных жителей, поэтому перетаскивали продукты порциями по 23–36 кг, путешествуя между своими запасами и следующим пунктом. Часто они проходили пешком 1500 км, чтобы переместить припасы на 50 км вперед. Компания T. Eaton, крупнейшая сеть продовольственных магазинов Канады, опубликовала список продуктов на год по каталогу 1898 года (цены в долларах).

500 фунтов муки	12,00
200 фунтов бекона	19,00
75 фунтов сахара	3,00
10 фунтов кофе	3,00
10 фунтов чая	2,50
10 фунтов разрыхлителя	1,00
12 фунтов мыла	0,40
36 дрожжевых лепешек	1,44
1 фунт горчицы	0,40
25 фунтов свечей	2,50
100 фунтов фасоли	1,67
10 фунтов ячменя	0,25
10 фунтов колотого гороха	0,25
25 фунтов риса	1,05
15 фунтов сушеных яблок	1,43
12 фунтов сушеных овощей	2,16
12 банок говяжьего бульона	3,00
12 банок сгущенного молока	1,50
5 банок супа-ассорти	3,00
20 фунтов соли	0,20
1 фунт перца	0,15
50 фунтов овсяных хлопьев	1,04
20 фунтов кукурузной муки	0,29
21 фунт пищевой соды	0,63
½ галлона сока лайма	2,49
5 коробков спичек	0,50
10 фунтов чернослива	0,63
20 фунтов сушеных абрикосов	2,20



Старатели на перевале Чилкут в 1898 году, на пути на золотые прииски Клондайка

ВОСТОЧНАЯ КАНАДА

СТРАННАЯ ЧАСТЬ ТРЕСКИ

«ЯЗЫКИ ТРЕСКИ» • НЬЮФАУНДЛЕНД И ЛАБРАДОР

Как попробовать

В ресторане Nanny's Root Cellar Kitchen в Эллистоне подают жареные «языки» со шкварками — кусочками хрустящей жареной свинины, которые едят на Ньюфаундленде.

«Язык трески» звучит не очень аппетитно, но лучше, чем настоящее название этой части организма: маленькой мясистой мышцы с задней части горла. Раздвоенные кусочки — деликатес Лабрадора. Вкусом они напоминают морские гребешки с резиновой текстурой, но, если их почистить и обжарить, выйдет дорогое блюдо, популярное во всей провинции.

Когда море Лабрадор кишело треской, рыбаки не утруждали себя извлечением шейных мышц. Часто это делали дети: разбирали груды выброшенных рыбьих голов, вырезали мясистые кусочки и продавали их, зарабатывая карманные деньги.

Но к началу 1990-х в результате чрезмерного промысла треска почти исчезла, и канадское правительство ввело мораторий на коммерческий улов у берегов Лабрадора. Из-за нового закона многие остались без работы и без денег.

В последние годы промысел начал возрождаться, но треска уже не так популярна. Теперь важна любая ее часть, даже маленькая студенистая мышца на задней стенке горла.



Когда вокруг Лабрадора было много трески, дети перебирали груды рыбы, вырезали «языки» и получали карманные деньги



ПУДИНГ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

ЧЕРНИЧНЫЙ ДАФФ • НЬЮФАУНДЛЕНД И ЛАБРАДОР

Испокон веков словом «пудинг» называли разные блюда — от колбасы и хаггиса до пирогов на пару́ и заварного крема. Со временем слово стало именем десерта, но черничный дафф — исключение: ньюфаундлендский пудинг можно есть и на обед, и на десерт. Обычно его подают с традиционным воскресным «обедом Джиггса»: в большой кастрюле варят солонину из говядины, корнеплоды и пудинг. Мясо и овощи томятся на медленном огне, тесто из муки, яиц, сахара и черники выходит похожим на бисквит. Ингредиенты складывают в хлопчатобумажный мешочек (подойдет и наволочка), завязывают его и опускают в общую кастрюлю. Выходит светлый и сладкий воздушный пирог, но говяжий бульон придает ему пикантный вкус.

Если дафф подавать на гарнир к «обеду Джиггса», его надо наре́зать ломтями, а сверху положить тушеное мясо и овощи. Если как десерт, его поливают ромовым соусом и подают к чаю.

Как попробовать

В интернете много рецептов черничного даффа. Соберите ингредиенты, возьмите наволочку — и вперед.



ПАНИКА ИЗ-ЗА МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ С ГОРЧИЦЕЙ • НЬЮФАУНДЛЕНД И ЛАБРАДОР

Если вы окажетесь на воскресном ужине в Ньюфаундленде, вас, скорее всего, много раз попросят передать маринованные огурцы с горчицей: большие кусочки огурца, лука и цветной капусты, засоленные в густом желтом соусе. Они и сладкие, и острые, и лучше не говорить о них плохого: здесь за них всегда горой.

Маринованные огурцы популярны из-за холодного и изменчивого местного климата. В островной провинции не было магазинов, и первые жители могли пережить зиму, только имея запасы продуктов долгого хранения — соленое мясо, пудинги и корнеплоды. Таким блюдам маринованные огурцы с горчицей придавали пикантности и цвета (их по-прежнему едят на традиционный воскресный «обед Джиггса» в Ньюфаундленде).

Соленые овощи стали так популярны в местной кухне, что недавний сбой в производстве вызвал всеобщую панику. В 2016 году канадская компания Smucker Foods объявила, что прекращает производство двух видов горчичного рассола: кислого Zest и более ядреного Habitant. Новость вызвала волну отчаяния по всему Ньюфаундленду (заголовок местной газеты призывал: «Поцелуйте огурцы на прощание»). Поклонники смели́ остатки в супермаркетах, Фонд наследия Ньюфаундленда и Лабрадора начал собирать семейные рецепты, а один поклонник даже написал музыкальную элегию в честь любимой приправы. К счастью, все обошлось: Smucker's увеличили производство сладких маринованных огурцов с горчицей Bick's, которые, по словам экспертов, «на вкус точно такие же».

Как попробовать

Маринованные огурцы со сладкой горчицей Bick's можно купить онлайн и в продуктовых магазинах Канады.



СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Соленья и маринады вкусны, долго хранятся без холодильника, обладают целебными свойствами. Знаменитый римский сенатор Катон Старший рекомендовал с утра первым делом есть маринованную капусту — для лечения заболеваний суставов. Греческий врач II века Гален считал, что соленые оливки и сброженный рыбный соус перед едой очищают и укрепляют пищеварительную систему. И древние любители соленого не ошиблись. Продукты брожения и соленья богаты витаминами и пробиотиками, поддерживающими жизнь и здоровье людей.



Древние светила, например, греческий врач Гален из Пергама, нахваливали маринады и соленья

Квашеная капуста

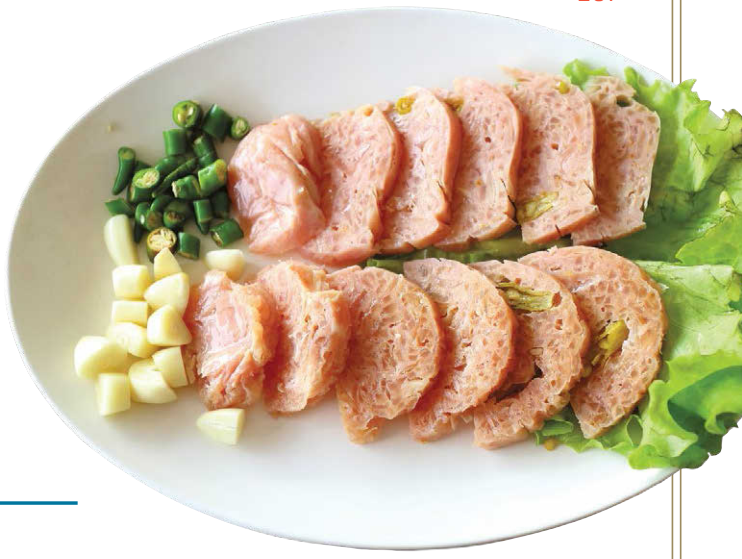
В XVIII веке в Европе моряки голландского военно-морского флота ели квашеную капусту для профилактики цинги. После засолки и сквашивания под прессом в ней сохранялось много витамина С. Британский капитан Джеймс Кук давал экипажу квашеную капусту как добавку, но сначала команда отказывалась ее есть. Тогда повар стал подавать кислую капусту только высокопоставленным членам экипажа. Тут и остальные стали ее есть и избавились от цинги.

Умэбоси

Любимую японцами маринованную сушеную сливу умэбоси веками ели бойцы. Она богата кислотами и минералами, ее используют для борьбы с усталостью, болями в животе, обезвоживанием и похмельем. Таинственные убийцы ниндзя ели «пилюли от жажды» из мякоти умэбоси. Самураи брали их в долгие крестовые походы, и с XVI века умэбоси входит в стандартный рацион японских солдат.







Наэм

Тайскую кислую колбасу делают, неделю сквашивая свинину со специями, свиную кожу и клейкий рис. Она приобретает фирменный привкус благодаря тому, что рис, питательная среда для молочнокислых бактерий и дрожжей, играет роль закваски, а соль не дает свинине стать слишком кислой. Наэм острый, кислый и чесночный. Едят его часто сырым.

Рассол

Рассол не выливают сразу, по крайней мере в Америке. Американцы пьют жидкость от соленых огурцов, чтобы облегчить судороги и мышечную боль после тренировки. Рассол богат натрием и калием, помогает восполнить запасы электролитов, как покупные спортивные напитки. В 2000 году, когда футболисты Philadelphia Eagles обыграли Dallas Cowboys при температуре 42,8 °C, победители оставались в форме благодаря рассолу.

Кимчи

Острые квашеные овощи, основа корейского рациона, возможно, спасли страну от атипичной пневмонии. В 2003 году, после вспышки в Китае, атипичная пневмония быстро распространилась, унеся жизни 774 человек в семи странах. А в Южной Корее, откуда регулярно ездят в Китай, не было ни одного смертельного случая. Многие корейцы, в том числе врачи и ученые, считают, что от инфекции корейцев спасла богатая полезными бактериями кимчи.

В 2016 году среднестатистический южнокореец съел более 36 кг кимчи



ПОСВЯЩЕНИЕ РОМОМ И ТРЕСКОЙ

СКРИЧ • НЬЮФАУНДЛЕНД И ЛАБРАДОР

Однажды один английский капитан написал, что трески вокруг Ньюфаундленда «так много, что вдоль берега трудно проплыть на лодке». С XVI века европейские моряки тысячами приезжали ловить ее, солили и продавали в Европу и колонии. Много шло в Британскую Вест-Индию: соленая треска была дешевым источником белка для рабов и долго не портилась. В ответ Ямайка присылала бочки со своим фирменным напитком — ромом. На Ньюфаундленде его называют скрич. Никто точно не знает почему, но по легенде название появилось из-за скрипящего звука, издаваемого американскими солдатами после глотка 80-градусного рома. Напиток стал таким популярным, что местные жители придумали сложный забавный ритуал посвящения новичков в традиции провинции.



Поцелуй трески — единственный способ стать почетным ньюфи

Чтобы стать почетным ньюфаундлендцем (ньюфи) и членом Королевского ордена любителей рома, нужно представиться и позволить местным пошутить над вами. Затем вы целуете треску (соленую, замороженную или свежую) и съедаете немного вареной колбасы (известной как стейк ньюфи и почти такой же популярной, как ром). Существует даже специальный текст посвящения, который нужно произнести во время церемонии. В конце вы выпиваете рюмку рома — и готово.

Как попробовать

Обучающие трогательные посвящения проводит сын изобретателя ритуала Кит Воки в пабе Christian's на Джордж-стрит в городе Сент-Джонс.

МЕСТНАЯ ВКУСНЯТИНА

ПИРОГ С ПЛАВНИКАМИ ТЮЛЕНЯ • НЬЮФАУНДЛЕНД И ЛАБРАДОР

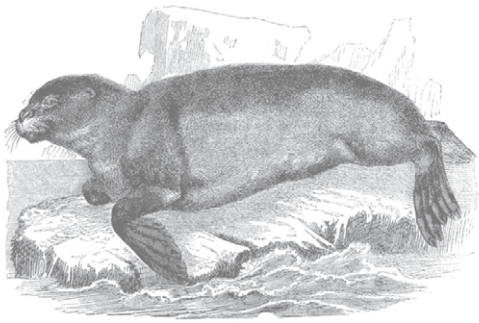
Как попробовать

Пирог с плавниками часто подают во время Великого поста (совпадающего с сезоном охоты на тюленей). На рынке Bidgood's Market в Гулдсе круглый год пекут мясные пироги включая пирог с плавниками.

Темное мясо тюленьего плавника сочное и нежное, а вкусом напоминает одновременно рыбу и дичь, скажем утку. Тюленьи плавники, тушенные в соусе с овощами, превосходны в качестве начинки для пирога.

Жизнь коренных народов Канады, обитающих рядом с морем, во многом зависела от тюленей. Из шкур делали водонепроницаемую одежду и обувь, жир использовали для ламп, а мясо, богатое железом и витаминами, которые защищают от цинги, употребляли в пищу. Плавники ценились меньше, с ними пекли пироги.

Есть и противники традиции. Группы по защите прав животных выступают против охоты на тюленей каждой весной, называя ее бесчеловечной. Сторонники ссылаются на строгие правила и растущее поголовье тюленей. В Канаде тюлени не под угрозой исчезновения, во многих районах их число растет. За пределами Ньюфаундленда не пекут пирогов с тюленьим мясом, но многие считают этих животных одним из самых доступных источников мяса.



ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ОХЛАДИТЕЛЬ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЛЕД АЙСБЕРГА • НЬЮФАУНДЛЕНД И ЛАБРАДОР

Ньюфаундленд расположен на знаменитой Аллее Айсбергов — гряде ледяных монолитов Атлантического океана, образующихся из ледников Гренландии, части которых отходят на юг в открытое море. Весной, когда айсберги начинают путь, местные достают инструменты и «охотятся» на них.

В крупных компаниях используют краны, лодки и сети, а в небольших применяют «биты берги» (один из методов стрельбы по льду из ружья). Льдины вынимают на берег, разбивают на более мелкие куски молотками или кайлом, формируя крошечные айсберги.

Лед айсберга используют так же, как любой пищевой. Часто его кладут в алкогольные напитки (возможно, для уничтожения доисторических паразитов). Охлаждение напитков льдом, которому 12 000 лет, — это круто, вдобавок людям нравится лед айсберга за его вкус (точнее, его отсутствие). Считается, что вода и воздух доиндустриальной эпохи не содержат современных загрязняющих веществ, поэтому лед безвкусный.

Как попробовать

Если не хочется самим добывать лед, его можно купить в магазинах (например, B. J.'s General Store в Фого).



Для рыбаков в заливе Бонависта главный улов дня — кусок айсберга

АКАДИЙСКИЙ СОБОРНЫЙ ПИРОГ

РАППИ-ПАЙ • НОВАЯ ШОТЛАНДИЯ

Как попробовать

Раппи-пай подают в некоторых ресторанах Акадии, например La Cuisine Robicheau в Сольниервилле. В интернете есть рецепты, можно приготовить его дома, с домашней птицей или морепродуктами.

Раппи-пай (от фр. râpé) — блюдо не повседневное. Нужно очистить 9 кг картофеля, натереть на терке и отжать, чтобы убрать жидкость. После высыхания картофель увлажняют горячим куриным бульоном, который варится несколько часов. Потом картофель, набухший в бульоне, помещают в форму, сверху кладут измельченную курицу, еще немного тертого картофеля, кусочки соленой свинины и сливочное масло и запекают в духовке. Если учесть объемы картофеля, приготовление блюда требует времени и командной работы. В том и суть: раппи-пай — способ собрать вместе сокращающуюся акадийскую общину.

Акадийцы — потомки первых французских колонистов, селившихся на территории нынешней Новой Шотландии, Нью-Брансуика и острова Принца Эдуарда начиная с XVII века. За многие годы они сформировали сплоченное сообщество, мало подверженное европейскому влиянию. Но в 1713 году Франция передала контроль над регионом британцам, опасавшимся, что акадийцы останутся верны Франции. В 1754 году две европейские державы вступили в войну, и, когда Франция проиграла, британцы жестоко вытеснили акадийцев с территории.



Более 10 000 жителей Акадии были вынуждены покинуть свои дома. Многие погибли во время массовой депортации. Выжившие нашли убежище в Луизиане, на Карибах и в английских колониях вдоль побережья Атлантического океана. Некоторые вернулись во Францию. В 1764 году им разрешили въехать в Канаду и выделили новую землю, каменистую и трудную в обработке. Община начала выращивать картофель. Так родилась традиция приготовления блюда из 9 кг корнеплода при участии большого количества родственников.

Раппи-пай — символ невзгод жителей Акадии. Он олицетворяет стойкость и изобретательность: он скромен, но его готовят по французским традициям. Раппи-пай восхитителен, но основная его задача — объединение переселенцев.

ЖВАЧКА СО ВКУСОМ МЫЛА

THRILLS • ОНТАРИО

Как попробовать

Thrills продается в магазинах и онлайн.

Если вы устали от коллег, друзей и близких, которые вечно спрашивают, нет ли у вас жвачки, дайте им Thrills. Даже производитель скажет, что вкусом эта резинка с розовой водой напоминает мыло. И пачка обнадеживает: «Она и сейчас похожа на мыло!» Фанаты считают, что главное преимущество этой жвачки в том, что ей не нужно делиться.



Бóльшую часть XX века компания O-Pee-Chee Gum, также продававшая коллекционные карточки, была поставщиком Thrills. В 1950-х и 1960-х были популярны сладкие ароматы, например гультерия или фиалка, и Thrills с розовой водой нашла поклонников. Сейчас жвачку с цветочным вкусом ценят меньше, но если она вам понравится, то, скорее всего, вам достанется вся пачка.

.....ПИОНЕР ЕДЫ.....

СЭМ ПАНОПУЛОС

(1934–2017)

Изобретатель пресловутой гавайской пиццы Сэм Панопулос уплыл из Греции в Канаду в 1954 году. По пути корабль остановился в Неаполе, где Панопулос впервые попробовал пиццу. Приехав в городок Чатем в Онтарио, он открыл ресторан Satellite, где подавали обычные для тех времен блюда в Канаде: по утрам — блины, на обед — гамбургеры и картофель фри, на ужин — печень с луком.

Но Панопулосу хотелось порадовать клиентов новыми блюдами. Сначала он нанял повара-азиата, и в меню появились блюда американской китайской кухни. Затем он посетил развивающуюся пиццерию в Детройт-Виндзоре и начал свои эксперименты.

Пицца была чужда большинству канадцев (в 1962 году в Toronto Star опубликовали рецепт «испанской пиццы»: желтый рис и венские сосиски на бисквитном тесте). Упаковок для пиццы не было, и Панопулос вырезáл круги из картонных коробок, взятых у продавца мебели, клал на них пиццу и заворачивал в фольгу. Он пробовал разные начинки и проверял реакцию клиентов. Некоторые находки, например смесь оливок и анчоусов, тогда же ввели и другие новаторы в сфере начинок для пиццы, но ананас не клал в пиццу больше никто.

В 1960-х Гавайи вызывали большой интерес североамериканцев, которые придумывали всякое, услышав рассказы солдат, побывавших в раю на юге Тихого океана.

Гавайская культура стала популярна, и канадцы начали покупать консервированные ананасы, рекламируемые в местных газетах. По словам Панопулоса, кисло-сладкий вкус был редким и характерным для китайских блюд. Поскольку в Satellite подавали блюда китайской кухни, он подумал, что его клиенты оценят такую пиццу. В 1962 году он открыл банку ананасов, слил лишний сироп и добавил в пиццу. Свое творение он назвал гавайской пиццей, и сочетание ветчины и ананаса обрело поклонников.

Панопулос скончался в 2017 году и до конца дней любил свое фирменное блюдо. Когда ему был 81 год, его спросили, заказывает ли он ее, и он ответил: «Да. Мне она нравится».



Гавайская пицца — не гавайская и не итальянская

МОЛОКО В ПЛАСТИКОВЫХ ПАКЕТАХ

МОЛОКО В ПАКЕТАХ • ОНТАРИО

Как попробовать

В Онтарио пакеты с молоком продаются в каждом магазине, их называют «молочными пузырями».

Обычно молоко в Онтарио продают в пластиковых пакетах. У такой упаковки есть плюсы и минусы. В молочных отделах магазинов провинции пухлые прямоугольные пакеты часто упакованы по три штуки. До́ма жители Онтарио ставят пакет в пластиковый кувшин, отрезают уголок и наливают молоко из самодельного носика. Плюс в том, что закрытый пакет легко хранить там, где картонная коробка не поместится, а компактная упаковка снижает отходы и транспортные расходы. Минус — открытый пакет нельзя хорошо закрыть, нужно выпить молоко быстро, а из хлипкого носика его легко пролить. Канада — далеко не единственная страна, где молоко продают в пакетах (так делают в Восточной Европе, Южной Америке, Индии и Китае), но в Канаде так начали делать случайно, при переходе от британской системы мер и весов (от галлонов к литрам).



Молоко в пакетах появилось в конце 1960-х, но не пользовалось успехом до 1970-х, пока Канада не перешла на метрическую систему.

Модернизировать оборудование для производства литровых молочных бутылок и коробок долго и дорого, а изменить размеры пластиковых пакетов несложно. Молочные компании стали бесплатно предоставлять кувшины, чтобы канадцы перешли на пакеты, как многие и сделали. Сегодня примерно половина молока в Канаде покупается в пакетах, а в провинции Онтарио этот показатель достигает 80%.

ГЛАВНАЯ ПЕСНЯ ВОДИТЕЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ГРУЗОВИКА

ПЕСНЯ ВОДИТЕЛЯ ГРУЗОВИКА С КАРТОШКОЙ • ОСТРОВ ПРИНЦА ЭДУАРДА

Как попробовать

Канадский музей картофеля расположен на острове Принца Эдуарда. В кафе музея подают любые блюда из местного картофеля — от картофеля фри до помадки.

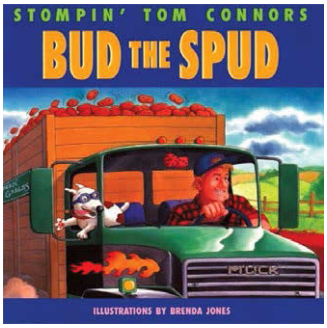
Исполнитель фолка и кантри Стомпин Том Коннорс прославился благодаря песням о Канаде. Он пел о профсоюзных забастовках, добыче золота на Юконе и хоккее. С 1960-х он написал более трехсот мелодий, среди них хит 1969 года Bud the Spud («Бад Картофель») о водителе грузовика Баде, который везет «лучший в мире картофель» с острова Принца Эдуарда. Он путешествует, встречается с людьми и развозит картошку. Полиция Онтарио гонится за ним, но Бад — веселый герой, он делает важную работу, доставляя картофель с острова по стране. Песня стала такой популярной, что благодаря ей появилась книга, а местный картофель стал элементом канадской культуры.

Остров Принца Эдуарда — самая маленькая провинция Канады с безмятежными пасторальными пейзажами: холмами, лесами и открытой ветрам береговой линией. Здесь выращивают более ста сортов картофеля, это 25% урожая Канады. Местные фермеры говорят, что своим вкусом здешний картофель обязан погоде (теплому лету, прохладной зиме, обильным дождям) и почве (темно-красной, богатой железом). На острове много небольших семейных участков, где люди передают с трудом добытые знания

из поколения в поколение (за урожай отвечают всего триста фермеров). Как пел великий Стомпин Том Коннорс:

Я знаю многих со всей страны,
Кому по душе картофель,
В провинции ОПЭ выращен он,
И нет ему равных.

Увидев вдали большой грузовик,
Не стой, помаши рукой,
И Бад по прозвищу Картофель
Подарит тебе мешок!



ЛУЧШАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ПЕЧЕНИ

СПЕЦИИ ДЛЯ МОНРЕАЛЬСКОГО СТЕЙКА • КВЕБЕК

Если вы хоть раз пробовали восхитительный остро-сладкий рибай, приправленный монреальской смесью специй, скажите спасибо канадскому гриль-повару по прозвищу Тень. Как и многие приправы для мяса, она уходит корнями в восточноевропейскую кухню. Монреальская смесь состоит из перца, чеснока, кориандра и укропа — все это часто встречается в румынских рецептах. Многие источники прослеживают историю смеси до румынского иммигранта, открывшего старейший и, пожалуй, самый известный гастроном в Канаде — Schwartz's.

Согласно книге Билла Брауштейна «История еврейских деликатесов Шварца» сотрудникам гастронома можно было есть только вареную печень. Возможно, из-за такого рациона повар Моррис Шерман исхудал и получил прозвище Тень (его коллеги шутили, что, если бы он встал боком, видна была бы только тень). Однажды Шерман использовал новую смесь специй, чтобы печень стала вкуснее, и она так понравилась покупателям, что ее стали заказывать и для других блюд, особенно для стейка. Монреальская смесь быстро стала классической приправой, а Schwartz's, известный благодаря сэндвичам с копченым мясом, стал знаменитым еврейским гастрономом (в 2012 году его совладелицей стала Селин Дион).

Как попробовать

Тому, кто хочет попробовать монреальскую смесь в месте происхождения, нужно выстоять длинную очередь в Schwartz's. Но можно купить ее в продуктовом магазине и онлайн.

Компанию Schwartz's в 1928 году основал Рубен Шварц, еврейский иммигрант из Румынии



«ХОГВАРТС», ГДЕ ДЕЛАЮТ КЛЕНОВЫЙ СИРОП

РЕСТОРАН SUCRERIE DE LA MONTAGNE • КВЕБЕК

По венам жителей Квебека течет кленовый сироп. Здесь производят более 90% золотистой жидкости, поставляемой Канадой, и более 70% кленового сиропа в мире. Для этого нужны высокие технологии: деревья вакуумными трубками с компьютерным управлением соединены с машинами обратного осмоса. Сироп помещают в огромные испарители, чтобы получить точное содержание сахара: 66%. Естественный процесс автоматизировали. Но в лесу, примерно в часе езды к западу от Монреаля, есть Sucrerie de la Montagne — настоящий сахарный домик, где готовят сироп так же, как первые прибывшие в Канаду французы: с надрезами на деревьях, ведрами и испарителем на дровах.

Бревенчатые хижины и сельская обстановка напоминают Хогвартс, но тут делают сироп. После экскурсии на производство вас пригласят в огромный банкетный зал из камня с массивными деревянными балками. Здесь будет пир: на длинном столе есть и хрустящий хлеб, и гороховый суп, и ветчина, копченная на кленовых веточках, и запеченные на огне бобы, и воздушный омлет, и колбасы, и рагу с фрикадельками, и свиные шкварки, и картофельное пюре, и туртьер (канадский мясной пирог), и домашний фруктовый соус, и соленые огурцы. На столе будут и постоянно пополняемые кувшины с сиропом, которым можно полить что угодно. На десерт подадут кленовые конфеты; их делают, выливая сироп на свежий снег.

В Sucrerie de la Montagne есть и «Дамблдор», основатель Пьер Фоше. У него густая седая борода, широкополая шляпа, многослойная мягкая одежда и старинный шерстяной пояс с орнаментом. Рядом с Луплуп — на три четверти волком, на четверть хаски — он выглядит воплощением традиции кленового сиропа.

Как попробовать

Ресторан Sucrerie de la Montagne, расположенный в городе Риго, примерно в часе езды к западу от Монреаля, открыт весь год. Наевшись сладостей, можно переночевать в хижине при ресторане.

На сахарном заводе Пьера Фоше сок для кленового сиропа собирают традиционным способом: в ведра, прикрепленные к кленам

Великое сиропное ограбление

Преступление было подготовлено почти идеально: бочки для замены выкрашены в тот же оттенок белого, напечатаны копии наклеек, арендован вилочный погрузчик. Под покровом ночи десятки, затем сотни, затем тысячи бочек по 272 кг извлекли, осушили, заполнили снова, аккуратно уложили в штабеля по шесть штук, как и было. Так повторялось несколько месяцев, и никто ничего не замечал. Потом кто-то понял, что из сиропа выпотевает жидкость.

Запасы канадского кленового сиропа в нескольких небольших городах Квебека — это несколько огромных складов. Резерв контролирует Федерация производителей кленового сиропа в Квебеке, сопровождающая все этапы производства и поставок включая контроль цен (одни сравнивают федерацию с ОПЕК, другие — с мафией). В июле 2012 года представитель федерации поднимался на штабель из бочек, когда одна из них чуть не выскользнула у него из-под ног: она была пуста. Осмотрев другие бочки, он обнаружил ржавчину и конденсат (кленовый сироп никогда не выпотевает). Заподозрив неладное, он открыл бочки. Там была вода.

На проверку приехали 250 следователей. Они обнаружили почти 10 000 бочек с водой. Пропал сироп на сумму 18 млн канадских долларов. Великое сиропное ограбление стало крупнейшим ограблением в истории Квебека.

Федерация создавалась для защиты отрасли от колебаний цен и банкротства. Она диктует, сколько сиропа может производить каждая компания, кому его продавать и по какой цене. Все избытки помещались в резерв, также контролируемый федерацией. Если производитель отказывался сотрудничать или продавал сироп напрямую покупателю, его арестовывали, а товар конфисковывали. Замкнутая система привела к появлению черного рынка: контрабандисты перевозят сироп в США и Европу, где федерация не имеет власти.



В 2017 году после тщательного расследования вынесли три обвинительных приговора. Первый — Авику Карону, жене которого принадлежала недвижимость, где арендовали склад под запасы. Его приговорили к штрафу в размере 1,2 млн канадских долларов и пяти годам заключения. Второй — шишке в мире контрабанды сиропа Ричарду Вальеру, который перекачал его и продал небольшой сахарной компании. Его оштрафовали на 9,4 млн канадских долларов и приговорили к восьми годам лишения свободы. Третий — Этьену Сен-Пьеру, который получил сироп в Нью-Брансуике и продал его за границу. Его приговорили к двум годам домашнего ареста и штрафу более миллиона долларов.

Примерно две трети украденного сиропа удалось вернуть. Еще треть пропала без вести: возможно, ее уже съели с блинами рядовые жители Новой Англии. После арестов напряженность между федерацией и производителями усилилась. В стране, где легализованы некоторые препараты, расширяющие сознание, все больше компаний хотят знать, почему продажа кленового сиропа — преступление.

АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯБЛОК

ЛЕДЯНОЙ СИДР • КВЕБЕК

Когда яблоки замерзают, их сок густеет. Тогда из плодов отжимают сладкую золотистую жидкость, медленно сбраживают, и она превращается в ледяной сидр — дар Квебека миру алкогольных напитков.

Янтарный эликсир готовят по одной из двух технологий. По первой, более рискованной и трудоемкой, яблоки оставляют в саду примерно до января, пока температура не опустится до –10 °C. Плоды постепенно сморщиваются, и, когда жидкости почти не остается, их прессуют (процесс

Как попробовать

Ледяной сидр подается как аперитив или в сочетании с десертом. Montreal's finest можно купить онлайн.



занимает несколько часов), а извлеченный сок сбраживают. Вторая предполагает, что сок выжимают из свежих яблок, помещают его в холод на улицу, чтобы он замерз и вода кристаллизовалась. Потом воду убирают, а концентрированный сок сбраживают. Оба метода требуют множества яблок: на бутылку ледяного сидра 375 мл уходит почти 4,5 кг, в пять раз больше, чем для обычного сидра. Терпкий яблочный вкус в сочетании с теплом алкоголя делают сидр сладким и бархатистым без сахара.

Экстравагантные ужины в Бобровом клубе

В 1785 году меховые бароны Монреаля (первые европейские поселенцы, занимавшиеся выделкой бобровых шкур) основали роскошный обеденный клуб. Цель его, согласно официальным правилам, состояла в том, чтобы «собрать вместе в установленные даты в зимний сезон уважаемых в обществе мужчин, которые провели лучшие дни в дикой стране и столкнулись с трудностями и опасностями торговли мехом в Канаде».

Ужины начинались в 16:00 с калюмета — церемониальной трубки американских индейцев. За ней следовали пять тостов: за Марию — мать всех святых, короля, торговлю мехом, путешественников и их семьи, а также отсутствующих членов.

Пока слуги несли пылающую кабанью голову на бархатном возвышении, играл волынщик. Потом начиналось пиршество, стол ломился от яств, а вина было вдоволь. Некоторые пиры заканчивались «чеком на определенную сумму», подаваемым на тарелке.

Клуб славился шумными вечеринками с плясками на столах, когда били фарфор и хрусталь с его эмблемой. Перед рассветом его члены часто сидели поодиночке на полу, притворяясь, что гребут на каноэ в традиции Великого путешествия. Они пели песни путников, размахивая кочергой или тростью, как веслом; на них были золотые кружева, подвязки с золотыми застежками и туфли с серебряными пряжками.



Основатель Джозеф Фробишер (слева внизу) допускал в Бобровый клуб только торговцев самым респектабельным мехом

Однажды в 1808 году на обед собрались 31 участник и гости и счет вышел такой:

32 ужина,
29 бутылок мадеры,
19 бутылок портвейна,
14 бутылок портера,
12 кварт эля,
7 ужинов,
бренди и джин,
сигары, трубки, табак,
3 разбитых бокала.
Всего..... 28,15 фунта

Членов отбирали тщательно, с соблюдением формальностей. Потенциального участника приглашали на ужин, поили, а когда он уходил, голосовали (пьяными). Если все говорили «да», его принимали. За сорок лет в клуб вступили около ста членов, но одновременно участников никогда не было больше пятидесяти пяти.

США

ЗАПАДНОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ, АЛЯСКА, ГАВАЙИ
ЧЕТЫРЕ УГЛА И ЮГО-ЗАПАД
ВЕЛИКИЕ РАВНИНЫ • СРЕДНИЙ ЗАПАД
ЮГО-ВОСТОК
СРЕДНЕ-АТЛАНТИЧЕСКИЕ ШТАТЫ
НОВАЯ АНГЛИЯ



ЗАПАДНОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ, АЛЯСКА, ГАВАЙИ

НОЕВ КОВЧЕГ ДЛЯ ЦИТРУСОВ

КОЛЛЕКЦИЯ ЦИТРУСОВЫХ • КАЛИФОРНИЯ

Как попробовать

В цитрусовом саду иногда проходят публичные мероприятия с дегустацией гибридов и их предков.



Крупнейшая в США коллекция цитрусовых Калифорнийского университета в Риверсайде включает более тысячи сортов, растущих на 9 га. И, как на Ноевом ковчеге, каждого вида — по два экземпляра.

Здесь тысячи экспонатов. Большинство современных цитрусов — потомки трех видов: малайзийского помело, североиндийского цитрона и китайского мандарина. Привычный нам сладкий апельсин, например, получен путем многократного скрещивания помело и мандарина. Прародители грейпфрута — помело и сладкий апельсин.

Желая создать новый вид цитрусовых или поработать с сортами, селекционеры приезжают в Риверсайд «поиграть» с генетическим материалом. В саду есть полосатые желто-зеленые лимоны, помело с футбольный мяч, грейпфруты в форме сердца с красными прожилками и плоды размером с горошину. Некоторые сорта выделяют слизь на разрезе, у других крохотные пузырьки сока лопаются, как икра. Все согласно замыслу.

ТАЙСКАЯ КУХНЯ НА ПАРКОВКЕ ХРАМА

РЫНОК ВАТ ТАЙ • КАЛИФОРНИЯ

Как попробовать

Рынок Ват Тай находится по адресу Coldwater Canyon Avenue, 8225, открыт по субботам и воскресеньям с 08:00 до 17:00. Торговцы принимают оплату жетонами, на которые нужно обменять наличные.

С 1980-х рынок Ват Тай в Лос-Анджелесе предлагает лучшую за пределами Таиланда тайскую кухню. Уличные лавки на парковке буддийского храма появились по задумке нескольких тайских бабушек, желавших поделиться семейными рецептами. Сегодня этот рынок выходного дня стал ярким кусочком тайской улицы и обрел верных почитателей. За густым, сладко-дымным ароматом можно найти и классику (пад-тай и салат из папайи), и менее известные, но не менее вкусные хрустящие блинчики с мидиями, кислые исаанские колбаски, мясной ларб и сладкие кокосовые оладьи.



КУХНЯ КОРЕННЫХ НАРОДОВ В КНИЖНОМ МАГАЗИНЕ

КАФЕ OHLONE • КАЛИФОРНИЯ

Кафе Ohlone, возрождающее кухню коренных народов США, основано двумя членами племени олони, чьи предки когда-то охотились и собирали пищу в этом регионе. Винсент Медина и Луис Тревино встретились в 2014 году на конференции по языкам коренных народов и сдружились, слушая записи бесед со старейшинами племен из 1930-х. Узнав об отмирающих способах приготовления пищи, Медина и Тревино решили воссоздать рецепты. В 2018 году они впервые поужинали в патио за книжным магазином Университета Беркли, где и работает кафе Ohlone.

Кафе предлагает знакомство с культурой коренных народов. Каждая трапеза начинается с молитвы на языке чоченьо и краткой истории коренных народов района Ист-Бей, сохранивших свою культуру вопреки преследованиям сменявшихся правительств Испании, Мексики и Америки. В каждый прием пищи Медина и Тревино представляют блюда из диких ингредиентов, которые собраны местными жителями. Меню меняется в зависимости от сезона, но может включать салат из кресса, щавеля и амаранта, фрикадельки из оленины с местными грибами, брауни из желудевой муки и чай из местных трав. Трапеза может завершиться песнями или быстрым раундом древней игры.

Меню и часы работы кафе связаны с поставками продуктов, поэтому заведение сообщает о смене меню и времени примерно за три-четыре недели.

Как попробовать

Книжный магазин закрылся в 2020 году, и кафе ищет новый дом в Области залива. Пока у них можно купить навынос обеденные наборы с готовыми блюдами и продуктами для приготовления блюд дома. Зарезервировать коробку можно по адресу makamham.com.



Основатели Луис Тревино (слева) и Винсент Медина (справа) раскладывают блюда олони в своем кафе в Беркли

ЗАГАДОЧНОЕ ОПЬЯНЕНИЕ

«ЗОМБИ» • КАЛИФОРНИЯ

Как попробовать

Чтобы ощутить вкус прошлого, отправляйтесь в маленький бар Tiki-Ti в Лос-Анджелесе. Вариант XXI века можно найти в Новом Орлеане, в Latitude 29 Джеффа Берри, открытом в 2014 году.

У «Зомби» репутация подчинителя жертв. Коктейль на основе рома, созданный в голливудском ресторане Don the Beachcomber в 1934 году, был очень крепким: две порции валили посетителей с ног. И десятилетиями единственным, кто знал состав, оставался его создатель Донн Бич, «отец» тики.

Бич хранил свои напитки, эликсиры и смеси без этикеток за баром. Каждой загадочной бутылке был присвоен номер. Бармены были в курсе, что и сколько наливать из бутылок, но не знали, что в них содержалось. В других заведениях бармены смешивали фруктовые соки, сиропы и ром на глаз, пытаясь приблизиться к оригиналу.

В 2007 году знаток коктейлей тики и писатель Джефф «Бичбам» Берри разгадал тайну. Он нашел черную книгу закодированных рецептов из ресторана Бича и вместе с бывшими сотрудниками Beachcomber воссоздал их. Рецепт «Зомби» спустя почти два десятилетия после смерти Донна Бича появился в книге «Коктейльное сафари».



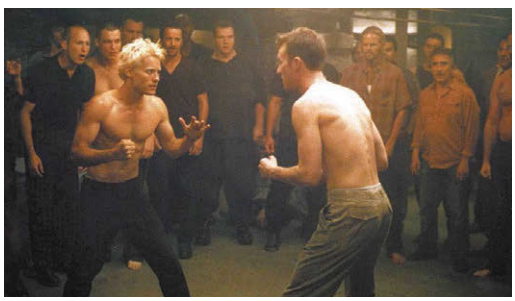
Талантливые продукты ГОЛЛИВУДСКОЙ ПОСТОБРАБОТКИ

В 1920-е, когда студия Universal переходила от немого кино к звуковому, путь указал Джек Фоли. Техника, названная в его честь «фоли-арт», заключалась в добавлении в фильм звуковых эффектов, например шагов и хлопанья дверей, во время постобработки. Фоли создавал привычные звуки необычными способами, и в наши дни его последователи стараются имитировать хруст, всплески и удары в кино с помощью всего и вся; продукты играют в фильмах серьезные роли.



Замороженный парик и застежка-липучка не сработали; хруст льда в волосах Роуз, вцепившейся в изголовье кровати в ожидании спасения в «Титанике», создали с помощью **замороженного листового салата**.





Работая над «Бойцовским клубом», фоли-артисты всеми способами пытались создать звук драки. В числе победителей было избиение **куриной тушки, начиненной орехами**. Фильм был номинирован на «Оскар» за монтаж звука.



Первые кадры фильма «Терминатор-2: Судный день» — постапокалиптический вид Лос-Анджелеса в 2029 году после ядерного пожара, погубившего 3 млрд человек. Ландшафт усеян остовами машин и останками людей. Механическая нога разбивает череп с треском, пугающе похожим на звук крошащейся человеческой кости. Что издавало этот звук? **Фисташки**.

Стивен Спилберг хотел, чтобы звук движения Е. Т. (фильм «Инопланетянин») был «плавным и дружелюбным», и фоли-артист искал в продуктовом источники такого звука. По всем параметрам подошла **печень в упаковке**. Ее звук, в сочетании с бульканьем **желе** во влажном полотенце и шорохом **попкорна** в пакете, стал звуком движений пришельца.

В «Большом Лебовски» Джон Гудман поднимает Джеффа Бриджеса с инвалидного кресла, спина того громко хрустит, и он кричит от боли. Треск костей — хруст зеленых стеблей **сельдерея**.

В «Парке юрского периода» яйцо велоцираптора бьется под звук крошащегося **рожка для мороженого**. Следующий звук — выход детеныша из скорлупы — создан хлюпающими **мякотью дыни** руками в перчатках, покрытых жидким мылом.





Таинственная микология ОРЕГОНА

Жители Орегона собирают грибы в отпуске, учатся выращивать их в грибных школах, посещают фестивали грибов и даже становятся профессиональными грибниками. И для любителей, и для экспертов микологии леса Орегона предлагают много необычных грибов, которые можно узнать, собрать и обжарить в коричневом масле.



ГЕРИЦИЙ АМЕРИКАНСКИЙ (*HERICIUM AMERICANU*) — гриб, похожий на скопление капель расплавленного белого воска. Узнаваемый гриб растет на деревьях и часто появляется на свежих порезах или ранах ствола. Приготовленные мягкие шипы — нежные и сладкие, напоминающие морепродукты.



СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ (*SPARASSIS CRISPA*) состоит из кудрявых лепестков, растущих большими губчатыми кустами. Если найдете такой гриб, запомните место, поскольку там вырастут еще. Их тщательно чистят и варят на медленном огне в ароматном соке или бульоне. Текстура их похожа на листы лазаньи.



В орегонских Голубых горах уже более тысячи лет растет **ОПЕНОК ТЕМНЫЙ (ARMILLARIA OSTOYAE)** — самый крупный живой организм в мире. Он занимает более 8 км², простирается на метр вглубь земли и весит, по некоторым подсчетам, до 35 000 т (это масса 200 серых китов). Темные опята съедобны, несмотря на горечь, из-за которой они не так привлекательны, как более изысканные виды.



ГРИБЫ-ЛОБСТЕРЫ (*HYPOMYCES LACTIFLUORUM*) — это, строго говоря, гриб-паразит. Они появляются после ливней, часто под деревьями тсуга. На лобстера эти грибы похожи не только цветом, но и вкусом и ароматом; они хорошо сочетаются с блюдами из морепродуктов.



ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ (*CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES*) — похожий на трубку гриб серовато-черного цвета. Они ловко прячутся в лесной подстилке, и их трудно найти, но яркий, маслянистый, деревянистый вкус превращает их в сокровище мира лесных грибов. В сухих грибах появляются нотки черного трюфеля.



ГЕПИНИЯ ГЕЛЬВЕЛЛОИДНАЯ (*GUEPINIA HELVELLOIDES*) — яркий, цвета лосося гриб в форме уха с мягкой желеобразной текстурой. Растет он на земле, обычно рядом с соснами. Тонкая, похожая на лепесток мякоть вкусна в сыром виде в салатах, в маринаде и засахаренном виде.



РЫЖИКИ (*LACTARIUS DELICIOSUS*) — круглые грибы с оранжевой шляпкой и нежными пластинками. Надрезанная мякоть выделяет густой млечный сок цвета заката. Поврежденные грибы зеленеют. Рыжики любят во всем мире за плотную, почти хрустящую текстуру, и в Европе их ели тысячелетиями. Русские солят их, а испанцы жарят на сковороде с чесноком и оливковым маслом. Растут рыжики в сосновых лесах или рядом с другими хвойными.

ГИГАНТСКИЙ ФАЛЛИЧЕСКИЙ МОЛЛЮСК

ГУИДАК • ВАШИНГТОН



Гуидак встречается на северо-западных побережьях США. Его раковина вырастает до 20 см в длину

Гуидак — крупнейший в мире роющий моллюск. Он водится только в прибрежных водах вокруг Вашингтона, Британской Колумбии и Аляски. Толстый морщинистый моллюск вызывает много ассоциаций, но это не смущает его поклонников по всему миру.

Стоимость гуидака больше, чем фуа-гра того же веса. Многие считают его идеальным морепродуктом: сладко-соленое (без рыбного привкуса) мясо и чистая плотная текстура, более выраженная, чем у других моллюсков. Бóльшую часть гуидаков из Вашингтона покупают рестораны в Азии. В Китае гуидак — компонент для хого, а в Японии его едят в виде сашими. Из того, что остается в Вашингтоне, местные готовят все — от чаудера до карпаччо.

Название моллюску дали коренные племена салишей. На языке лашутсид это слово означает «копать глубоко». Гуидак зарывается в морское дно с помощью крошечной ноги, оставляя снаружи только шею. Естественных врагов у него мало, гуидак — долгожитель животного мира (самому старому известному фаллическому моллюску было 168 лет). Не так давно ученые начали изучать с помощью гуидаков изменения климата. Раковины гуидака растут на одно кольцо в год, и ширина кольца отражает температуру года.

Как попробовать

Заказать свежего гуидака весом 1 кг можно у вашингтонской компании Taylor Shellfish за 70 долларов.

ПАРК СЪЕДОБНЫХ РАСТЕНИЙ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ЛЕС БИКОН • ВАШИНГТОН

Как добраться

Адрес леса Бикон — пересечение Avenue South и South Dakota Street, 15. Неподалеку от леса пролегают маршруты скоростного трамвая Sound Transit Link и метро округа Кинг № 36, 50 и 60.

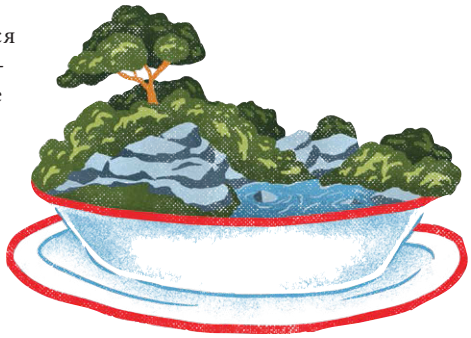
Бикон-Хилл неподалеку от Сиэтла — это 3 га общественной земли, засаженной деревьями, однолетними и многолетними растениями. В этом лесу растут свежие продукты, и доступ к ним не ограничен.

В продовольственном лесу Бикон, одном из крупнейших в Америке открытых пермакультурных садов съедобных растений, находится более 350 видов. Продовольственные леса имитируют природный цикл роста в лесных экосистемах, и растения высажены гармонично. Например, кроны фруктовых деревьев затеняют низкие ягодные кусты, а корнеплоды обеспечивают мульчу. Сад многоуровневый, пространство используется по максимуму. Кустарники, под которыми растут овощи, примостились под большими деревьями. Такое разнообразие и плотность растений помогают обогатить почву и произвести больше продуктов.

Собирать растения и плоды в лесу Бикон можно всем. Исторически жителям Бикон-Хилл не хватало недорогих местных продуктов, и продовольственный лес призван восполнить дефицит питательных веществ. Собирать и есть плоды там можно без условий, в нем не нужно работать

садовником или быть волонтером. Бикон отличается от общественных садов, доступных только их сотрудникам. Работники леса Бикон получают небольшие участки земли для личного пользования, и купить их нельзя.

Продовольственные леса существуют по всему миру, от Канады до Марокко и Вьетнама, и веками кормят общины. Все они следуют базовым принципам плотности, разнообразия и многослойности, стремясь к продовольственной безопасности.





Открытие леса Бикон в 2012 году

ЭСКИМОССКОЕ МОРОЖЕНОЕ

АКУТАК • АЛЯСКА

После успешной охоты женщины коренных народов Аляски взбивают твердый жир (обычно лосиный или олений) и жидкий (обычно тюлений), готовя акутак — эскимосское мороженое. Само это слово на языке инуитов означает «смешанное». Акутак получают, взбивая жир — иногда с добавлением воды или свежего снега — до консистенции глазури.

Есть два вида акутака. Сытный, на основе мяса, содержит сушеную рыбу или рубленое мясо оленя. Он соленый, часто со вкусом дичи. Ягодные виды готовятся с малиной мелкоцветной или черникой, они сладкие, но солоноватые из-за жира в основе. Состав акутака зависит от флоры и фауны местности. На севере это может быть жир оленя, медведя и овцебыка, а на побережье — соленая рыба. На юго-западе используют рыбу-свечу — жирную корюшку, из которой, смешивая ее с жиром и свежим снегом, получают нежное замороженное лакомство, тающее за несколько минут.



Как попробовать

Свяжитесь с Культурным центром Юпиит Пикирьярайт в Бетеле, штат Аляска, где акутак подают на разных мероприятиях. В меню номеров Медицинского центра коренных народов Аляски входит мороженое. Его можно заказать с рыбой и без нее.

МЯСО ЛОСЕЙ, СБИТЫХ НА ДОРОГЕ

ПРОГРАММА СБОРА СБИТЫХ ЖИВОТНЫХ • АЛЯСКА

Важно знать

Сбор сбитых животных в пищевых целях сейчас легален в 28 штатах США, хотя во многих нужны разрешения. Уточните законы штата перед сбором.

В штате, где скоростные дороги проходят через места обитания почти 200 000 лосей, столкновение этих животных с машинами неизбежно, особенно в холодные месяцы, в гололед и при нехватке солнечного света. Каждый год в столкновениях гибнет около восьмисот лосей, а иногда и медведи, горные козлы или олени карибу. Результатом становятся примерно 454 т мяса по всему штату, и местные не склонны им разбрасываться.

Решением проблемы стала Программа сбора сбитых животных, начатая в 1970-х и работающая по сей день. Найдя на дороге сбитого лося, патруль штата сообщает о нем диспетчерам, а те передают данные жителям и организациям, собирающим трупы и готовящим из них пищу (из постного красного мяса делают рагу, колбасу и гамбургеры). Животное достается тому, кто приедет первым, обычно с грузовиком и лебедкой.



У полуострова Кенай один из самых высоких на Аляске показателей столкновений лосей с машинами; знаки регулярно обновляются

Программа — спасение для таких учреждений, как продовольственные банки, которым трудно достать белок. К тому же аляскинцы любят лосятину. Охота на лося в личных целях — популярное занятие в штате, и съесть животное, только что погибшее на дороге, вполне привычно. Местные также знают, когда мясо лося испорчено жарой, временем или повреждением органов, и не едят его.

Хотя программа могла бы быть полезной для многих штатов, систему Аляски вряд ли можно повторить в других местах. В более населенных районах олени десятками тысяч гибнут на дорогах, гораздо более обширных, чем на Аляске. Главная сложность в том, что в нижних штатах сбитых животных трудно продать. Возможно, это к лучшему: за пределами Аляски лоси и олени чаще болеют, да и погода слишком теплая, чтобы мясо не портилось.

ПОДВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

МОРСКОЙ ПЕРСИК • АЛЯСКА

Как найти

Морские персики водятся в северной части Тихого океана, от Ледовитого океана до залива Пьюджет-Саунд на глубине 40–100 м. В Японии их выращивают на фермах.

Вокруг острова Святого Лаврентия в Беринговом море бушуют мощные осенние штормы, которые поднимают глубокие воды, выбрасывающие на берег морских обитателей. Для коренного народа юпик, веками живущего на острове, осень — прекрасное время года, когда пляж покрывается съедобными созданиями. Юпики называют их морской едой или морскими овощами, хотя многие из них — на самом деле животные: беспозвоночные оболочники, похожие на яркие органы и живущие на дне моря.



Пожалуй, самый популярный «овощ» — морской персик, напоминающий сердце с двумя открытыми клапанами. У него вкус соленой воды и упругая текстура. Морские персики прикрепляются к скалам, оторвать их и поднять на поверхность может только сильный шторм. Если сокровищ на берегу не хватает (обычно после шквала пляж переполнен), фанаты прочесывают воду с берега граблями на длинной веревке или бросают их в море с лодки.

Другие подводные продукты



У этих так называемых фруктов и овощей есть верные поклонники на суше

МОРСКОЙ АНАНАС



Продолговатые существа цвета заката, с острыми шишками, которые брызжут водой при сжатии. Морские ананасы живут на скалах и обрастают эластичным панцирем, скрывающим мягкое вязкое мясо, похожее на устрицу, но солено-горькое и с легким привкусом металла. Морские ананасы популярны в Корее и Японии, где их едят сырыми с уксусными соусами. Разводить морские ананасы начали в 1980-х, и это переросло в крупный бизнес: в год собирается около 21 т.

МОРСКОЙ ВИНОГРАД

Крошечные зеленые жемчужины называют зеленой икрой. Они лопаются во рту взрывом соли и вкуса водорослей. Их едят в основном в Азии, добавляя в салаты и приправляя суши, рис и лапшу. Их высоко ценят жители Окинавы, давшие им название «уми будо». Окинавцы, любящие «зеленую икру», живут дольше, чем кто-либо на Земле, что подчеркивает еще одно название организма: водоросль долголетия.

МОРСКОЙ ОГУРЕЦ

Оборот на рынке трепангов, или морских огурцов, составляет 60 млн долларов. В основном трепангов собирают вручную, сушат и продают как деликатес в страны Азии. Немногие более чем из тысячи видов этих донных гермафродитов имеют промысловую ценность. Китайская медицина лечит трепангом все — от импотенции до болезней почек. У трепанга мягкий вкус, запах рыбы и непривычная скользкая текстура, за которую многие готовы заплатить до 1000 долларов за килограмм.



ПРАЗДНИК ПРЯНОЙ ВЕТЧИНЫ

СПАМ-ДЖЕМ • ГАВАЙИ

Как попробовать

Праздник спама на Вайкики проходит в апреле. Вход свободный, выручка идет в Гавайский продовольственный банк.



Ежегодно в апреле любители спама (консервированной ветчины со специями) со всего мира собираются на острове Оаху, чтобы отдать должное любимому загадочному продукту. Спам-джем на Вайкики — фестиваль еды и крупнейший праздник спама в мире — существует с 2002 года и продолжает набирать популярность.

Спам родом со Среднего Запада. На Гавайи его завезли солдаты США во время Второй мировой войны, и там он обрел самых верных поклонников. Гавайцы съедают 7 млн банок в год, и в продаже можно найти дюжину сортов, включая спам из индейки, с чоризо и копченый.

Для таких преданных поклонников спам-джем очень важен. Фестиваль проходит на шикарном Калакауа-авеню в Вайкики, среди дорогих магазинов и роскошных гостиниц, и для местного сообщества это важная дата. Огромные банки спама приветствуют гостей, стоящих в очереди за блюдами с добавлением этого продукта: мусуби (вид суши), пиццей, пирожками, картошкой фри, орехами макадамия в обсыпке из спама, кремом с ним и спамом в шоколаде. На сцене выступают музыканты и танцоры хула, а также звезды — любители спама. У фестиваля нет границ: чем больше футболок, татуировок и животных-талисманов, тем лучше.

Гавайцы любят спам искренне, серьезно и всей душой. Им не важна репутация продукта в других странах, и масштабный фестиваль, собирающий в год 35 000 человек, — способ выразить любовь островитян к вкусным, универсальным, неповторимым мясным консервам.

ИДЕАЛЬНЫЙ АНАНАС

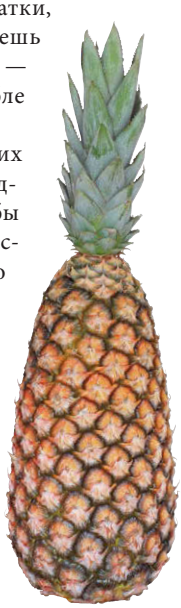
САХАРНЫЙ АНАНАС • ГАВАЙИ

Как попробовать

На Кауаи сахарный ананас можно найти во фруктовом киоске фермы Banana Joe's. Ферма отправляет почтой свежесрезанные ананасы по всем США. Один идеальный ананас стоит около 30 долларов.

Если у терпкого, сочного желтого ананаса и есть недостатки, то это жесткая сердцевина и жжение во рту, когда съешь слишком много. И в том и в другом виноват бромелайн — фермент, раздражающий рот, и больше всего его в стебле и в сердцевине ананаса.

Но у сахарного ананаса, растущего на Гавайях, всех этих недостатков нет. Белая кремовая мякоть безупречно сладкая, почти без кислоты, сердцевина съедобна, и, сколько бы вы ни употребили, послевкусие чистое. Этот сорт также растет в Южной Америке и Западной Африке, но Гавайи — его звездная сцена. Благодаря богатой вулканической почве и долгой истории выращивания ананасов острова́ стали домом для нежных плодов. Растение начинает плодоносить в возрасте 18–24 месяцев, и, поскольку ананасы не дают семян, для их размножения необходима сложная в уходе рассада.



Блюда-иммигранты

ГАВАЙСКАЯ ТАРЕЛКА



Гавайскую кухню часто воспринимают неправильно. Чужаки обычно вспоминают мясо в ананасовой глазури и пылающие коктейли. Но традиционная гавайская еда — толченое таро и кокосовый пудинг, копченый осьминог, приготовленные в глиняных печах. Современная гавайская кухня — совсем другое дело.

С 1850-х, когда рабочие-мигранты со всего мира потянулись на плантации сахарного тростника и ананасов, гавайская кухня стала удивительной смесью чужеземных вкусов. Обед на тарелке — настоящее выражение местной кухни.

Плантации XIX века были очагом культурного обмена. В общинах мигрантов магазины обслуживали людей разных национальностей — китайцев, японцев, корейцев, филиппинцев, пуэрториканцев и португальцев. Считается, что прототипом гавайской тарелки стал японский бенто, традиционный «обед с собой». Рабочие были в основном родом из Азии, и рис для них являлся доступным и привычным источником крахмала, дополняющим привезенное с родины основное блюдо. Постепенно разношерстное сообщество начало обмениваться рецептами, создавая новую кухню. Корейское кимчи подавалось с японской курицей кацу, китайской лапшой чоу-мянь, филиппинским адобо из свинины и гавайской свининой калуа. Этим дело не кончилось: после Второй мировой войны и до создания штата Гавайи на тарелке появился спам, а следом классика кухни США вроде чили и гамбургеров.

Постепенно работа на плантациях сошла на нет, но обед на тарелке остался, став основной едой рабочих и строителей, а позже превратившись в одно из самых любимых блюд на острове. Фуд-траки и рестораны придали ему форму. Сейчас гавайская тарелка включает белковый продукт, две ложки белого риса и одну ложку салата с макаронами (порции отмеряются ложкой для мороженого).

Обед на тарелке — множество кухонь в ограниченном пространстве — метафора современной гавайской культуры. Гавайи — скопление культур на небольшой территории — настоящее сообщество, где сохраняются различия и уважается самобытность культур. Гавайцы не меняют рецепты и традиции, как фьюжн-кухня, и стремятся дать место всем.

Место на тарелке найдется для продуктов из множества культур



ЧЕТЫРЕ УГЛА И ЮГО-ЗАПАД

ПИЦЦЕРИЯ С ГИГАНТСКИМ ОРГА́НОМ

ПИЦЦЕРИЯ ORGAN STOP • АРИЗОНА

Как добраться

Organ Stop Pizza находится по адресу: E. Southern Ave., 1149, Меса, Аризона.

Каждый вечер в аризонской Месе, над залом, где 700 гостей поглощают пиццу, макароны и сэндвичи, на вращающемся лифте взлетает самый большой театральный орга́н в истории. Инструмент, имеющий 267 клавиш, под управлением виртуоза дополнен ксилофонами, колокольчиками, гонгами и тарелками.

Создатель удивительной пиццерии — покойный Уильям Браун, застройщик, любитель пиццы и опытный театральный органист. Первое заведение Organ Stop Pizza открылось в Финиксе в 1972 году и было таким популярным, что Браун открыл вторую, более крупную точку в Месе. Сейчас необычной пиццерией управляет давний работник Майк Эверитт, увеличивший орга́н настолько, что в 1995 году шоу переехало в нынешнее большое помещение.



Пока посетители ужинают, четыре промышленные воздуходувки качают сжатый воздух сквозь 6000 труб органа Wurlitzer 1927 года, застрахованного на 5 млн долларов. Ежегодно ресторан принимает 300 000 посетителей под звуки классики — «Полет шмеля», The Hills are Alive из «Звуков музыки», Under the Sea из «Русалочки» и темы из «Звездных войн».

УНИЧТОЖЕНИЕ УЖАСНОГО КЕКСА

ВЕЛИКАЯ БИТВА ФРУКТОВЫМИ КЕКСАМИ • КОЛОРАДО

Как поучаствовать

Мероприятие проходит в конце января. Плата за вход — нескоропортящийся продукт для местной благотворительной организации. Для съевших кекс есть «прокат» за доллар.

В США есть традиция дарить на Рождество фруктовый кекс, и она сохраняется вместе с другой традицией: не любить это лакомство. Сладкий жесткий кекс с ароматизаторами очень часто летит в ведро. И у жителей Маниту-Спрингс возникла идея.

В 1996 году группа ненавистников кексов решила избавиться от нелюбимой выпечки в городском парке. Кексы не отправились в мусор, а полетели по парку. Так родилось соревнование, существующее два десятилетия. Январский праздник оброс множеством мероприятий. Кекс можно бросить рукой, им можно выстрелить из рогатки (роботизированной, механической и под управлением трех человек) и из пневматического ружья. В 2007 году команда инженеров Boeing выстрелила кексом на 433 м из макета пушки



(для сравнения: лучший бросок рукой в тот год был на 38 м). У детей — свои мишени и игры на скорость и равновесие. Для равнодушных к спорту есть конкурс костюмов кекса и соревнование пекарей.

ПОЛЕТ ЭЛВИСА ПРЕСЛИ ЧЕРЕЗ ПОЛСТРАНЫ ЗА СЭНДВИЧЕМ

СЭНДВИЧ «ЗОЛОТО ДУРАКОВ» • КОЛОРАДО

Элвис Пресли как-то съел сэндвич с банкой черничного джема, банкой арахисового масла и 450 г бекона. Новинка, которую предлагали в ныне закрытом ресторане Colorado Mine Company в Денвере, называлась «Золото дураков», стоила 49,95 доллара и подавалась в буханке хлеба.

Элвис не забыл тот сэндвич и 1 февраля 1976 года вернулся на второй раунд. Он не стал повторять сэндвич в Грейсленде (дома, в Мемфисе), а за ночь слетал на частном самолете в Денвер. Хозяева Colorado Mine Company вспоминают, что принесли тридцать огромных буханок к самолету. Элвис и его товарищи ели и пили, не выходя из ангара Комбс в международном аэропорту Стэплтона (его тоже уже нет), а потом полетели домой.

Как попробовать

Nick's Café в Голдене, штат Колорадо, руководит шеф-повар, который подростком готовил для Элвиса, а затем открыл закусочную, где подают «Золото дураков».



Ник Андурлакис подавал «Золото дураков» Пресли в 1976 году, а сейчас готовит его в своей закусочной в Голдене

ЗАКУСОЧНАЯ В СТИЛЕ СТАРОГО ЗАПАДА НА ПУТИ PONY EXPRESS

СТАНЦИЯ МИДЛГЕЙТ • НЕВАДА

Как попробовать

Станция Мидлгейт находится на шоссе Остин, 42500. Она открыта ежедневно с 07:00 до 21:00 или 22:00.

Рядом с историческим шоссе Линкольна, шоссе 50 — Самой одинокой дорогой в Америке — стоит салун в стиле Дикого Запада. Деревянная табличка точно описывает его местоположение: «посреди глухомани».

Этот ресторан в пустыне Невады, украшенный черепами быков, неоновым знаком «Бар» и старым фургоном, — станция Мидлгейт, историческая закусочная, созданная в XIX веке как остановка на маршруте Pony Express. Ресторан, открытый в 1857 году Джеймсом Симпсоном, когда-то был станцией на маршруте. В октябре 1861 года компания прекратила свою деятельность, и станция Мидлгейт стала остановкой для поездов к золотым и серебряным рудникам, а потом единственной заправкой почти на 80 км в любую сторону и редкой придорожной закусочной на шоссе Линкольна. Ее легендарный монстр-бургер так велик, что осиливший его получает футболку.

Потолок станции Мидлгейт покрыт наличными, к которым можно добавить свою купюру. По словам владельца, деньги на потолке появились из-за отсутствия банка в округе. Завсегдатаи цепляли купюры со своими именами к потолку до следующего визита.



В Мидлгейте, невключенной территории штата Невада, живут 17 человек



ЕДИНСТВЕННАЯ В МИРЕ ШКОЛА ОСТРОГО ПЕРЦА

ИНСТИТУТ ПЕРЦА ЧИЛИ • НЬЮ-МЕКСИКО

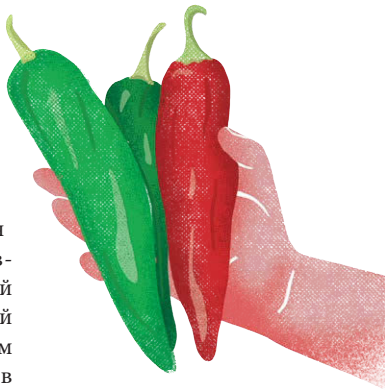
Жители Нью-Мексико, как известно, добавляют соус чили во все. Он готовится из одного из официальных овощей штата (хотя формально это фрукт) и подходит для сэндвичей, пиццы, рагу, пасты и даже вина. Чили из Нью-Мексико тушат и измельчают в зеленый соус или сушат и готовят красный, которым поливают все — от гамбургеров до энчилады. Нью-Мексико — первый штат, у которого есть официальный вопрос: красный или зеленый? В случае соуса чили ответ — рождественский.

Изобилием и любовью соус чили во многом обязан Институту перца чили при Университете Нью-Мексико. Садовод мексиканского происхождения Фабиан Гарсия, один из первых выпускников 1894 года, в 1913 году стал директором Сельскохозяйственной экспериментальной станции. Бóльшая часть его работы посвящена перцу чили, и он вывел первый сорт перца со стандартным стручком и уровнем остроты, получивший название «нью-мексико 9». С него началось производство чили в штате на территории более 3000 га. Научный центр, где изучаются и растут перцы со всего мира, носит имя первого знатока перца.

Институт чили — некоммерческая программа, рассказывающая людям о перце чили, от выращивания и сбора до дегустации, приготовления и «тушения» горящего рта. В 1970-е Институт вывел самый большой в мире перец — «нумекс биг джим», длиной 30 см. В 2001 году редкий сорт «бхут джолокия» из Северо-Восточной Индии был признан самым острым перцем в мире. Снаружи, в учебном саду, растет более 150 сортов перца. Это не просто выставка красивых перцев от привычного зеленого до ярко-фиолетового, а учебная площадка для борьбы с болезнями и решения проблем. Институт также проводит дегустации соуса чили, продает семена редких сортов, смесь для брауни с перцем и замороженный жареный перец.

Как попробовать

Институт находится в комнате 265 Джеральд Томас Холла. Адрес учебного сада: West University Avenue, 113, Лас-Крусес. Необходимо записаться на экскурсию по телефону. Интернет-магазин отправляет заказы по всей территории США.



Пол Босланд, давний директор Института перца чили, курировал такие эксперименты, как создание халапеньо «без остроты»



ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ТАОС-ПУЭБЛО

TIWA KITCHEN • НЬЮ-МЕКСИКО

Как попробовать

Tiwa Kitchen подает обеды с 11:00 до 16:00 и закрыт по вторникам.

Более тысячи лет коренной народ таос жил в легендарном Таос-Пуэбло, поселке многоэтажек из глины. Кухня ресторана Tiwa Kitchen, стоящего недалеко от шоссе на пути к этому объекту Всемирного наследия ЮНЕСКО, предельно близка к тому, что подают на обед у местных жителей.

Владельцы Бен и Дебби Сандовал начали вручную строить глинобитное здание в 1992 году. На заднем дворе они соорудили глиняную печь хорно для выпечки традиционного хлеба, печенья и пирогов. В Tiwa Kitchen, редком форпосте домашней кухни Таос-Пуэбло и Нью-Мексико, подают блюда, проверенные временем. Готовить их Бена научили его бабушки.



Бен, выросший в Таос-Пуэбло, готовит из местных продуктов. Бургеры из мяса бизонов подаются на булочках, испеченных в хорно. Голубая кукуруза отвечает за хрустящую корочку местной форели и появляется в таких редких блюдах, как фиен-тай (на фото), и в дымящихся кружках с похожим на кашу атоле голубого цвета. Даже обычные блюда кухни Нью-Мексико (например, рагу с красным чили) готовятся из местных продуктов.

Фиен-тай — жареный хлеб из голубой кукурузы с мясом буйвола и соусом чили

ЦЕЛЫЕ ПИРОГИ КРУГЛОСУТОЧНО

АВТОМАТ С ОРЕХОВЫМИ ПИРОГАМИ • ТЕХАС

Как попробовать

Berdoll Pecan Candy & Gift Company находится по адресу: TX-71, 2626. Вендинговый автомат работает постоянно.

Проезжая по Техасу по 71-му шоссе, ищите знак, указывающий путь к гигантской статуе белки с орехом пекан в лапах. Увидев четырехметровую белку (ее зовут мисс Перл), следуйте к менее яркой, но не менее прекрасной точке рядом с ней: вендинговому автомату, полному домашних пирогов с орехами пекан.

И мисс Перл, и торговый автомат принадлежат близлежащей ореховой ферме «Бердолл». Их ореховые пироги так популярны, что компания поставила автомат, продающий пироги круглосуточно. Автомат с ореховыми пирогами — единственный в своем роде в США — стоит рядом с магазином Berdoll Pecan Candy & Gift Company. Он ежедневно (а в праздники чаще) заполняется свежими пирогами и другими лакомствами с орехом пекан. В рабочие часы покупки можно сделать в самом магазине.



Найти круглосуточный автомат с пирогами можно по белке ростом с дом



БАРБЕКЮ ИЗ КОРОВЬЕЙ ГОЛОВЫ

BARBACOA DE CABEZA • ТЕХАС

На севере Мексики слово barbacoa, или барбекю, обычно относится к козлятине. Для жителей Центральной Мексики это баранина, а юкатанцы любят свинину. В Техасе же, где сильно влияние Мексики, это нередко значит barbacoa de cabeza — барбекю из коровьей головы.

Следуя традиционному мексиканскому способу готовки, головы коров заворачивают в мокрую мешковину и листья магуи и кладут в позо — колодцы с нагревом древесным углем. Яму закрывают листьями магуи, и головы томятся несколько часов. Мясо становится мягким и блестит от жира.

Коровья голова съедобна почти целиком. Язык жирный и сочный. Щеки нежные и мясистые. Мозг кремовый. Глаза студенистые. Хрящи перемежаются с мягкими шелковистыми кусочками, и вся голова — нарезанная и поданная на теплой тортилье, как и положено правильному barbacoa, — дополняется и уравновешивается сальсой, кинзой и луком.

Как попробовать

В Vera's Backyard BarB-Que в Браунсвилле готовят барбекю из головы в традиционной яме. Каждые выходные там жарят около 65 голов.

ПОНЧИК ИЗ КАРТОШКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ • ЮТА

В 1930-е братья Эл и Боб Пентоны жили в Калифорнии, занимались нелюбимой работой и мечтали заново изобрести пончик. У Боба, служившего на флоте пекарем, был немецкий рецепт, для которого требовался картофель. Братья вели эксперименты, добавляя в тесто воду от варки картофеля или пюре, а затем стали использовать высушенный картофель. Вернувшись в Юту, братья открыли магазин.

Картофельные пончики — так их назвали братья — были большими и пышными, обжаренными в кулинарном жире и глазированными. Картофель впитывал влагу, сохраняя нежность теста, а крахмал удерживал воздух и делал тесто легким. Пентоны решили не раскрывать секрет, а продавали сухую смесь для теста по франшизе, и к концу 1940-х в стране насчитывалось более двухсот магазинов по продаже пончиков.

Spudnut стала первой пончиковой сетью в Америке и много лет оставалась самой крупной (на пике ее развития в США, Канаде и Японии было более трехсот магазинов). Но упадок пришел к ним почти так же быстро, как и успех. В 1968 году Пентоны продали компанию ванкуверской Pace Industries, а в 1973 году она перешла к Bake-NServ из Северной Дакоты.

Как попробовать

После банкротства Bake-NServ смесь для теста исчезла и магазины пользуются разными рецептами. В Юте найдите Johnny O's Spudnuts с аванпостами в Лейтоне и Логане.

Владелец компании был осужден за мошенничество и заговор в 1979 году, она закрылась, и франшизы Spudnut остались сиротами.



Пончики с сухим картофелем были популярны в США середины прошлого века

МОРМОНСКАЯ ТРАУРНАЯ ЗАПЕКАНКА

ПОХОРОННЫЙ КАРТОФЕЛЬ • ЮТА

Как попробовать

Чтобы попробовать похоронный картофель, не нужны похороны. Стейк-хаус Hoof&Vine в Солт-Лейк-Сити подает его на ужин с понедельника по субботу.

Пережить смерть близкого в общине мормонов помогает теплая запеканка из картофеля (тертого или нарезанного кубиками), крем-супа из банки (куриного или грибного), масла, сметаны и тертого чеддера, посыпанная кукурузными хлопьями.

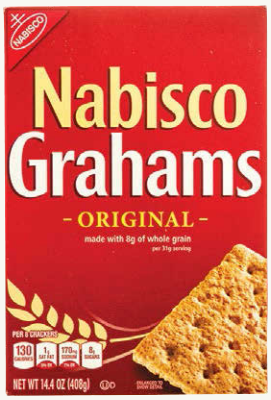
Происхождение похоронного картофеля точно неизвестно, но в основном его приписывают Обществу милосердия — женской организации Церкви Иисуса Христа святых последних дней. Члены общества заботятся о нуждах скорбящих, в том числе о еде, а ингредиенты для похоронной запеканки всегда есть в кладовой. Мормонам предписано держать трехмесячный запас продуктов на черный день (в числе прочего на случай потери работы, стихийного бедствия или похорон).



Кремово-крахмалистый похоронный картофель — успокаивающее блюдо, распространенное не только среди мормонов, но и по всей Юте. В 2002 году, во время зимней Олимпиады в Солт-Лейк-Сити, официальные значки изображали маленькие запеканки.

Еда против мастурбации

Священник-пресвитерианин Сильвестр Грэм — один из ведущих активистов борьбы с алкоголем начала XIX века, но его настоящей страстью было вегетарианство. Сильвестр надеялся, что оно излечит американцев от «самоистязания» (известного как мастурбация). Диета Грэма исключала все продукты, доставляющие удовольствие или связанные с потворством желаниям. Он называл эти продукты возбуждающими и считал, что они разжигают кровь. Это специи (даже соль и перец), приправы (например, уксус и горчица), конфеты, яйца и бóльшая часть молочных продуктов. Для борьбы с ними он создал крекер Грэма из грубой муки, отрубей и зародышей зерна, ослабляющий чувства и желание трогать себя. Грэм умер в 1851 году, в возрасте 57 лет, до того как в крекерах появились сахар и начинка из шоколада и зефира.



Один из самых ярых последователей Грэма — Джон Харви Келлог, активный борец с мастурбацией и врач. Келлог, бóльшую часть своей жизни бывший адвентистом седьмого дня, тоже верил, что вегетарианство сдерживает сексуальные позывы и сохраняет чистоту. Он управлял санаторием в мичиганском Батл-Крике, где экспериментировал с рецептами простых завтраков. Примерно в 1877 году он запек пшеничное, овсяное и кукурузное тесто, раскрошил и продал как «гранулу». Но главным прорывом стали хлопья: братья Келлог пропустили старое тесто через прокатный вал. Хлопья стали трендом, холодным блюдом, отличным от обычного завтрака той эпохи: мяса, картофеля, торта и пирога. Келлог считал, что хлопья удержат людей от плотских порывов, и это сработало бы, если бы его брат Уилл не настоял на добавлении сахара и рекламе веселой вкусной еды. (Именно Уилл основал компанию Kellogg, сделавшую сладкие хлопья мейнстримом.)





ВЕЛИКИЕ РАВНИНЫ

ОСЕТРОВАЯ ИКРА АЙДАХО

ИКРА БЕЛОГО ОСЕТРА • АЙДАХО

Как попробовать

Сейчас белого осетра разводят в других штатах, например Калифорнии и Мэне. Заказать икру из Айдахо можно у Fish Breeders of Idaho по телефону и электронной почте.

Икра из Айдахо — отчасти секрет фирмы. Большинство людей по-прежнему связывают этот роскошный продукт с белугой, которую в изобилии ловили в XX веке и которая сейчас под угрозой исчезновения. В 1988 году рыбаки штата Айдахо выяснили, что в их реках обитает белый осетр, местный вид, и начали разводить его. Как и белуга, он огромный — обычно вырастает до 2 м и весит более 454 кг. Большой размер означает крупную икру: массивные блестящие шарики с чистым сладко-соленым вкусом.

В наши дни в Айдахо есть несколько икорных ферм, у каждой — собственная техника. У Лео Рэя в Хагермане осетры живут в бассейне, куда вода поступает из холодных горных ручьев и теплых геотермальных источников, не давая расти водорослям, портящим вкус рыбы. Икру собирают непосредственно перед нерестом (при слишком раннем сборе у нее еще нет вкуса, а если опоздать, икринки теряют упругость и способность лопаться). Перед сбором рыбе проводят «биопсию» пластиковой трубой, забирая образец икры. Здесь важны аккуратность и точность, поскольку сбор икры стоит осетру жизни. В нужное время мешки достают из брюха рыбы, икру очищают от мембраны, промывают, солят и упаковывают. Оставшуюся часть рыбы также продают.





Исследователи помечают большого белого осетра из реки Снейк в каньоне Хеллс

Блюда-иммигранты

БАСКИ В АЙДАХО



Баски, населяющие небольшую автономную область на границе Франции и Испании, считаются старейшей цивилизацией в Европе (их язык, эускара, — старейший среди европейских). Римские данные о контактах с басками датируются минимум 200 г. до н. э., но у этого народа нет письменной истории и о его происхождении почти ничего неизвестно. Диаспору тоже трудно отследить: большинство переписей не отличают басков от испанцев. Но в Айдахо, где баски появились в конце 1800-х, об их присутствии известно, и сейчас в штате живет самая большая популяция за пределами Страны Басков — около 15 000 человек в одном только Бойсе.

Первые баскские поселенцы, пастухи и добытчики серебра в шахтах, создали сообщество, привезли жен и рабочих, развивая овцеводство. Первые баскские пансионы, открывшиеся в 1900 году, предлагали комнаты пастухам. Поскольку жизнь пастуха одинока, эти дома стали для басков местами для общения, где они собирались, разговаривали на родном языке, ели свои блюда и пили вино с родины. В этих пансионах зародился баскско-американский стиль больших, почти семейных обедов.

Славу кухни можно в полной мере оценить в баскском квартале в центре Бойсе. Бар Gernika специализируется на куриных крокетах и сэндвичах, например с соломо (маринованная свиная корейка с перцем пименто), говяжьим языком и чоризо. Баскский рынок предлагает кулинарные мастер-классы, а еще пинчос (баскские закуски тапас) и дегустацию лучших вин региона. В Leku Ona подают блюда в семейном стиле, в память старых пансионов: тушеную баранину, фрикадельки и жареную треску. Пожалуй, самое баскское — калимочо, идеальное сочетание баскских и американских традиций: половина красного вина, половина кока-колы.



Танцоры оинкари выступают на фестивале «Вслед за овцами», Хейли, Айдахо

ПЕРВЫЕ *фейерверки Америки*



Задолго до празднования Дня независимости с фейерверками в ночном небе первые европейские поселенцы собирались на демонстрации пиротехники. «Огонь — великолепное зрелище, когда плывешь в темноте по реке, по обоим берегам которой пылает лес», — писал Адриан ван дер Донк, известный житель раннего Нью-Йорка. Это были не современные фейерверки, а ежегодные поджоги, благодаря которым коренные жители серьезно меняли ландшафт.

Разные племена жгли огонь по своим причинам. Так отгоняли змей и комаров, расчищали землю для домов и лишали врагов укрытия, из которого те могли напасть. В Северной Америке огонь играл свою роль и в добыче пищи.

МЕСТА ОБИТАНИЯ БИЗОНОВ

Первые колонизаторы поразились обилию буйволов, бродивших по участку земли, который получил название Великие равнины. Индейцы с равнин с помощью огня расширяли ареал буйволов, по сути создавая охотничий парк.

ОХОТА

Ежегодные пожары уничтожали подлесок, и ходить по лесам было так же просто, как по паркам. Из-за этого оленей, бизонов и другой дичи становилось больше. С помощью огня также охотились. Племена могли огнем перекрыть путь к бегству любой добыче: лосям, аллигаторам, кроликам или кузнечикам.

ЯГОДЫ И ОРЕХИ

Пожары создавали условия для сбора черники, клубники, ежевики и малины. Благодаря им также вырастало больше орехов и желудей. Пожары расчищали путь дубам, дающим желуди, которые можно было собирать осенью и готовить кашу и хлеб.

ФЕРМЕРСТВО

Северная Америка — один из самых лесистых континентов на Земле, и огонь стал важным инструментом для расчистки земель и выращивания таких культур, как тыква, бобы и кукуруза, основное зерно региона. Он также уничтожал вредителей и сорняки и давал золу — удобрение для будущего урожая.



Картина европейского художника Карла Бодмера «Охота в прерии» изображает индейцев-охотников XIX века



СПЕЦИЯ ОТ ПРИРОДЫ

СПАЙСБУШ • КАНЗАС

Ягода спайсбуша (Lindera benzoin) взрывается во рту, как снаряд со специями: в маленьком круглом плоде есть нотки мускатного ореха, розового перца, сассафраса и приправы, известной как душистый перец. Но ягода — не единственная ароматная часть растения. Корой и листьями, обладающими вкусом перца и теплой ноткой корицы, коренные американцы приправляли мясо и готовили из них лекарственный чай.

Благодаря сочетанию знакомых ароматов спайсбуш стал заменой специям. Во время Войны за независимость, когда запасы карибского душистого перца иссякали, домашние повара собирали ягоды с кустов на заднем дворе, растирали их и добавляли в блюда.

Как попробовать

Спайсбуш встречается на юго-востоке Канзаса на влажных берегах рек и болотистой почве. За пределами Канзаса он в таких же условиях растет от Восточного побережья до Техаса. Цветет куст ранней весной.

ИСТОРИЧЕСКИЙ ЯГОДНЫЙ ОТПУСК

ГЕКЛЬБЕРРИ • МОНТАНА

Гекльберри, дикий двойник черники, никогда не выращивался на продажу. Терпкая, иногда горькая ягода с хрустящими семенами растет на крутых склонах среди густого кустарника. Чтобы растение плодоносило в короткие два месяца, нужно хитрое равновесие солнечного света, тепла и влаги.

Урожайность гекльберри в Монтане — одна из самых высоких в стране. Коренные племена заметили связь между урожаями и пожарами. После бедствия растение не плодоносит, но со временем почва, усыпанная пеплом и богатая питательными веществами, приносит огромный урожай. Много веков коренные народы выжигали отдельные области, а затем собирали ягоды, составлявшие значимую часть их рациона. Их счесывали с растений гребнями из хребтов лосося, собирали в огромных количествах, сушили и растирали в муку.

В 1910 году север Монтаны охватил огромный лесной пожар. Двадцать лет спустя в регионе начал бурно расти гекльберри. На одном его краю разбили лагерь индейцы, соорудив сотни типи, а другие местные жители разбили палатки через дорогу. Атмосферу нового сезона сравнивали с калифорнийской золотой лихорадкой.

В наши дни сбор гекльберри остается соревнованием. Бóльшую часть времени ягод недостаточно, цена на них ежегодно меняется.

Гекльберри в основном используется так же, как голубика (в блинах, кексах, пирогах, джемах), но поклонники гекльберри считают, что в нем больше вкуса, текстуры и характера, чем в обычной голубике. Для верных труднодоступность — часть очарования гекльберри.

Как попробовать

Начать сбор гекльберри можно примерно в середине лета в долине Флэтхед на северо-западе Монтаны. Собирать ягоды в Национальном парке можно бесплатно и без разрешения, но не более 4 л на человека.



Культура, меняющая погоду

Изменение климата в кукурузном поясе

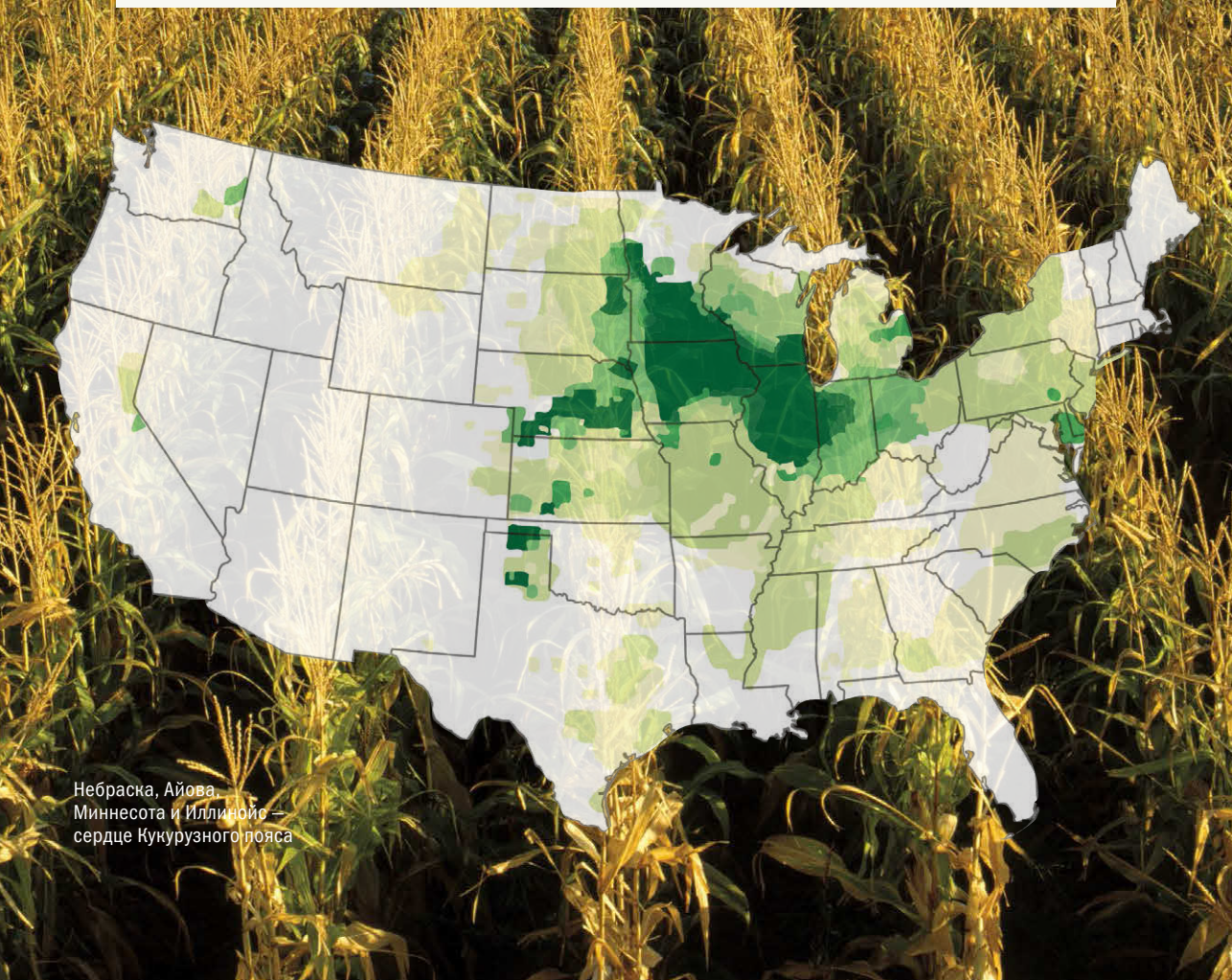
Американский Кукурузный пояс — необъятные поля Среднего Запада — самый продуктивный сельхозрегион в мире. Не так давно урожайность кукурузы была взрывной: с 1950 по 2010 год производство выросло с 81 млрд примерно до 270 млрд тонн в год.

Но фермеры Небраски уже отметили изменения в погоде. Более влажное лето, меньше дней с температурой 37 °C — это противоречит многим прогнозам, обещающим глобальное потепление.

Происходящее связано с явлением под названием «кукурузный пот». «Вдыхая» углекислый газ, растения выделяют воду. Процесс называется транспирацией и охлаждает растение и воздух вокруг него. Воздух напитывается влагой, и та позже возвращается в виде осадков. Больше кукурузы — больше транспирации и более прохладная, влажная погода.

Изучая данные и моделируя климат, ученые Массачусетского технологического института обнаружили, что рост кукурузы привел к увеличению летних осадков в регионе на 5–15% и снижению температуры на 1 °C. Исследование подтвердило, что, хотя во всем мире температура росла, в восточной Небраске стало прохладнее благодаря сельскому хозяйству, которое нейтрализовало последствия выбросов парниковых газов (в Китае то же явление наблюдалось в регионах рисоводства).

Развитие сельского хозяйства в регионе неустойчиво. Кукуруза растет на определенных участках, а выбросы парниковых газов не ограничены. Рано или поздно смягчающий эффект сельского хозяйства исчезнет. Некоторые фермеры, понимая это, готовятся к будущему, в котором возможно возвращение засух. Пока же многие стремятся снижать расход топлива и повышать эффективность в период хорошей погоды.



Небраска, Айова, Миннесота и Иллинойс — сердце Кукурузного пояса

ВСЕМИРНОЕ ИСКУССТВО *кукурузного початка*

Кукуруза, или маис, была одомашнена 10 000 лет назад коренными жителями современной Мексики. Ее почитали как дар богов, первородную субстанцию и даже саму жизнь. До XV века кукуруза росла только в Мезоамерике (историко-культурный регион, простирающийся примерно от центра Мексики до Гондураса и Никарагуа). Но Колумб привез ее в Испанию, откуда она медленно распространилась на север. Примерно тогда же португальские торговцы принесли ее на восток, в Африку и Азию. И кукуруза приживалась везде. К концу XVI века османская армия ела ее, Китай рисовал ее изображения, она росла в Германии, Индии и Таиланде.

Почти везде кукуруза процветала. Некоторые европейцы поначалу не доверяли ей, но она заняла важное место в рационе многих народов мира. Множество кулинарных культур приняли и доработали универсальный, изменчивый растительный крахмал, создав множество способов его приготовления.



ТАЙВАНЬ

Поливают чесночной соевой пастой и сладким соусом чили, жарят на гриле и обмазывают салом.

КЕНИЯ

Жарят на гриле, обливают соком лайма, обваливают в крупной соли и перце чили и подают в шелухе.

АМЕРИКАНСКИЙ ЮГ

Початок на палочке обмакивают в кукурузный кляр и жарят до корочки.

ПЕРУ

Крупнозерновую белую кукурузу (чокло) варят и подают с куском мягкого сыра и травяным соусом уакатай.

КОРЕЯ

Восковую кукурузу готовят на пару́ или варят в воде с солью и сахаром до клейкой упругой текстуры.

ПЕРСИЯ

Жарят на гриле и окунают в горячую соленую воду.





Кукуруза в початках — популярная уличная еда во всем мире, от ночного рынка Шилинь в Тайбэе (слева) до продавцов чокло в Куско (справа)

МЯСНАЯ ГРЕЛКА ДЛЯ РУК ИЗ НЕБРАСКИ

РУНЗА • НЕБРАСКА

Как попробовать

Рунзы продают в пекарнях Небраски. Сеть ресторанов Runza использует тесто собственного приготовления и местную говядину. Среди вкусов — швейцарский сыр и грибы, бекон барбекю и BLT (бекон, салат и помидоры).



История рунзы начинается с Екатерины Великой — немецкой принцессы, в 1745 году ставшей женой наследника русского престола. Екатерина правила три десятилетия и приглашала немцев на свою новую родину, обещая им автономию. Мужчины были освобождены от армии, семьи — от налогов на протяжении тридцати лет, и всем поселенцам было обещано самоуправление в деревнях и школах. Те, кто принял предложение, переехали в Поволжье заниматься сельским хозяйством. Они начали готовить блюдо из дрожжевого теста с мясом под названием бирок. Его брали с собой те, кто работал в поле. Немцы жили в Поволжье около ста лет, до прихода к власти Александра II, отменившего закон своей прабабушки Екатерины. В 1870-е русские немцы лишились привилегий. Не желая подчиняться новому режиму, они разослали по миру людей в поисках нового места, похожего на Поволжье. Вернувшись, разведчики посоветовали Небраску.

Немецкое слово runza — «в форме булочки» — стало именем бирока в Небраске. Члены русско-немецкой общины штата открывали лавочки, продававшие маленькие пироги с мясом и приправами. Они стали такими популярными, что родилась целая сеть. Первый магазин Runza открылся в 1949 году. Сегодня их около восьмидесяти пяти. Местные жители едят рунзы часто, обычно на футбольных матчах, где ими еще и греют руки.

КОВБОЙСКОЕ СВИДАНИЕ

ФОНДЮ НА ВИЛАХ • СЕВЕРНАЯ ДАКОТА

Как попробовать

Медора, город в пустошах Северной Дакоты, летом устраивает обеды с фондю на вилах на открытом воздухе.

Фондю в ковбойском стиле сделать просто. Вместо керамического горшка и маленькой свечи возьмите 30-литровый металлический котел и газовую горелку. Сыр не нужен, в котел наливается только масло. Как только оно нагреется, можно готовить. Для кантри-фондю нужна лишь говядина, которую насаживают на вилы и макают в кипящее масло. Для стейка малой прожарки с корочкой необходимо три минуты, для средней — около пяти минут.



Когда в Оклахоме обычным делом было есть ворон



В 1930-х в Талсе водилось слишком много ворон. Орды птиц разоряли поля и пачкали город пометом. Бывший суперинтендант здравоохранения округа доктор Т. У. Столлингс решил продвигать ворон как пищу, чтобы бороться с агрессивными стаями. Он устраивал банкеты, подавая ворон под видом перепелов. Жителям понравились «перепелки», и, когда Столлингс раскрыл правду, они продолжили есть ворон. Одним из известных их поклонников был губернатор Оклахомы, создавший в штате Ассоциацию любителей мяса ворон.

Рецепт Столлингса предполагал натирание ощипанной вороны салом, чтобы она не была сухой, тушение в закрытой чугунной сковороде и много подливки.

Страсть Столлингса к мясу ворон спровоцировала повальное увлечение. В 1935 году Pittsburgh Post-Gazette сообщила, что Оклахому захватила «волна любви к воронам». В конце Великой депрессии они были желанным источником белка, вдобавок фермеры избавлялись от хищников. Многие считали темное мясо вкусным. Культивировать это чувство непросто, ведь вороны — всеядные мусорщики, но люди по-прежнему любили их мясо. Ворон было много, на них легко охотиться, и «черная куропатка» оставалась в меню ужина в Оклахоме много лет. К счастью для ворон, это ушло в прошлое. Возможно, потому, что времена стали лучше.

РЕСТОРАН ПЛЕМЕНИ КУАПО: С ФЕРМЫ К СТОЛУ

СТЕЙК-ХАУС RED OAK • ОКЛАХОМА

У племени куапо репутация превосходных земледельцев. Плодородная почва региона на стыке рек Арканзас и Миссисипи (в современном Арканзасе) позволила им веками создавать методы сельского хозяйства и получать вкусные продукты в огромных количествах. Как хранители житницы региона куапо укрепляли связи с соседними племенами, а позже получили военную поддержку от французов. Важная роль в ранней продовольственной экономике США помогла им дожить до наших дней, не утратив традиций, к которым можно прикоснуться в казино племени в Оклахоме.

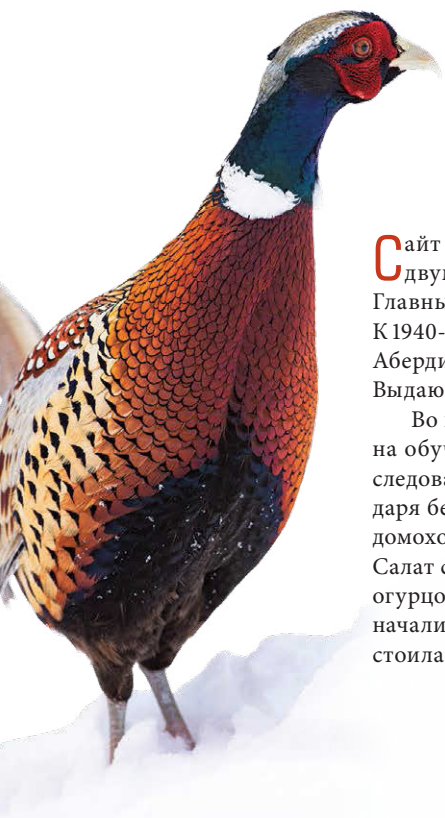
Как попробовать

Стейк-хаус Red Oak находится на территории казино племени, казино Downstream River, Куапо, штат Оклахома.

Продукты для ресторана растут в теплицах на территории



Хотя правительство США после покупки Луизианы заставило куапо покинуть древнюю родину предков, меню в стейк-хаусе Red Oak в казино Downstream River — дань уважения их сельскохозяйственному наследию. Мясо крупного рогатого скота и бизонов из принадлежащего племени стада в тысячу голов готовится на собственном заводе по переработке. Зелень, травы и специи выращиваются в пяти теплицах, всего в нескольких минутах ходьбы от кухни. Пчелы собирают мед, с которым люди готовят коктейли и заправки для салатов. Племя жарит свой кофе и варит пиво — все это доступно в стейк-хаусе. Блюда в меню Red Oak меняются согласно сезонности компонентов.



БЕСПЛАТНЫЕ ФАЗАНЫ ДЛЯ СОЛДАТ

СЭНДВИЧ С САЛАТОМ И ФАЗАНОМ • ЮЖНАЯ ДАКОТА

Сайт «Дичь, рыба и парки Южной Дакоты» утверждает, что штат известен двумя вещами: фазанами и горой Рашмор — именно в таком порядке. Главных звезд, фазанов, завезли в США из Китая, их родины, в 1908 году. К 1940-м популяция птиц в Южной Дакоте возросла настолько, что в городе Абердин начали тысячами раздавать сэндвичи с салатом и мясом фазана. Выдающиеся раздатчики — так они называли себя.

Во время Второй мировой войны солдаты, едущие по железной дороге на обучение или в расположение части в Чикаго, Милуоки и Сент-Пол, следовали через Абердин. Столовая в этом городе стала известной благодаря бесплатным сэндвичам. Для нее готовили добровольцы, в основном домохозяйки, — ежедневно, даже в праздники, с восьми утра до полуночи. Салат состоял из моркови, лука, сельдерея, соуса релиш из маринованных огурцов, яйца вкрутую и майонеза, но главным был фазан. Курицу еще не начали разводить на фабриках, и Америке не хватало птицы — она дорого стоила и считалась роскошной альтернативой красному мясу.

Столовая в Абердине закрылась в 1946 году, но сэндвич с фазаном остается фирменным блюдом Южной Дакоты. В городе Брукингс его подают в ресторане Pheasant (уместное название), и, поскольку сэндвичи уже не раздают бесплатно, в них добавили яблоко, сушеную клюкву и жареный пекан.

Как попробовать

Ресторан Pheasant, открытый через три года после закрытия столовой Абердина, предлагает живую музыку и сэндвичи с салатом и мясом фазана.

ЗАХВАТЫВАЮЩАЯ ПОЕЗДКА К БИЗОНАМ

БИЗОНЬЕ РАНЧО ТЕРРИ • ВАЙОМИНГ

Вы мечтали сесть в старомодный поезд-ресторан и насладиться неторопливым воскресным обедом, проезжая по открытым пастбищам бизонов? На ранчо Терри в Шайенне эта мечта может сбыться. Бизонья ферма создана в 1993 году, но история простирается гораздо дальше: в 1910 году, когда земля принадлежала Ф. Э. Уоррену, первому губернатору Вайоминга, на ранчо пришел пообедать любитель бизонов Теодор Рузвельт. Меню, включавшее бульон из дичи и форель, выставлено в стейк-хаусе ранчо.

Сегодня бизонье ранчо Терри — действующая ферма, где можно пообщаться с бизонами. Гости едут на специальном поезде мимо страусов и верблюдов к главному: кормлению и чесанию бизонов. Можно прогуляться верхом или на квадроцикле, а потом съесть бургер с мясом бизона.

Опыт кормления бизона, а потом поедания его мяса может выглядеть странно, но разведение бизонов на мясо сыграло огромную роль в сохранении вида от вымирания. В конце XIX века американский бизон почти исчез, и работа по сохранению, включая поиск охраняемых мест обитания, шла медленно. Но в 1970-х владельцы ранчо начали совместно разводить крупный рогатый скот, и сегодня бизонов на фермах примерно в двадцать раз больше, чем в заповедниках.

Американский бизон (Bison bison) — национальное млекопитающее США, жившее в Северной Америке тысячи лет. Бизоны вырастают до 1,8 м в высоту и весят 907 кг, они величественны, особенно в своей среде, и на бизоньем ранчо Терри их можно увидеть из окна поезда.

Как попробовать

Ранчо Терри находится по адресу: Frontage Road, 51 I-25. Тур на поезде занимает около девяноста минут и проходит несколько раз в день. Поезд с обедом отправляется в полдень по воскресеньям; бронировать место нужно заранее.



СРЕДНИЙ ЗАПАД

ХУДШИЙ АЛКОГОЛЬ В МИРЕ

МОЛЬОРТ ДЖЕППСОНА • ИЛЛИНОЙС

Как попробовать

Чикаго потребляет 90% Jeppson's Malört. Традиционно его пьют шотами, но полынные коктейли есть в барах по всему городу.

В начале 1930-х шведский иммигрант, владелец магазина сигар и заядлый курильщик Карл Джеппсон продавал напиток Jeppson's Malört — резкий, вяжущий алкоголь, одна из немногих вещей, вкус которой ощущал Джеппсон.

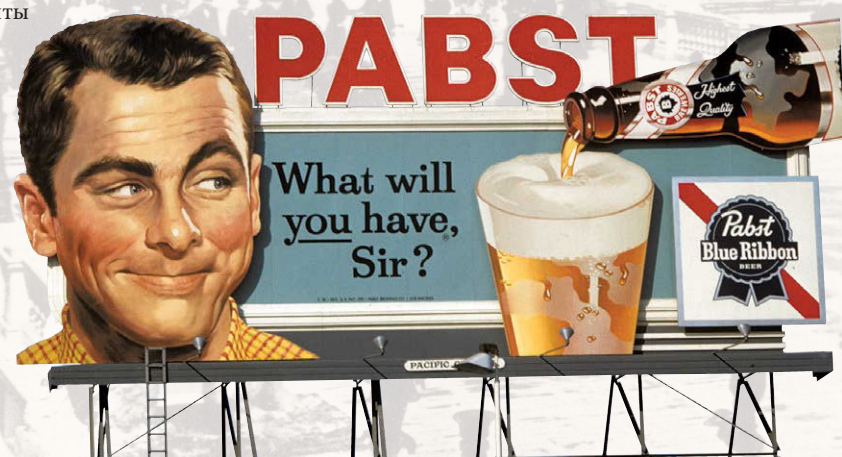
Со шведского malört переводится как «полынь». С помощью этой горькой травы лечат от глистов. У мольорта вкус полыни, и он ужасен. Во время действия сухого закона власти позволили Джеппсону продавать его, решив, что такой ужасный напиток может быть только лекарством.

КУЛИНАРНЫЕ ПОДАРКИ *со Всемирной ярмарки в Чикаго*

В 1893 году в Чикаго проходила Всемирная Колумбова выставка — амбициозная, впечатляющая выставка достижений науки и культуры — в честь 400-й годовщины прибытия Колумба в Новый Свет. За полгода по улицам ярмарочного городка прошло более 27 млн человек, которым изобретатели, предприниматели, ученые и артисты показывали новейшие товары и идеи. Некоторые из них стали основополагающими в Америке XX века.

Легенда гласит, что пиво Pabst Select было переименовано в **PABST BLUE RIBBON** после победы на ярмарке в Чикаго. К тому времени компания из Милуоки уже получила много наград, и на каждой бутылке была повязана голубая шелковая лента, стоившая недешево. Правдива ли история о награде, неизвестно, но громкое имя привлекло внимание и после ярмарки пиво стало одним из самых популярных в США (до дефицита шелка во время Первой мировой войны Pabst расходовали более 30 000 м ленты в год).

Пшеничная соломка также дебютировала на Чикагской ярмарке. Ее создатель, Генри Перки, юрист из Огайо, страдал диареей. Он задумался о полезной цельной пище, увидев, как кто-то ест вареную пшеницу со сливками. Идею он озвучил другу-инженеру, и вместе они создали машину, которая превращала зерно в «маленькие подушечки из цельной пшеницы». Изобретатели хотели продать машину на Колумбовой выставке, но публику больше привлек продукт, который она делала. После ярмарки Перки переехал на восток и создал компанию **SHREDDED WHEAT**, которую продал Nabisco в 1928 году.



Трудноописуемый вкус ликера мало кому нравится. Его сравнивают со спреем от насекомых, бензином и жженым винилом. Много лет на обороте бутылки была надпись: «Большинство из тех, кто впервые пробует Jeppson Malört, отвергает наш ликер... Он крепкий и безжалостный (даже жестокий) на вкус». Но это один из самых известных напитков Чикаго, и его подают в барах по всему городу.

Самая частая реакция — «мольортное лицо»: сморщенное, шокированное и выражающее отвращение. Но, как гласит реклама Джеппсона, «тот, кто выстоит в первых раундах… вероятно, навсегда останется с Джеппсоном». Жители Чикаго (и только Чикаго) развили вкус к напитку. Резкий алкоголь служит и обрядом посвящения для приезжих, и способом для местных доказать умение пить как чемпион.



Джозефина Кокрейн с поздней версией посудомойки

Иммигранты из Австро-Венгрии Эмиль Райхель и Сэм Ладань привезли на Чикагскую выставку новинку (для США) — хот-доги из говядины. К их удивлению, уличный киоск продал миллионы сосисок. Год спустя они открыли первый магазин **VIENNA BEEF**, а затем стали продавать хот-доги по всему городу. В 1930-е в киосках появились хот-доги с салатом. Так родился знаменитый чикагский хот-дог: горчица, лук, огуречная заправка, ломтик соленого огурца, помидор, маринованный острый перец и сельдерейная соль.

Джозефине Кокрейн, богатой жительнице Иллинойса и любительнице званых обедов, надоело, что прислуга бьет фарфор во время мытья посуды. В 1887 году она задумала машину, способную мыть посуду аккуратно и чисто, и вместе с механиком построила ее. Изобретение стало первой успешной **ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНОЙ** с ручным приводом, показанной на Чикагской выставке. Прибор (названный Lavadora, а позже Lavaplatos) получил приз за дизайн и надежность. Его покупали в основном рестораны и гостиницы, но в 1950-х оценили домохозяйки. Позже машины Кокрейн получили имя KitchenAid.

Участвовал в выставке и Милтон Херши, но он тогда готовил карамель. На выставке его так потрясла немецкая машина для шоколада, что он тут же продал свой успешный карамельный бизнес **LANCASTER CARAMEL COMPANY** за неслыханную цену в 1 млн долларов (примерно 30 млн на нынешние деньги) и все ресурсы отдал шоколаду Hershey.



Уильям Ригли — младший прибыл в Чикаго как представитель семейной компании Wrigley, выпускавшей мыло и пекарский порошок. Чтобы поднять продажи, он вкладывал в каждую покупку палочку жевательной резинки и вскоре обнаружил, что жвачка привлекает клиентов больше, чем товары для дома. В 1893 году на Колумбовой выставке публика впервые попробовала жевательную резинку **JUICY FRUIT**.

БИРМАНСКИЙ ОБЩЕСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

МАГАЗИН CHIN BROTHERS • ИНДИАНА

Как попробовать

Chin Brothers находится по адресу: Stop 11 Road, 2318 E на юге Индианаполиса и открыт почти ежедневно.

В Мьянме (до 1989 года — Бирма) общение происходит в основном в чайных, но в Индиане их не было до приезда Тан Ре в 2002 году. Он принадлежал к первой волне народа чин — христианской этнической группы Бирмы. Многие последовали за ним, спасаясь от религиозных преследований. Индианаполис уже прозвали Чиндианаполисом — так много в нем чинов.

В 2007 году, проработав пять лет и накопив денег, Ре решил, что растущему сообществу чинов нужно место для встреч. У него не было опыта в бизнесе, но он купил продовольственный магазин, чтобы продавать в нем продукты с родины. Однако в 2007 году Мьянма попала под санкции и импорт был запрещен. Ценой большого труда и средств Ре добыл бирманские продукты производства Таиланда, Вьетнама и Камбоджи, привезя в магазин лэпхэ-тоу (квашеные листья чая), лапшу ракхайн, нгапи (порошок из сушеных креветок) и хто монт (клейкие рисовые пирожки). В магазин стали приходить чины, и через полтора года Ре открыл ресторан.



Тан и Биак Ре распространяют чинскую культуру через магазин и ресторан

В ресторане Chin Brothers на кухне работают повара-чины, а в зале — жена Ре. Клиенты в основном бирманцы. Утром подают завтрак пе пиот, проростки желтых бобов, сваренные с куркумой и жареным луком, которые едят с е-кья-квай (китайские жареные хлебные палочки) либо хлебом наан или парата. Днем готовят сабути (белая кукуруза, тушенная со свиными или говяжьими костями, потрохами и колотым горохом), вок рил (колбаса из свиной крови) и мохингу (рыбный суп с лапшой). За одним столом могут быть семья из родной деревни Ре и местная пара, впервые пробующая кухню чинов. Во время завтрака ресторан часто напоминает бирманский общественный центр.

Идея назвать дело «Братья Чин» случайно пришла Ре в голову, когда он регистрировал бизнес. Он не думал о названии, но, будучи родом из страны, разделенной религиозными и этническими разногласиями, решил заявить об инклюзивности. Ре объясняет: «Мы все братья и сестры. Мы все чины».

ХРАНИЛИЩЕ СТАРИННЫХ СЕМЯН

БИРЖА СПАСАТЕЛЕЙ СЕМЯН • АЙОВА

Как найти

Биржа продает семена через сайт seedsavers.org. Ферма «Наследие» принимает посетителей по возможности, но позвоните заранее.

Биржа спасателей семян — один из крупнейших в США негосударственных семенных банков — посвящена сохранению и обмену семян, чтобы защитить растения, которым грозит исчезновение. Биржа находится на органической ферме «Наследие», занимающей 360 га, и вмещает более 20 000 сортов растений. Ежегодно идет работа по восстановлению редких видов. Каждое сохраненное семечко записывается и каталогизируется.



Растения, выращенные из семян, хранятся в общей коллекции с охлаждением, а сами семена заморожены в подземном хранилище. Пожалуй, миссию биржи лучше всего отражает яблоневый сад: более тысячи сортов растут бок о бок, сохраняя живую коллекцию яблочного фонда.

Биржа хранит в холоде редкие виды растений

ПОСЛЕДНЯЯ НОЧНАЯ ЗАКУСОЧНАЯ НА КОЛЕСАХ

OWL • МИЧИГАН

В конце XIX века рестораны закрывались в основном в восемь вечера и по улицам бродило много голодных людей. Человек с Род-Айленда Уолтер Скотт увидел в этом шанс и начал торговать сэндвичами и кофе сначала с корзиной, затем с тележкой, а потом из фургона с лошадью. Идея прижилась, и вскоре по стране покатились «ночные столовые на колесах».

В фургонах размером 2,4–4,3 м помещались маленькая стойка для готовки и несколько посетителей. Многие фургоны украшали росписью и изящной резьбой. Клиентура была разнообразной, а меню не соответствовало интерьеру: обычно оно состояло из скромных сэндвичей, пирогов и кофе. Многие фургоны не выдерживали постоянных поездок по городу и обосновывались на одном месте. Так появились первые закусочные.

Последний сохранившийся фургон — ночная закусочная на колесах Owl. Генри Форд, когда-то бывавший в ней, выкупил фургон в 1927 году, после запрета фургонов (рестораны боролись с бродячими торговцами), и установил его в Гринфилд-виллидж, входящей в состав Музея Генри Форда в исторической деревне. Форд вернул фургону изначальное назначение, и долгое время поесть в Гринфилд-виллидж можно было только в нем.

В 1980-е фургон полностью отреставрировали. Сейчас его бока украшают красно-синие надписи, а на окнах изображены совы на полумесяцах — в память о ночных едоках прошлого.

Как попробовать

Музей Генри Форда находится в пригороде Детройта Дирборне, штат Мичиган. Гринфилд-виллидж открыт семь дней в неделю с 09:30 до 17:00.



До появления закусочных ночью можно было поесть в таком фургоне

Салаты Среднего Запада

В сердце Америки слово «салат» нередко не подразумевает овощей. Это знаменитые блюда из переработанных продуктов, рецепты которых передавались от соседки к соседке. Сейчас подобное не в моде, но эти салаты по-прежнему появляются на летних ужинах, церковных собраниях и семейных встречах по всему Среднему Западу.



САЛАТ «УОТЕРГЕЙТ» не имеет отношения к скандалу вокруг Никсона, разве что фисташковый пудинг прикрывает другие ингредиенты. Рецепт, опубликованный в 1975 году в General Foods, включает фисташковый пудинг быстрого приготовления и взбитые сливки, под которыми скрыты консервированный ананас, орехи пекан и маленькие маршмеллоу.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ родом из Миннесоты, где его делали с Keebler — тонким круглым песочным печеньем с шоколадной глазурью. Раскрошенное печенье смешивали с пахтой, ванильной основой для пудинга и взбитыми сливками и дополняли банкой мандаринов, по желанию — ломтиками банана.

САЛАТ ИЗ ЖЕЛЕ — изначально простой и недорогой способ приготовить что-то новое и необычное. Салат состоял из залитого в форму желе, рекламировался как изысканный наследник викторианской эпохи и мог содержать что угодно, сладкое или пикантное, от креветок и оливок в лаймовом желе до творога в желе апельсиновом.

ПРОСЛАВЛЕННЫЙ РИС и сейчас можно найти в отделах готовой еды на севере Среднего Запада. Для украшения вареного белого риса нужны взбитые сливки и консервированный ананас. Перемешанный рис украшают популярной местной добавкой из маршмеллоу и вишни мараскино.



ЗАПЕКАНКИ ЗАКОНОТВОРЦЕВ МИННЕСОТЫ

КОНКУРС ЗАПЕКАНОК СРЕДИ КОНГРЕССМЕНОВ • МИННЕСОТА

Как попробовать

Ежегодный конкурс запеканок в Вашингтоне (округ Колумбия) закрыт для публики — наверное, чтобы зрители не перевозбуждались. После объявления победителей проверенные рецепты размещаются на правительственном сайте.

В 2010 году сенатор Миннесоты Эл Франкен вызвал десять членов делегации конгресса штата на состязание по приготовлению запеканки. Вызов приняли шесть человек, ответившие домашними запеканками в попытке показать таланты вне политики. Пошли разговоры. Так родилось соревнование запеканок.

Запеканка — простой и дешевый рецепт времен Великой депрессии — стала одним из знаковых блюд Миннесоты. Она состоит из крахмала, мяса, овощных консервов или замороженных овощей и банки супа-пюре. Например, запеканка с тунцом — это тунец из банки, замороженный

горошек, лапша и грибной суп. Другой стандарт — говяжий фарш, кукуруза из банки, картофельные шарики и сырный суп.

В день состязания члены конгресса направляют всю свою энергию на запеканку. В 2013 году представитель Мишель Бахман сказала Элу Франкену: «Я тебя выкурю».

Конкурс быстро стал любимчиком на Капитолийском холме. Кроме обычных компонентов, запеканка должна содержать что-то из родного штата участников, и блюда сохраняют дух Миннесоты — от сенатора Эми Клобучар с запеканкой со спамом «Не верю, что это не пеперони» (спам родом из Миннесоты) до представителя Тима Вальца с «немецкой запеканкой» с колбасками и пивом Schell's.

Главный приз — именная форма Pyrex и годовое право на саморекламу. Вальц, трехкратный победитель, появился на соревновании 2018 года в компании ассистентов с трофеями прошлых побед в руках.



ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА ЗАПЕКАНОК СРЕДИ КОНГРЕССМЕНОВ

2012: «Безумная запеканка мамы из Маномена» Эла Франкена и «Миннесотская дикая страта» представителя Чипа Кравака

2013: «Немецкая запеканка» представителя Тима Вальца

2014: «Индейка с картофельными шариками» представителя Тима Вальца

2015: «Индейка, батат и дикий рис» представителя Бетти Мак-Каллум

2016: «Индейка и тако» представителя Тима Вальца

2017: «Прямиком в лапы медведя» представителя Коллина Петерсона

2018: «Чемпионская запеканка» представителя Тома Эммера

2019: «Запеканка в кругу друзей» представителя Бетти Мак-Каллум



Сенаторы Эми Клобушар и Тина Смит и представитель Энджи Крейг с образцами запеканок на конкурсе 2019 года

СКУЛЬПТУРА ИЗ МАСЛА ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРИНЦЕССЫ

«КЕЙ, ПРИНЦЕССА МЛЕЧНОГО ПУТИ» • МИННЕСОТА

Как добраться

Ярмарка Миннесоты проходит в пригороде Фолкон-Хайтс, Сент-Пол, с конца августа до начала сентября. Увидеть сотворение скульптуры можно в любой день.

Каждую весну около ста кандидаток в молочные принцессы собираются на коронацию со всей Миннесоты. Женщины (незамужние и не старше 24 лет), представляющие молочную промышленность родных городов, должны работать в этой сфере или быть в родстве с работающими в ней. Перед коронацией с двенадцатью финалистками беседуют, и победительница на весь год становится послом молочной промышленности штата. Но в конкурсе нет проигравших — все финалистки позируют для портретов из блоков первосортного сливочного масла весом 41 кг.

Более сорока лет Линда Кристенсен делает скульптуры из масла. За время работы она создала более пятисот скульптур из 14 515 кг масла. Все дни Миннесотской ярмарки Кристенсен сидит в кабинке со стеклянными стенами и один за другим вырезает портреты женщин, по одной «масляной голове» в день. Принцесса Кей идет первой. Тепло одетая, она шесть-восемь часов сидит в комнате при 4,4 °C, позируя для портрета под взглядами зрителей снаружи. Кристенсен медленно копирует черты лица принцессы с помощью ножей и других скульптурных инструментов.

Масляные портреты отдают финалисткам. Одни сохраняют их как произведения искусства, а другие передают на общественные нужды как обычное масло, например для завтраков с блинчиками или кашей в местных общинах.



Принцесса Млечного Пути 2008 года Кристи Массман позирует для масляной скульптуры на ярмарке штата

ПИОНЕР ЕДЫ

КЭРОЛАЙН ШОУК БРУКС

(1840–1913)

В ноябре 1877 года около 2000 зрителей собрались в аудитории в Де-Мойне, штат Айова, на уникальную демонстрацию. На сцене на табурете сидела женщина лет тридцати пяти. В ее руках были несколько деревянных лопаток и щетка из соломы. Перед ней стояли мольберт и кастрюля для молока, полная масла. Рядом расположился духовой оркестр.

Началось представление. Оркестр заиграл «Марсельезу» — гимн Франции. Женщина царапала масло лопаткой, создавая широкие скулы и характерный чуб Наполеона. Оркестр начал американскую песню, и художница сформировала на лице хмурые брови и большой нос Джорджа Вашингтона. Вдруг от низкой ноты тубы мольберт пошатнулся, и плечо Вашингтона поползло вниз. Художница поймала его, приклеила на место, и зал взорвался аплодисментами.



Брукс занимается резьбой по маслу на выставке в Бостоне в 1877 году

Кэролайн Шоук Брукс, или Масляная женщина, стала первым скульптором по маслу. Благодаря редкому таланту она была популярна с середины XIX по начало XX века.

Брукс всегда тянуло к необычным материалам — в детстве в Огайо она вылепила бюст Данте из грязи из местного ручья. Выйдя замуж и переехав на ферму в Арканзасе, она занялась лепкой из масла по деловым соображениям. Женщины на фермах часто делали и продавали масло, а их мужья работали на полях. В 1867 году, после неурожая хлопка на ферме, Брукс вырезáла из масла необычных животных, ракушки и морды. Соседи предпочли элегантные изделия Брукс готовым формам, которыми пользовались другие женщины с ферм.

В 1873 году Брукс нашла персонажа, ставшего ее постоянной музой: Иоланту, слепую принцессу из пьесы «Дочь короля Рене». Тронутая сюжетом, Брукс впервые взялась за скульптуру по воле вдохновения. «Спящую Иоланту» выставили в галерее Цинциннати, и увидеть ее пришли 2000 посетителей, заплатив по 25 центов каждый. Она привлекла внимание New York Times, назвавшей Иоланту «лицом, способным сделать ее [Брукс] известной».

Люси Уэбб Хейс, будущая первая леди и большая поклонница Брукс, заказала у нее «Спящую Иоланту» для женского павильона на Всемирной выставке 1876 года в Филадельфии. Скульптура привлекла так много зрителей, что Брукс попросили выступить на публике. На глазах у репортеров и судей она вы́резала рельеф из куска масла в 5,4 кг, время от времени отправляя блок в холодильник, чтобы он снова затвердел.

С годами известность Брукс росла, и критики убеждали ее переключиться на «настоящие» материалы. Она пробовала, даже семь лет училась ваянию из мрамора в Италии, но от масла не отказалась. «Я работала со всем чем можно: с глиной, морским песком, картофельным пюре, замазкой и т. д.», — сказала она в 1893 году газете Akron Daily Democrat. — [Но] я начинала с масла, и маслом я должна закончить».

РЕВОЛЮЦИОННЫЙ ДИЗАЙН ЯБЛОК

«ХАНИ КРИСП» • МИННЕСОТА

Как попробовать

Яблоки «хани крисп» и другие редкие и экспериментальные сорта можно купить осенью в магазине Applehouse при Университете Миннесоты.

Яблоко сорта «хани крисп», если его откусить, взрывается сладким, терпким соком, как и задумано. Ученые из Программы разведения яблок Университета Миннесоты создали фрукты с крупными клетками-капсулами, которые придают плоду невероятный вкус. У этих яблок тонкая кожица, яркий цвет, они долго хранятся. Многие считают их первыми в мире знаменитыми яблоками.

Сорт «хани крисп» до выхода на рынок создавали тридцать лет. В 1990-е американцы начали сходить с ума по сортовому яблоку. Они выучили его имя и стали платить за него вдвое-втрое больше, чем за обычные из магазина. Интерес к «хани крисп» появился быстро, вскоре оно стало самым гламурным яблоком страны. Сады, фермеры и рынки проводили сезонные выставки дорогих плодов.



Успех «хани крисп» открыл новую эру яблочных брендов. Бананы и черника остались бананами и черникой, а у яблок появилась личность. Розовая дама — яркая, терпкая и искрящаяся. Джаз — твердый, хрустящий и сочный. Яблоки долго были самыми популярными фруктами США (потребление — около 7 кг на человека в год), но «хани крисп» задал новую планку достижений.

БАР В ПЕЩЕРЕ С ЛЕТУЧИМИ МЫШАМИ

BAT BAR • МИССУРИ

Важно знать

Аренда тележек открывается в 8 утра и закрывается за 45 минут до заката. Водителям алкоголь разрешен после подписания отказа от претензий.

Вершина Скалы, утес на вершине горы в Озарке, — вход в лучшее питейное заведение в округе. До полного летучих мышей бара можно добраться только на гольф-каре. Арендовав двух- или четырехместную машину, гости 4 км едут по тропе через лес, ручьи и мосты, с остановкой в саду бабочек с прекрасным видом. Вскоре тропа ныряет в пещеру Затерянного каньона, где и стоит уникальный бар.

Участникам нельзя покидать гольф-кар, а поездка полна сюрпризов: в пещере, освещенной фонарями, есть природный водопад, колония летучих мышей и скелеты саблезубого тигра и короткомордого медведя. Паркуйтесь у деревянного бара и закажите «Укус летучей мыши» (клубничный и персиковый лимонад) или лимонад Джона Л. (водка, грейпфрут, лимонад и гренадин), а затем обогните пруд с водопадом.



В первый бар на горе в Миссури можно попасть только на гольф-каре

Грустная пища Великой депрессии



В Великую депрессию рестораны «за цент» были альтернативой очередям за хлебом

После обрушения фондового рынка и экономики в 1929 году пропитание стало постоянной проблемой. Для помощи голодающим по всей стране начали появляться заведения, где за цент можно было получить простую еду, например гороховый суп и хлеб. Это были благотворительные проекты, помогающие людям, которые привыкли стоять в очередях за хлебом, сохранить достоинство. Тяжелоатлет и пионер фитнеса Бернарр Мак-Фадден открыл в Нью-Йорке пенсовый ресторан в четыре этажа с полезной едой, например черносливом и цельнозерновым хлебом. В Калифорнии столовая Клифтона кормила бедных согласно лозунгу «Не плати, если не в восторге». В первые три месяца работы Clifton's (до сих пор открыт в Лос-Анджелесе) бесплатно обслужил 10 000 человек. Хороший сервис дополнял скудные, простые блюда — детища дефицита.

ФАЛЬШИВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ готовился без яблок. Песочное печенье варили в сахарном сиропе с корицей и лимонным соком, а затем запекали в виде пирога. Сладкое и пряное печенье успешно заменяло яблоки, хоть и не содержало витаминов и минералов.

СЭНДВИЧИ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ И МАЙОНЕЗОМ сравнялись по популярности с бутербродами с арахисовым маслом и джемом. Калорийное сочетание белка и жира было очень питательно и дешево. В 1960-е Hellmann's рекламировали способы улучшить классический сэндвич: бекон и маринованные огурцы для «двойного хруста» и «безумное комбо» с салями, ломтиками яйца и луком.

ПУДИНГ ШОМЕР, или «пудинг безработных», создали работницы заводов в франкоязычной канадской провинции Квебек. Они брали черствый хлеб, замачивали его в соусе с коричневым сахаром и запекали до золотистой корочки. Несмотря на название, блюдо было вкусным; пудинг остается популярным, хоть сейчас и делается чаще с тестом, а не с черствым хлебом.

МАНГО СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ

ПАУ ПАУ • ОГАЙО

Пау пау, или азимина трехлопастная, встречается в центральной и восточной частях США, она немного крупнее и тяжелее авокадо. Спелая азимина почти жидкая, с терпким сладким запахом, вкусом напоминает манго и банан (иногда ее называют бананом бедняка или деревенским манго). Любители хвалят ее сливочный тропический вкус, а ненавистники считают, что вяжущий привкус нравится тем, кто не разбирается в еде.

Пау пау — самый крупный фрукт родом из Северной Америки, и тысячи лет назад им питались мастодонты. Фрукты и овощи, например кукуруза, клубника и морковь, в диком виде, до кропотливой селекции, были маленькими и горькими. Но дикая азимина, один из самых питательных и крупных плодов, являлась хорошим источником калия, ряда аминокислот, витамина С, железа и меди. Она входила в рацион многих коренных американских племен, Мериуэзер Льюис и Уильям Кларк питались ею во время путешествия по Америке в 1804–1806 гг. Любил ее и Джордж Вашингтон.

Азимина привередлива. Плоды можно собирать только с конца августа до середины октября, а при комнатной температуре через три дня они начинают бродить. Перевозить мягкие плоды можно только замороженными. Стоило селекции лишить яблоки и клубнику недостатков, и пау пау впали в немилость.

Но у азимины есть ценители. Каждый год в Олбани, штат Огайо, проходит фестиваль пау пау, где фрукт представлен в изобилии, и садоводы получают награды за свои плоды.

Как попробовать

Фестиваль пау пау проходит в сентябре рядом с озером Сноуден в Олбани. В сезон этот фрукт можно приобрести на фермерских рынках.



САМЫЙ ГОРЬКИЙ ОСТРОВ В МИРЕ

ОСТРОВ ВАШИНГТОН • ВИСКОНСИН

Как добраться

Паб Nelsen's Hall Bitters находится по адресу: Main Road, 1201, остров Вашингтон. Он открыт семь дней в неделю.

Обычно биттер употребляют в виде двух-трех глотков в коктейлях «Манхэттен» или «Сазерак», он дает острый, резкий вкус. Но жители Вашингтона, одинокого островка в висконсинской части озера Мичиган, любят его в чистом виде уже сто лет. Они предпочитают Angostura, который есть почти во всех барах мира. Здесь его пьют так много, что крошечный остров (население 700 человек) носит звание крупнейшего в мире потребителя биттеров. По словам представителя Angostura, в год они выпивают более 10 000 порций.



Начало традиции положил Том Нельсен, иммигрант из Дании, прибывший на остров в конце XIX века. Побывав на севере Висконсина и выжив в самом коварном потоке — проливе Врат Смерти (где произошло много кораблекрушений), Нельсен решил осесть на месте и открыть танцевальный зал и бар, где продавал напитки, пока в 1920 году не приняли сухой закон. Нельсен был в отчаянии. Но затем он добыл лицензию фармацевта.

Алкогольные горькие настойки могут считаться тоником для желудка и продаваться как лекарство. С лицензией Нельсен мог легально продавать биттеры без рецепта врача, и он начал разливать «пациентам» крепкую «микстуру». Популярность тоника выявила сотни ранее не диагностированных желудочных заболеваний. Пациенты приходили, Нельсен продолжал наливать, а паб Nelsen's Hall Bitters не закрывался на время действия сухого закона, став старейшей постоянно действующей таверной в Висконсине.

В 1933 году после отмены сухого закона паб начал работать в обычном режиме, но местные жители не отказались от настойки. Шоты Angostura вошли в традицию и остались одной из самых продаваемых позиций в меню (сам Нельсен, по слухам, пил в день до пинты, шестнадцать рюмок, биттера до самой своей смерти в девяносто лет).



В середине XX века паб Нельсена перешел к его племяннику Гуннару и его жене Бесси, основателям Клуба биттеров. Для вступления нужно выпить рюмку настойки. Новички на острове часто стремятся первым делом попасть к Нельсону, поскольку вместе с рюмкой настойки они получают карту, дающую статус полноправного островитянина с возможностью общаться, танцевать и т. д. с другими островитянами. Бармен заверяет карту отпечатком пальца, обмакнутого в остатки напитка в рюмке, и записывает нового члена в книгу.



ЮГО-ВОСТОК

ЛЕТНИЙ УРОЖАЙ МОРЕПРОДУКТОВ

ЮБИЛЕЙ МОБИЛ-БЕЙ • АЛАБАМА

Каждое лето в знойную ночь полнолуния жителей побережья Мобил-Бей будит весть о чудесном природном явлении. Множество морепродуктов поднимаются со дна на протяжении 24 км побережья. Извиваясь у кромки воды, на песке появляются сомы, креветки и камбала, а вокруг кишат угри и крабы. Местные жители собирают морепродукты — столько, сколько могут поймать руками, сетью или сачком. Это самый настоящий праздник, его и называют юбилеем.

Событие кажется сказочным, но у него есть научное обоснование. У воды в устьях рек разная плотность и содержание соли. Для юбилея нужно, чтобы восточный ветер вытеснил нижний слой воды, соленый и бедный кислородом, в мелководную береговую зону Мобил-Бей. Реагируя на движение и летнее увеличение солености воды, морские обитатели стремятся от нее к берегу, где их выносит на сушу.

Первые записи о юбилее датируются 1860-ми, и сейчас местные жители говорят, что могут их предугадать. При первых же признаках они паркуются после полуночи на причале. Если повезет, новость передадут соседям, и люди в пижамах наперегонки с пеликанами и чайками поспешат чистить берег от морских созданий. Квоты на вылов рыбы в это время не действуют. На следующий день работодатели и школы закрывают глаза на то, что работники и ученики заняты приготовлением рыбы на пару́, чисткой крабов и креветок и наслаждаются бесплатной вкусной едой.

Как попробовать

Представители журнала Time, CNN, National Geographic и других изданий много лет терпели неудачу, приезжая в Мобил-Бей с целью застать событие. Но тем, кто готов остаться там на лето, скорее всего, повезет: годы без юбилея крайне редки.



Местные жители берут от юбилеев морепродуктов все, как этот ловец в Пойнт-Клире в 2012 году

ТОРЖЕСТВО ЗЕМЛЯНЫХ ОРЕХОВ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ АРАХИСА • АЛАБАМА

На первом Национальном фестивале арахиса в 1938 году выступил тяжеловес арахисоводства Джордж Вашингтон Карвер, известный своей революционной публикацией 1918 года «Выращивание арахиса и 105 способов его приготовления». Карвер сыграл заметную роль в возрождении сельского хозяйства Алабамы. Хлопок, историческая культура штата, истощил почву и страдал от долгоносика. По совету Карвера фермеры переключились на арахис, и в наши дни в штате выращивается 181 млн килограммов этих бобовых в год.

Национальный фестиваль арахиса — десятидневный праздник для 200 000 гостей — воплощение сути Америки. Конкурс чирлидеров, выступления с оружием, разрушительное дерби, скульптор с бензопилой, полеты на армейском вертолете, «ловля масляной свиньи» (студенты ловят свинью на арене и гонят ее к финишу), тематический парад на плотах и много продуктов, славящих арахис. Самое серьезное состязание, пожалуй, — конкурс

Как попробовать

Фестиваль проходит каждую осень, обычно в ноябре, чествуя фермеров и приветствуя сезон сбора урожая. Плата за вход составляет 7 долларов, стакан вареного арахиса стоит 3 доллара.



Фреска в историческом округе Дотан посвящена местной арахисовой промышленности и фестивалю

красоты «Мисс Арахис», в котором участвуют женщины из штатов — производителей арахиса: Алабамы, Флориды и Джорджии. Конкурс проходит на большой сцене общественного центра. Участниц оценивают по «внешнему виду, осанке, навыкам общения, личной беседе и, конечно, знанию арахиса».

Семья Джонс оттачивала искусство барбекю более ста лет



ЛУЧШАЯ СВИНИНА ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

ЗАКУСОЧНАЯ И БАРБЕКЮ ДЖОНСА • АРКАНЗАС

Jones Bar-B-Q, закусочная на два столика в городе Марианна, — один из двух ресторанов Арканзаса, получивших награду Джеймса Берда. Хозяева, Джеймс и Бетти Джонс, даже не слышали о ней, пока не победили в категории «Классика Америки» в 2012 году.

Закусочная занимает первый этаж дома пары. Знак на нем гласит: «С 1964 года», но семейное дело существует минимум с 1910 года. Джонс готовит по тем же рецептам, что и его дед, продававший мясо из дома, и отец, открывший первый ресторан, который носил имя «Дыра в стене» (все блюда подавались через окно).

Сегодня Джеймс управляет ямой и рестораном, а человек по имени Сильвестр рубит дрова и хозяйничает в коптильне в отдельном строении. Свиная лопатка — единственный вид мяса, который готовит Джонс, — двенадцать часов коптится в яме из шлакоблоков в дыму дуба и гикори. В меню есть свинина на вес и сэндвичи — свинина в сладковатом уксусном соусе на белом хлебе. Никаких гарниров, кроме капустного салата. Но с такой прекрасной свининой их и не нужно.

Как попробовать

Jones Bar-B-Q находится по адресу: W. Louisiana Street, 219. Ресторан открывается в семь утра и закрывается, когда все распродано. Планируйте свинину на завтрак.

ПИОНЕР ЕДЫ

ДЖОРДЖИЯ ГИЛМОР

(1920–1990)

Еще до того, как арест Розы Паркс в сегрегированном автобусе в декабре 1955 года привел к бойкоту автобусов, протест начала уроженка Монтгомери Джорджия Тереза Гилмор. За два месяца до этого белый водитель выгнал ее из автобуса за то, что она вошла в переднюю дверь, и не вернул плату за проезд. Гилмор решила больше не ездить на автобусах.

Когда бойкот развернулся во всю мощь, организаторам (Ассоциация улучшения Монтгомери, MIA) нужны были деньги. Для перевозки протестующих по городу требовались сотни машин, грузовиков и фургонов. Гилмор создала группу женщин, которые собрали по 14 долларов, купили куриное мясо, хлеб и салат и стали продавать сэндвичи на митингах. Сэндвичи пользовались популярностью, и к ним добавили кексы, батат фри, жареную рыбу и овощи. Продавали их вразнос.



Ресторан в гостиной Джорджии Гилмор стал клубом для лидеров движения за гражданские права

Члены MIA встречались раз в две недели, и одной из главных тем были новости о сборе средств для Гилмор. Более года она дважды в неделю шла по проходу и пела Shine on Me или I Dreamt of a City Called Heaven, а затем высыпáла собранные деньги в тарелку для пожертвований, объявляя сумму под овации и топот. Продажи еды приносили 125–200 долларов в неделю, что равно нынешним 1100–1800 долларам. Считается, что она собрала для бойкота больше денег, чем кто-либо другой в Монтгомери.

Позже Гилмор выдвинула обвинения против водителя, вышвырнувшего ее из автобуса, и это стоило ей работы в National Lunch, сегрегированном ресторане.

Но на помощь пришел поклонник ее кухни: доктор Мартин Лютер Кинг, живший неподалеку, предложил ей открыть ресторан. Он поддержал Гилмор деньгами, и та превратила столовую своего дома в ресторан, ставший клубом для борцов за гражданские права.

Гилмор вставала каждое утро в три-четыре часа и готовила меняющееся меню: рулька, свиные отбивные с начинкой, картофельный салат, листовая капуста, ямс в сахаре, хлебный пудинг и бобы вигны. К полудню дом был полон клиентов. Стол вмещал дюжину человек, а остальные ели стоя в гостиной или кухне. Дом Джорджии стал неофициальным офисом и клубом доктора Кинга, проводившего за обеденным столом тайные встречи.

Гилмор, серьезная и с отменным чувством юмора, привлекала людей не меньше, чем ее кухня. Часто она приветствовала гостей, награждая их такими прозвищами, как Теленок (доктора Кинга) и Шлюха (преподобного Диксона). В ответ доктор Кинг любовно называл полную женщину Крошкой.

Гилмор до конца своих дней не расставалась с движением за права. Она питала изменения своей готовкой. Она умерла 7 марта 1990 года, в 25-ю годовщину марша из Сельмы в Монтгомери. Вопреки советам врача она рано встала, чтобы приготовить курицу и картофельный салат для участников демонстрации. Семья подала еду тем, кто пришел оплакать Джорджию. Много лет спустя сестра Джорджии Бетти вспоминала: «Еду принесли многие, но все сначала угощались курицей и салатом Джорджии. Никто не смог приготовить лучше».

СКАЧКИ НА ПОЛЕВЫХ КУХНЯХ

ГОНКИ КУХОННЫХ ФУРГОНОВ • АРКАНЗАС

Важно знать

Вход на гонки стоит 20–35 долларов в день, но на территории есть бесплатный кемпинг, школа лассо, родео, караоке, стрельба с лошади, гонки вокруг бочек, катание на подковах и «ковбойская церковная служба». Вечеринка длится восемь дней, из них три дня — гонки на повозках.

По просторам США разбросаны фургоны — полевые кухни, которые в XIX веке кормили странствующих рабочих и первых поселенцев. Фургоны на конной тяге перевозили продукты и утварь; они до сих пор иногда выполняют эту задачу, но, по сути, это транспорт с четырьмя колесами. А если есть транспорт, рано или поздно начнутся гонки.

В выходные в День труда в арканзасский Клинтон со всех концов страны съезжаются участники первых в Америке гонок на фургонах. Спонтанное дружеское состязание 1986 года превратилось в недельное соревнование на открытом воздухе, где присутствовали сотни участников и 30 000 гостей. В Арканзасе команда состоит из трех человек: возница, повар и всадник-сопровождающий. Сначала повар и всадник стоят на земле, а возница находится в повозке. По сигналу судьи повар загружает в фургон плиту и запрыгивает внутрь. Выстрелив из пистолета, всадник загружает в фургон тент и садится на лошадь (гонщики почти все мужчины). Возница и повар в фургоне скачут по травянистому полю. Всадник должен обогнать своих сокомандников до того, как они пересекут финишную черту. Если тент и плита выпали из фургона, его время не засчитывается.

Гонки на полевых кухнях родились в Канаде в 1923 году. Они и сейчас проходят на Calgary Stampede — десятидневном родео, собирающем миллион человек. Зоозащитники критикуют гонки из-за того, что интенсивные тренировки и громоздкая кухонная утварь приводят к травмам и гибели лошадей. Сторонники сохранения спорта считают, что скотоводство, земледелие и содержание лошадей без потерь невозможно.



Команда «Всадники Форч Маунтин» на Национальном чемпионате 1994 года

ОГРОМНЫЙ МАГАЗИН ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ

ROBERT IS HERE • ФЛОРИДА

В 1959 году отец Роберта Мелинга, флоридский фермер, поручил сыну продать лишние огурцы на обочине дороги. Роберту было шесть, и проезжающие не обращали на него внимания. Чтобы привлечь людей к самодельному киоску, отец написал «Роберт здесь» на ставне краской из баллончика и поставил рядом с огурцами.

Это утверждение верно и шестьдесят лет спустя, но прежний ветхий киоск превратился в Диснейленд тропических фруктов. Этот яркий огромный магазин стоит рядом с шоссе № 1 и предлагает продукты, джемы, сувениры, животных (в том числе коз, эму, игуан и птиц), пикниковую зону и живую музыку по выходным. Похожий на амбар торговый центр стал знаковым местом для тех, кто посещает Эверглейдс или едет по участку шоссе до Ки-Уэста и Флоридской магистрали. Роберту далеко за шестьдесят, но он работает с семьей и сам выращивает фрукты.

Стенд специализируется на редких видах фруктов, таких как канистель, питайя, монстера деликатесная и сахарные яблоки (аннона). Продуктам даны яркие определения: например, сметанное яблоко — «ананасовая сахарная вата». Но лучше всего — молочные коктейли из свежих фруктов Роберта, молока, йогурта и мягкого мороженого. В пик сезона продается около 1400 коктейлей в день.

Как добраться

Robert Is Here находится по адресу: SW 344th Street, 19200 в Хоумстеде.



Роберт по-прежнему здесь, расставляет продукты на своем фруктовом прилавке

Разнообразие фруктов во Флориде — самое большое в США

Город Хоумстед на юге Флориды — жаркий, влажный и всего на два градуса севернее тропика Рака. Здешний климат идеален для выращивания тропических фруктов. На земле работают люди из разных стран — от Латинской Америки до Африки, от Карибов до Азии.

Хоумстед — рай для любителей фруктов. Множество ферм выращивают десятки сортов манго и авокадо, а также личи, лонган, джекфрут, зеленую папайю, сапоту, тамаринд, карамболу и гуаву.



ВЕЛИЧАЙШАЯ КОЛЛЕКЦИЯ НОСТАЛЬГИИ С ЖЕСТЯНЫМИ БОКАМИ

МУЗЕЙ КОРОБОК ДЛЯ ЗАВТРАКА • ДЖОРДЖИЯ

Изначально жестяные коробки для школьных обедов были простыми, повторяя безыскусные сосуды рабочих. Все изменилось в 1935 году, когда на боку коробки появился Микки-Маус, а за ним последовали другие бренды. С развитием телевидения, в 1950-е, начался бум лицензированных персонажей. Появились сотни вариантов — от Снупи и Энни Оукли до Beatles.



Винтажные ланчбокс и термос с изображением Флинтстоунов, около 1962 года

Как увидеть

Музей ланчбоксов открыт с понедельника по субботу с 10:00 до 18:00. У Вудолла все ланчбоксы можно брать в руки, открывать и играть с ними.

Но к 1985 году жестяные коробки сменились дешевыми пластиковыми и виниловыми, оставив наследие — 450 старых ланчбоксов с узнаваемыми персонажами.

У коллекционера Аллена Вудолла, владельца Музея коробок для завтрака в Коламбусе, есть все 450. Самая обширная коллекция ланчбоксов в мире сейчас включает более 3000 экземпляров, многие с термосами. «Арчи и его друзья», «Артур и его друзья», «Мстители», «Смурфики», Pac-Man, Cabbage Patch Kids, Beatles, Кинг-Конг и Рыцарь Дорог есть у Вудолла. Редкие боксы могут стоить 10 000 долларов и больше. Коллекция организована в алфавитном порядке и обновляется.

Многие коробки дублируются, некоторые из них — реплики. У Вудолла есть «комната обмена», где он продает определенные коробки или обменивается ими с другими любителями.

СКАНДАЛ ВОКРУГ СЭНДВИЧЕЙ С СЫРОМ НА ТУРНИРЕ «МАСТЕРС»

ПИМЕНТОГЕЙТ • ДЖОРДЖИЯ

Как попробовать

В ресторанах WifeSaver и сейчас подают пименто по секретному рецепту. Рецепт из кулинарной книги Юниорской лиги Огасты, «Чаепитие на "Мастерс", часть 3», считается самым близким к оригиналу.

Сыр пименто — яркая смесь сыра, майонеза и перца пименто — густая паста, паштет американского Юга. И хотя турнир «Мастерс» привлекает в первую очередь гольфом, неотъемлемая его часть — сэндвич с этим сыром. Традиция зародилась в середине 1950-х, когда поставщик из Южной Каролины Ник Рангос начал продавать сэндвичи голодным посетителям, создавая фан-базу, связывающую турнир по гольфу с его фирменным сэндвичем. Его царствование длилось почти полвека, до 1998 года, когда турнир заключил контракт на сэндвич с местным рестораном WifeSaver. Свергнутый Рангос не раскрыл любимый рецепт (унес его с собой в могилу), и в WifeSaver решили его восстановить. Испытатели заказали десятки сыров и передали результаты в концессионный комитет турнира, но все потерпели неудачу. Наконец появилась женщина, работавшая на «Мастерс».

У нее в морозилке хранилась порция оригинальной смеси, и с этим образцом (и подсказками от поставщиков Рангоса) в WifeSaver смогли воссоздать пименто, которым поклонники гольфа были довольны.

Но в 2013 году организаторы турнира начали готовить сэндвичи сами. В WifeSaver, как и Рангос, отказались раскрыть рецепт, и на этот раз, без замороженного образца, было сложно. Сэндвич с сыром пименто все так же стоил полтора доллара и продавался в знаменитом зеленом пластиковом пакете, но заметно отличался: в нем было больше специй и, по некоторым отзывам, больше майонеза. Внезапный конец эпохи потряс фанов. Статья в ESPN цитирует слова недовольного поклонника: «Пусть они вводят женщин-участниц, пусть упираются клюшками в живот, но менять рецепт сыра — это слишком».



Сэндвич пименто в стиле «Мастерс»

На 8 сэндвичей

3 чашки тертого белого сыра чеддер
2 чашки тертого желтого острого сыра чеддер
113 г раскрошенного голубого сыра
1 чашка тертого пармезана
113 г резаного перца пименто без жидкости
1 чашка легкого майонеза
2 ст. л. дижонской горчицы
1 буханка белого хлеба

Смешать сыр, перец, майонез и горчицу в кухонном комбайне до однородности. Накрыть, охладить. Намазать на хлеб.

НАУЧНАЯ СТЕПЕНЬ ПО ПЕРЕГОНКЕ

УНИВЕРСИТЕТ САМОГОНА • КЕНТУККИ

Раньше самогонщикам, желающим продать свой нелегальный продукт, приходилось класть бутылки в выдолбленный изнутри пень в лесу, а через пару дней возвращаться к нему за деньгами. Тайное производство нелегального алкоголя на американском Юге было многовековой традицией. Самогон пользовался недоброй славой, которую только усиливало применение опасного оборудования (например, автомобильных радиаторов для конденсации) и вредных добавок (например, щелочи). История виски связана с бунтом: в 1791 году, когда власти обложили налогом производителей в Пенсильвании (родине виски США), те восстали против сборщиков налогов, вываляли их в смоле и перьях и напали на дом видного инспектора. В историю это событие вошло как восстание виски.

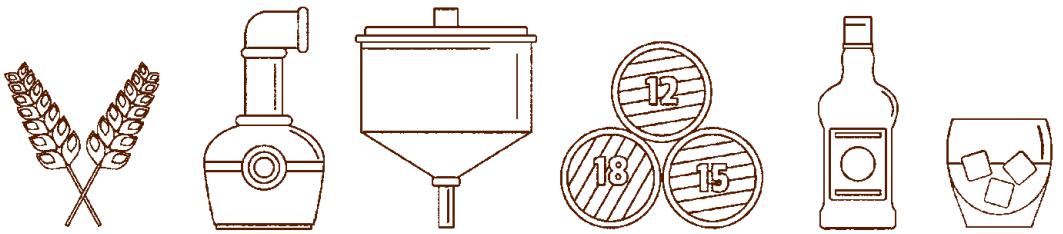
Но в 2010 году производство самогона (сейчас это название используется для прозрачного невыдержанного виски) в США было легализовано, и в Луисвилле есть школа самогоноварения.

Университет самогона обучает тех, кто интересуется дистилляцией как бизнесом. Студенты начинают с научной и деловой сторон отрасли, а затем

Как попробовать

Шестидневный курс проходит четыре раза в год в Эпицентре дистиллированных напитков в Луисвилле и стоит 6250 долларов.

погружаются в производство: измельчение зерна, варка сусла, измерение, дегустация и запах. Пройдя интенсивный шестидневный курс, выпускники уходят с обширными знаниями, готовые открыть свое винокуренное производство. Кентукки, где производится 95% бурбона в мире, а экспорт виски оценивается более чем в 1 млрд долларов в год, считается мировой столицей виски. Сейчас, когда самогон легален, Университет самогона — ускоренный курс по делу, способному принести намного больше, чем пачка денег в выдолбленном пне.



КОКТЕЙЛЬ ДЛЯ ТРЕНИРОВКИ РУК

«РАМОС ДЖИН ФИЗЗ» • ЛУИЗИАНА

Как попробовать

В баре Sazarac в Новом Орлеане подают восхитительно пушистый «Рамос джин физз».

В 1888 году Генри Рамос купил салун Imperial Cabinet в Новом Орлеане, а год спустя представил миру новоорлеанский «Джин физз». Эта версия «Рамос джин физз» украсила меню его следующего салуна Stag, который стоял неподалеку от популярного отеля St. Charles. Салун стал знаковым местом Нового Орлеана, а «Рамос джин физз» — эмблемой города.

«Рамос джин физз» сочетает обычные джин, сахар, лимонный сок и содовую с яичным белком, апельсиновой водой, соком лайма, сливками и сахарной пудрой (вместо тростникового сахара). По легенде, коктейль следовало взбалтывать двенадцать минут, хотя эксперты говорят, что достаточно будет пяти. Напиток был не идеален, пока не достигал почти взбитого состояния.



Столь трудоемкий процесс потребовал найма нескольких «мальчиков-шейкеров», помогающих Рамосу готовить «Джин физз». Десятки барменов часами напролет тряслись, стараясь удовлетворить клиентов, особенно во время Жирного вторника (дня накануне Великого поста у католиков и лютеран).

Несмотря на моду на коктейль, Рамос не терпел пьяных выходок. Он был против пьяниц и закрывал бар строго в восемь вечера. Посетители его салуна наслаждались изысканными коктейлями без бесчинств и беспорядка. Рамос следовал правилам и после ратификации 18-й поправки в 1919 году закрыл бар навсегда. Отмены сухого закона он уже не увидел.

В выпуске New Orleans Item-Tribune за 1928 год был опубликован совет покойного Рамоса. Он предписывал «трясти, трясти и трясти, пока пузырьки не исчезнут, а напиток не станет гладким, белоснежным, с консистенцией жирного молока. Секрет успеха — внимание и терпение, а также хороший материал».

ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАДИЦИИ ЛУИЗИАНЫ

ПРАЗДНИК ГИГАНТСКОГО ОМЛЕТА • ЛУИЗИАНА

Землю, на которой стоит Эббивилл, в 1843 году купил за 900 долларов французский священник Антуан Дезире Мегре. С помощью акадцев — потомков франко-канадских поселенцев, осевших в Луизиане в XVIII веке, — он основал деревню во французском стиле и дал центральной площади имя Магдалены. Почти два столетия площадь служила местом собраний общины, а в последние несколько десятилетий — местом для новой французской традиции, Праздника гигантского омлета.

Ежегодно в ноябре Confrérie d' Abbeville (Братство Эббивилла) собирается, чтобы взбить 5000 яиц, вылить их в сковороду диаметром 3,7 м, стоящую на огне, и накормить всех, кто приходит на праздник. Эта традиция восходит к Наполеону Бонапарту. По легенде, однажды, путешествуя по югу Франции, он съел в городе Бесьер такой вкусный омлет, что на следующий день заказал его столько, чтобы хватило на всю армию. Теперь Всемирное братство рыцарей гигантского омлета (Confrérie Mondiale des Chevaliers de l'Omelette Géante) ежегодно на Пасху разбивает там 15 000 яиц. Оно также назначает «рыцарей омлета» в отделения по всему миру.

В 1984 году трое уроженцев Эббивилла побывали на празднике в Бесьере и решили принести традицию в Луизиану. Хотя местные повара придерживаются обычая готовить на городской площади и раздавать лакомство горожанам, омлет у них выходит явно каджунским (каджуны — потомки луизианских акадцев): 23 кг лука, 7 кг сладкого перца и 7 кг раковых шеек. Но в основе — все те же взбитые яйца, щедро приправленые табаско (знаменитым луизианским острым соусом).

Как попробовать

Праздник гигантского омлета проходит в Эббивилле, на площади Магдалены, каждый ноябрь. Ежегодно к изначальным 5000 яиц прибавляется еще одно. В 2018 году яиц было 5034.



Рыцари гигантского омлета из Бесьера — вдохновители эббивиллских поваров

Как попробовать

Среди сохранившихся мест — Apollo в Нью-Йорке, Театр Говарда в Вашингтоне, округ Колумбия, и Southern Whispers в миссисипском Гринвилле, который также является остановкой на Блюзовой тропе Миссисипи.

БЕЗОПАСНЫЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ В АМЕРИКЕ ДЖИМА КРОУ

СЕТЬ СВИНЫХ ПОТРОХОВ • МИССИСИПИ

Свиные потроха и остатки от разделки туш были основой рациона чернокожих рабов в Америке. Все это нужно тщательно чистить, и рабовладельцы выбирали куски, не требующие особой работы, например верхние части ног и спину (фраза «высоко на свинье» означает достаток).

Жители Западной Африки привыкли есть животное целиком, и для них тут не было ничего необычного. Потроха и прочее жарили во фритюре, тушили в супе и ели с кукурузным хлебом и листовой капустой. Эти рецепты входят в кулинарную традицию соул-фуда — смешения кухни коренных американцев, африканцев, европейцев и южан из времен рабства.

Во времена закона Джима Кроу, с 1930 по 1950 год, все это обрело новый смысл. У темнокожих артистов потроха стали в некотором смысле кодом для своих: они знали, что там, где подают потроха, им будут рады. Сеть ресторанов, музыкальных клубов и ночных заведений от Техаса до Массачусетса стала известна как Сеть свиных потрохов и служила гастрольным маршрутом для черных исполнителей. В ней выступали и известные артисты, но заведения — в основном семейные, часто в маленьких городах — были неформальной сценой для начинающих исполнителей.

Маршрут талантов, играющих в одних и тех же залах, стал благодатной почвой для промоутеров и менеджеров, защищающих любимых артистов. Успех некоторых исполнителей, например Луиса Джордана и Роя Брауна, привел их на вершины чартов Billboard. Любовь Америки к блюзу, свингу и рок-н-роллу многим обязана чернокожим исполнителям из сети соул-фуда.



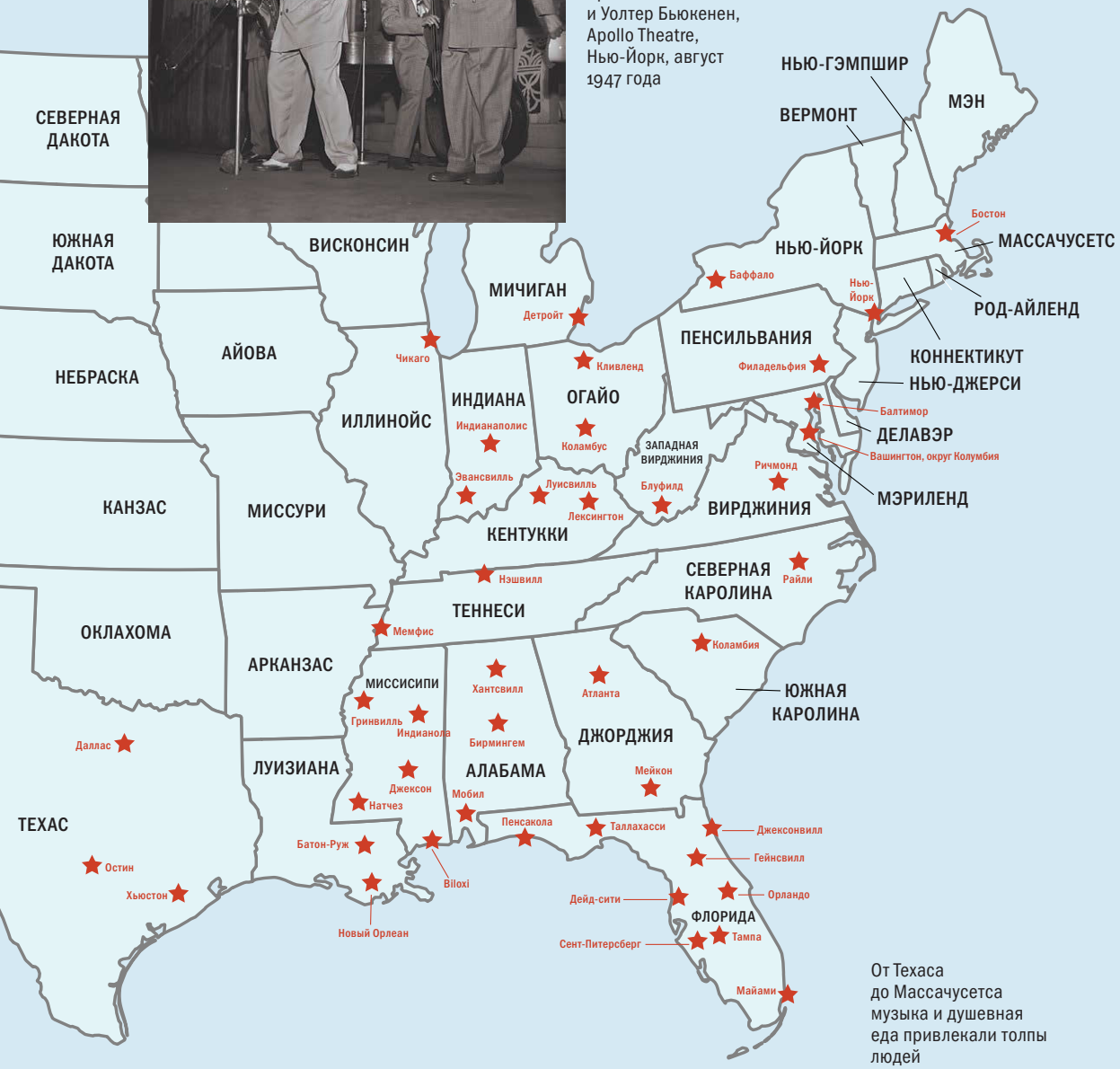
На сцене Театра Говарда в 1940-е бывали такие исполнители, как Флойд Смит (вверху) и Дик Уилсон (внизу)





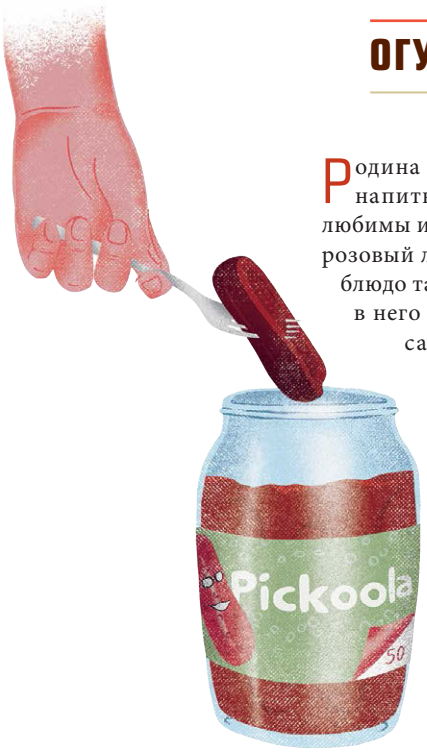


Арнетт Кобб
и Уолтер Бьюкенен,
Apollo Theatre,
Нью-Йорк, август
1947 года



От Техаса
до Массачусетса
музыка и душевная
еда привлекали толпы
людей





ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ В KOOL-AID

ОГУРЧИКИ KOOL-AID • МИССИСИПИ

Родина странного сочетания маринованных огурцов и растворимого напитка Kool-Aid — дельта Миссисипи. Сладко-уксусные огурчики любимы и популярны. Классический вкус — вишневый, но в линейке есть розовый лимонад, арбуз, персик — манго и клубника — киви. Готовится блюдо так: рассол из банки маринованных огурчиков сливается в миску, в него добавляется пакетик несладкого порошка Kool-Aid и немного сахара, а затем жидкость заливают обратно в банку. Цельные огурцы окрашиваются от края к центру. Если перед заливкой разрезать их вдоль, цвета будут яркими. Выдерживать плоды в растворе рекомендуется не меньше недели.

Как попробовать

Торговая сеть Double Quick в Миссисипи продает их под названием Pickoolas.

БУРГЕРЫ ВЕЛИКОЙ ДЕПРЕССИИ ДО ОТВАЛА

ЧЕМПИОНАТ ПО ПОЕДАНИЮ СЛАГБУРГЕРОВ • МИССИСИПИ

Как попробовать

Фестиваль слагбургеров проходит каждый июль в Коринфе. Главный приз — 1500 долларов. Участники должны быть старше восемнадцати лет и соблюдать правила MLE.

В голодные дни Великой депрессии мясо приходилось «разбавлять». Закусочные Миссисипи начали смешивать мясной фарш с картофельной мукой, жарить котлеты во фритюре и класть в булочки, сдобренные горчицей и луком. Бургер получался очень сытным, хрустящим снаружи и мягким внутри. Слагбургер стоил пять центов и был так популярен, что даже после Великой депрессии жители Миссисипи ели «разбавленное» мясо ради удовольствия.

С 1987 года в городе Коринфе проходит фестиваль слагбургеров — трехдневный праздник в честь союза говядины, крахмала (теперь соевого шрота) и кипящего жира. Он включает конкурс певцов и игру в корнхол, но главное — чемпионат по поеданию слагбургеров.



Со дня дебюта конкурса в 2012 году знаменитые едоки, имеющие ранг ассоциации Высшей лиги еды (Major League Eating, MLE), прибывают в Коринф побороться за титул чемпиона по слагбургерам. Мэтт Мегагруз Стоуни из Сан-Хосе первые три года получал золото, установив в 2014 году мировой



рекорд — 43 слагбургера за десять минут. В 2015 году, когда Стоуни взял отпуск, первое место занял Джоуи Челюсти Честнат, действующий король конкурса по поеданию хот-догов Натана (в 2018 году он установил мировой рекорд — 74 хот-дога за десять минут). Честнат, съевший первый слагбургер во время соревнований в 2013 году, сообщил, что бургер ему понравился, но глотать было сложнее, чем ожидалось. Раздавая автографы, он сказал фанатам: «В следующем году я вернусь, зная, во что ввязываюсь, и съем больше» (в 2014 году он съел 42, на дюжину больше, чем в 2013-м).

Великий едок из Кента

До соревнований едоков с фанфарами жил Николас Вуд, Великий едок из Кента.

Карьеру Вуда, пришедшуюся на начало XVII века, описал английский поэт Джон Тейлор, так увлеченный Вудом, что позже стал его менеджером. Восторг Тейлора воплощен в памфлете «Великий пожиратель из Кента, или Часть занятных похождений с зубами и желудком Николаса Вуда из Гаррисома в графстве Кент. Его манера есть без манер, описанная странно и правдиво».

История гласит, что Тейлор встретил Вуда в трактире в Кенте, где тот съел шестьдесят яиц, добрый кусок баранины, охапку пирогов и объявил, что еще голоден. Вуд, фермер по роду занятий, имел славу великого обжоры и выступал на городских ярмарках, принимая пари и ставки от дворян. Несмотря на многократные победы (однажды Вуд поглотил семь дюжин кроликов в один присест), непобедимым он все же не стал. Состязаясь в обжорстве с человеком по имени сэр Уильям Сэдли, Вуд столько съел, что упал, потерял сознание и был посажен в колодки — в наказание за неудачу. В другом случае Джон Дейл скормил ему двенадцать буханок хлеба, вымоченных в эле. Вуд опьянел, потерял сознание и снова был унижен.

Несмотря на неудачи, Вуд был знаменитостью в Кенте. Поэт Тейлор предложил ему работу, рассудив, что оба смогли бы нажиться на талантах Вуда в Лондоне. Тейлор предоставлял оплату, жилье и еду в огромных количествах, а Вуд ежедневно объедался в Медвежьих садах, где тогда проходили бои животных (в список блюд входили тачка требухи и столько пудингов, что их бы хватило на мост через Темзу).

Но Вуд отказался. Его молодость заканчивалась, подходила к концу и карьера едока. Недавно он съел целую баранью лопатку с костями и потерял все зубы, кроме одного. Он не был уверен в своих силах и отказался от предложений поэта.

Тейлор не добился славы в городе, но продолжал восхищаться Вудом. В своих трудах он сравнивает монументальные подвиги Вуда в обжорстве с достижениями Карла Великого и Александра Македонского, заявляя, что Вуд «вполне заслуживает звания великого».





ВЕЧЕРИНКА С ЦЕЛОЙ СВИНЬЕЙ

РАЗБОР СВИНЬИ • СЕВЕРНАЯ КАРОЛИНА

Как попробовать

Открытый разбор свиньи ежегодно проходит в Джеймстауне. Темы прошлых лет: «Свинья и Шекспир», «Пробка и свинина», «Ветчина и джем».

В Северной Каролине «барбекю» — глагол. А действие, которое он обозначает, всегда подразумевает свинину. Разбор свиньи — вечеринка с поеданием сочной, медленно запеченной целой свиньи с таким мягким мясом, что его можно есть с туши.

До Гражданской войны южане ели по 5 кг свинины на 1 кг говядины. Животных отпускали в лес, где они жили, пока не возникала в них необходимость: на них охотились, разделывали и готовили на открытом огне. Часто за готовку отвечали черные рабы, чьи хозяева приписывали их искусное обращение с мясом и огнем себе. В Западной и Центральной Африке копчение и запекание мяса было обычным делом, и африканские рабы принесли свои знания на американский Юг. Так появился разбор свиньи в нынешнем виде.

В XIX веке практику подхватили политики, превратив ее в повод для сбора публики на свои выступления. Политики боролись за популярность, принося побольше еды, что даже породило выражение «выставить целую свинью». В Северной Каролине политики и свиньи стали особенно близки, а предвыборные кампании — синоним пира со свининой.

В наши дни разбор свиньи по-прежнему привлекает толпы. При этом подход к делу у людей разный. Приготовление целой свиньи — восемь часов командной работы и соглашение по нескольким важным вопросам. Одни мастера готовят на ровном газовом пламени, другие выбирают дымный вкус угля или аромат дерева. В регионе Пьедмонт свиней обмазывают томатным соусом. На востоке предпочитают тонкий уксусно-перечный соус. Единого мнения, как и на чем готовить свинью, нет, но сама традиция — вековое наследие европейского, африканского и политического влияния в Северной Каролине.

АЛЬТЕРНАТИВА ТАЙМС-СКВЕР

ПАДЕНИЕ МАРИНОВАННОГО ОГУРЦА • СЕВЕРНАЯ КАРОЛИНА

Наканун Нового года сотни почитателей собираются на углу Кьюкамбер и Вайн-стрит у здания Mt. Olive Pickle Company. Ровно в 19:00 флуоресцентный огурец длиной 1 м падает с четырнадцатиметрового флагштока в бочку для солений из красного дерева. Жидкость из бочки тонкими струйками выплескивается на радостную толпу, которая безумствует, дует в дудки и аплодирует.

Mt. Olive Pickle Company проводит праздник падающего огурца с 1999 года. На него приходят семьи, пожилые люди и все желающие потанцевать в очереди под живую музыку и сияние огромного огурца, а потом вовремя лечь спать. Семь часов вечера по восточному стандартному времени — это полночь по Гринвичу, так что обратный отсчет официален и позволяет не засиживаться допоздна.



Как попасть

Вечеринка стартует в 17:30 по адресу: Cucumber Boulevard, 1, в Маунт-Олив. Программа включает гонку консервов, участники которой борются за надувной огурец для бассейна.

АФРИКАНСКОЕ КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ВАФЛИ БЕННЕ • ЮЖНАЯ КАРОЛИНА

«Бенне» означает «кунжут» на языках группы банту, распространенных в Африке южнее Сахары. В XVIII веке, когда работорговцы возили людей из Африки на поля Южной Каролины, корабли загружались местным зерном для пленников на время долгого плавания через Атлантический океан. Был там и кунжут — жирные, богатые белком семена, которые африканцы позже сажали в Южной Каролине и выжимали из них масло.

Плантаторы изучали потенциал кунжута как замены оливковому маслу, но до XIX века кунжутное масло не пользовалось популярностью. Жители Южной Каролины полюбили бенне — легкое хрустящее печенье из жареного кунжута, смешанного с коричневым сахаром, сливочным маслом и мукой и запеченного в виде маленьких дисков. За два столетия бенне стали столпом лоукантри, вошли в региональную кухню Южной Каролины и продаются в пекарнях и магазинах подарков по всему штату. Многие не знают, что сладко-соленое печенье — наследие рабства, традиция, рожденная теми, кто распространял кунжутное семя.



Вафли бенне с исторического городского рынка Чарльстона, основанного в 1790-е

Как попробовать

Пекарня Olde Colony в Маунт-Плезант пользуется столетним рецептом, утверждая, что это оригинальный рецепт вафель.

ЛОВЛЯ КУКУРУЗНОГО ТЕСТА

ВАЛЯНИЕ В КУКУРУЗНОЙ КАШЕ • ЮЖНАЯ КАРОЛИНА

Как попасть

Валяльщики делятся на две возрастные группы: 12–16 лет и старше 17 лет. Зарегистрироваться для участия можно во время фестиваля. Бронировать жилье лучше заранее, поскольку в дни фестиваля население города растет до 45 000 человек.

Деревушка Сент-Джордж с населением 2000 человек может похвастаться бóльшим потреблением кукурузной каши на душу населения, чем где-либо на Земле. В честь любви к южному блюду Сент-Джордж ежегодно проводит Всемирный фестиваль каши и зовет почетных членов сообщества валяться в надувном бассейне с 1361 кг каши.

Цель валяния в каше — собрать на себя как можно больше крупы. Участники одеваются сообразно случаю: толстовки задом наперед с большими капюшонами, закатанные рукава и заклеенные скотчем карманы, свободные спортивные штаны с резинками на лодыжках. Участников взвешивают до и после погружения в кашу, побеждает наибольший вес. На то, чтобы поплавать, поваляться и набрать каши, есть десять секунд. (Правила гласят: «По истечении десяти секунд участник медленно встает, подняв руки и не держась за штаны».) В 2015 году Тиффани Мак-Гирр набрала 30 кг каши, поставив мировой рекорд.

Подготовка каши — тоже непростое дело. Двадцать семь ящиков крупы варят до такой густоты, чтобы ложка стояла вертикально. Рецепт корректируется сообразно погоде (в жару каша сохнет и дольше остывает). Со времен первого конкурса в 1986 году в нем использовалась обычная кукурузная крупа. Но повар Филип Ранк, варивший кашу с 2001 года, недавно заявил, что ему интересно попробовать основу из креветок.



Участники пытаются за десять секунд набрать как можно больше каши с помощью мешковатой одежды



ПРООБРАЗ СОВРЕМЕННОГО СУПЕРМАРКЕТА

PIGGLY WIGGLY В МУЗЕЕ «РОЗОВЫЙ ДВОРЕЦ» • ТЕННЕССИ

До 1916 года покупка продуктов была долгим социальным мероприятием: сотрудники обслуживали покупателей по одному, доставая товары с полок. Ценников не было, чеки выписывались от руки. Кларенс Сондерс, торговец мукой и зерном, задумал магазин, в котором покупатели справятся с выбором сами. В 1916 году он открыл первый Piggly Wiggly, дав рекламу в газетах и на щитах и рассказывая, что покупка продуктов навсегда изменилась. В день открытия в магазине побывало 487 покупателей — в магазине с прилавком такое невозможно. За год в Мемфисе открылось еще восемь магазинов, а к 1923 году в стране было 1200 магазинов и множество подражателей. Сондерс был прав в том, что самообслуживание изменит торговлю, но не предвидел свой крах. В 1923 году, когда Piggly Wiggly вышел на фондовую биржу, Сондерс совершил несколько рискованных сделок и потерял компанию вместе с миллионами долларов.

Тогда Сондерс строил на окраине Мемфиса роскошный особняк, облицованный розовым мрамором. В планах были бальный зал, тир и крытый бассейн, но кредиторы забрали недострой и позже передали его в дар городу. Сейчас в музее «Розовый дворец» можно увидеть точную копию ранних магазинов Сондерса и перенестись в то время, когда брать продукты с полки (и знать их цену) было в новинку.

Как добраться

Музей находится по адресу Central Avenue, 3050, Мемфис, Теннесси. Piggly Wiggly открыты на Юге и Среднем Западе США.

ПИВНОЙ МУЗЕЙ ШТЕЙНА

STEINS UNLIMITED • ВИРДЖИНИЯ

Как добраться

С дороги музей почти незаметен, но GPS приведет по назначению. Музей официально открыт ежедневно с 08:00 до 17:00, но Адамс работает один, поэтому лучше позвонить заранее.

Дом-музей Steins Unlimited находится рядом с Памплином, крошечной деревней, где живут 200 человек, — на изолированном участке шоссе 460 в Вирджинии. На него указывают две вывески ручной работы — на почтовом ящике и у края двора.

В большом сарае с двумя комнатами посетителей встречает множество полок от пола до потолка с богато украшенными и исторически значимыми сосудами для питья. Коллекция более чем из 10 000 редких пивных кружек — навязчивая идея всей жизни Джорджа Адамса, на сбор которой ушло более пятидесяти лет.

Внушительная коллекция Адамса рассказывает историю употребления пива с 1350 года до наших дней. Музей принадлежит только ему, и он быстро предлагает «бездонную пинту» старейшего пива Америки Yuengling из кегератора (пиво и вход бесплатные, но пожертвования приветствуются). Около часа Адамс посвящает гостей в историю немецкого и американского пива. Экскурсия охватывает институционализацию пива в рамках санитарных законов XV века (после черной смерти), золотую эру пива в Европе, рождение статусных кружек тонкой работы, американский сухой закон, обычаи Третьего рейха и многое другое.



Лучшие сокровища Адамса выставлены в его доме — кирпичном ранчо с четырьмя спальнями. Святая святых коллекции — около пятисот сосудов, в том числе кружки ручной работы из дерева, серебра и даже кружки с золотыми крышками, многим из которых сотни лет.



СРЕДНЕАТЛАНТИЧЕСКИЕ ШТАТЫ

ДЖЕМ ДЛЯ СВОИХ

ДЖЕМ ИЗ МОРСКОЙ СЛИВЫ • ДЕЛАВЭР

Чтобы добыть джем из морских слив, скорее всего, придется собирать их самому, карабкаясь по ветреным песчаным дюнам и выискивая под зазубренными листьями неуловимые бордовые плоды. Морские сливы не встречаются в продуктовых магазинах, и их все труднее найти в дикой природе. Но нашедших ждет награда: терпкий, очень ценный ингредиент для джема.

Джем из морской сливы не всегда был редкостью. Исследователи писали о нем с 1524 года. В 1880-е сливы выращивали фермеры, а в 1930-х Ocean Spray даже продавала джем из них. Но в последние годы бóльшую часть ареала морской сливы захватила прибрежная застройка. Некоторые начали выращивать ее на заднем дворе только ради джема, но пуристы считают, что садовая слива не так ароматна, как дикая. Те, кто еще собирает сливу, хранят места обитания оставшихся кустов в строгом секрете даже от членов семьи.

Как попробовать

Джем из морской сливы производит делавэрская компания Backyard Jams and Jellies. Он продается с конца весны до начала осени на рынках Делавэра (Рехобот, Милтон и Исторический Льюис) и весь год в магазинах, указанных на сайте компании.



Терпкие, размером с вишню, морские сливы растут на песчаных дюнах

РАСТУЩИЙ ЖАР

РЫБНЫЙ ПЕРЕЦ • МЭРИЛЕНД

Сначала перец — молочного цвета, затем он зеленеет, темнеет, становится оранжево-коричневым и наконец краснеет, приобретая полную остроту.

Считается, что карибский перец появился в Северной Америке в XIX веке. Афроамериканцы из области Чесапикского залива приняли его охотно, сделав секретным ингредиентом в заведениях, где готовили крабов и устриц (отсюда и название).

Как попробовать

Семена рыбного перца, названные «фаворитом на все времена», продаются на сайте Биржи хранителей семян.



В кремовые соусы для рыбы добавляли молодой, бледный перец, и он придавал неуловимые, неузнаваемые нотки. Секрет не попадал в записи, передаваясь из уст в уста, и в XX веке, когда перец впал в немилость, такая скрытность привела почти к полному его исчезновению.

В 1940-х пенсильванский художник Хорас Пиппин лечил артрит старым народным способом, включавшим укусы пчел. Насекомых он выменивал у пчеловода на семена, среди которых оказался забытый рыбный перец. Пчеловод Ральф Уивер оставил семена потомкам, и в 1995 году его внук передал их в общий доступ через Биржу хранителей семян в Айове.

Вкус этой специи напоминает свежий перец серрано — яркий, резкий, обманчиво пряный, — и применять его можно так же. Интересен его внешний вид, яркий и привлекательный. Плоды перца при созревании меняют цвет, а листья разукрашены бело-зелеными мраморными узорами. Каждый лист и каждый плод уникальны, и рыбный перец прекрасно подходит для ландшафтных садов.

Рыбный перец меняет цвет и достигает полной остроты, становясь красным



КОНКУРС КРОШЕЧНОЙ ЕДЫ

ВЕЧЕРИНКА МАЛЕНЬКОЙ ЕДЫ • МЭРИЛЕНД

Жители Балтимора делают маленькие вонтоны, крабовые котлетки, банановый десерт и другие блюда с 2006 года, когда группа художников на вечеринке создала традицию. С тех пор одержимость мелкой едой превратилась в конкурс, в котором участвуют более пятисот человек.

Участники Вечеринки маленькой еды соревнуются во всем: от приза «Плохая идея» (очаровательно непривлекательная еда, например миникапсулы средства для стирки из кокосового желе) до Международной награды (еда родом не из США). Самые необычные задумки отмечаются званием «Яркая идея», а повар, точно повторивший полноценный обед, претендует на Особую голубую тарелку. В числе прошлых лауреатов награды



«Золотая зубочистка» за лучшее воспроизведение пропорций оригинала были кексы размером с кончик пальца и крошечные сэндвичи. Приз «Вкуснятина!» (за соответствие девизу вечеринки «Не поступайся вкусом ради размера») достался салату «Цезарь» на кусочке жареного пармезана.

Чтобы получить главный приз, крошечная еда должна «завладеть сердцем, разумом и желудком». Одна команда-победитель представила конвейер, где люди в форме собирали крошечные обеды — гамбургер, картофель фри и напиток. Кроме статуса легенды, главный приз — огромная украшенная банка мини-кукурузы и возможность принять участие в конкурсе в следующем году.

Как попасть

Вечеринка маленькой еды проходит в Музее американского визуального искусства. Доходы передаются организации Moveable Feast, кормящей жителей Мэриленда с опасными или хроническими заболеваниями. Прийти или поучаствовать в конкурсе может любой, но нельзя приходить голодным.

НЕОДНОЗНАЧНАЯ ВЕТЧИНА ТЕЙЛОРА

БУЛОЧКА СО СВИНИНОЙ • НЬЮ-ДЖЕРСИ

Жители Штата садов начинают утро с сэндвича: два яйца, пластинка плавленого сыра и свиной рулет — колбасное изделие, которое есть почти во всех закусочных и гастрономах. Свиной рулет эндемичен для Нью-Джерси и старомоден. В 1856 году Джон Тейлор, сенатор штата, начинил булочку ломтиками чего-то среднего между сарделькой, вареной колбасой и канадским беконом. Он назвал его «готовой ветчиной Тейлора», но в 1906 году, когда Закон о чистой пище и лекарствах постановил, что ветчина может быть только настоящей, сменил название.

В Нью-Джерси начались споры. Жители южной части штата согласились на смену названия. Когда Тейлор нарек его «Оригинальным свиным рулетом Тейлора», они стали называть его рулетом. Но жители севера все равно называли его ветчиной Тейлора более века. Разница в терминах сохранилась, употребление слова выдает происхождение и по-прежнему вызывает споры. Но в любом случае способ приготовления одинаков: наре́зать рулет ломтиками, рассечь по краям, чтобы он не скручивался на сковороде, поджарить, съесть на завтрак.

Как попробовать

В Трентоне в мае проходит Фестиваль свиного рулета. Филлипсбург проводит Палузу свиного рулета в октябре. В другие месяцы можно заглянуть в закусочную или гастроном.



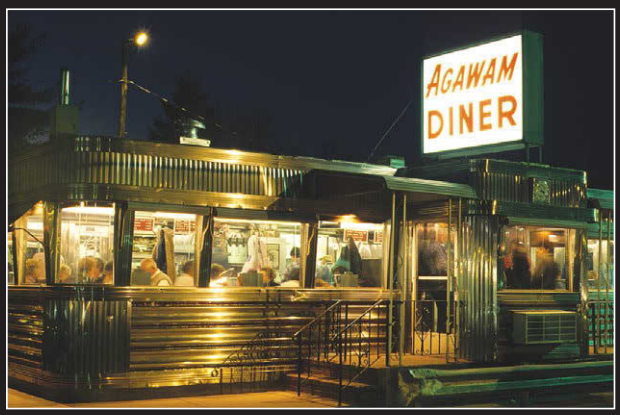
ЗОЛОТОЙ ВЕК

В начале XX века новая промышленная Америка нуждалась в местах, где можно поесть, и закусочные с доставкой стали идеальным решением для предпринимателей. Закусочные, похожие на вагоны-рестораны поездов, собирались на заводах и доставлялись в места расположения по всей стране.

С 1912 года в Нью-Джерси были собраны тысячи закусочных из блестящего металла. Индустрия сборки закусочных сегодня почти исчезла, но некоторые оригинальные постройки из Нью-Джерси работают по всей стране.



WHITE MANNA, Хакенсак, Нью-Джерси. Открыта в 1946 году, создана в 1939 году компанией Paramount Diners of Oakland



AGAWAM DINER, Роули, Массачусетс. Открыта в 1970 году, создана в 1954 году компанией Fodero Dining Car Company of Newark and Bloomfield



PEARL DINER, Манхэттен, Нью-Йорк. Открыта в начале 1960-х, создана Kullman Dining Car Company of Lebanon

MICKEY'S DINING CAR, Сент-Пол, Миннесота. Открыта в 1939 году, создана Jerry O'Mahony Diner Company of Elizabeth



закусочных Нью-Джерси



DAVIE'S CHUCK WAGON DINER, Лейквуд, Колорадо. Открыта в 1957 году, создана Mountain View Diners Company of Singac

FRANK'S DINER, Кеноша, Висконсин. Открыта в 1926 году, создана Jerry O'Mahony Diner Company of Elizabeth

Утраченный язык нью-йоркских ПРОДАВЦОВ СОДОВОЙ

В 1930-е и 1940-е среди продавцов содовой по всей стране бытовал своего рода тайный язык. Их обязанности за прилавками были разнообразны: с невероятной скоростью разбивать и сливать яйца, резать курицу, запоминать заказы, поворачивать нужные краны и шпиндели на своих аппаратах (фонтанах) и — возможно, главное — управляться с хитрым языковым кодом для заказов. Особенно в Нью-Йорке, с его обилием кондитерских, аптек и покупателей, продавцам содовой приходилось поторапливаться, и работа за стойкой сама по себе была зрелищем.

Простая газировка с мороженым обозначалась криком: «Сожги и пусти плавать!» Шоколадное солодовое молоко с шоколадным мороженым: «Сожги полностью!» Мороженое, замешанное с яйцом, могли «скрутить, встряхнуть — и пусть кудахчет». Кока-кола со вкусом вишни — «выстрел в красное». Напитки без льда «сдерживали град». Большие порции были «долгими», маленькие — «короткими». Но термины в разных заведениях могли различаться. Большинство выражений не уходили дальше одного-двух фонтанов, их старались не смешивать. Стакан молока мог быть «коровьим соком», «бычьим экстрактом» или «коровой в банке», а вода — от «аква пура» и «городского коктейля» до неаппетитного «гудзонского эля».

Увы, эпоха великолепных продавцов содовой ушла в прошлое, когда владельцы, заботясь о приличиях, ввели блокноты и запретили выкрики. Бóльшая часть сленга и названий забыта, но вот несколько фраз времен расцвета фонтанов содовой.



В мире продавцов содовой вы можете начать свой день с кружки тины и закончить его шариком

ЕЩЕ ОДИН: кофе

ВСЕ ЧЕРНОЕ: шоколадная содовая с шоколадным мороженым

ДЕТКА: стакан свежего молока

ЧЕРНОЕ ДНО: шоколадный сандей с шоколадным сиропом

ЧЕРНАЯ КОРОВА: шоколадное молоко

КОКТЕЙЛЬ С. О.: содовая с касторовым маслом

ОСОБЫЙ КАНАРИ-АЙЛЕНДСКИЙ: ванильная содовая с шоколадными сливками

ШОК ИН: шоколадная содовая

ДЫРКИ-ДУШИТЕЛИ: пончики

КОФЕ И: чашка кофе и пирожное

КОРОВИЙ ОГУРЕЦ: маринованные огурцы

РАЗВЕДИ ГРЯЗИ: кофе

ДАЙ: большой стакан свежего молока

ШАР: мороженое без добавок

НА СЕНЕ: клубничный молочный коктейль

ДЕВИЧЬЯ РАДОСТЬ: вишня

КРУЖКА ТИНЫ: чашка кофе без сливок

ДЕВЯНОСТО ПЯТЬ: клиент ушел, не заплатив

ДЖИ: оранжад

ЗА СЧЕТ ГОРОДА: вода

ПУСТЫШКА: продавец соды, который не разбирается в своем деле

РАЙНЛАНДЕЦ: шоколадная содовая с ванильным мороженым

МОРЯК: миксер для мороженого

СКАНДАЛЬНЫЙ СУП: чай

НЯМ-НЯМ: сахар

ОРГАНИЧЕСКОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ НА ГОРОДСКОЙ КРЫШЕ

КРЫША «БРУКЛИН ГРЕЙНДЖ» • НЬЮ-ЙОРК

Над Манхэттеном возвышается «Бруклин Грейндж» — обширная городская ферма, занимающая три крыши и 2,3 га. Крупнейшая в мире почвенная ферма на крыше в год производит почти 45 360 кг органических продуктов.

«Бруклин Грейндж» появилась в 2010 году с подачи нескольких ньюйоркцев. Маленькая группа рабочих подняла на семь этажей 3000 мешков земли и две недели закладывала ферму. В основе — слой дренажа и фильтрующая ткань для защиты крыши. В дождливые дни она служит гигантской губкой, аккумулирующей ливневую воду и отводящей ее. Удивительно, но, даже собрав десятки тысяч литров ливневой воды, ферма весит меньше, чем может выдержать крыша здания. Благодаря расположению выше уровня дорожного движения продукты чище: тяжелые металлы плотнее воздуха и почти не добираются до овощей.

В «Бруклин Грейндж» растут десятки видов листовой зелени и сорок сортов помидоров, а также баклажаны, перец, репа, фасоль, морковь и травы. Все это продается на рынках через членство в CSA и готовится на кухнях ресторанов по всему городу. У них также есть пасека на тридцать с лишним ульев, производящая мед.

«Бруклин Грейндж» следует своей миссии выращивания органических продуктов в местной устойчивой системе и проводит уроки там, где жители не могут заняться сельским хозяйством. Каждый год тысячи детей и взрослых посещают мастер-классы и увозят домой овощи высокого уровня.

Как попробовать

«Бруклин Грейндж» проводит дни открытых дверей по субботам, с мая по октябрь. По предварительному заказу доступны частные экскурсии, а также занятия йогой, мастер-классы по пчеловодству и варке варенья.



Секретные закусочные Нью-Йорка

Некоторые из самых вкусных закусочных Нью-Йорка прячутся в других заведениях. Их трудно найти, они открыты несколько часов в день и известны под разными именами. Но для тех, кто знает, где искать, эти секретные кафе служат восхитительным порталом в мир знатоков кухни.

NANO BILLIARD CAFÉ (167th Street, 185 E., Бронкс): в подвале обычного жилого здания есть бильярдный зал с ярким светом, а в нем — закусочная с лучшей в городе доминиканской кухней. Днем, пока нет игроков, кафе продает навынос классику домашней кухни, например локрио де полло (курицу с рисом) и санкочо (суп с мясом и овощами), ради которых люди приезжают из других штатов.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК 5 DE MAYO (Roosevelt Avenue, 81-06, Квинс): на неделе этот рынок — обычный для Рузвельт-авеню магазин с фруктами и конфетами. Но в выходные среди бакалейных лавок появляется киоск с тако с потрясающим барбакоа из баранины и козлятины. Мясо, печенное на медленном огне много часов, заворачивают в свежую теплую лепешку и приправляют луком, кинзой и сальсой верде.

STREECHA (East 7th Street, 33, Нью-Йорк): найдя вывеску на кириллице, спускайтесь в Streecha. В зале с кружевными занавесками и скатертями из пластика подают отличные блюда украинской кухни. Ресторан собирает деньги для Украинской католической церкви Святого Георгия, а повара — волонтеры, все это создает уютную атмосферу в подвале церкви.



GOVINDA'S VEGETARIAN LUNCH (Schermerhorn Street, 305, Бруклин): вегетарианский кафетерий находится в подвале кришнаитского храма. Подают здесь разные блюда индийской (в основном) кухни. Порции большие, из динамиков звучат песнопения и гимны, а посетители — бизнесмены, банкиры, чиновники и монахи.

MATRYOSHKA (Fulton Street, 88, Нью-Йорк): ресторан Matryoshka находится в финансовом районе Манхэттена в трехэтажном подземном спа-центре. Здесь подают ассорти из солений, говяжий язык, пельмени, борщ и много водки… И обедать в халате еще приятнее.

ДАОССКИЕ ПОСТАВЩИКИ ФАЛЬШИВОГО МЯСА

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РЫНОК МАЙ ВА • НЬЮ-ЙОРК

Как попробовать

Май Ва находится по адресу: Hester Street, 213 и открыт ежедневно с 09:30 до 20:00.

В китайском квартале Нью-Йорка есть непритязательный продуктовый магазин 25-летней давности с ярко-зеленым навесом. Полки в нем ломятся от куриных крылышек, свиной грудинки и пятнистых креветок. Но никакого мяса! Кажется, что его имитация — современное явление, но на самом деле это древняя традиция, следующая буддийским и даосским принципам: не вредить живым существам. На рынке Май Ва можно найти удивительно точные заменители мяса.

Компанию May Wah в 1994 году основали тайваньские иммигрантки-даосы, Ли Ми Ын и ее дочь Лили, скучавшие по искусственному мясу

(на Тайване в ресторанах обычно есть заменители всех мясных блюд из меню). В первые годы растительное мясо продавалось плохо, но с распространением вегетарианства магазин стал процветать.

Семья работает с тайваньским производителем Chin Hsin Foods, дающим гарантию, что качество заменителей мяса такое же, как на родине. В наггетсах из соевого белка видны волокна, похожие на курицу. Акулий плавник сделан из растительного желатина. Креветки из японского батата конняку своим вкусом обязаны морским водорослям. При приготовлении вяленого мяса, ветчины, бекона, баранины, гребешков, ребрышек барбекю, крабов и утки ни одно животное не пострадало.



ЛЕГЕНДАРНАЯ КОПТИЛЬНЯ УГРЕЙ

ДЕЛИКАТЕСЫ ДЕЛАВЭРА • НЬЮ-ЙОРК

Копченые угри, которых Рэй Тернер ловит в реке Делавэр, коптит и продает в деревянной будке в лесу Хэнкок, штат Нью-Йорк, — местная легенда. Тернер выдерживает угрей в соли и темном меде, а затем коптит на яблоневых дровах, получая сладкий, пикантный и удивительно местный деликатес.

Путь за угрями неблизкий: сначала следуйте указателям Delaware Delicacies Smoke House на шоссе 17, затем сверните на грунтовую дорогу, следуйте мимо карьера и дальше, до небольшого магазина и коптильни. Седобородый Рэй царствует над ящиком с копчениями, в который входят не только угри, но и креветки, форель, лосось, бекон и сыр гауда.

Как попробовать

Delaware Delicacies находится по адресу: Rhodes Road, 420 в Хэнкоке. Угря ловят осенью, и запасы ограничены, поэтому звоните заранее.





Рэя Тернера и его легендарные копчености можно найти по указателям на деревьях вдоль грунтовой дороги

АПЕРИТИВ ОТЦА-ОСНОВАТЕЛЯ

МОЛОЧНЫЙ ПУНШ БЕНДЖАМИНА ФРАНКЛИНА • ПЕНСИЛЬВАНИЯ

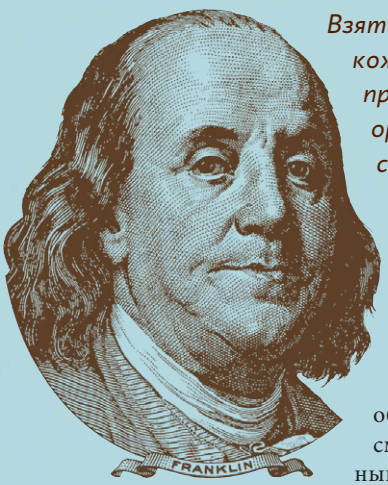
Как попробовать

В старом добром интернете есть множество современных версий знакового рецепта Франклина. Если напиток вышел прозрачным, вы все сделали правильно: процеживание проясняет ситуацию.

В Англии XVIII века было много крепких напитков и не было холодильников. Обе проблемы решил пунш. В 1711 году домохозяйка Мэри Рокетт записала первый известный рецепт молочного пунша. Бренди, лимонный сок, сахар и воду смешивали с большой порцией горячего молока, оставляли на час и процеживали через фланель, получая прозрачный, шелковисто-гладкий, долгого хранения эликсир, не нуждавшийся в холодильнике.

Большим поклонником пунша был Бенджамин Франклин. Он даже отправлял свой рецепт пунша в письме будущему губернатору Массачусетса Джеймсу Боудоину в 1763 году (Франклин переписывался с ним сорок лет). Записка гласит: «Прилагаю желаемый рецепт», то есть это был не первый разговор о пунше.

Молочный пунш Бена Франклина



Взять 6 кварт (без малого 6 л) бренди и очень тонко нарезанные кожицы 44 лимонов. Выдержать кожуру в бренди 24 часа; процедить. Влить 4 кварты воды, 4 тертых больших мускатных ореха, 2 кварты лимонного сока, 2 фунта дважды очищенного сахара. Когда он растворится, вскипятить 3 кварты молока и влить в смесь. Смешать, дать постоять два часа; процедить до прозрачности; разлить в бутылки.

Секрет пунша из осветленного молока — свертывание, позволяющее отделять сгустки через марлю или сетку, пока напиток не станет прозрачным. На это может уйти несколько часов, пунш нельзя готовить «на заказ». Но процесс дешев, не требует сложного оборудования и позволяет пуншу практически не портиться. (После смерти Чарлза Диккенса в его погребе нашли переживший его молочный пунш.)



ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПИРЫ В ПОДЗЕМНОЙ ПИВОВАРНЕ XIX ВЕКА

ПИВОВАРНЯ И КАТАКОМБЫ БУБЕ • ПЕНСИЛЬВАНИЯ

Как попробовать

Bube's находится в городе Маунт-Джой. Расписание мероприятий можно найти на их сайте.

Не реже раза в месяц пивоварня Bube's устраивает тематический пиратский званый ужин в Catacombs, своем ресторане в подвале XIX века, в 13 м под землей. Во время ужина при свечах рядом с огромными пивными бочками с гостями общаются актеры в костюмах эпохи. В другие вечера Bube's — нечто среднее между ярмаркой эпохи Возрождения (которой она становится на средневековых фестивалях каждый месяц) и домом с привидениями (такой она бывает во время туров с привидениями).

Историческую пивоварню в 1876 году основал немецкий иммигрант Алоиз Бубе. В то время округ Ланкастер, где расположен Bube's, был известен как Мюнхен Америки благодаря развитой немецкой пивной сцене. Используя любовь американцев к лагерам, Бубе создал пивное заведение с баром, «катакомбами» и гостиницей с первым в городе туалетом со смывом. Bube's и по сей день варит микропартии пива в бывшем леднике.



КАФЕТЕРИЙ АФРОАМЕРИКАНСКОГО НАСЛЕДИЯ

КАФЕ SWEET HOME • ВАШИНГТОН, ОКРУГ КОЛУМБИЯ

Как попробовать

Для прохода в Национальный музей афроамериканской истории и культуры, где находится кафе, нужен пропуск. Меню в кафе периодически меняется, посетители рекомендуют брунсвикское рагу и жареного цыпленка.

В XIX веке в Нью-Йорке темнокожий ресторатор Томас Даунинг управлял элитным устричным баром с фирменными блюдами из морепродуктов. Посетители ели наверху, а подвал служил пристанищем для беглых рабов, спасающихся по Подземной железной дороге. Сегодня почтить память Даунинга можно жарким из устриц в кафе Sweet Home в Национальном музее афроамериканской истории и культуры Смитсоновского института.

Разделенный на четыре зоны по регионам (сельскохозяйственный Юг, Креольское побережье, Северные штаты и Западный хребет) кафетерий предлагает кухню с богатыми африканскими, индейскими, карибскими, латиноамериканскими и европейскими влияниями в афроамериканской кухне. Блюда демонстрируют широту афроамериканской кухни — от галлы и «скачущего Джона» (основы новогоднего пиршества на Юге) до жареной радужной форели с начинкой из кукурузного хлеба и зелени горчицы.

Декор кафе рассказывает о важности афроамериканской кухни, в том числе о рожденной ею политической борьбе: всю стену занимает фотография студентов у стойки закусочной Woolworth's в Гринсборо 1960 года, напоминая посетителям о людях, боровшихся за доступ афроамериканцев в общественные места вроде того, в котором они находятся.



ВОЗВРАТ К МЯСУ С ДОРОГИ

БИТВА ПОВАРОВ • ЗАПАДНАЯ ВИРГИНИЯ

Как попасть

Битва поваров — часть Осеннего фестиваля урожая округа Покахонтас, который обычно проходит в сентябре.

С 1991 года тысяча человек, зовущих Марлинтон домом, возвращают деревеньке доброе имя. Маленький городок, много лет страдавший от бедности и нехватки ресурсов, особенно после краха угледобычи, укрепляет репутацию хиллбилли, оживляя местную экономику. Каждый год на большом травяном поле открывается ярмарка с тысячами гостей, телевизионщиков и репортеров, и всех их заманивают обещанием мяса с большой дороги.

Формально животное не обязательно должно погибнуть под колесами. Правила конкурса гласят, что готовить можно животных, «обычно погибающих на дороге», но не настаивают, что те должны умереть там. Разрешены сурок, опоссум, ворона, змеи, медведь и белка, и перед конкурсом их проверяют, убеждаясь в их безопасности. Кое-кто говорит, что неясное происхождение мяса добавляет событию интереса.

После осмотра пора готовить. Следуя духу фестиваля, многие блюда носят откровенно деревенские, насмешливые названия. Например, в «жареном олененке, утонувшем в рвоте грифа» нет рвоты, но есть яблоки, халапеньо и лук. Другие названия (например, «Мам, в ананасах бегают свиньи!») говорят сами за себя. Многие годы на конкурс съезжались сельские повара со всей Америки. В 2014 году команда из Калифорнии готовила тако из игуаны.

За 5 долларов посетители фестиваля могут без ограничений пробовать блюда, которые подаются порциями по 57 г. Классика — кастрюли кипящего рагу из черепахи и тарелки бисквитов с подливой из беличьего мяса, но есть и международные вкусы, например жареные вонтоны из оленины и ямайский паштет «Соломон Ганди» из оленя и аллигатора. Первый приз — 1200 долларов от жюри, которое «прошло проверку на наличие чугунных желудков и поклялось под присягой, что не склонно к вегетарианству». Фестиваль ежегодно приносит Марлинтону десятки тысяч долларов.

Праздник не ограничивается кулинарией. Местные девушки участвуют в конкурсе красоты с возрастными категориями: мисс Роудкилл, юная мисс Роудкилл, маленькая мисс Роудкилл и крошечная мисс Роудкилл.



НОВАЯ АНГЛИЯ

ФЕМИНИСТСКОЕ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ КАФЕ

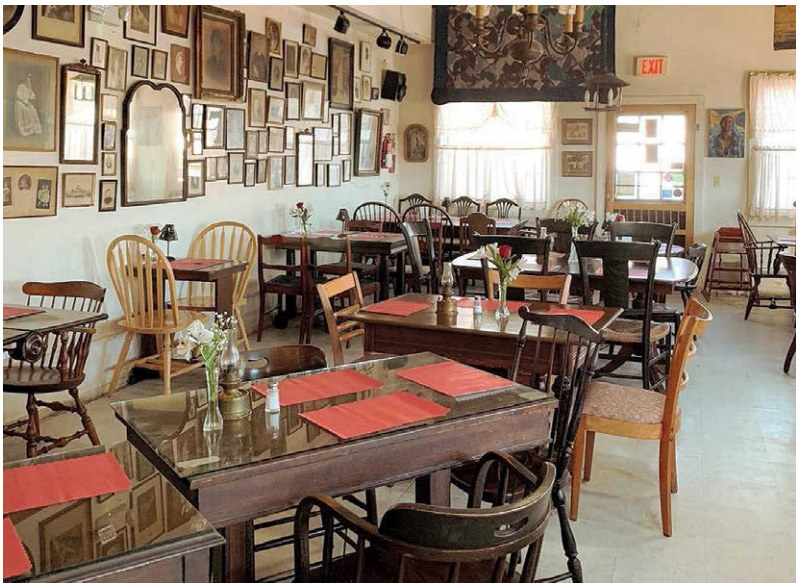
BLOODROOT KITCHEN • КОННЕКТИКУТ

Кафе Bloodroot Kitchen, основанное маленькой группой женщин в 1977 году, — одна из последних в США закусочных феминистского ресторанного движения. В уютной столовой нет официантов, на стенах — политические плакаты, можно купить со скидкой многие книги. Пространство отсылает к периоду между 1970-ми и началом 1990-х, когда открылись сотни феминистских ресторанов, где собирались, отдыхали и сотрудничали феминистки второй волны.

Bloodroot, как многие феминистские кафе, предлагает самообслуживание и вегетарианскую кухню. Среди сезонных, часто веганских блюд — тайская «курица», холодный суп из цукини и гамбо с бамией. Есть и шоколадный десерт — «торт опустошения» на закваске, которым можно насладиться, читая лозунги на доске объявлений, например: «В постпатриархате я буду постфеминисткой» и «Дорога к здоровью вымощена хорошим кишечником».

Как попробовать

Кафе управляют феминистки Сельма Мириам и Ноэль Фури. Адрес: Ferris Street, 85, Бриджпорт.



В одном из последних выживших феминистских ресторанов США

ЗРЕЛИЩЕ С КОСТЛЯВОЙ РЫБОЙ

ПЕЧЕНЫЙ ШЭД • КОННЕКТИКУТ

Успех печеного шэда начинается с разделочного ножа. Филе рыбы содержит около тысячи крошечных костей, и их нужно удалить перед тем, как прибить филе к дощечкам и расставить их вокруг горячих углей. Наклоняя доску под нужным углом, можно избавиться от лишнего жира, а доски из гикори, дуба или кедра придают приятный аромат и позволяют не переворачивать рыбу. Когда она готова, гриль-мастер кричит: «Доска!» Значит, пора снимать дощечку с огня и наслаждаться.

Как попробовать

Популяция шэда сократилась, но его можно найти на рынках морепродуктов Новой Англии примерно с мая до середины июня. В коннектикутском Эссексе каждый год в конце весны проходит праздник печеного шэда.



Шэд пристегнут к доске ремнями из бекона

Методу сотни лет. Скорее всего, новоанглийские поселенцы узнали его от коренных американцев. Тогда шэда, косяки которого поднимались на нерест из Северной Атлантики вверх по реке, было очень много, и заключенные бунтовали, если их каждый день кормили костлявой рыбой (в одном из рассказов XIX века шэд назван «дьявольским созданием»). В конце XIX века отношение к рыбе изменилось. Пользуясь ростом интереса среднего класса к путешествиям, торговцы рекламировали печеного шэда как главное событие весны. Рыба распространилась по северо-востоку, но жители Коннектикута громче всех называли ее своей.

ПРИБЫЛЬНОЕ ДЕЛО С ДЕТЕНЫШАМИ УГРЕЙ

МАЛЬКИ УГРЯ • МЭН

Как попробовать

Американских мальков угрей разводят и едят в основном в Японии, но они есть в части ресторанов Мэна, например Sammy's Deluxe или North Beacon Oyster в Рокленде.

В 2011 году мощное цунами, обрушившееся на Японию, уничтожило множество угревых ферм. Тогда же Европа начала сокращать экспорт угря. На международном рынке образовалась брешь, и импортеры обратились к США.

Внезапная нужда в угрях изменила жизнь в штате Мэн, где их мальки водятся в реках и ручьях. Заказы поступают в основном из Азии, где угрей выращивают и продают на японском рынке. В 2018 году фунт (450 г) крошечных прозрачных угрей стоил 2700 долларов, и государство разрешило рыбакам добыть 4394 кг. Кроме Южной Каролины с небольшой добычей, Мэн — единственный штат, где разрешена ловля мальков. Квоты на вылов позволяют сохранить популяцию, но высокие цены вызвали новую волну незаконной торговли мальками. Ловят их ночью, в тихом одиночестве, сетями на мелководье в пресной воде. Из-за такой скрытности браконьеры легко подкрадывались к рыбакам, ловили мальков, в темноте разрезали или крали сети, угрожали легальным ловцам и продавали добычу на черном рынке.



Тайное федеральное расследование «Операция “Битое стекло”» (в честь прозрачных мальков)

позволило осудить нескольких воров угрей. Среди них оказался Билл Шелдон по прозвищу Дедушка Угрей, которому предъявили обвинение в «заговоре с целью контрабанды». В бизнесе Мэна Шелдон был своего рода знаменитостью. Он сыграл важную роль в становлении рыболовства штата и считался пионером в отрасли (на его грузовике даже был номер EEL WGN — «фургон угрей»). В 2018 году он признал себя виновным в покупке 127 кг мальков стоимостью около 545 000 долларов в штатах, где ловля незаконна, перевозке в EEL WGN и отправке в Азию.

Международные пищевые преступления

Из всех продуктов в мире чаще всего воруют сыр. Согласно британскому исследованию 2011 года, в год воруют около 4% мирового объема сыра, что видно по кражам за последние несколько десятилетий: пармезан из Италии на сумму 875 000 долларов, 700 блоков сен-нектера из Франции, два призовых круга английского чеддера и десятки таинственно пропавших грузовиков с сыром. Кража сыра привлекает внимание, но видов возможных преступлений гораздо больше.



КРАЖА ПЕЧЕНЫХ БОБОВ (Вустершир, Англия): в 2013 году, пока водитель грузовика Heinz спал, воры прорезали дыру в тенте и унесли 6400 банок печеных бобов с сосисками стоимостью около 10 000 долларов. Полиция заявила, что они «искали информацию, особенно о попытках продать много печеных бобов при подозрительных обстоятельствах», но похитителей так и не поймали.

ВИННОЕ МОШЕННИЧЕСТВО (Кремниевая долина, Калифорния, США): в начале 2000-х Руди Курниаван выдавал себя за эксперта по бургундскому, упаковывая бутылки красного вина в подвале, а затем продавая их как редкие и дорогие сорта аукционным домам и богатым покупателям. Он успел продать подделок на миллионы долларов. В 2009 году на него подал в суд миллиардер, коллекционер произведений искусства и вина Уильям Кох, купивший поддельное вино. Курниаван получил десять лет в калифорнийской тюрьме, а его коллекцию вин продали, чтобы погасить долги.

ПОХИЩЕНИЕ АВОКАДО (Танситаро, Мексика): город Танситаро экспортирует авокадо на сумму более 1 млн долларов в день, что привлекло местные наркокартели. Банды похищали фермеров, вымогали деньги у землевладельцев и терроризировали тех, кто отказывался сотрудничать. В Танситаро царили насилие и страх, пока жители не объединились и не создали полицию авокадо. С 2014 года команда обученных офицеров на бронеавтомобилях и в бронежилетах устанавливает КПП, патрулирует фермы и защищает авокадо и его производителей. Финансируют их наполовину государство и наполовину производители авокадо, которые сообщают, что новая полиция сдерживает преступность.

САБОТАЖ ТРЮФЕЛЬНЫХ СОБАК (Италия и Франция): в Европе на неуловимый белый трюфель часто охотятся с собаками, обычно пойнтерами, гончими или сеттерами, обученными находить дорогой гриб. В последние годы рынок трюфелей стал таким беспощадным, что трюфельные собаки оказались на линии огня. Каждый год страдают десятки животных, которых воруют из домов или заманивают в ловушки. В итальянском городе Челано в местах обитания трюфелей в кустах раскидывали тефтельки с ядом, чтобы убить собак. Собаки учатся несколько лет, стоят до 9000 долларов и любимы хозяевами. Потеря собаки — серьезное дело, и в сезон в газетах можно увидеть объявления о пропавших щенках, а хозяева водят собак кругами, чтобы сбить со следа преследователей (многие пропавшие собаки возвращаются по окончании сезона).

АМИШСКАЯ МЯСНАЯ ЛАВКА

CHARCUTERIE • МЭН



Десять лет назад Мэтью Секич работал на кухне ресторана, имеющего звезду Мишлен. Но потом он оставил полный стрессов мир, обратился в веру амишей и открыл небольшую мясную лавку в Юнити. Сейчас Секич, с бородой во всю грудь, вручную рубит мясо для сосисок посреди соснового леса. По заветам веры маленькую лавку Секича освещают масляные лампы и отапливает дровяная печь. Мясо хранится в сосновом леднике с 80 т льда, собранного зимой в озере и колотого вручную. На простой кухне готовят мясные изделия высшего качества, например колбасу с кленовым сиропом и эстрагоном, копченую утиную колбасу, сладкую болонскую колбасу и копченый чеддер — на уровне элитного шеф-повара.

Как попробовать

Charcuterie стоит на Leelyn Road в Юнити и открыта в среду, пятницу и субботу.

МЕСТО УЖАСНОЙ КАТАСТРОФЫ С ПАТОКОЙ

МЕМОРИАЛ ВЕЛИКОГО ПАТОЧНОГО ПОТОПА • МАССАЧУСЕТС

Как найти

Мемориальная доска находится у входа в гавань, на пересечении Commercial Street и Copps Hill Terrace.

В 12:45 15 января 1919 года бостонский патрульный Фрэнк Мак-Манус крикнул в передатчик: «Отправьте все доступные спасательные машины и людей! По Коммершиал-стрит идет волна патоки!» Пятиэтажный металлический резервуар диаметром 27 м лопнул, и во все стороны хлынула волна патоки в два этажа, объемом 8,7 млн литров. Патока текла со скоростью около 56 км/ч. Резервуар и сам причинил вред: его разорвало на острые осколки, болты вылетали из его боков, как пули. Дома на Коммершиал-стрит разбило осколками или унесло потоком патоки. Электрические столбы падали, оголяя провода. Стальную опорную балку надземного поезда разорвало в клочья. Патокой было покрыто все. Согласно статье в Boston Post «лошади умирали, как мухи на липучке». И не только лошади: патока унесла жизни 21 человека. Владельцы резервуара после долгих судебных разбирательств были признаны виновными и выплатили компенсацию в сумме 8 млн долларов в сегодняшних деньгах. На очистку ушло более 87 000 человеко-часов; говорят, что еще много лет вся округа была липкой и сладко пахла. В сегодняшнем Норт-Энде ничто не напоминает об уничтожении целого района потоком патоки, кроме малозаметной таблички на месте событий. Маленький непримечательный зеленый знак сто́ит найти хотя бы для того, чтобы постоять рядом и представить себе, насколько страшен поток патоки в два этажа высотой, текущий со скоростью 56 км/ч.



Краткая история президентского сыра

У правительства США есть давняя традиция сбрасывать на общественность огромное количество сыра. Практика дарения, порчи и вечеринок с сыром восходит к Томасу Джефферсону. И хотя значение сыра со временем менялось, его всегда было слишком много.

ТОМАС ДЖЕФФЕРСОН. В июле 1801 года жители Чешира, Массачусетс, изготовили из молока всех городских коров голову сыра весом 544 кг в поддержку Джефферсона, тогда кандидата в президенты. Старейшина Джон Лиланд, местный пастор, организатор варки сыра в гигантском прессе для сидра, хотел так похвалить Джефферсона за поддержку религиозной и гражданской свободы. Лиланд запретил молоко от «федеральных», принадлежащих федералистам коров, и сыр готовили только свободные люди «без помощи рабов». Надпись на огромной голове сыра гласила: «Сопротивление тиранам — это послушание Богу».



Рональд Рейган показывает кусок сыра, полученный после речи о налоговой реформе

Сыр диаметром 1,2 м, слишком большой для обычной перевозки, на санях доставили к реке Гудзон, откуда Лиланд отправился с ним на лодке в Балтимор, а оттуда в повозке в Вашингтон, округ Колумбия. Проехав за три недели 805 км, 1 января 1802 года Лиланд подарил сыр президенту Джефферсону. К тому времени бóльшая часть Америки уже слышала о знаменитом сыре.

ЭНДРЮ ДЖЕКСОН. Сторонники Эндрю Джексона не могли позволить, чтобы их президента затмил сыр Джефферсона. Задача стала конкурентной, и в 1835 году молочник Томас Мичем изготовил чеддер весом 635 кг, тяжелее и толще, чем у Джефферсона, в обертке с политическими лозунгами. Сыр Джексона появился (вместе с девятью другими) на патриотической вечеринке в Освего, штат Нью-Йорк, а затем отправился в турне по многим городам, прежде чем осесть в Белом доме.

Но Джексон не был в восторге от сыра и не знал, что с ним делать. Огромный чеддер почти два года был выставлен на обозрение, но в 1837 году, в последний год срока, от сыра нужно было избавиться. Джексон пригласил всех желающих съесть его. Жирные вонючие килограммы были разобраны за два часа. По словам преемника Джексона, Мартина Ван Бюрена, комнату, где был подан сыр, пришлось много дней проветривать, а также снимать портьеры и красить стены.

РОНАЛЬД РЕЙГАН. Государственный сыр, каким мы его знаем, — результат вложения в молочную промышленность слишком больших денег. В 1977 году для стабилизации цен на молоко и доходов фермеров была создана субсидия в размере 2 млрд долларов. Фермеры, стремясь воспользоваться новыми деньгами, начали производить как можно больше молока, создав переизбыток. То, что не удавалось продать (а лишнего было много), выкупалось правительством и превращалось в сыр; его запас все увеличивался. К 1980-м запасы выросли до 227 млн килограммов — почти по 2 кг на каждого американца.

До 1990-х, когда молочная промышленность стабилизировалась, ярко-желтый чеддер распространялся по всей стране среди малоимущих. Сейчас к нему относятся неоднозначно: кто-то помнит плесневелый, несъедобный сыр и стыд от того, что приходилось его есть. Другие считают, что из него выходят лучшие сэндвичи с жареным сыром и мак-энд-чиз.

БАРАК ОБАМА. Он добавил в президентский сырный канон День большого сыра. Событие проводилось администрацией Обамы три года подряд (2014–2016). День большого сыра, хоть и менее гротескный, чем день открытых дверей Джексона, тоже был политическим событием, собирал важных персон Капитолийского холма и давал ответы на вопросы общественности. Акцентируясь больше на политике, чем на сыре, Обама подавал продукт в изобилии, вместе с шутками. На сайте Белого дома говорилось: «Взволнованы? Бри тоже».

ХИЖИНЫ БЕЛЫХ ГОР

КОМАНДЫ ГОРНЫХ ХИЖИН • НЬЮ-ГЭМПШИР

Как найти

Хижины находятся в ведении Горного клуба Аппалачей. Полный комплекс услуг доступен только летом, но пользоваться кухней гости могут круглый год.

В Белых горах Нью-Гэмпшира, протянувшихся на 140 км и включающих самый высокий пик северо-востока, есть цепь из восьми аванпостов — горных хижин. В этих домиках, построенных по принципу хижин в Альпах, туристы могут поспать и заправиться. С конца мая до середины осени верные сотрудники готовят для туристов 2300 семейных блюд.

В командах редко бывают повара, но богатая устная традиция помогает новичкам научиться готовить в диких условиях. Перед началом сезона проходит пятидневный тренинг, из которого шесть часов посвящены готовке и выпечке. В мае вертолеты привозят в хижины около 7257 кг самых тяжелых припасов, включая пропан, муку и консервы, а потом доставка ложится на плечи команды. Дважды в неделю каждый примерно из пятидесяти человек выносит мусор и отходы и приносит 18–27 кг овощей, замороженного мяса, масла и сыра — и все это на спине, во вьючной суме из дерева, холста и кожи.

Нынешние хижины вмещают 36–90 гостей, управляют хижинами 5–11 членов команды. Домашняя кухня привлекательна, и готовят в хижинах любимые блюда: чечевичный суп, курицу с горчицей, лазанью, чесночно-сырный хлеб и веганский шоколадный торт. Чтобы питание было разнообразным, во всех хижинах готовят одно и то же в один день недели — ракушки в воскресенье, говядину в понедельник и т. д.

По словам членов команд, носить продукты и мусор после лета становится легче. Многие говорят, что благодаря походам за запасами дважды в неделю они приобрели лучшую в их жизни физическую форму, получив ощущение силы и уверенности, когда прогулки стали приятными.



Хижина Гринлиф у горы Лафайет — один из восьми дозаправочных аванпостов для туристов

КОКТЕЙЛЬ С КОЧЕРГОЙ

ЛОГГЕРХЕД • РОД-АЙЛЕНД

Когда британским поселенцам в Новом Свете нужно было нагреть коктейль, продезинфицировать рану или поджечь фитиль пушки, на помощь приходил логгерхед.

Это инструмент в виде длинного железного стержня с короткой деревянной ручкой. Раскалив его конец докрасна, можно было плавить им твердые материалы и прижигать плоть. Огненную палку полюбили бармены, которым она помогала создавать горячие, с брызгами коктейли. Нагретый металл, погруженный в кувшин из глины или оловянную кружку, плавил сахар, кипятил и вспенивал хмельные смеси. При отсутствии центрального отопления посетители грелись горячим питьем, например тодди, горячими пуншами и самым известным колониальным коктейлем — флипом. В его состав входят взбитый эль, ром и подсластитель.



В Англии логгерхеды были очень популярны, и само слово стало оскорблением, намекающим, что у оппонента вместо головы кусок железа. Идиома at loggerheads (буквально «схватиться за логгерхеды»), означающая «быть в ссоре», в среде посетителей пабов подразумевала спор, переросший в драку. В рассказах о драках в барах после множества флипов упоминаются дуэлянты, хватающие логгерхеды из огня и тычущие ими друг в друга. Это четко указывает на происхождение идиомы.

Важно знать

Логгерхеды уже не в ходу, но металлические кочерги все еще встречаются. Будьте осторожны.

СТАРЕЙШАЯ ДЕЙСТВУЮЩАЯ ТАВЕРНА АМЕРИКИ

ТАВЕРНА WHITE HORSE • РОД-АЙЛЕНД

В 1673 году в Ньюпорте открылась таверна с белым конем на вывеске — общепринятым символом питейного заведения (полезным во времена, когда многие были неграмотны) и знаком, позже давшим таверне имя.

В 1702 году Уильям Мэйс — младший, известный пират, вернулся в Ньюпорт с награбленным и унаследовал таверну от отца. Он руководил ею, пока британцы не заставили его передать бразды правления его сестре и ее мужу. Управление пирата не подходило заведению, служившему официальным местом встреч политиков Род-Айленда.

До 1730-х, когда был построен Колониальный дом штата, в White Horse размещались Генеральная ассамблея Род-Айленда, уголовный суд и городской совет. Говорят, здесь родился бизнес-ланч, поскольку плата за еду и напитки шла в казну.

Во время Войны за независимость британцы поселили в здании гессенских наемников, выгнав владельца Уолтера Николса с семьей. Когда война закончилась и колонии получили независимость, Николс вернулся и восстановил таверну.

Как попасть

Таверна находится по адресу: Marlborough Street, 26 в Ньюпорте. На ужинах действует дресс-код бизнес-кежуал — для мужчин обязательны рубашки с воротником.



Двухэтажное здание XVII века когда-то принадлежало пирату

Но за столетия лошадка поистрепалась. К 1954 году здание отчаянно нуждалось в ремонте. Общество сохранения Ньюпорта взяло на себя работу по тщательному восстановлению здания, и оно вновь открылось после завершения реставрации в 1957 году. Сегодня архитектура сохраняет верность XVII веку: под толстыми балками крыши горят свечи и масляные лампы. Зимой в огромном очаге пылает огонь. Кухня — классическая новоанглийская, на флаге — тринадцать звезд, а призрак таверны жив и здоров, скрывается справа от камина в столовой.

КОЛОНИАЛЬНЫЙ СПОРТИВНЫЙ НАПИТОК

СВИТЧЕЛ • НЬЮПОРТ

Как попробовать

Компания Vermont Switchel поставляет иммуностимулирующий эликсир по всей стране. Он хорош сам по себе и в коктейлях. Рецепты также есть в интернете.

С 1700-х по 1900-е в полях — в тени деревьев или в ручье — часто попадались керамические банки, полные любимого напитка Америки, который утоляет жажду и богат электролитами. Он назывался свитчел.

Свитчел готовился из имбиря, яблочного уксуса, сахара и воды и вкусом напоминал лимонад — терпкий, освежающий и сладкий. Фермеры заметили, что он полезен для здоровья, прочищает горло и носовые пазухи, придает энергию и отгоняет болезни. В то время никто не знал, как именно напиток помогает, но сейчас наука подтверждает силу имбиря против воспалений, содержание калия в патоке и пользу сырого яблочного уксуса для кишечника. Все компоненты свитчела, кроме воды, содержат калий — электролит, но электролиты были изучены только в конце XIX века.

Однако напиток нравился не только из-за полезных свойств. Уксус согревал горло, как алкоголь, но без спирта, поэтому свитчел любили сторонники умеренности. И несмотря на сходство с лимонадом, в его составе нет цитрусовых, достать которые было намного труднее, чем уксус.



Латинская Америка

МЕКСИКА • ЦЕНТРАЛЬНАЯ АМЕРИКА
КАРИБЫ • ЮЖНАЯ АМЕРИКА



МЕКСИКА

КУКУРУЗНЫЙ ГРИБОК СО ВКУСОМ ТРЮФЕЛЯ

УИТЛАКОЧЕ • МЕКСИКА

Как попробовать

Свежие уитлакоче можно купить на рынках Мехико, особенно в Сентраль-де-Абастос. Консервированные — на специализированных рынках в Мексике и других странах.

Когда ацтекские крестьяне обнаружили, что их кукуруза заражена сине-черными спорами, они не испугались, а обрадовались! Так получилась уитлакоче — кукуруза с патогенным грибком Ustilago maydis. Он отличается насыщенным вкусом — прекрасная начинка для кесадильи.

Название «уитлакоче» происходит из ацтекского языка науатль. Говорят, означает оно «сонный нарост»: грибок покрывает зерна и мешает им расти. В русском название менее поэтичное — кукурузная головня. Формально это болезнь, но для мексиканской кухни — ценный ингредиент. Пораженный початок гораздо дороже обычного. Наросты по большей части имеют вкус кукурузы с характерным грибным привкусом и нотками орехов. Готовьте их в сотейнике с луком и перцем чили, выйдет отличная начинка для чего угодно — от тако до омлетов.

Сейчас уитлакоче — популярный деликатес (кое-где его называют мексиканским трюфелем) и памятник изобретательности ацтеков. Они превратили болезнь, поражавшую их главный злак, в кулинарный шедевр.



Корзины с ценным грибком на оптовом рынке Мехико

АВТОМАСТЕРСКАЯ И ТАКЕРИЯ

EL VILSITO • MEXICO

Днем в El Vilsito вы увидите механиков, работающих с машинами. Но после восьми вечера скромный гараж становится одной из лучших такерий Мехико.

Официанты огромными ножами срезают кусочки мяса с больших вращающихся вертелов с аль-пастором — маринованной в анчоусах свининой, «звездой» Мексики. Сочный цилиндр формируется путем нанизывания тонких ломтиков свинины на вертикальный вертел. Техника заимствована у ливанских эмигрантов, которые завезли в Мексику шаурму. Сочное, слегка подрумяненное мясо падает на теплую тортилью, сверху кладут дольки ананаса (они лежат на гриле), приправляют луком, кинзой, сальсой и лаймом. Сладкие, сытные, жирные и кислые тако аль-пастор не зря считаются одним из культовых блюд столицы Мексики.

Как попробовать

Узнайте на странице El Vilsito в соцсетях, когда там подают тако. В другое время не приходите — разве что починить машину.



В автомастерской вечерами ставят вертел с аль-пастором



ЯЙЦА

Куриное яйцо — один из самых питательных продуктов. В нем есть почти все витамины, нужные нам. Но не все яйца одинаковы. Лишь несколько видов полезнее, чем куриное, а многие почти не имеют питательной ценности, хотя мы нередко преодолеваем огромные расстояния, чтобы их попробовать.

Крокодильи яйца

Мамы-крокодилы оберегают свои яйца свирепо, в дикой природе собирать их опасно. Самый простой способ добыть крокодилье яйцо — отправиться на ферму, например в Юго-Восточную Азию, где таких яиц столько, что местные жители даже проводят состязания по их поеданию. В Паттайе, на востоке Таиланда, для победы нужно быстрее всех съесть десять вареных крокодильих яиц. Их вкус — сильный, соленый, рыбный.

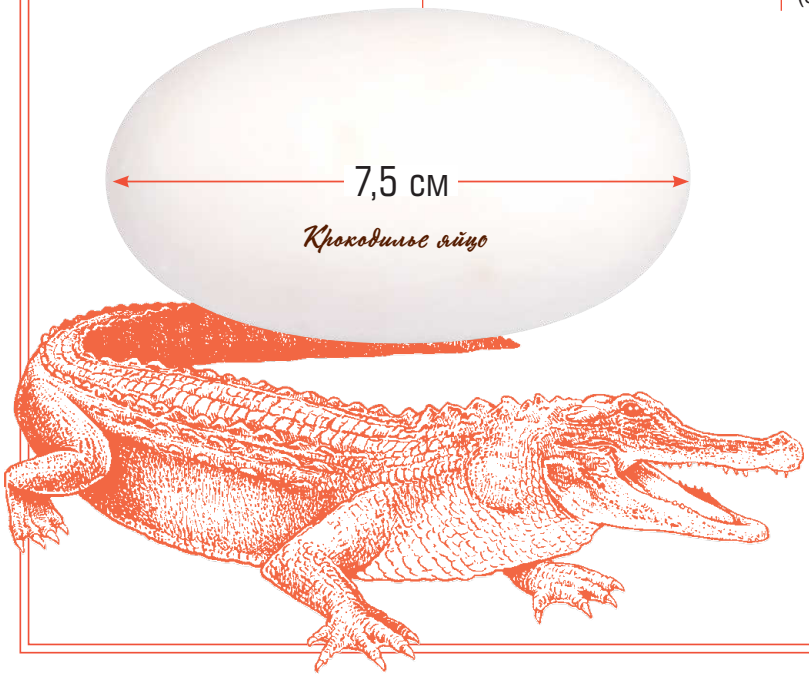
Яйца чайки

Яйца озерной чайки на английских болотах собирают четыре-шесть недель в году. Этим занимается небольшая группа лицензированных сборщиков, их работа тщательно регулируется. Из каждого гнезда можно забрать только одно яйцо, расположение гнезд держат в секрете. Забрав яйцо, сборщик помечает остальные крестиком, чтобы коллеги знали, что здесь брать ничего нельзя. Сваренные вкрутую яйца чаек имеют тонкий, богатый вкус. Ключевое слово здесь — «богатый»: одно яйцо чайки стоит около семи долларов.



Яйца улиток

Эти маленькие белые блестящие шарики любимы европейскими гурманами, которым не жалко денег. Улитки, известные тихоходы, откладывают яйца раз в пару лет. Но сицилийцы нашли способ ускорить созревание улиток, чтобы они откладывали яйца каждые восемь месяцев. У них землистый, древесный вкус, который часто сравнивают с вареными грибами или спаржей. Стоит такая икра 100 долларов за 50 граммов (около 2 ст. л.).





Яйцо чайки

Яйца осьминогов

Мама-осьминог может ухаживать за яйцами до полугода. Осьминоги устраивают гнезда в темноте под водой (часто в расщелинах камней), самки постоянно живут рядом с яйцами, обеспечивая приток свежей, богатой кислородом воды. В период высиживания самка не покидает гнездо и ничего не ест: она лучше умрет с голоду, чем оставит малышей. Часто после их вылупления самки умирают. Яйца осьминогов встречаются в японских рецептах суши, эти молочного цвета мешочки едят сырыми. В природе они выглядят как прозрачные капли; в процессе созревания можно видеть, как внутри растет маленький осьминог.



Яйца осьминогов

Перепелиные яйца

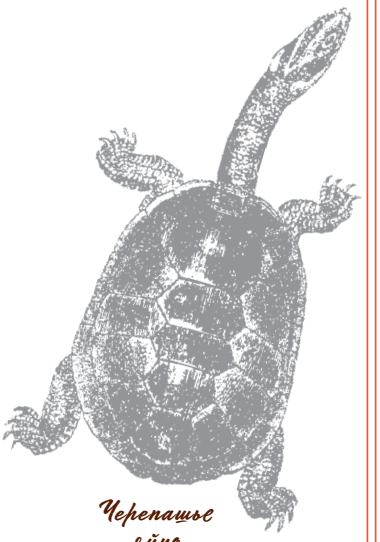
Веками в разных странах считалось, что эти крохотные яйца целительны. В китайской медицине перепелиные яйца используют для укрепления инь — женского, темного, негативного начала. Инь замедляет процесс старения, поэтому перепелиные яйца добавляют в косметику. Они гипоаллергенны, улучшают состав крови и состояние кожи.



Перепелиные яйца

Черепашьи яйца

Есть потомство исчезающих морских черепах запрещено почти во всем мире, но в некоторых странах они считаются деликатесом. В Никарагуа, где черепах ели еще с доколумбовых времен, черепашьи яйца считаются афродизиаком; там до сих пор есть мощный и почти нерегулируемый черный рынок. Ночами браконьеры ищут в песке гнезда, забрасывают сети и вытаскивают до ста яиц за раз. Если вы не привыкли к мягкой скорлупе и кисловатому вкусу, скорее всего, вы не станете пробовать эти яйца во второй раз. Но традиция их поедания до сих пор жива.



Черепашье яйцо



БАРЫ, ГДЕ ПОДАЮТ БОЖЕСТВЕННЫЙ ЭЛИКСИР

ПУЛЬКЕРИИ • МЕКСИКА

Как попробовать

Срок годности свежего пульке — всего пара дней. Его редко вывозят из Мексики — разве что консервированный. В Мехико очень популярна маленькая пулькерия Las Duelistas, где всегда жарко и много народу. Как и во многих заведениях по всей стране, пульке там предлагается с разными вкусами, в том числе манго, сельдерея и красного вина.

На изображениях ацтекской богини Майяуаль часто можно увидеть, что у нее 400 грудей, из которых течет сок агавы. Согласно древней легенде первая агава выросла на могиле Майяуаль, а сладкая жидкость — ее божественная кровь.

Агуамиэль («медовая вода») вырабатывается в стебле агавы. Вскрыв пустотелый стебель, можно вычерпать агуамиэль, как воду из колодца. При перегонке из него получается текила или мескаль. А оставив его бродить, через пару часов вы получите пульке — известный тысячу лет эликсир, который когда-то считался священным: пробовать его могли только жрецы, аристократы, больные, старики и приговоренные к жертвоприношению как последнее угощение. Когда в XVI веке на континент прибыли колонисты-христиане, пульке утратил популярность: испанцы искореняли местную религию и обычаи.

Сейчас пульке переживает возрождение. Неопулькерии привлекают молодых поклонников, предлагая современные варианты напитка (хотите мороженое с пульке и крошкой печенья?). В пулькерии пить придется много, вас будут оценивать по размеру порции. Самые большие — двухлитровые — кружки называют макетас («цветочные горшки»). Далее в порядке убывания размера идут каньонес («пушки»), чивитос («козочки»), катринас («пижоны») и торнильос («винты»).

Пульке — слабоалкогольный кислый пенистый напиток, но вкус — не главное его свойство. С давних времен его считают лекарством от диабета, болей в животе и бесплодия. Благодаря этим рассказам торговля пульке процветает.



Человек, пьющий «медовую воду» из стебля агавы

КОПЧЕНАЯ ВЫПИВКА С МЯСНОЙ ЭССЕНЦИЕЙ

МЕСКАЛЬ-ДЕ-ПЕЧУГА • МЕКСИКА



Традиционный мескаль готовится из сердцевины агавы — пиньи. Сначала ее обжаривают, чтобы придать напитку вкус «с дымком», затем мескалерос добавляют фрукты, орехи и специи и трижды подвергают смесь брожению и возгонке. Во время третьей возгонки в мескаль-де-печуга добавляют особый ингредиент — сырое куриное мясо.

Подвешенная над открытым глиняным или медным аппаратом куриная грудка (pechuga по-испански — «грудь») впитывает пары. Мясная эссенция смягчает вкус алкоголя. Некоторые историки предполагают, что традиция началась с попыток скрыть вкус плохого мескаля.

В Мексике мескаль-де-печуга обычно пьют на праздники, например кинсеаньеру* или свадьбу, но сейчас он популярен и в США, где его предлагают вместе с «обычным» мескалем без мяса.

Вкус курицы обычно почти незаметен, но подвешивание мяса над перегонным аппаратом остается важной частью рецепта. В некоторых вариантах мескаль-де-печуги используются и другие виды мяса — кролик, игуана, хамон.

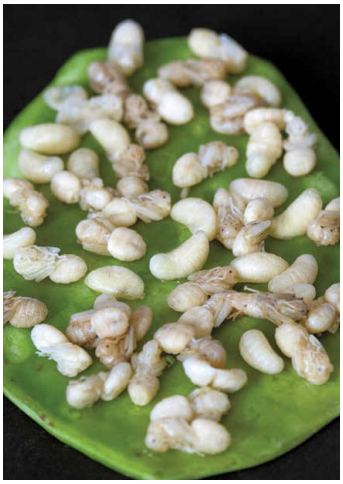
Как попробовать

Мескаль в основном готовят в Оахаке. В большом магазине Mezcalillera есть отдел дегустации.

ПУСТЫННАЯ ИКРА

ЭСКАМОЛЬ • МЕКСИКА

Муравьиные яйца — нежный, маслянистый деликатес



Куколки и личинки муравьев — роскошное лакомство в Мексике. Внешне они напоминают кедровые орешки, вкусом — сливочное масло, текстурой — творог. Чтобы сохранить тонкий вкус, эскамоль готовят просто: обжаривают в сливочном масле с луком и перцем чили и заворачивают в кукурузную тортилью.

Этот деликатес получают от бархатных древесных муравьев Liometopum apiculatum. Местные предпочитают другое название — La hormiga pedorra, «вонючие муравьи». Прозвище они получили из-за сернистого запаха, исходящего от муравейников.

Эскамоль собирают в пустынных плоскогорьях центра Мексики, где муравьи устраивают гнезда среди корней агавы. Эскамолерос, сборщики «муравьиной икры», в последнее время сталкиваются с растущим спросом. Многие работают на совесть: аккуратно соскребают верхушки гнезд и отделяют взрослых муравьев от личинок. Но некоторые менее щепетильны. Есть риск, что лакомство ценой до 100 долларов за килограмм рано или поздно падет жертвой избыточного сбора.

За много веков до того, как личинки вошли в моду, и даже до того, как на территорию нынешней Мексики прибыли испанцы, эскамоль был в почете у местной элиты. Из древних меню мы знаем, что ацтекские императоры устраивали пышные пиры и лакомились «пустынной икрой».

Как попробовать

Эскамоль запрещено вывозить из страны. Придется ехать в Мексику — там он есть в меню многих ресторанов. В El Cardenal в Мехико подают шикарные тако с муравьиными куколками. Если хотите наесться до отвала, идите на рынок Меркадо-Сан-Хуан — там эскамоль продают килограммами.

* Кинсеаньера — латиноамериканский праздник совершеннолетия девочек, отмечаемый в день пятнадцатилетия. *Прим. пер.*

РОСКОШНАЯ ВЫСТАВКА ТОРТОВ

PASTELERÍA IDEAL • МЕКСИКА

Как добраться

Pastelería Ideal находится в историческом центре Мехико: Calle 16 de Septiembre, 18.

На втором этаже пекарни Pastelería Ideal расположилась огромная выставка тортов с потрясающим выбором лакомств, которые можно заказать внизу, в магазине. Огромные многоуровневые торты, которые, согласно рекламе, весят больше 90 кг, с настоящими сталактитами из глазури, свисающими с высоты до 2,4 м. Из сахара можно сделать хоть кого — от героев мультфильмов до киношных принцесс, окружив их тысячами цветов из крема и шоколадными фигурками чего угодно, от клоунов до черепов. Торты на выставке можно есть только глазами, так что перекусите в пекарне, прежде чем идти наверх, в Царство Сластей.



Чудесная страна муляжей тортов над культовой мексиканской пекарней

КИСЛО-СЛАДКИЕ МАРМЕЛАДНЫЕ МАКАРОНЫ

САЛЬСАГЕТИ • МЕКСИКА

Как попробовать

Пряные, терпкие сальсагети продаются в маленьких магазинчиках Мехико. Еще их можно заказать в интернет-магазине.

«Сальсагети» состоит из слова «сальса» (по-испански и итальянски — «соус») и части слова (с ошибкой) «спагетти». Можно предположить, что это итальянская паста маринара, но на самом деле это пряные мексиканские сладости.

Кислые мармеладные трубочки с ароматом арбуза посыпаны изысканной смесью порошков чили и тамаринда и кристаллического сахара. Тамариндовый соус — сальса — густой, консистенцией напоминает мясную подливу. Выдавите соус на сальсагети и насладитесь блюдом, не имеющим почти никакой пищевой ценности.

*** Мексиканские сладости ***

Волшебный союз сладкого, соленого, кислого и острого — характерная примета причудливого мира мексиканских сластей. Эти лакомства больше всего напоминают изобретения безумного ученого-сладкоежки: мармелад-сальса, леденцовый порошок, он же приправа, леденцы в форме кукурузы со вкусом клубники. Неожиданные, взрывные сочетания вкусов предназначены в первую очередь для мексиканцев, привычных к перцу чили. В мире больше нет ничего подобного.



Любите авокадо? Благодарите вымершего гигантского ленивца

Мексика — «авокадовая столица» мира: два ее штата (Мичоакан и Мехико, «Пояс авокадо») обеспечивают почти половину мирового спроса. Когда-то авокадо было ацтекским символом любви и плодородия, сейчас это модный ингредиент салата. Успехом зеленый плод пользовался и в доисторические времена — тогда ему помог довольно неожиданный благодетель.

При слове «лестодон» вы наверняка представили себе зубастого чешуйчатого динозавра. Но так называют ленивца, жившего уже в кайнозойскую эпоху. Это предок ленивцев, существующих и поныне, но огромных размеров — настоящая мегафауна. Лестодоны и другие «наземные ленивцы», обитавшие на травянистых равнинах Южной Америки, весили 2–4 тонны. Рацион их в основном состоял из травы, листьев, иногда и из питательных плодов — древних предков авокадо.

Гигантские ленивцы и другие представители мегафауны — гомфотерии и глиптодоны — съедали



авокадо целиком и разносили семена по континенту. Пищеварительные системы огромных зверей могли переваривать большие семена, что для авокадо очень выгодно. Семена выходили с фекалиями животных вдалеке от деревьев, на которых выросли, и могли прорастать, не борясь ни с кем за воду и солнечный свет. В общем, выигрывали все. Скорее всего, именно так появились современные авокадо: жирные, с большими косточками, особенно привлекательные для огромных ленивцев.

Под конец плейстоценового оледенения (около 11 000 лет назад) из-за резких перепадов климата бóльшая часть мегафауны вымерла. (Кое-кто выжил, например огромные лоси.)

Возможно, авокадо осталось бы мелким малоизвестным плодом, растущим в паре долин, но появился новый распространитель — мы. Люди не глотали авокадо целиком, но забрали с собой семена и рассадили их по Южной и Центральной Америке.



Огромные доисторические ленивцы увеличивали ареал авокадо, поедая их и выделяя семена с фекалиями

НАСЕКОМЫЕ СО ВКУСОМ КОРИЦЫ

ХУМИЛЕС • МЕКСИКА

В городе Таско-де-Аларкон хумилес обычно едят живыми. Этих древних клопов-вонючек собирают в горах, спрыскивают соком лайма, заворачивают в тортильи и едят, пока насекомые дрыгают ножками. Вкус — смесь корицы и мяты — напоминает лекарство, а запах вполне оправдывает название «клоп-вонючка».

В 1930–1940-х сообщалось, что мексиканские индейцы едят клопов для лечения болезней почек, печени и желудка. По слухам, это неплохой афродизиак.

В Таско ежегодно устраивают День хумилес — праздник в честь этих насекомых-многостаночников. Он проходит в первый понедельник после Дня мертвых: многие местные жители верят, что в клопах возрождаются души предков. В Таско часто слышится вопрос: «У тебя родня с собой?» Люди имеют в виду: «У тебя есть хумилес?»



Как попробовать

Чтобы прочувствовать «анестезию» во рту, клопов нужно есть живыми, но они вкусны (и не так суровы) и в жареном виде. Хумилес — любимая начинка для тако в Таско; на местных рынках можно купить целый пакет клопов.

ВЕНЧИК ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА ИЗ XVI ВЕКА

МОЛИНИЛЬО • МЕКСИКА

Молинильо — едва ли не величайший в истории прибор с одним назначением: вспенивать горячий шоколад.

Деревянный венчик появился в колониальную эпоху. Когда в XVI веке испанцы прибыли в Мексику, местный шоколадный напиток им не понравился. Эрнан Кортес и его конкистадоры поначалу отказывались его пить, а в 1590 году один иезуит в описании этого сладкого напитка сравнил его пенную консистенцию с фекалиями.

Но, поняв, что для ацтеков шоколад — символ высокого статуса, испанцы решили от него не избавляться и постепенно пристрастились к нему. Историки даже подозревают, что именно испанцы изобрели молинильо. В Мезоамерике готовили напиток иначе: переливали расплавленный шоколад из одной емкости в другую.

Молинильо — функциональный и красивый прибор. Его часто вырезают из цельного куска дерева. Длинная рукоятка заканчивается круглым или квадратным набалдашником, а зарубки ускоряют процесс перемешивания. Пользуются молинильо так: погрузите утолщенную часть прибора в жидкий шоколад, зажмите рукоять между ладонями и крутите ее туда-сюда, пока напиток не вспенится.

Напиток из какао, давно считавшийся афродизиаком, влиял и на то, что происходит вне кухни. По легенде, в некоторых районах Мексики умение приготовить идеальный горячий шоколад считалось для молодых девушек лучшим способом поскорее найти мужа.

Как попробовать

Растопите полусладкий шоколад в кастрюле с теплым молоком, добавьте сахар, палочку корицы, щепотку соли и кайенского перца, размешайте молинильо.



ЦЕНТРАЛЬНАЯ АМЕРИКА



ПЬЯНЯЩАЯ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ТРАДИЦИЯ

ЧЕРНЫЙ ФРУКТОВЫЙ КЕКС • БЕЛИЗ

Трудно не полюбить рецепт, который начинается с фразы «Возьмите фунт масла, пинту стаута и кварту рома». Именно поэтому черный фруктовый кекс — жемчужина белизского Рождества. В Белизе готовить его почти обязательно. И добавлять в него ром — тоже. В некоторых рецептах говорится, что вместо алкоголя можно взять виноградный сок, но что это будет за фруктовый кекс? Уж точно не черный.

Блюдо появилось в XVII веке, когда английские колонизаторы завезли на Карибы сладкие пудинги. С годами местные жители адаптировали рецепт под свой вкус, заменив английский бренди ромом и добавив специи с островов. Лучшие кексы начинают готовить за несколько месяцев, а то и за год до Рождества. (Как говорят местные, чтобы увидеть преображение, нужна минимум неделя, но чем дольше, тем лучше.) Сухофрукты — изюм, смородину, финики, цедру цитрусовых — заливают квартой рома и добавляют коричневый сахар. Все лето и осень фрукты вымачиваются в роме, превращаясь в сочные лакомые кусочки, а ром за это время сгущается в сироп.

Черный цвет кекс получает благодаря стауту. Пиво добавляют в тесто из муки, сахара, яиц, сливочного масла, душистого перца и мускатного ореха. Затем добавляют вымоченные фрукты. Ромовым сиропом заливают уже испеченный и остывший кекс.

Черный кекс напичкан фруктами. Его текстура плотная и влажная, вкус — насыщенный и алкогольный. В Белизе сухофрукты до́роги, и, если вам подарили фруктовый кекс, это знак любви и уважения. Если учесть, что фрукты для него вымачивают с лета, будьте уверены: его решили вам вручить не в последнюю минуту.

Как попробовать

Черный кекс должен сопровождаться стаканом ром-попо — густого коктейля с молоком и яйцами: что лучше подходит к рому, чем еще одна порция? И если кекс на столе подсохнет, местные рекомендуют... верно, полить его ромом.



ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ПЕСНЯ О КУКУРУЗНОМ НАПИТКЕ

АТОЛЬ-ДЕ-ЭЛОТЕ • САЛЬВАДОР

Атоль-де-элоте — теплый, сладкий кукурузный напиток, иногда такой густой, что его нужно есть ложкой. Он стал неотъемлемой частью культуры — группа Los Flamers даже записала хитовую танцевальную песню Atol De Elote. В припеве слушателям предлагают танец из трех простых движений: присесть (moviendo agachadito), подвигать бедрами (moviendo las caderas), а потом кукурузным напитком (moviendo el atol de elote) — это почти наверняка эвфемизм для ягодиц. В клипе танцоры отплясывают с большими деревянными ложками, которыми размешивают атоль-де-элоте, а сопровождается все эйфорическими звуками барабанов и труб.



Насыщенный, шелковистый атоль-де-элоте получает прекрасную текстуру благодаря кукурузе, перемолотой на жерновах. Добавив молоко, сахар и специи (например, корицу и ваниль), продавцы разогревают напиток в огромной кастрюле до загустения. Танцевальную музыку обычно при этом не включают.



Как попробовать

На центральном рынке Эль-Сальвадора половник обжигающего атоль-де-элоте продается примерно за 25 центов. Можете попробовать приготовить его дома в блендере.

БЫЧЬИ ЯЙЦА, МАРИНОВАННЫЕ В ЛАЙМЕ

СЕВИЧЕ-ДЕ-КРИАДИЛЬЯС • ГВАТЕМАЛА

Севиче-де-криадильяс, или севиче из бычьих яиц, — не менее вкусное и освежающее, чем с морепродуктами. Говорят, по вкусу это нечто среднее между двумя классическими вариантами — из тунца и осьминога. Бычьи яйца маринуют в соке цитрусовых, потом повар разрезает их на дольки или кусочки и смешивает с нарезанным луком, перцем чили, кинзой и томатами. Острая, терпкая смесь подается холодной или комнатной температуры. Но не увлекайтесь: гватемальцы говорят, что это сильный афродизиак.

Как попробовать

Севиче-де-криадильяс — фирменное блюдо Антигуа, Гватемалы и перуанского города Кахамарка. В некоторых севичериях держат запасы свежих бычьих яиц, но чаще придется добывать главный ингредиент самим — в мясной лавке или на рынке. Маринование, в отличие от нагревания, не убивает бактерии, поэтому убедитесь, что мясо свежее и чистое.



СЫР И МЯСНАЯ НАРЕЗКА ДЛЯ МЕРТВЫХ

ФЬЯМБРЕ • ГВАТЕМАЛА

В День всех святых, 1 ноября, гватемальцы собираются семьями на кладбищах, чтобы почтить память усопших. В эту дату рассказывают истории, молятся, украшают могилы цветами и свечами, а вечером вместе ужинают, обязательно оставляя порцию для мертвых, у которых разгулялся аппетит.

По-испански fiambre обычно означает «мясная нарезка», но в Гватемале это фирменное блюдо Дня всех святых. Этот гигантский разноцветный салат включает не менее пятидесяти ингредиентов, в том числе креветки, яйца вкрутую, салями, сыр, соленые огурцы, цветы пальмы пакайя, сардины и говяжий язык. Семьи собираются за несколько дней до праздника, чтобы все купить, засолить, пожарить и нарезать; затем они красиво складывают салат на большом блюде и минимум сутки вымачивают его в уксусной заправке.

Рецепт передается из поколения в поколение. Ингредиенты в нем настолько разнообразны, что всем покойным найдется что-нибудь по вкусу. Среди распространенных вариантов — вегетарианский, без смешивания (диворсиадо, буквально «в разводе»), рохо («красный») и бланко («белый») — в зависимости от того, добавляют ли свеклу. Местные жители отлично понимают, что узнать, чего хотят мертвые, сложно, поэтому готовят для них фьямбре, чтобы дать им максимально богатый выбор.

Как попробовать

В Гватемале фьямбре можно угоститься в День всех святых. В других испаноязычных странах это более повседневное блюдо: просто холодные закуски, например тарелки с мясными деликатесами и сыром.

Отличный набор закусок для загробного мира



РЫБНЫЙ ДОЖДЬ

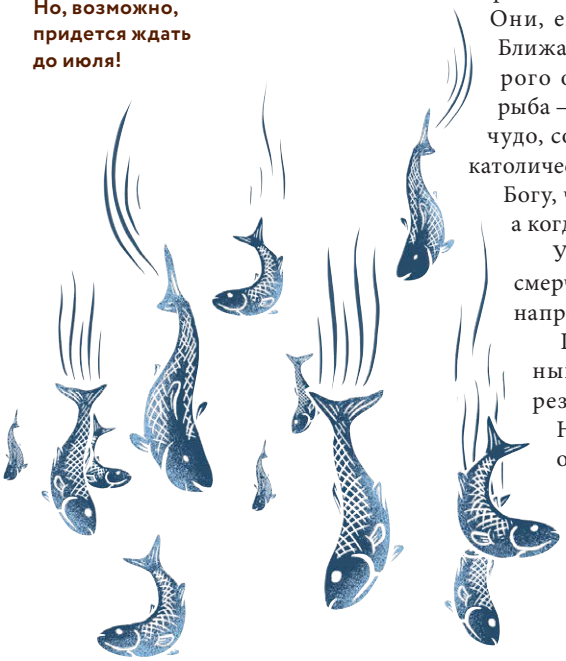
ЛЬЮВИЯ-ДЕ-ПЕСКЕС • ГОНДУРАС

Как увидеть

Рыба появляется после первого ливня. Если хотите увидеть это своими глазами, приезжайте в конце апреля. Но, возможно, придется ждать до июля!

Жители гондурасского городка Йоро уже больше века рассказывают о странном явлении, которое повторяется каждый год: сильнейшие ливни с громом и молнией, гроза библейских масштабов, когда никто не рискует выйти из дома. Горожане уже отлично знают, что делать дальше. Они ждут, когда небо прояснится, чтобы выйти и собрать добычу.

Каждую весну, как говорят местные жители, благословенный дождь приносит в город сотни маленьких серебристых рыбок. Они, еще живые, бьются и извиваются на улицах. Ближайший водоем — Атлантический океан, до которого от городка почти 200 км. Многие верят, что рыба — дар Божий. Популярная теория гласит, что это чудо, совершенное отцом Хосе Мануэлем Субираной, католическим священником XIX века. Он истово молился Богу, чтобы тот помог накормить голодных в городе, а когда закончил, с небес посыпалась рыба.



У метеорологов другое мнение. Они говорят, что смерчи могут вытягивать из воды мелких животных, например сардин, и переносить их в другое место.

По третьей теории, где-то под Йоро есть подземный водоем. Во время тропических ливней вода резко поднимается, вынося рыб на поверхность. Но даже эксперты признаю́т, что есть что-то от чуда в регулярности этого погодного явления.

Большинство местных считают, что рыба — святое благословение, продавать ее запрещено. Лишнее поровну раздают всем жителям во время ежегодного фестиваля в Йоро.

Первая пища с небес

В Книге Исхода говорится, что, после того как Моисей увел евреев из египетского плена, через две недели в пустыне они начали жаловаться на голод. Господь услышал их, и с утренней росой появилась манна — «на поверхности пустыни нечто мелкое, круповидное, мелкое, как иней на земле» (Исх. 16:14). Небесная пища была «как кориандровое семя, белая, вкусом же как лепешка с медом» (Исх. 16:31). Евреи ее ели все сорок лет блужданий по пустыне.

Некоторые ученые считают, что манна даже сейчас иногда появляется в Синайской пустыне. Самое популярное объяснение указывает на тамариск (божье дерево), кустарник из сухих регионов Евразии: он выделяет густую, воскообразную смолу, которая тает на солнце и состоит в основном из сахара, как и описано в Библии. Есть и насекомое, которое питается тамарисковой смолой и выделяет сладкую жидкость — медвяную падь. Та быстро теряет влагу и превращается в липкое твердое вещество, богатое углеводами; теоретически из него можно приготовить лепешки, описанные в Книге Чисел. Падь едят многие народы Европы и Ближнего Востока.

Но эта гипотеза далека от науки. Историки религии считают, что вместе с Моисеем из Египта ушло до двух миллионов евреев, а на пропитание стольких людей потребовалось бы немыслимое количество тамарисковых кустов и насекомых, выделяющих падь. Вдобавок деревья и их друзья-насекомые выделяют сладкую жидкость только с мая по июль, а библейская манна падала с неба шесть дней в неделю в течение 40 лет.



«Собирание манны». Эрколе де Роберти, ок. 1490 (Национальная галерея, Лондон)

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО БЕЗУМНОЙ ЖЕНЩИНЫ

ВИГОРОН • НИКАРАГУА

Вигорон, официальное блюдо никарагуанского города Гранада, — стрит-фуд из вареной юкки, хрустящего жареного чичаррона (свиной кожи) и куртидо — салата из терпкого местного фрукта билимби и капусты, заправленного уксусом и чили. Хрустящее кисло-соленое трехслойное блюдо подают на банановом листе и едят руками.

Эту уличную закуску изобрела Мария Луиза Сиснеро Лакайо по прозвищу Ла Лока (Безумная Женщина). В 1914 году она работала торговкой на бейсбольном стадионе и придумала это блюдо, чтобы выделиться в день матча на фоне вареной кукурузы и сладких тамале. Увидев рекламу оздоровительного тоника «Вигорон», она взяла это название для своей закуски. Через сто лет ее творение стало пищевым символом города. По словам местных, оно такое вкусное, что от него невозможно оторваться, пока вы не слижете с пальцев остатки.

Как найти

Ла Лока давно умерла, но сейчас в Гранаде живет ее достойная наследница — Ла Пелона (Лысая Женщина). Она готовит великолепный вигорон на муниципальном рынке.



ВКУСНЫЙ МОНСТР

МОНСТЕРА ДЕЛИКАТЕСНАЯ • ПАНАМА

Важно знать

Даже спелая монстера содержит немного оксалатов, при чувствительности к щавелевой кислоте ее лучше избегать. Кроме того, на фрукте встречаются черные точки. Они съедобны, но могут вызвать раздражение во рту.

К монстере должна прилагаться подробная инструкция. В неспелых плодах много оксалатных кристаллов, которые превращаются в щавелевую кислоту. Она такая сильная, что отбеливает дерево и счищает ржавчину с железа. Если вы по ошибке откусите кусочек незрелой монстеры, вас ждет сильное раздражение горла и кожи. Но в спелом виде этот фрукт — деликатес.

Зрелая монстера сочетает сильные тропические вкусы — ананаса, кокоса и банана. Ее можно есть и так, и готовить из нее джемы или десерты.

Чтобы ощутить вкус и не отравиться, нужно рассчитать время. Уберите неспелый плод в стеклянную банку и накройте бумажным пакетом. Со временем зеленые шестиугольные чешуйки внешней части шкуры отвалятся. Можете аккуратно поддевать их пальцем, но если приходится применять силу, значит, монстера еще не созрела.



Когда зеленые чешуйки отвалятся, плод созрел



Женщина из племени эмбера, панамских индейцев, украшенная церемониальным узором из краски хагуа

НАТУРАЛЬНЫЕ ФРУКТОВЫЕ ЧЕРНИЛА

ТАТУИРОВКИ ХАГУА • ПАНАМА

За много веков до того, как мы придумали вре́менные татуировки, индейцы из племен в джунглях Центральной и Южной Америки рисовали на себе черный как смоль боди-арт, исчезающий через двадцать дней. Для этого достаточно было фрукта хагуа.

Неспелый плод дает бесцветный сок, который при контакте с воздухом окисляется и становится светло-коричневым, потом сине-черным, потом ониксовым. На коже им можно рисовать резкие и тонкие линии, почти неотличимые от настоящих татуировок. Окрашивание тела у современных индейцев по-прежнему используется для многих целей: придать себе свирепый вид в бою, отличить членов одного племени от другого, украсить себя. Хагуа также имеет целебные, прежде всего антибиотические, свойства; нанесение на кожу фруктового сока считалось хорошим способом борьбы с паразитами.

В современной тату-культуре хагуа часто смешивают с хной, получая насыщенный цвет, или наносят на кожу, чтобы проверить, как будет смотреться рисунок, прежде чем сделать татуировку. Хагуа — не только источник черной краски (ею красят и кожу, и посуду, и корзины, и ткани), но и съедобный фрукт. Плоды бывают разных размеров — от киви до грейпфрута. В спелом виде вкусом они напоминают сушеные яблоки или айву. Если вас больше привлекают фрукты, а не татуировки, можете попробовать сладости, вино или сироп из хагуа.

Где сделать

Индейцы эмбера в Панаме делают татуировки из хагуа. Некоторые традиционные деревни, например Элла-Друа, к северу от города Панама, радушно принимают туристов и предлагают сделать татуировки.



ПРАЗДНИК СЫРНОГО РОГАЛИКА

ФЕСТИВАЛЬ-ДЕЛЬ-АЛЬМОХАБАНО-КОН-КУЭСО • ПАНАМА

Разновидности альмохабано, сырного хлеба, популярны в Латинской Америке — от пышных булочек до фриттеров из рисовой муки. Но только в Панаме проводится четырехдневный фестиваль в честь этого продукта; здесь он S-образной формы, и едят его днями напролет.

Формально это фестиваль в честь альмохабано-кон-куэсо — в Панаме так называют национальный вариант соленого белого сыра. Его крошат вручную и добавляют в ярко-желтое тесто из кукурузной муки, воды, сахара и соли. Когда хлеб достают из печи, корочка должна быть хрустящей, а сыр под ней — эластичным.

Каждый январь или февраль тысячи людей собираются в маленьком горном городке Долега, чтобы насладиться сырными рогаликами. Торговцы продают их дюжинами, хвастаясь старинными семейными рецептами. С годами праздник приобрел фольклорную окраску: со всей страны собираются группы, исполняющие панамскую музыку и традиционные танцы, а заканчивается все парадом. По улицам едут телеги, запряженные волами, звучит тамборито — энергичная песенно-танцевальная музыка, где толпа отвечает запевалам; сопровождается это звуками перкуссии.

Хлеб сворачивают вручную: сначала в трубочку, затем защипывают в двух местах, чтобы придать характерный изгиб, напоминающий форму Панамы

Как добраться

Ближайший аэропорт находится в городе Давид, в 19 км от Долеги. Между городами ходит автобус; поездка займет около двадцати минут.

КАРИБЫ

ЖЕМЧУЖИНА ГЕРБА АНТИГУА

ЧЕРНЫЙ АНАНАС • АНТИГУА

На гербе Антигуа есть все достопримечательности острова: бело-синее море, два величественных оленя, ярко-красный гибискус и главные продукты местного сельского хозяйства. Юкка, одна из основных пищевых культур Антигуа, стоит параллельно стеблю сахарного тростника — денежной культуры. На самой вершине, как блестящая корона, расположен знаменитый черный ананас (говорят, самый сладкий в мире).

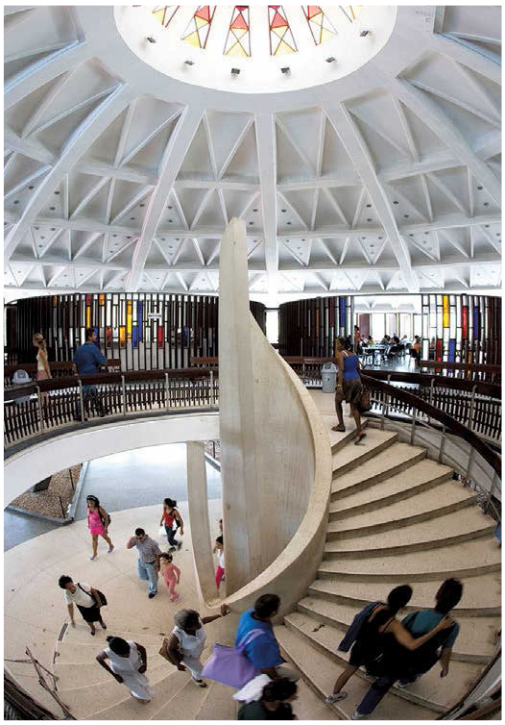
Араваки завезли черный ананас на Антигуа из Южной Америки, и его уже много столетий возделывают на южном побережье острова. Его до сих пор растят на небольших фермах — для местного потребления.

Хрустящие, почти не кислые и богатые сахаром черные ананасы восхитительны до сердцевины (которую чаще всего тоже съедают). Несмотря на название, плоды не черные. Даже у спелых ананасов шкура зеленая, так что идеальный плод выбирают по запаху и на ощупь. Местные фермеры говорят, что плодородные почвы, умеренные осадки и обильный солнечный свет — идеальный климат для ананасов, который невозможно найти больше нигде.



Как попробовать

Лотки с черными ананасами можно увидеть вдоль дорог по всему острову Антигуа. Но лучшие вы найдете в районе Старая Дорога, на юге острова (его еще называют фруктовой корзинкой Антигуа).





Государственный магазин мороженого от Фиделя Кастро может вместить до 1000 покупателей

МАГАЗИН МОРОЖЕНОГО ОТ ФИДЕЛЯ КАСТРО

COPPELIA • КУБА

Фидель Кастро, большой любитель молока, подарил своему народу мороженое, открыв Coppelia — огромный ретромодернистский магазин. Грандиозный храм мороженого, заказанный в 1960-х Кастро, построили на месте старого госпиталя. Больше всего он напоминает НЛО: от верхушки здания отходят длинные бетонные спицы. Магазин окружен парком, растянувшимся на квартал; назвали его в честь любимого балета Селии Санчес, секретарши и доверенного лица Фиделя Кастро, которая руководила проектом.

Кастро хотел, чтобы в Coppelia продавали больше вкусов мороженого, чем в США. Для этого он заказал 28 контейнеров из Howard Johnson's, тогда крупнейшей американской сети гостиниц и ресторанов, и перепробовал их ассортимент. В те дни в Coppelia предлагали 26 вкусов и их сочетаний с чудными названиями вроде «Бирюзовое особое», «Индейское каноэ» и «Шоколадный солдат». Сегодня вам повезет, если вы найдете хотя бы три разных вкуса.

Но в Coppelia до сих пор каждый день длинные очереди. Кубинцы едят мороженое в невероятных количествах и обожают его. В 1990-х, когда из-за перебоев в поставках стране пришлось выбирать, что сделать из оставшихся запасов молока — сливочное масло или мороженое, народ выбрал второе.

Как попробовать

Coppelia находится на 23-й улице, в гаванском районе Ведадо. Одно из популярных блюд — энсалада (салат): пять шариков мороженого с крошкой печенья, цена — около 25 центов.



ЗАПРЕЩЕННЫЙ ТОНИК ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ПАНАЦЕЮ-АФРОДИЗИАК

«МАМА-ХУАНА» • ДОМИНИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Как попробовать

«Мама-Хуану» наливают в большинстве баров и на рынках Доминиканской Республики. Рецепт можно изменить. Если хотите укрепить мужскую силу, попросите добавить больше *марискос* — морепродуктов (особенно *мембро-де-карей* — «черепаший член»). Если же желаете забеременеть, попросите ингредиент *унья-де-гато* («кошачий коготь»).

Индейцы таино, коренные жители острова, на котором сейчас расположена Доминиканская Республика, были очень изобретательны. К XV веку они научились избавляться от синильной кислоты в юкке, делать мячи из натурального каучука и использовать целительные свойства богатой местной растительности. Они готовили чай из коры и листьев для лечения чего угодно — от обычной простуды до респираторных, сосудистых заболеваний и болезней ЖКТ. Только после 1492 года, когда на острове высадились Христофор Колумб с командой, к рецепту добавили алкоголь. Получился напиток «Мама-Хуана».

Название — калька с французского Dame Jeanne. Так называют большие бутыли. Готовится «Мама-Хуана» так: кувшин наполняют корой и травами (например, бадьяном, гвоздикой, базиликом и агавой), добавляют ром, красное вино и мед. Древесный, сладкий вкус напитка со временем усиливается; иногда его сравнивают с портвейном, иногда — с сиропом от кашля.

В 1950-х популярность и репутация «Мама-Хуаны» выросли, когда Хесус Родригес начал продавать ее как медицинский тоник и афродизиак. Напиток стал хитом, и предприимчивые дельцы начали выпускать свои версии, упирая на их якобы целебные свойства. Рафаэль Трухильо, президент (тогда уже диктатор) Доминиканской Республики, сумел остановить безумие, объявив, что без медицинской лицензии торговать «Мама-Хуаной» незаконно. Закон смог остановить дикий рынок, но люди сделали вывод, что «Мама-Хуана» имеет целительные свойства.

Сейчас «Мама-Хуана» легальна и очень популярна. Доминиканцы называют ее «делатель детей» или «эль-пара-пало» — «подниматель палки». Ее часто готовят дома и почти всегда употребляют маленькими порциями комнатной температуры. Когда жидкость заканчивается, в сосуд подливают ром и вино. Местные жители утверждают, что это можно повторять лет десять.





На рынке Св. Георгия в Гренаде можно купить свежие продукты для ойл-дауна

КОЛЛЕКТИВНАЯ ПИРУШКА НА ПЛЯЖЕ

ОЙЛ-ДАУН • ГРЕНАДА

Жители Гренады любят лаймить — расслабляться. Лайминг в кафе и на побережье — любимое национальное занятие. А если вы пришли на пляж, можно принести большую кастрюлю, разжечь на песке костер и устроить ойл-даун.

Национальное пиршество Гренады — мероприятие, которое длится весь день. Огонь под кастрюлей зажигают рано утром и медленно наполняют ее в течение дня. Процессом заведуют женщины; хотя блюдо предназначено для ленивого дня на пляже, готовка требует серьезной работы. Для начала нужно нарезать и вымочить спелый плод хлебного дерева, зеленые бананы, таро и ямс. Затем вымочить и промыть соленую рыбу, вымыть и нарезать листовую зелень. Из теста лепят клецки палочкообразной формы. Свиные пятачки и хвосты — воспоминания о временах сахарных плантаций, когда обрезки выдавали работникам — промывают, измельчают и вымачивают.

У каждого повара свой рецепт, но самый распространенный таков: внизу мясо и крахмалистые продукты, в середине овощи, сверху рыба и клецки. Все это варится в кокосовом молоке с добавлением специй — куркумы, мускатного ореха, имбиря. Название «ойл-даун» («масло на дне») характеризует процесс готовки: ингредиенты впитывают кокосовое молоко, пока на дне не остается ничего, кроме масла. У плодов хлебного дерева и клецек мягкая губчатая консистенция, которая хорошо сочетается с соленой рыбой и листовой зеленью. По традиции каждый гость приносит с собой какой-нибудь ингредиент, и каждая дымящаяся кастрюля с едой уникальна: ее состав определяется едоками.

Как попробовать

Четверг — день ойл-дауна в ресторане Coconut Beach в Сент-Джорджесе. Там вы можете насладиться едой, сидя на песке.



ИСТОРИЯ КАРИБСКИХ ОСТРОВОВ, РАССКАЗАННАЯ ЧЕРЕЗ СУПЫ

AN CHODYÈ LA • ГВАДЕЛУПА

Как добраться

An Chodyè La находится по адресу: ул. Жильбер де Шамбертран, д. 59. Местные жители называют столовую «Каз-а-суп».



На улочке в городе Пуэнт-а-Питр есть ярко-бирюзовое здание. В нем находится столовая An Chodyè La, которая специализируется на сытных, вкусных супах, рассказывающих историю Гваделупы — от мрачного колониального прошлого до стойкости жителей.

По словам шеф-повара Жана Клода Магна, его супы уходят корнями в рабовладельческое прошлое острова. Обращенным в рабство семьям приходилось выживать на объедках хозяйской пищи — люди варили из них супы. Со временем повара начали добавлять и свои фирменные наборы приправ и использовать новые техники готовки, создавая собственные рецепты. Супы Магна — рецепты его прапрабабушки Люсиль Дери, а бирюзовое здание когда-то было ее домом, который она купила на деньги, заработанные стиркой белья.

Меню ресторана излагается только устно; посетителям предлагают разные супы: традиционный карибский ламби, суп из бычьих хвостов, суп из морских гребешков, биск из омаров и уассу-жиромон, тыквенный суп с пресноводными креветками.



СПАГЕТТИ С СОСИСКАМИ НА ЗАВТРАК

ЭСПАЖЕТИ • ГАИТИ



Никто не может толком объяснить, почему гаитяне едят на завтрак спагетти. Но это их любимая утренняя пища и «комфортная» еда. Чтобы приготовить гаитянские эспажети, нужны два ингредиента: трубочки из мяса (обычно сосиски, подойдут и венские колбаски) и кетчуп. Это макаронное блюдо, которое родилось без оглядки на Италию, так что общепринятые правила для пасты на него не распространяются.

К созданию блюда приложили руку американцы, а не итальянцы, и результат откровенно неевропейский. В 1915 году, вторгшись на Гаити, американские войска привезли полуфабрикаты. Сушеные спагетти вошли в местный рацион вместе с кетчупом и соленым мясом с большим сроком годности. Пересеките два океана — и в другой бывшей американской колонии, на Филиппинах, найдете совсем иную кухню. Но там тоже обожают сосиски с макаронами — «спагс».

Если вы очень спешите, а времени на готовку нет, последуйте примеру гаитян: эспажети можно не есть, а пить! Продавцы бросают макароны и соус в блендер и взбивают до тех пор, пока мясо не превратится в мусс, который можно будет пить через трубочку.

Как попробовать

Какими специями посыпать макароны — решает повар, но полить их кетчупом обязательно.

АРАХИСОВОЕ МАСЛО С КАРИБСКИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

МАМБА • ГАИТИ

Ручное производство мамбы — острого арахисового масла — начинается в огромном котле над открытым огнем, нередко на заднем дворе. Местные жители обжаривают арахис, постоянно помешивая, чтобы он не пристал к раскаленным стенкам котла, потом просеивают через плетеное блюдо. Процесс чистки арахиса отработан: люди ритмично подбрасывают бобы и ловят их, снова подбрасывают и ловят, пока все они не станут белыми и блестящими. После этого их отправляют в молотилку, смешивают со жгучим перцем (карибским красным или хабанеро), а потом их можно намазывать на крекеры из кассавы — именно с ними арахисовое масло едят чаще всего. Острота проявляется не сразу — лишь в самом конце, сквозь насыщенный кремовый вкус.



Мамбу делают не только на задних дворах. На Гаити есть и несколько коммерческих производителей, получающих сырье у местных фермеров. Гаитяне, живущие за рубежом, нередко жалуются, что местное арахисовое масло им не по нутру, так что чемоданы, доверху набитые острым маслом, — частое зрелище в аэропортах.

Как попробовать

Бренды Rebo и Compa Direct чисто гаитянские. Мамба делается из местного арахиса, но производство находится в Монреале. На улицах Порт-о-Пренса можно найти торговцев, продающих мамбу на крекерах из кассавы.



Не ешьте свежий аки с ветки: в нем полно яда

СЫТНЫЙ СМЕРТОНОСНЫЙ ФРУКТ

АКИ • ЯМАЙКА

Как попробовать

Консервированные плоды аки экспортируются по всему миру, но в свежем виде он есть только на Ямайке. Лучше приезжайте туда в сезоны сбора урожая — с января по март и с июня по август.

Аки с соленой рыбой, любимое национальное блюдо Ямайки, — сочетание соленой трески и сытного желтого фрукта, содержащего столько яда, что его запрещается вывозить с острова свежим. Но ямайцы избавляются от яда и едят сочную мякоть. Аки содержит гипоглицин А — яд, который, по данным Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA), может вызывать «рвоту, сильнейшую гипогликемию, сонливость, мышечное утомление, упадок сил, кому и смерть». Варка спелого плода устраняет токсины, вареный аки можно употреблять в пищу. Родина фрукта — Западная Африка, на Ямайку его завезли работорговцы в 1770-х.

Ямайцы выращивают два сорта аки: желтоватый, мягкий «масляный» и кремовый, твердый «сырный». Плоды желтеют при термообработке; у них нежный вкус, который многие сравнивают с сердцевиной пальмы или омлетом, так что особенно популярны они в качестве завтрака.

РАЗОБЬЕШЬ ЯЙЦО — УВИДИШЬ БУДУЩЕЕ

ГАДАНИЕ ПО ЯЙЦАМ • ЯМАЙКА



Как попробовать

Перед сном возьмите шесть стаканов и вылейте в них шесть белков. Не все же покажут гроб!

На восходе солнца в Великую пятницу многие ямайцы смотрят в стаканы с водой, надеясь увидеть будущее. Яйца, символ новой жизни, всегда играли важную роль в христианской Пасхе, но на Ямайке их не просто красят и раскладывают по корзинам. Там есть другая, более древняя традиция: вылить белок в стакан воды перед Великой пятницей и посмотреть, какую форму он примет на восходе. Самолет или корабль значат, что в этом году вы отправитесь в путь; длинное платье предсказывает свадьбу. Некоторые островитяне отказываются от ритуала: их отпугивают истории о людях, которые увидели в стакане гроб и вскоре умерли.

Съедобные альтернативы картам Таро

Предсказание будущего — веселая забава, пока за это не начинают арестовывать. А это в «психических чайных» Нью-Йорка 1930-х было обычным делом. Прорицатели, которые за деньги гадали по чайным листьям, попали под облаву. Женщин, обслуживавших в основном женскую же клиентуру, в передовице New York Times 1931 года обвинили в том, что они вызвали «волну меланхолии у женщин» своими пророчествами. Но с чая все только началось: пока на гадальщиц по чайным листьям устраивали облавы, луковых оракулов и кокосовых ясновидящих никто не трогал.



ЯБЛОКИ давно используются для гаданий на любовь: в английской поэме 1714 года описывается девушка, которая бросает яблочную шкурку через плечо и радуется, видя, как та принимает форму буквы L, поскольку влюблена в пастуха Лабберкина. В Европе и на Ближнем Востоке яблоко — символ женского плодородия и юности. Бросание его шкурки через плечо остается популярным способом определения первой буквы имени любимого, но есть и другой вариант: проговаривайте все буквы по очереди и останови́тесь, когда шкурка отделится от плода. Для конкретики нужны яблочные зернышки. Если вы не можете выбрать одного из возлюбленных, возьмите несколько зернышек, дайте каждому имя, смочите водой и приклейте к лицу. Ваш суженый — тот, чье зернышко отпадет последним.

КОКОСЫ подходят для вопросов, на которые можно ответить «да» или «нет». Для западноафриканского гадания обейя нужно взять в руки четыре кусочка кокоса (с одной стороны — шкурка, с другой — мякоть). Помолившись, задайте вопрос и бросьте кусочки на землю, как кости. Если все упадут белым цветом вверх — это «да», если черным — точно «нет» (и намек, что гадающему нужно духовное очищение). Если белого и черного поровну — «да». Три белых — «возможно». Три черных — «нет». В культуре йоруба для гадания изначально использовались орехи кола, но диаспора постепенно заменила их кокосом, и теперь он тоже считается проводником божественной воли.

ГАСТРОМАНТИЯ — популярный метод гадания у древних греков: они прислушивались к бульканью в животе, считая, что это голоса мертвых, поселившиеся в желудке. Владельцы загадочных животов толковали «голоса», чтобы общаться с усопшими и предсказывать будущее. Это было популярное послеобеденное занятие: даже отметины на животе считались знаками судьбы. Пифия, прорицательница Дельфийского оракула, применяла гастромантию и через желудок общалась с Аполлоном. В Средние века эта практика считалась ведьмовством. В XVIII веке обнаружилось, что «желудочные пророки» были первыми чревовещателями: они научились манипулировать голосом так, что казалось, будто он звучит из живота. Доверие к ним как к духовным лицам было подорвано, им пришлось уйти в цирки.

РЕПЧАТЫЙ ЛУК, у которого очень быстро растут листья, был популярным овощем для гадания в древней Европе, Африке и Сибири. Чтобы узнать все о глубинах души человека, его имя писали на луковице, а потом ее клали на алтарь. Прорастание было хорошим знаком: в зависимости от вопроса оно означало, что человек счастлив, здоров или подходит для брака. В немецкой традиции двенадцать кусочков лука, символизирующих месяцы, клали на стол и оставляли на ночь, положив на каждый по крупинке соли. С утра смотрели, из каких кусочков выделилось больше всего воды: это показывало, какие месяцы будут дождливыми.



ПРИДОРОЖНЫЕ ТОРГОВЦЫ АФРОДИЗИАКАМИ

ПАНЧМЕНЫ • ЯМАЙКА

Представьте текстуру растаявшего мороженого, добавьте солоноватый вкус водорослей, сделайте долгий глоток. Вы почувствовали себя сексуальнее? Мужчины на Ямайке говорят «да».

На острове торговцы, панчмены, продают жидкий афродизиак у обочин дорог. Эротические эликсиры содержат красную водоросль ирландский мох; она увлажняет кожу, укрепляет ум и повышает либидо. Панчмены готовят напиток так: моют водоросли, кипятят, чтобы выделился каррагинан, натуральный загуститель (производители молочных продуктов часто добавляют его в йогурты). Именно он придает напитку клейкость и вязкость. Для вкуса и остроты добавляют молоко, ваниль, корицу и мускатный орех, напиток охлаждают и разливают, чтобы продать мужчинам (и некоторым женщинам), которым хочется хорошо проявить себя в спальне.

Ирландская красная водоросль богата питательными веществами — 10% белков и 15% минералов. Во время ирландского картофельного голода в середине XIX века мох помог прокормить голодающих. Эмигранты привезли чудо-мох на Ямайку; сейчас он растет на скалах, окружающих остров.

Как попробовать

Напиток из «ирландского мха» подают в кафе и барах. Недавно появилась баночная версия «Большой бамбук» — на случай, если кто-то еще не понял, какой эффект предполагается.



ПАСХАЛЬНЫЙ ПЛАВЛЕНЫЙ СЫР

СЫР TASTEE • ЯМАЙКА

Что нужно для приготовления ямайского сыра Tastee? Новозеландский чеддер.

Молочная корпорация Fonterra (ранее «Новозеландская молочная комиссия») измельчает, пастеризует и пакует чеддер в железные банки, потом отправляет на Ямайку. Хотя в работе участвуют примерно 10 500 новозеландских молочных фермеров, Tastee — ямайский продукт с такими вкусами, как «джерк» (карибские специи) и «Соломон Ганди» (ямайский паштет из маринованной рыбы).

Tastee — неотъемлемая часть классической ямайской пасхальной закуски, сырной булки (карибской вариации на тему британской крестовой булочки). Сыр здесь используется как начинка для булки со специями. Местные жители внесли несколько поправок: тесто формуют в виде буханки, мед заменяют патокой, добавляют сухофрукты.



Как попробовать

Сыр Tastee есть в ямайских магазинах, пекарнях и кафе. В других местах его найти сложнее, он продается в США, Великобритании, а также на других островах Карибского архипелага.

РЕЦЕПТ КУРИЦЫ, КОТОРЫЙ УКРАЛИ ПИРАТЫ

ПУЛЕ-БУКАНЕ • МАРТИНИКА

В XVII и XVIII веках на острове Мартиника кипели сражения. Французы, которые привезли на кораблях чернокожих рабов, безжалостно истребляли коренных жителей, чтобы те не мешали выращивать сахарный тростник.

Масла в огонь подливали пираты, охотившиеся на европейские корабли. Именно у берегов Мартиники в 1717 году Черная Борода захватил французское работорговое судно, сделал его своим флагманом и дал ему печально известное название «Месть королевы Анны».

Задолго до того, как французы узнали о существовании Мартиники, коренные жители разработали технику копчения и хранения пищи. В ней использовались соль, древесный уголь и ароматные растения. Непрошеные гости позаимствовали у них этот метод; так родилась пуле-букане, «буканьерская курочка».

Как попробовать

Ищите дым от горячего мангала. Курицу почти всегда подают с соусом шен — буквально «собачьим соусом». Эта смесь петрушки, чеснока и перца чили получила название от французского выражения avoir du chien — «быть дерзким».



После долгого маринования в луке, чесноке, перце чили, соке лайма, тимьяне и растительном масле курицу высушивают и помещают в коптильню из металлических бочек, разрезанных пополам вдоль. На дно коптильни кладут горящий сахарный тростник, посередине устанавливают решетку с курицей, затем устройство закрывают, позволяя дыму творить чудо. Результат — нежная, терпко-травянистая курица, которую можно взять в далекий боевой поход или мирно съесть дома.

ЕДИНСТВЕННАЯ ПЛАВУЧАЯ ПИЦЦЕРИЯ КАРИБСКОГО МОРЯ

PIZZA PI • СЕНТ-ТОМАС, АМЕРИКАНСКИЕ ВИРГИНСКИЕ ОСТРОВА

У одного из рейтинговых и любимых ресторанов Американских Виргинских островов нет официального адреса, а добраться до него можно только на катере, лодке или вплавь. Плавучая пиццерия PiZZA Pi — единственный в Карибском море водный ресторан, на котором есть оборудование для приготовления нью-йоркской пиццы. Ресторан принимает заказы по рации, телефону и электронной почте, но получить заказ трудно: пиццерия стоит на якоре в паре километров от берега Рождественского залива на острове Сент-Томас.

PiZZA Pi — изобретение Саши Буа, инженера-механика и выпускника MIT, который решил быть капитаном судна, и Тары Буа, учительницы, которая стала шеф-поваром — лауреатом многих наград. Американская семейная пара потратила два года на реставрацию брошенного судна: установила печь для пиццы с двойным слоем кирпичей, кухонную вытяжку и солнечные батареи.

В 2018 году Саша и Тара продали корабль-пиццерию новым владельцам — Хизер и Брайану Сэмелсонам, экспатам, дочь которых работала в PiZZA Pi. К пиццерии день напролет подплывают катера и лодки, швартуются и получают свежую пиццу из окошка. Ресторан предлагает доставку курьером на шлюпке; она же станет местом для обеда на случай, если кто-то добрался сюда вплавь.

Как попробовать

PiZZA Pi стоит недалеко от Рождественского залива, на восточном берегу Сент-Томаса. Открыта каждый день с 11 до 18 часов. Сделайте заказ по телефону +1 340 643 4674 или морской радиочастоте VHF 16.



МЕЖДУНАРОДНОЕ ИСКУССТВО



СТРАТЕГИЧЕСКИ СОЖЖЕННЫЙ РИС

ПЕГАО • ПУЭРТО-РИКО

Где найти

La Casita Blanca, уютное заведение в Сан-Хуане, в маленьком белом доме, раздает пегао всем, кто попросит.

На Пуэрто-Рико сжигание риса — настоящее искусство. «Пегао» значит «налипший»: рис должен прижариться ко дну алюминиевой кастрюли, кальдеро. По словам пуэрто-риканского шеф-повара Хосе Сантаэллы, который посвятил поджаристому слою страницу поваренной книги Cocina Tropical, «важны и рис, и кастрюля, и метод готовки, и финиш». Метод таков: варите рис почти до готовности, в последние несколько минут резко увеличьте огонь, чтобы опалить дно. Этот финишный «спурт» — тонкая работа: увидеть, что происходит на дне, невозможно. Грань между хрустящим рисом с его ореховым вкусом и рисом горьким, едким очень тонка. Эта техника требует практики, развитого обоняния и хорошего знакомства с кастрюлей и плитой.



На Пуэрто-Рико есть этикет коллективного поедания риса из кастрюли. Каждый должен взять по порции рассыпчатого риса сверху и немного пегао. Пропорции нужно соблюдать четко: брать больше пары ложек невежливо.

Гуоба



Суп нурунджи



обжигания риса



Бибимбап

Большинство народов, употребляющих рис, открыли волшебное искусство сжигания его зерен. Доминиканцы называют горелый рис *конкон* и готовят его в старых алюминиевых кастрюлях. На Коста-Рике термин основан на звукоподражании: *корончо*. В Колумбии *кукайо* так популярен, что в Барранкилье есть ресторан, специализирующийся на нем. Перуанская песня 1973 года Arroz con Concolón («Рис с горелой корочкой») до сих пор на слуху.

Жженый рис занимает важное место и в азиатской кулинарии. Корейское блюдо *бибимбап* часто подают в горячей каменной миске — *долсоте*, которая обжигает рис на столе. Китайская *гуоба* — брусок хрустящего риса, который едят и так, и используют в качестве крахмалистой основы для многих блюд, например кисло-сладких креветок. *Окогэ* — важная часть традиционного японского обеда *кайсэки*: жженый рис, увлажненный водой, супом или чаем.

Персы подают подгорелый рис эффектно: после того как зерна приобретут золотистую корочку (*тадиг*), сковороду переворачивают на тарелку вверх дном, и блюдо становится похожим на торт. Иракцы разламывают жженый слой на кусочки, чтобы им легче было делиться.

И не забывайте о блюде-«звезде» — паэлье. Карамелизированную корочку, *сокаррат*, получают, резко прибавляя огонь почти перед готовностью.



Паэлья

Окогэ



Тадиг



СЕКРЕТНЫЙ СОУС КАРИБСКОЙ КУХНИ

БРАУНИНГ • ТРИНИДАД И ТОБАГО

С чем есть

Браунинг — основа популярных рецептов вроде пелау (блюда с рисом), супа из бычьих хвостов, риса с фасолью и черного пирога. Если вам лень карамелизировать сахар, купите готовый браунинг — производители уже сделали все за вас.

На Тринидаде и Тобаго готовка большинства блюд начинается с так называемого браунинга. Именно этот соус — секрет вкуса их кухни. Браунинг можно купить и в бутылках, но на Карибах вы их найдете едва ли — соус прост в приготовлении.

Разогрейте растительное масло, добавьте коричневый сахар и дождитесь, пока смесь приобретет коричневый цвет. Через несколько минут, когда сахар и масло станут цвета кофе, тринидадские повара выбирают один из вариантов. Можно бросить в липкий соус куски мяса и начать готовить рагу, а можно добавить браунинг в тесто для пирога, чтобы получить характерный вкус ириски. Браунинг — простая, но необходимая часть характерного вкуса блюд тринидадской кухни, обычно острого и интенсивного; темная карамель добавляет ему равновесия и глубины.



Секретный ингредиент риса с фасолью — обычно браунинг

КВИНТЭССЕНЦИЯ ТРИНИДАДСКОЙ КУХНИ

RED SOLO, РОТИ И ДАБЛС • ТРИНИДАД И ТОБАГО

Как попробовать

Любой местный житель назовет любимое место, но зайдите в Amin's The Buss Up Shut King или Mona's Roti Shop: там вы увидите, как они вручную готовят лепешки. Если хотите попробовать даблс, установите на телефон приложение Trinidad & Tobago Doubles Directory: в нем есть адреса более четырехсот заведений. Даблс всегда называют во множественном числе; даже один даблс все равно отмечайте как one doubles.

С 1845 года на Тринидад перебрались более 100 000 рабочих-контрактников из Индии. Когда контракты закончились, многие решили остаться на острове. Индийские вкусы отлично вписались в местную кухню. Тринидадцы, живущие вдали от дома, считают роти и даблс (два культовых блюда своей страны) вкупе с газированным напитком, который изобрел сын мигранта, обедом, который ненадолго возвращает их на родину.

Роти (в переводе с индийского «хлеб») готовится в стиле, который местные называют «басс-ап-шат» (искаженное busted-up shirt — «разорванная рубашка»): его мелко режут, бросают на сковороду и погружают в карри. Есть и другой вариант, «дхалпури-роти», который больше напоминает питу; ее обычно наполняют гороховым пюре.

Даблс — две обжаренные лепешки («бара») с начинкой из нута с карри и фруктов в соусе чатни с острым перцем. Эти индо-тринидадские блюда подходят и для завтрака, и для обеда, и для ужина, но особенно хороши они поздно вечером и рано утром в субботу.

К роти и даблс подают строго определенный аперитив. Местные называют его Red Solo. Это очень сладкая газировка, которую готовят из щавеля и вкус которой сравнивают с киви или кислой земляникой. Чтобы почувствовать себя тринидадцем, подавайте Red Solo ледяным в стеклянной бутылке.

...КУЛИНАРНЫЙ ПИОНЕР...

ДЖОЗЕФ ЧАРЛЬЗ

(СЕРДЖАД МАК-МАДИН, 1910–1965)

История любимой тринидадской газировки Red Solo началась с индо-карибского мальчика Серджада Макмадина. Серджад, младший из восьмерых детей, бросил школу в десять лет, чтобы подрабатывать и содержать семью. В подростковом возрасте он быстро стал лучшим продавцом местной пекарни. Юный предприниматель отлично понимал принцип «потрать, чтобы заработать»: он предлагал бесплатную буханку хлеба любому, кто купит сразу двенадцать или больше.

Через несколько лет Мак-Мадин одолжил 250 долларов, добавил свои сбережения и купил маленькую фабрику по ручному производству газировки недалеко от дома. Вместе с женой он начал готовить небольшие партии сиропа и вручную его газировать, а потом продавать клиентам пекарни; она имела большой успех. Он отправил письма производителям безалкогольных напитков Великобритании, прося совета: как сделать развивающийся бизнес эффективнее? Но ответа не получил. Мак-Мадин решил написать снова, но под английским именем Джозеф Чарльз. Тогда начали приходить советы из Англии.



Бизнес процветал, но началась Вторая мировая война, и из-за дефицита бутылок производство оказалось под угрозой. Джозеф Чарльз узнал, что в Монреале закрывается производитель газировки и распродает оборудование. Он выкупил бутылки, а когда они прибыли на Тринидад и оказалось, что на них уже есть изображение (пилот, самолет и название Solo), принял еще одно смелое решение: присвоил и логотип, и название. В 3219 км от Канады под чутким руководством Чарльза бренд Solo начал вторую жизнь, став культовым для острова.

К 1965 году, когда Чарльз умер и передал фабрику сыновьям, почти все местные жители уже знали рекламный слоган «роти и Red Solo». Сладкий вишнево-красный напиток нашел идеальную пару — острые, сытные роти и даблс — и вошел в культурный словарь Тринидада и Тобаго. Многие жители острова верят, что знакомство с тринидадским фастфудом не может быть полным, пока вы не попробуете газировку в тяжелой стеклянной бутылке. Ни отсутствие школьного аттестата, ни расизм, ни два десятилетия торговли хлебом не помешали Чарльзу создать свою империю газированной воды.



Роти с курицей в Hott Shoppe, Порт-оф-Спейн

ПРОПАВШИЙ ГРУЗ КОРАБЛЯ «БАУНТИ»

ПЛОДЫ ХЛЕБНОГО ДЕРЕВА • ТРИНИДАД И ТОБАГО

Как попробовать

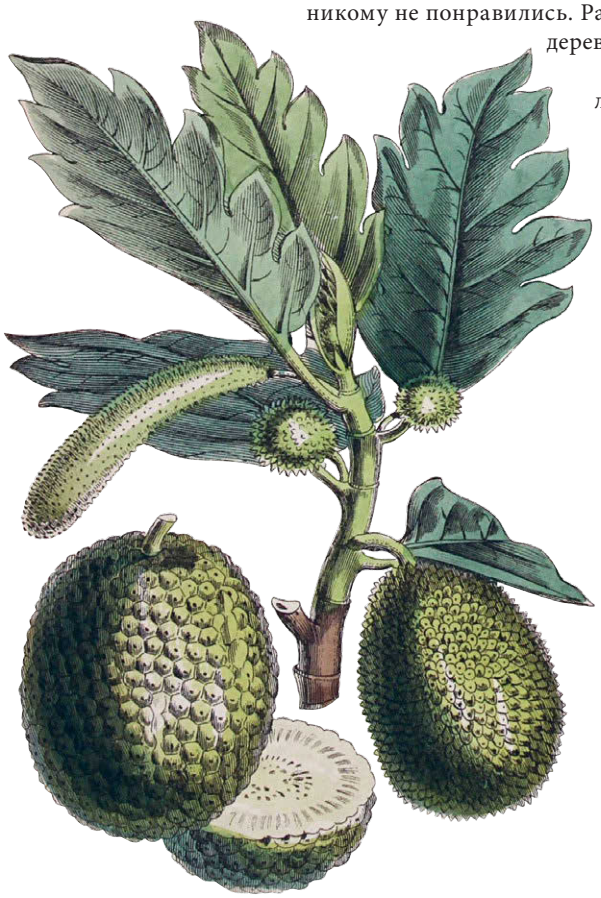
Салат с плодами хлебного дерева, напоминающий американский картофельный, популярен в Тринидаде. На Карибах эти плоды дешевы, а в остальном мире дороги; лучшие плоды — местного производства.

В 1787 году капитан Уильям Блай отбыл из Англии на Таити с указанием: собрать саженцы хлебного дерева, плоды которого текстурой напоминают хлеб, а вкусом картофель. Королевское общество решило, что зеленый фрукт станет идеальной дешевой пищей для тысяч африканских рабов в Вест-Индии. Экипаж корабля Блая, печально знаменитого «Баунти», провел в море десять изнурительных месяцев, и еще пять месяцев они собирали на Таити деревья. Когда корабль отплыл в сторону Вест-Индии, в каюте командира разместили 1015 саженцев.

Те, кто читал роман «Мятеж на “Баунти”», знают, что дальше все быстро покатилось под откос. Примерно в 2092 км от Таити команда взбунтовалась против капитана. Блая часто вспоминают как жестокого и высокомерного, считается, что именно его характер стал причиной восстания. Но моряки скучали по Таити, а еще страдали от жажды, потому что Блай тратил бóльшую часть пресной воды на полив саженцев. Блая с горсткой верных ему моряков высадили в море в маленькой шлюпке. А еще бунтовщики радикально решили проблему с сокровищем высокомерного капитана: выбросили саженцы в море.

Добравшись до острова Тимор — в 5794 км от места, где команда изгнала его с корабля, — Блай вернулся в Англию. Неудачный опыт не сломил его, и в 1791 году он отправился в новую экспедицию на Таити. Там он снова собрал саженцы и на этот раз успешно доставил в Вест-Индию. Но плоды никому не понравились. Рабы предпочитали бананы, а дарами хлебного дерева кормили в основном свиней.

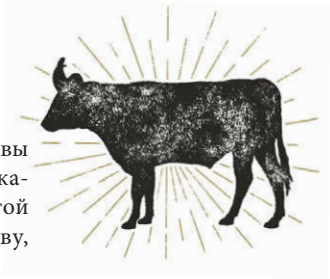
Позже, однако, они стали одним из самых популярных крахмалистых продуктов на Карибских островах; готовят их примерно так же, как картофель. Многие потомки саженцев Блая до сих пор плодоносят на Карибах. Если вы приедете на Тринидад, наверняка на вашей тарелке окажется такой плод.



ЮЖНАЯ АМЕРИКА

ЦЕЛАЯ КОРОВА

ВАКА ЭНТЕРА • АРГЕНТИНА



В Аргентине говядина — образ жизни. Свернув почти на любую улочку, вы увидите парильеро (повара с грилем), который предложит свежеобжаренные стейки и другие вкусные отрубы мяса. Логично, что именно в этой стране, обожающей говядину, придумали *вака энтера* — целую корову, жаренную на вертеле над открытым огнем.

Приготовление начинается с постройки огромной коптильни. Десять-двенадцать человек затаскивают здоровенную тушу на аппарат, хорошо ее закрепляют и зажигают четыре дровяных костра в четырех углах ямы. Первая половина 24-часового процесса посвящена контролю над огнем. Мастера гриля обычно даже не прикасаются к мясу до наступления второй части, когда необходима грубая сила: надо вращать клетку для гриля вручную. С мяса стекает обжигающий жир, внизу пылает огонь, а металлические решетки быстро раскаляются, так что работа требует концентрации, силы и ловкости.

Список продуктов для приготовления вака энтера прост: целая коровья туша и полкило соли. Еще можно взять около четырех литров чимичурри, зеленого аргентинского травяного соуса, но не обязательно. А список непищевых ингредиентов и подготовительных работ куда более обширен: два штабеля дров размером 4,9 × 1,2 × 1,2 м, система лебедок, закрепленная в бетоне, двусторонняя ферма и трехметровый лист гофрированного металла, чтобы сделать над вертелом «крышу». А главное и, пожалуй, сложнейшее: нужна дюжина крепких молодцов, страдающих бессонницей и готовых сидеть всю ночь, отбиваясь от стай диких лис и поддерживая сильный огонь. Все ради любви к говядине.

Как найти

Los Talas del Entrerriano на северо-западе Буэнос-Айреса — культовая сельская закусочная, где можно видеть процесс обжарки туши целиком, ожидая заказа.

ЕДИНСТВЕННЫЙ В МИРЕ БАР, СДЕЛАННЫЙ ИЗ ЛЕДНИКОВОГО ЛЬДА

«ГЛАСИОБАР» • АРГЕНТИНА

В окрестностях аргентинского города Эль-Калафате есть национальный парк «Лос-Гласьярес», центр альпинизма и горного туризма, где можно увидеть много невероятных ледников, включая Перито-Морено площадью 250 км^2. Если хотите узнать больше о ледниках, посетите «Гласиариум» — центр мультимедийных выставок, где вам расскажут, откуда появляется лед и как ледники двигаются и влияют на окружающую среду. Если для вас это слишком серьезно, в «Гласиариуме» есть и «Гласиобар» — единственный в мире бар полностью из ледникового льда.



В «Гласиобаре» так холодно, что войти туда можно, только надев выданные вам пальто, перчатки и ботинки. Внутри изо льда сделано все, включая стулья, столы и бокалы. Даже в такой одежде там можно проводить не более двадцати минут — достаточно, чтобы выпить коктейль на ледяном диване.

Как найти

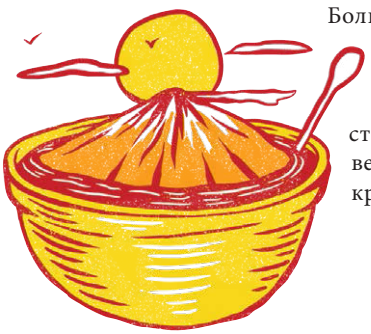
Вход в «Гласиариум» стоит 480 песо (11 долларов). Еще 300 песо (7 долларов) стоит вход в «Гласиобар»; сюда входят коктейль и аренда теплой одежды. Адрес: RP11, Z9405 El Calafate, Santa Cruz, Argentina.

СУП С ВУЛКАНИЧЕСКОЙ ПОРОДОЙ

К'АЛАПУРКА • БОЛИВИЯ

Как попробовать

Возьмите такси в центре Потоси, и за 1 доллар доедете до Doña Eugenia — ресторана, где подают пузырящуюся, горячую к'алапурку. Одна тарелка стоит примерно 35 боливиано (5 долларов); вместе с ней подают темное, хмельное утреннее пиво.



Возле города Потоси находится Серро-Рико (Богатая гора), где когда-то добывали 80% серебра в мире. В XVI–XVIII веках она приносила баснословные доходы Испанской империи — ценой множества человеческих жизней. Сотни тысяч горняков, в основном насильно согнанные коренные перуанцы и африканские рабы, погибли в коварных, кишащих болезнями шахтах. Прежде чем спуститься навстречу возможной смерти, на завтрак они часто съедали тарелку к'алапурки — вулканического супа.

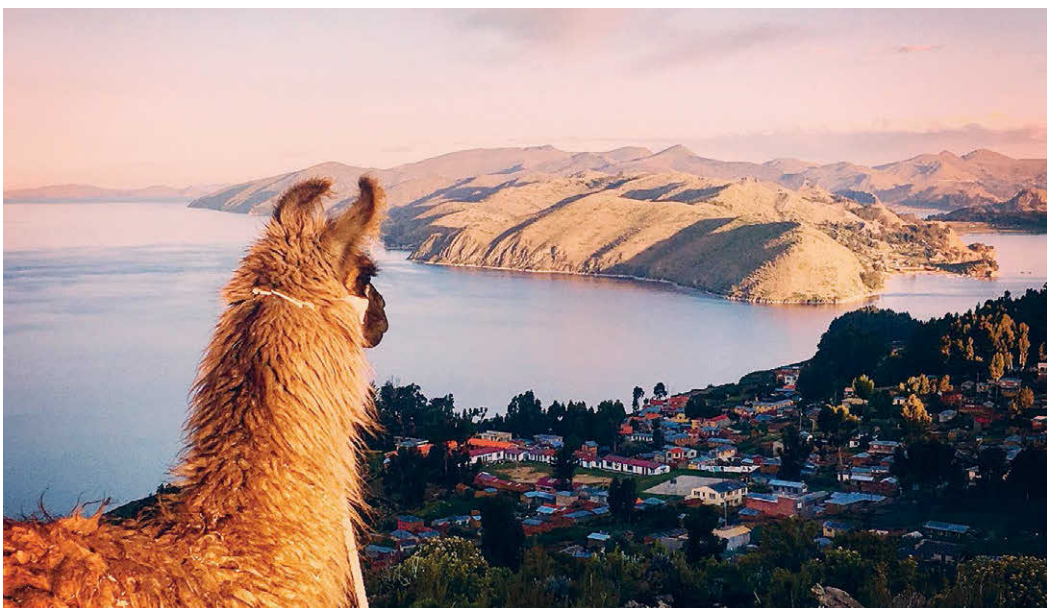
Сытный и обжигающий суп — идеальное комфортное блюдо. К столу подают керамическую глубокую тарелку с желтым бульоном из кукурузной муки, затем бросают в нее раскаленный кусок вулканической породы; суп тут же идет волнами и пузырями. Задолго до того, как гора Серро-Рико стала источником серебра, она была действующим вулканом, и кусочки породы — напоминание о тех временах.

Многие туристы считают к'алапурку одним из самых вкусных блюд Боливии. Суп и сладкий, и пряный, с перцем чили, орегано, соусом ахи и ароматными листьями крестовника, который здесь называется чачакома. Картофель, овощи и мясо — часто соленая говядина или жареная свинина — смягчают остроту и добавляют блюду сытности. К'алапурка — отличная пара для горы высотой 3962 м с суровыми ветрами и холодными температурами: блюдо с мрачной историей, но прекрасным вкусом.

НЕТОРОПЛИВЫЙ УЖИН НА ОСТРОВЕ СОЛНЦА

«ЛАС-ВЕЛАС» • БОЛИВИЯ

На улицах Исла-дель-Соль, маленького острова посреди озера Титикака, нет моторного транспорта — передвигаться можно только пешком. Чтобы добраться до ресторана Las Velas («Свечи») на вершине скалистого



Лама на Исла-дель-Соль. Вид на озеро Титикака

пика, придется тридцать минут идти пешком от южного пирса вверх через эвкалиптовый лес. И когда вам покажется, что вы потерялись, появится потрясающий вид на озеро и вы поймете, что добрались до места.

Las Velas ютится в домике с соломенной крышей; единственные работники — шеф-повар Пабло и его жена. В заведении нет электричества. Днем Пабло готовит при свете солнца, а вечером зажигает свечи или надевает налобный фонарь. Фирменное блюдо — киноа с вареной форелью, выловленной в озере. Пабло готовит один в дровяной печи, с нуля и на заказ, так что ждать придется два, а то и три часа. Для развлечения есть боливийское вино и игральные карты, но достаточно и потрясающего вида. Днем озеро Титикака синее, а ночью черно-серебристое; понятно, почему оно вошло даже в миф инков о сотворении мира, где говорится, что на островке родился бог солнца, а потом и первые инки.

Как попробовать

Las Velas открыт ежедневно с 09:00 до 22:30, но время на острове течет неторопливо. Большинство людей добираются до ресторана пешком, но можно взять напрокат осла.

ПЕРВЫЙ В МИРЕ ПРОДУКТ СУХОЙ ЗАМОРОЗКИ

ЧУНЬОС • БОЛИВИЯ

Сухая заморозка — метод консервации, которым, в частности, пользуется НАСА, — была якобы изобретена в парижской лаборатории в 1906 году. Но если вы скажете об этом на андском высокогорье, вас поправят: жители этого региона тысячелетиями занимались сухой заморозкой картофеля.



Фермеры на огромной высоте подвергают картофель сухой заморозке

Чуньос, замороженные клубни, начинают жизнь как свежий картофель. Фермеры оставляют его в горах на морозе на несколько ночей, пока он не покроется инеем. В теплые дневные часы фермеры топчут картофель ногами, чтобы он стал плоским и выделил как можно больше жидкости.

Через несколько дней чуньос готовы к обезвоживанию. Если их оставить на солнце, получаются чуньос негрос (черные). Если же их отмыть, а затем спрятать от солнца на время сушки, выйдут чуньос бланкос (белые).

Чуньос могут храниться годами и не портиться. Для сурового андского климата это благо: засушенные клубни часто добавляют в супы или перетирают в муку для выпечки. Этот сверхдолговечный рецепт придумали, чтобы прокормить много людей в периоды засухи и голода. В доколумбову эпоху, за столетия до того, как сухая заморозка понадобилась космонавтам, инкские армии в походы брали чуньос, первый в мире продукт сухой заморозки.

Как попробовать

Чуньос готовят в июне и июле, когда перепады температур днем и ночью максимальные, а на рынках и в ресторанах они есть круглый год. Попробуйте их как традиционное дополнение к сайте (боливийскому куриному супу) или в черном картофельном супе.

Ла-Пас

Вы вряд ли забудете первый перелет в Ла-Пас, расположенный в Андах и окруженный высокими заснеженными горами. Это самая высокогорная столица государства с самым высокогорным международным аэропортом. Кирпичные здания жмутся к скалам и спускаются к озеру. Внизу вы увидите разноцветные рынки, уличных торговцев и множество ресторанов, которые застают большинство посетителей врасплох. Вот лучшие блюда Ла-Паса.



Салтеньи продают по всей Боливии, но в Ла-Пасе это традиционное утреннее лакомство. Это что-то среднее между эмпанадой и клецкой, выпечка в форме полумесяца с начинкой из мяса и картофеля, оливками, изюмом и щедрой порцией соуса. Если боитесь испачкать руки, откусите чуть-чуть и выпейте через отверстие весь соус.

Сандуиче-де-чола – фирменный городской сэндвич из обжаренной томленой свинины с маринованным луком и острым соусом чили. Назван в честь женщин из индейского племени аймара (чолитас), которые продают сэндвичи; лучшие из них торгуют на одном месте по полвека. Хлеб, мягкий хрустящий ролл марракета, – тоже фирменное блюдо Ла-Паса.

Морепродукты продаются в Ла-Пасе в изобилии – озеро Титикака всего в 80,5 км к северу. Здесь в салтеньи добавляют креветок и рыбу, а севиче свежее и подается в изобилии. Советуем попробовать испи – маленькую озерную рыбу, которую жарят и едят целиком.

Ллайва-де-мани, местный арахисовый соус, интересен, если учесть, что арахис впервые появился именно в древней Боливии. Густой острый соус с чесноком часто служит приправой для уличной еды антикучос – куска говяжьего сердца, приготовленного на гриле. Чем не повод начать есть субпродукты?



Ла-Пас с высоты

БРАЗИЛЬСКАЯ ВИННАЯ ЦЕРКОВЬ

КАПЕЛА-НОССА-СЕНЬОРА-ДАШ-НЕВЕШ • БРАЗИЛИЯ

В сердце бразильского винодельческого региона есть часовня Капела-Носса-Сеньора-даш-Невеш — Часовня Девы Марии на снегу. Это маленькое скромное здание из вина.

Бразильский регион Вале-де-Виньедуш (Долина виноградников) был заселен в конце 1800-х итальянскими эмигрантами, которые разбили там виноградники и стали готовить вино, как на родине. В 1904 году двадцать местных семей начали строительство Носса-Сеньора-даш-Невеш, но пришла ужасная засуха. Из-за недостатка воды строители решили открыть запасы вина. Каждая семья пожертвовала по 300 л вина, которое смешали с глиной и соломой, получив строительный раствор. Часовню достроили в 1907 году.



Внешний вид часовни тоже намекает на необычный строительный материал: снаружи она окрашена в цвет красного вина, а алтарь сделан из винных бочек. В церкви уже не проводятся службы, сейчас здание на реставрации, но открыто для посещения.

Как добраться

Винная церковь находится в южном городе Бенту-Гонсалвес, который считается в Бразилии центром виноделия и итальянской иммиграции.

Когда из-за засухи стройка остановилась, жители сделали раствор с вином

ТЕРПКИЙ РОДСТВЕННИК КАКАО

КУПУАСУ • БРАЗИЛИЯ

Купуасу живет в тени знаменитого «кузена» (какао, сырья для шоколада), но и у него есть свои козыри в рукаве. У большого спелого продолговатого фрукта, висящего на дереве, потрясающий запах: что-то среднее между шоколадом, ананасом и жвачкой. А под твердой коричневой кожурой прячется более сложный вкус. Люди сравнивали его с грушами, бананами, кокосами и шоколадом.

Купуасу отчасти заменяет какао. Масло купуасу (из семян фрукта) богато жирными кислотами и консистенцией похоже на масло какао. Если смазать им волосы, губы или кожу, оно действует как естественный увлажнитель, солнцезащитный крем и противовоспалительная мазь. Исследования показывают, что богатый антиоксидантами фрукт помогает иммунной системе и снижает артериальное давление.

Недавно этот простой в возделывании фрукт из джунглей привлек к себе внимание: его считают кандидатом на звание «бразильского суперфрукта» вместо прежнего чемпиона, асаи. Ученые выяснили, что содержание антиоксидантов и витаминов в купуасу выше, а стоит он дешевле.

Как попробовать

Не хотите ехать в джунгли Амазонии? На Amazon купуасу продается целиком, в капсулах, в порошке, в напитках, в виде масла.



КОФЕЙНАЯ ВЕРСИЯ НЬЮ-ЙОРКСКОЙ ФОНДОВОЙ БИРЖИ

БОЛЬСА-ОФИСИАЛЬ-ДЕ-КАФЕ • БРАЗИЛИЯ

Как найти

Портовый город Сантос находится в 70 км от Сан-Паулу. До него легко добраться на самолете, автобусе или автомобиле.

В начале XX века кофе был главной статьей экспорта Бразилии. Основные деньги в стране зарабатывались на Больса-Офисиаль-де-Кафе (по-португальски «Официальная кофейная биржа»).

В роскошном здании, построенном в 1922 году, воротилы индустрии определяли цены на кофе. Чтобы участвовать в дискуссии, торговцы должны были приобрести свое кресло, а стоило оно иной раз дороже дома. До закрытия в 1960-х биржа была финансовым эпицентром Бразилии.

По грандиозности дворца понятно, какие баснословные прибыли приносил кофе. Здание увенчано 40-метровой часовой башней, а по бокам от входа стоят статуи Цереры, богини сельского хозяйства, и Меркурия, бога торговли. Внутри все, конечно, не менее роскошно: огромный витражный потолок, мраморные полы, стол из жакаранды в торговой комнате.

Съедобная валюта

Когда фраза «работать за еду» приобретает совсем другой смысл

В начале 2010-х российский фермер Михаил Шляпников создал в деревне Колионово собственную систему управления и выпустил свою валюту — колионы. На 1 колион можно было приобрести, например, 10 кг картофеля, валюта использовалась в торговле между жителями деревни. Она, по сути, ограждала деревню от внешних экономических потрясений. Однако в 2014 году проектом фермера заинтересовались органы власти. Московский суд объявил колионы незаконными и даже способными подорвать экономику, хотя изобретательный фермер, по сути, следовал традиции: еда издавна была популярной и эффективной валютой благодаря явной ценности, относительной стабильности и способности сохранить людям жизнь, даже если рухнут рынки.

ШОКОЛАД

Когда Центральной Америкой правили ацтеки, какао считалось мистическим веществом. Майя, которые выращивали бобы сотни лет, открыли торговлю с новоприбывшими ацтеками, а те так полюбили какао, что завоевали майя и захватили драгоценные бобы. Ацтекам вечно было мало: они собирали какао-бобами налоги, привязывали к ним цену на товары. В 1500-х самка индейки стоила двести какао-бобов, а одно индюшачье яйцо — три боба.



ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Во времена Римской империи перец считался таким драгоценным, что его хранили в государственной казне. Даже захватчики Рима — в том числе Аттила — требовали у жителей выкупа не золотом, а перцем.



Сейчас в здании открыт Музей кофе. Там утверждают, что в Бразилию его завез португалец Франсишку де Мелу Пальета, подполковник бразильской армии. В 1727 году его отправили во Французскую Гвиану, якобы чтобы уладить споры между французской и голландской колониями. На самом же деле он получил задание привезти на родину саженец кофейного дерева. Французский губернатор отказался делиться с ним прибыльным растением. По легенде, которой уже почти 300 лет, Пальета обольстил жену губернатора, и в последний день в Гвиане она подарила ему букет цветов, куда спрятала кофейный саженец.



Когда-то это здание было открыто только для богатых торговцев кофе



ПАРМЕЗАН

В Италии трудно взять кредит, но если у вас есть большая голова сыра пармиджано-реджано, шансы резко возрастают. Итальянский региональный банк Credito Emiliano, или Credem, с 1953 года принимает сырные головы в обеспечение кредита. По последним подсчетам, в распоряжении банка — 360 000 головок сыра, разложенные по стеллажам в 20 полок высотой. Кредитная ставка составляет 2–3% — в зависимости от качества сыра; банк берет комиссию за обслуживание сырохранилища. За сырами там ухаживают так же хорошо, как на сыроварне: с любовью чистят и регулярно переворачивают свои инвестиции.

АФРИКАНСКАЯ КАРТОФЕЛЕДАВИЛКА

На территории нынешнего Камеруна народ бафия использовал железные картофеледавилки — энсубы. Они были большой редкостью и весили около 5 кг — для серьезной финансовой транзакции требовались сильные руки. В XIX веке жену в племени бафия можно было купить за тридцать картофеледавилок.

БРИКЕТЫ ЧАЯ

Прессованные брикеты чая служили валютой в Азии с IX до XX века. Из нарезанных или целых чайных листьев делали брикеты разного размера, добавляя травы для вкуса, а иногда навоз, чтобы они не расползлись. На брикете ставили штамп с ценой, соответствующей качеству смеси. В Тибете за брикеты чая продавали лошадей и мечи. В Китае чаем можно было платить налог императору.





Женщина из Баии в традиционном костюме фарширует акараже

САМЫЕ ПЫШНЫЕ ФАСОЛЕВЫЕ ФРИТТЕРЫ В БАИЕ

«АКАРАЖЕ-ДА-СИРА» • БРАЗИЛИЯ

Как попробовать

Acarajé da Cira находится на Ларго-да-Марикита, небольшой площади в районе Рио-Вермельо. Креветок нужно есть целиком: горе вам, если местные жители увидят, как вы их чистите!

Первая остановка для многих посетителей Салвадора — ресторан Acarajé da Cira, Мекка бразильских фасолевых фриттеров.

Добраться туда непросто: восьмикилометровая поездка на юг от города займет полчаса на местном автобусе. Но когда вы будете на месте, вас поприветствуют женщины-байаны, одетые в традиционные юбки и головные уборы и ловко управляющиеся с армией серебристых кастрюль на открытом воздухе.

Голодные пассажиры прибывают сюда за акараже — фриттером, который готовят из фасоли «черный глаз» и фаршируют содержимым серебристых кастрюль. Для приготовления теста байаны чистят каждую фасолинку, это помогает придать фриттеру пышную, почти облачную консистенцию. Тесто обжаривают в пальмовом масле. В Cira соблюдается принцип: использовать масло только раз, ни один фриттер не будет испорчен неидеальным маслом. Сняв горячие акараже со сковороды, их вскрывают и фаршируют свежим томатным салатом, острой кокосово-арахисовой пастой ватапа и целой неочищенной креветкой.

Акараже изобрели в Западной Африке и завезли в Бразилию во времена работорговли. Когда в конце XIX века рабство отменили, акараже стали важной статьей доходов для освобожденных потомков африканцев. Байаны превратились в культурную достопримечательность. В 1993–1994 годах на оборотной стороне недолго выпускавшейся купюры в 50 000 крузейро изображалась байана, которая готовит акараже, — возможно, такое же вкусное, как те, что подают в ресторане Cira.

Другие интересные фритттеры из бобовых

ИНДИЯ

Мангодае делается из маша, протертого с имбирем, зеленым перцем чили, зирой и гарам масалой.

МЬЯНМА

Байя-кьяв: для теста берутся желтый сушеный горох, лук, кинза, куркума и чеснок.

ТУРЦИЯ

Фасулье муджвери: к тесту из муки и яиц добавляют свежую стручковую фасоль, зеленый лук и укроп.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЖЕЛУДОК КОЗЫ

БУШАДА-ДЕ-БОДЕ • БРАЗИЛИЯ

Северо-восток Бразилии — Страна коз; вполне логично, что рецепт одного из традиционных блюд региона включает все съедобные части *боде* («коза» по-португальски). Название «бушада» происходит от *бушу* («желудок»); ее можно делать из желудка любого животного, но в бразильских штатах Пернамбуку и Сеара обычно используют именно коз.

Если вы пробовали хаггис (шотландское блюдо: бараний желудок, фаршированный потрохами с приправами), то легко поймете идею: желудок фаршируют всей требухой, что попадется под руку (кровью, кишками, печенью, легкими), посыпают приправами, зашивают и запекают. В ресторанах бушаду часто подают в большой кастрюле с супом. Если же вам ее подали как главное блюдо, вы увидите характерные узоры на стенке желудка.

У бушады мало поклонников вне Бразилии, но бразильские политики, особенно на северо-востоке, нередко публично пробуют бушаду, чтобы показать близость к народу.

Как попробовать

Ресторан Bode do Nô в Ресифе подает отличную бушаду целиком.



ВОЗДУХОДЫШАЩАЯ РЫБА-ЧУДОВИЩЕ

ПАЙЧЕ • БРАЗИЛИЯ

Закиньте удочку в Амазонку — и, возможно, вам удастся выловить бьющегося в конвульсиях доисторического левиафана длиной вдвое больше взрослого человека.

Пайче, она же арапайма, или пираруку, — одна из крупнейших пресноводных рыб в мире. Взрослые особи достигают 4,6 м от носа до хвоста и веса 91–181 кг.

Рыба существует так давно (еще с миоцена — 5,3–23 млн лет назад), что ее считают живым ископаемым. У этого реликта имеется несколько странных особенностей, в том числе необходимость всплывать за воздухом. Кроме жабр, у пайче есть орган, похожий на легкие. Способность дышать воздухом очень полезна, если вы живете в бедных кислородом водах Амазонки, но она делает пайче уязвимой. Когда рыба всплывает на поверхность, она часто вдыхает воздух с характерным громким звуком, который рыбаки могут узнать на приличном расстоянии, так что поймать пайче легко. Рыболовы на Амазонке давно ценят ее за огромные размеры и вкусное мясо; они ловят ее сетями и острогами в таком количестве, что к началу XXI века будущее пайче казалось туманным.

Усилия по сохранению вида и развитие аквакультуры гарантировали, что древняя рыба в обозримом будущем не исчезнет. И это замечательно для амазонской кухни: пайче — вкуснейшая мясистая рыба с твердым филе, которое остается сочным почти при любых способах готовки: запекании, жарке на гриле, варке на пару. А еще из нее получается фантастическое севиче.

Как попробовать

Свежую пайче можно найти на муниципальном рынке в Манаусе.

Пайче считается живым ископаемым



Блюда-иммигранты

ЯПОНЦЫ В БРАЗИЛИИ



В 1908 году в Бразилию прибыл первый корабль с японскими иммигрантами, которых наняли на работу в растущей кофейной индустрии. Японская феодальная система недавно развалилась; многие сельские жители остались без средств к существованию и нуждались в работе. На первом корабле из Кобэ в Сан-Паулу прибыл 781 японец; в основном это были фермеры. К 1990-м диаспора увеличилась до 200 000 переселенцев.

Почти пятьдесят лет жизнь японцев в Бразилии была тяжелой. Их не принимало общество, они жили в анклавах, получали мизерные жалования, к ним относились как к дешевой рабочей силе. Но японцы укрепили сельское хозяйство Бразилии и заработали репутацию умелых земледельцев.

В 1970-х, когда Япония стала мощной экономической державой, бразильские японцы обрели престиж, богатство и уважение. Сегодня в Бразилии живут более 1,5 млн японцев и их потомков — самая большая популяция вне Японии.

Сотрудничество и смешанные браки помогли создать уникальную культуру. Бразильское джиу-джитсу, в котором ум не менее важен, чем сила, рождено совместными усилиями. В домах бразильских японцев липкий круглозерный рис едят с фейжоадой, бразильским фасолевым супом, а суши делают из чурраско (жареного мяса) вместо рыбы. Но кухня бразильских японцев — не просто соединение блюд двух народов: это слияние образов жизни, методов готовки и вкусов.

Японское родизио — блюда японской кухни, которые подают в стиле бразильских закусочных (родизио), включающем шведский стол. Для японцев шведский стол — редкость, но в Бразилии он есть почти в каждом мясном ресторане. Японский стиль — суши и сашими, темпура, гёдза и якисоба; вы можете есть их сколько угодно.

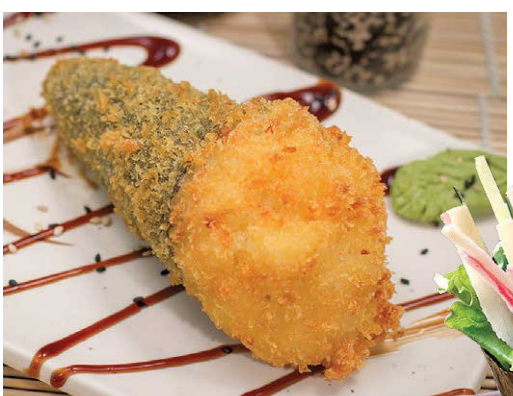
Темакерии — суши-рестораны, где вручную готовят замысловатые роллы (темаки). Концепция теоретически японская, но исполнение явно бразильское. В огромные роллы часто добавляют манго и киви. В Японии ролл — маленькая закуска на несколько укусов, а в Бразилии — почти полноценный обед. Популярная бразильская разновидность — жаренный во фритюре темаки с творожным сыром и лососем.



Пастейш — уличная еда, которую в Бразилии продают всюду: пирожки из тонкого теста с начинкой из мяса, рыбы или сыра, обжаренные во фритюре. Они похожи на эмпанады, но легче и более хрустящие; считается, что их изобрели японские мигранты, придумав свою вариацию на тему китайских жареных вонтонов.

Сакеринья — кайпиринья, национальный бразильский коктейль, но на саке, а не кашасе.

Хурма, яблоки «фуджи», мандарин «понкан» — фрукты, которые возделывали фермеры-японцы. Появление новых фруктов и устойчивых методов земледелия преобразило рацион бразильцев и увеличило количество свежих продуктов на столе. Японцы заложили фундамент процветающей фруктовой промышленности.







БРАЗИЛЬСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ СОК

СУКО-ДЕ-КАЖУ • БРАЗИЛИЯ

Любимый многими маслянистый орех кешью растет из ложного фрукта — яблока-кажу; после сбора орехов их часто выбрасывают. Но сейчас крупные производители напитков, в том числе PepsiCo, ищут способы превратить побочный продукт производства кешью во вкусный и доходный напиток. Бразилия — один из крупнейших производителей кешью, и здесь такой напиток уже есть.

Сок яблок-кажу (по-португальски «суко-де-кажу») — популярный бразильский напиток, который можно купить почти где угодно, от супермаркетов до придорожных лотков. Жидкость имеет яркий кислый вкус с нотками сырого зеленого перца и цитрусов. Сок яблок-кажу часто продают в виде концентрата; это популярный напиток для вечеринок, многим бразильцам он напоминает о детстве.

Как попробовать

Некоторые сорта сока яблок-кажу пакуют в бутылки и экспортируют, например бразильский бренд Maguary. Можно приготовить сок самим, но будьте внимательны: хранить свежие яблоки можно не более 24 часов после снятия с дерева.

ПИВО, СДЕЛАННОЕ ИЗ ТУМАНА

ATRAPANIEBLA • ЧИЛИ

Атакама на севере Чили — самая сухая (не считая приполярных) пустыня на планете; в год там выпадает всего 0,102 мм осадков. В прибрежных поселениях вроде Пенья-Бланка главный источник пресной воды — густые слоисто-кучевые облака *каманчака*, приходящие со стороны Тихого океана.

На склонах холмов для сбора конденсата устанавливают сети — «ловцы» тумана. Капельки стекают с них в трубы, ведущие к бочкам и резервуарам. Проект, который начали реализовывать в 1950-х, увенчался успехом и произвел революцию в технологии сбора воды в пустыне. А еще он подарил идею двум местным пивоварам.

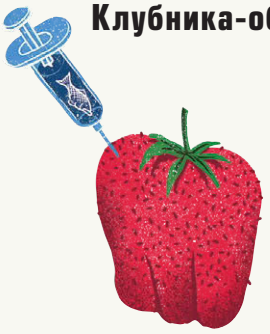
Как попробовать

В барах и ресторанах чилийской области Кокимбо можно отведать разливное и бутылочное пиво Atrapaniebla.

Братья Мигель и Марко Каркуро открыли пивоварню Atrapaniebla, где готовили первое в мире пиво из туманной воды. Сейчас Atrapaniebla (по-испански «ловец тумана») производит 24 000 л пива в год, его развозят по всему Чили. Братья Каркуро говорят, что вода из *каманчака* придает пиву уникальный вкус, а ее свежесть и чистота добавляют ясности и глубины, с которыми не сравнится ни одно другое пиво. Те, кто пробовали пиво, говорят, что оно очень бодрящее и освежающее, с легчайшей ноткой атмосферной соли.



Клубника-оборотень



«КЛУБНИКА С АНТИФРИЗОМ»

Вокруг этой подозрительной «франкенштейновой ягоды» немало пересудов. Началось все с попытки увеличить срок хранения мягкой, хрупкой ягоды зимой. Для этого ученые из Таиланда ввели в семена садовой красной клубники ген арктической камбалы, который помогает ей не замерзнуть. «Ген-антифриз», выделенный в конце 1960-х, повышает холодостойкость и смягчает повреждения, вызванные замораживанием. На беспокойство общества эксперты отвечают, что этот ген не придает клубнике вкуса рыбы. Да, необходимы эксперименты, прежде чем «клубника с антифризом» выйдет на рынок (ген сейчас тестируют на всем подряд, от замороженной еды до методов лечения гипотермии), но будущее зимней ягоды выглядит многообещающим.

МОРСКАЯ КЛУБНИКА

Фрукт, похожий на клешню краба, можно найти вдоль побережий Калифорнии, Мексики и Чили, где он прячется в пучках травы, растущей из черных камней и песка. Формально Carpobrotus aequilaterus — не клубника, но название «морская клубника» он получил, потому что похож на нее по вкусу, хотя намного солонее. «Клешни» наполнены сахаристой красной вязкой массой, похожей на внутренности инжира; ее срок годности очень мал. «Ягода» остается спелой две-три недели в году, после чего превращается в кашицу.

ПАЙНБЕРРИ

Увидев клубнику со вкусом ананаса, вы наверняка подумаете, что она генетически модифицирована. Но пайнберри — просто клубника, которую долго и тщательно отбирали по внешнему виду и вкусу. Из-за крохотных размеров (меньше 2,5 см) и низкой урожайности она дорога и не слишком прибыльна. Несколько недель в году вы сможете найти эти ягоды на американских фермерских рынках и в дорогих продуктовых магазинах, но в массовое производство они явно пойдут не скоро.



Пайнберри вывели ради вкуса, похожего на ананасный

ПРАМАТЕРЬ ВСЕЙ КЛУБНИКИ

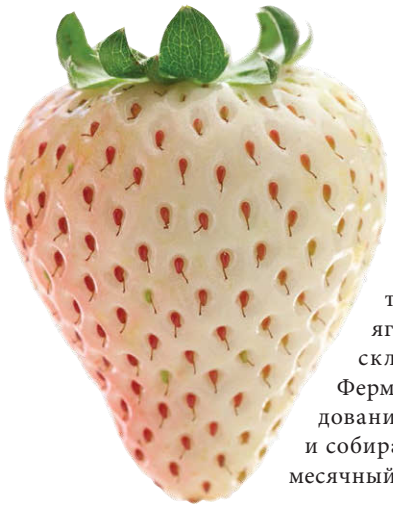
ПУРЕНСКАЯ БЕЛАЯ ЗЕМЛЯНИКА • ЧИЛИ

Как попробовать

Приезжайте в Пурен во время летнего сбора урожая и идите на рынок — там ягоды можно купить у маленьких коллективов местных фермеров.

ДНК белой чилийской земляники есть во всех супермаркетах США, почти всей Европы, везде, где продают крупную красную клубнику. Современная клубника (по-научному — садовая земляника) — гибрид двух видов. В XVIII веке во Франции виргинская земляника переопылилась с росшей рядом земляникой из чилийского горного городка Пурен, и родилась современная разновидность.

Чилийскую ягоду изначально ценили за впечатляющие размеры, но сейчас главными отличительными чертами стали белый цвет и мягкий вкус.



У белой клубники легкий цветочный вкус

Именно пигмент придает красной клубнике характерную кислинку; чилийские ягоды менее кислые, их вкус слегка цветочный — вы словно едите клубничный парфюм.

На земляничных полях в Пурене трудится менее тридцати фермеров; ягоды растут на крутых террасированных склонах холмов, спускающихся к морю. Фермеры, не имеющие механического оборудования, возделывают 14 га глинистой почвы и собирают урожай вручную в короткий двухмесячный сезон.

КУРЫ, НЕСУЩИЕ ГОЛУБЫЕ ЯЙЦА

АРАУКАНА • ЧИЛИ

Иногда фермеры, разводящие кур, находят аномалии: среди обычных белых и коричневых яиц появляется ярко-голубое. Предсказать, когда курица снесет яйцо, похожее на пасхальное, невозможно, именно поэтому куры породы араукана уникальны: они откладывают потрясающие аквамариновые яйца каждый раз.

Как попробовать

Араукана скрестили со многими породами кур, их потомки сейчас живут по всему миру. Прежде чем съесть яйца, полюбуйтесь ими вдоволь: на вкус они такие же, как обычные.

Никто точно не знает, откуда взялись куры араукана: их история не документировалась, пока в начале XX века на них не обратили внимания испанцы. Одни считают, что это случайный гибрид местных чилийских пород, другие — что без влияния извне не обошлось. Араукана — бескопчиковые куры, у них нет последнего позвонка и хвостов. Похоже, их предками были азиатские куры, в частности балийская порода, которую завезли в Чили голландские торговцы. Но балийские куры не несут голубых яиц, так что теории о происхождении араукана по-прежнему обсуждаются историками домашней птицы.

Чтобы откладывать волшебные яйца, курам араукана нужно одно условие — открытый воздух. Они не могут выжить на птицефабриках, так что голубой цвет яйца — своеобразный индикатор того, что курица счастлива и живет на свободном выгуле.



Куры араукана несут пасхальные яйца

КАМЕНИСТОЕ МОРСКОЕ ЖИВОТНОЕ С КРОВАВЫМИ ВНУТРЕННОСТЯМИ

ПИУРЫ • ЧИЛИ

Это похожее на камень морское животное не привлекает особого внимания. Но, разрезав его бугристый панцирь, вы найдете внутри отверстия с набухшими массами ярко-красной плоти, из которых сочится прозрачная кровь.

Чилийские рыбаки собирают и продают этих созданий, пиур, местным торговцам, которые удаляют яркие внутренности и развешивают свежее

Как попробовать

Пиуры живут у побережья Чили и Перу, но едят их в основном в Чили. Вы найдете их на Центральном рынке в Сантьяго. В Вальпараисо зайдите в Caleta Portales («Рыбацкую гавань») — туда каждый день привозят свежий улов.



или сушеное мясо на веревочках. Чилийцы сравнивают его с морским ежом, но добавляют, что вкус пиур менее деликатный. Мясо содержит железо, титан и удивительно много редкого элемента ванадия; у него металлический вкус с горьким или мыльным привкусом.

Жители прибрежных районов готовят из свежих пиур севиче с луком, кориандром и лимонным соком. Вареные пиуры хороши с рисом и салатом, их добавляют в традиционный суп из морепродуктов — пайла-марина.

Пиуры принадлежат к классу неподвижных беспозвоночных животных — асцидий, питающихся путем фильтрации воды. Все они гермафродиты. Пиуры рождаются самцами, а после полового созревания превращаются в гермафродитов и могут размножаться — и самостоятельно, и с другими особями, — выпуская одновременно облачко яйцеклеток и спермы. Возможно, именно поэтому пиур считают еще и афродизиаком.

САМЫЙ ДРЕВНИЙ В МИРЕ КЛАМБЕЙК

КУРАНТО • ЧИЛИ

Как попробовать

Поучаствовать в поедании традиционного куранто в Чили можно только в сухой сезон (весной и летом). Если вы хотите попробовать это блюдо, не участвуя в готовке, езжайте в Далькауэ и поищите за местным ремесленным рынком лотки предприимчивых бабушек.

На цветущем архипелаге Чилоэ археологи обнаружили земляную печь, которой 6000 лет. В ней нашлись фрагменты костей нутрий, морских львов, птиц, рыб и китов, раковин морских гребешков, улиток, морских ушек, мидий и других двустворчатых моллюсков. То были остатки древнего куранто — одного из самых старых блюд, которое готовят до сих пор.

Слово «куранто» означает «горячий камень» или «каменистая земля». Готовка начинается с рытья метровой ямы, выложенной разогретыми на костре камнями. Потом туда складывают ингредиенты; конкретные продукты в каждой эпохе и яме свои, но чаще всего это моллюски, копченое мясо, курица, лонганиса (колбаса) и картофель.

Именно последний ингредиент делает куранто великолепным. Чилоты (жители архипелага) — эксперты по картофелю, на островах возделываются сотни сортов. Настоящее куранто — демонстрация изобилия и разнообразия корнеплодов: туда добавляют чапалеле (картофельные оладьи), милкао (картофельные клецки) и целые запеченные картофелины.



Погрузив ингредиенты в яму, повар накрывает ее листьями дикого ревеня, мокрыми мешками и горстями земли. Раковины запеченных моллюсков раскрываются и выделяют сок, он льется на горячие камни и обдает паром остальные ингредиенты, придавая им вкус «с дымком». Через несколько часов блюдо, истекающее солеными соками и мясистым маслом, извлекают из-под земли; это отличное напоминание о первобытном прошлом.

ХОЛОДЕЦ ИЗ СВЕЖЕЙ КРОВИ

НЬЯЧИ • ЧИЛИ

Чтобы приготовить ньячи, нужно действовать быстро. Как только мясник забьет животное (обычно свинью, ягненка или козу), он сразу собирает горячую кровь и смешивает ее с лимонным соком, солью, кинзой и копченым перцем. Вскоре она свертывается, смешивается с кислотой и образует твердое желе. Чилийцы обычно нарезают его кубиками и подают с хлебом, но ньячи можно есть и до того, как оно загустеет.

Ньячи означает «кровь» на языке чилийских индейцев мапуче. Изначально это было индейское блюдо, но сейчас его полюбили по всей стране. В этом регионе кровь животных давно ценится за питательные свойства, но эксперты предупреждают: употребление сырой крови означает риск заражения патогенами. Посвященные предпочитают стерилизовать желудок бокалом вина или чичи (пива, ферментированного слюной).



Важно знать

За ньячи надо ехать в чилийские деревни. Кровь в небольших дозах безопасна, но не переусердствуйте. Слишком большая порция может вызвать гематохроматоз — избыток железа, который ведет к расстройствам печени, легких и нервной системы.

ЯРКО-ЖЕЛТЫЕ КУРЫ

ГАЛЛИНА-КАМПЕСИНА • КОЛУМБИЯ

В часе пути к северу от Боготы есть город Убате, знаменитый своей молочной промышленностью. Над его главной транспортной развязкой высится огромная металлическая статуя коровы. Туристы, приезжающие в Убате, обычно сразу направляются к ряду сырных лавок. Но некоторых сыр не интересует — они ищут галлину-кампесину и фаршированные куриные шеи.

На первый взгляд кажется, что самое поразительное в галлине-кампесине — цвет: эти куры неестественного ярко-желтого окраса. Посмотрев на штабель тушек, освещенных нагревательной лампой, вы не догадаетесь, что это несушки, которых убили, когда в яйце появился зародыш. Это региональное блюдо, которое готовят только в Убате; галлину-кампесину ценят за мягкую сочную текстуру. Птиц медленно тушат на угольной печи, добавляя ароматные приправы: лук, тимьян, лавровый лист. Перед подачей птицу режут пополам, выставляя напоказ яйца и нежное мясо. Самые вкусные яйца — те, что только начали развиваться. Они состоят в основном из желтка, у них нет скорлупы, их вкус в курином бульоне умопомрачительный. Неподалеку часто продаются и фаршированные куриные шеи — галлина-реллена: голову с шеей набивают смесью картофеля, риса, гороха и куриной крови, затем колбаску с головой зашивают и обжаривают на открытом огне. Вкус такой богатый и землистый, что больше одной колбаски за раз съесть сложно.

Как попробовать

Главная площадь Убате окружена магазинчиками с едой. Один из них называется La Chata, именно там вы найдете лучшие в городе курицу и куриные шеи.



ИСЧЕЗАЮЩИЙ ОСТРЫЙ СОУС

АХИ-НЕГРО • КОЛУМБИЯ

Как попробовать

Ахи-негро находится под угрозой исчезновения. Колумбийские повара, однако, стремятся сохранить традиционные рецепты, так что соус сейчас подают в дорогих ресторанах вроде El Panóptico в Боготе.

Южноамериканская кухня богата рецептами, помогающими избавиться от яда кассавы — крахмалистого корнеплода, который кормит почти полмиллиарда человек. Ахи-негро, острый соус, требующий нескольких дней для детоксикации, — один из примеров такой изобретательности.

Приготовление ахи-негро, традиционного продукта северо-запада Амазонии, начинается с того, что очищенную, промытую и нарезанную кубиками кассаву оставляют на несколько дней отмокать в ручье. Для следующего этапа традиционно используют выдолбленное дерево: огромным деревянным пестиком кассаву измельчают в кашицу, перекладывают в тканевый мешочек и несколько часов выжимают сок. Потом его фильтруют, удаляя крахмал, и полдня кипятят, пока он не станет темным и густым. Только после этого из сока можно делать острый соус.



Копченая курица с кассавой и ахи-негро в ресторане El Panóptico (Богота)

Рецепты у разных народов сильно разнятся. Кроме острого перца в соус могут добавлять рыбу, мясо, муравьев, овощи, цветы и семена.

ПАСХАЛЬНЫЙ СУП СО ВКУСОМ ШВЕДСКОГО СТОЛА

ФАНЕСКА • ЭКВАДОР

Как попробовать

Весной эквадорские рестораны начинают готовить фанеску и возобновляются споры о том, где подают лучший суп. В дорогом ресторане Casa Gangotena в Кито подают фанеску по рецепту прабабушки владельца; в нескольких кварталах от него стоит маленький, но любимый народом семейный El Criollo. В киосках центрального рынка Куэнки можно попробовать много разнообразных рецептов.

Состав фанески, эквадорского пасхального супа, больше напоминает меню вычурного шведского стола, чем рецепт супа: даже украшения (жареные плантаны, яйца вкрутую, перцы, мини-эмпанады и свежий сыр) принадлежат ко всем пяти пищевым группам. Чтобы как следует разговеться в Светлую седмицу, готовить придется два дня.

Густая основа фанески начинается с соленой трески, сваренной в молоке с тыквенными семечками или арахисом. Затем повара добавляют дюжину разных бобовых, овощей и злаков. Говорят, каждый ингредиент символизирует одного из двенадцати апостолов Иисуса (а треска — его самого). У каждого повара свой набор овощей и бобовых, но в числе популярных ингредиентов — горох, тыква, бобы люпина и хомини. Когда суп готов, в него добавляют украшения, те плавают на поверхности плотной субстанции цвета закатного солнца.

Зачем столько ингредиентов? По одной из версий, традиция родилась в Андах доколумбовых времен, когда люди праздновали урожай, бросая все в один суп.

Особенно популярна фанеска в Великую пятницу, но эквадорцы наслаждаются этим супом и во время Великого поста, и в Светлую седмицу. Такое нужно запомнить хорошенько, на весь год.



Фанеска — официальное пасхальное блюдо Эквадора

УМНЫЕ СНЫ

ГУАЮСА • ЭКВАДОР

Представьте себе эквадорский тропический лес незадолго до рассвета. Люди из племени кичуа варят чай из листьев дерева гуаюса в большом металлическом котелке. Когда все готово, они садятся вокруг костра, медленно пьют чай и пересказывают свои сны.

Так индейское племя начинает свой день. Они считают, что гуаюса помогает толковать сны, а это важная часть принятия решений. В одной из легенд кичуа говорится о близнецах, отправившихся на поиск растения, которое расскажет им, как видеть сны. Уснув, они увидели своих предков, которые подарили им листья гуаюсы. А когда они пробудились, листья остались в их руках. Кичуа считают, что сны позволяют заглянуть в будущее, и используют ночные видения, чтобы решить, что делать днем, особенно на охоте.

Горьковатый, богатый кофеином и антиоксидантами чай стал популярным натуральным стимулятором. Он получил прозвище Ночной Сторож благодаря состоянию спокойного бодрствования, которое дает пьющему. Есть у него и еще одно применение — осознанные сновидения. Те, кто практикует их, подключаются к своему подсознанию, что позволяет ориентироваться в мире снов. Некоторые практикующие говорят, что гуаюса делает сон неглубоким и позволяет сохранить достаточную остроту чувств, чтобы управлять сном.



Важно знать

Осознанные сновидения обеспечит чтение художественной литературы перед сном. Можно ставить будильник случайным образом и просыпаться с закрытыми глазами. Гуаюса помогает войти в состояние полусна.

НАПИТОК, ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СЛЮНОЙ

МАСАТО • ПЕРУ

Важно знать

От напитка со слюной можно заразиться гепатитом B, но если вы смелы и привиты от этой болезни, поищите его в магазинчиках Перу.



Процесс ферментации масато, напитка древней Амазонии из вареной кассавы, начинается во рту деревенских женщин. Они пережевывают клубень, ферменты слюны расщепляют крахмал на сахара; затем женщины выплевывают кашицу в кувшин, где она несколько дней бродит, превращаясь в напиток с кислым фруктовым вкусом и невероятными питательными свойствами.

Этот богатый углеводами и слегка хмельной напиток часто заменяет их мужьям обед во время работы. Масато нужен им и для питания, и чтобы зарабатывать на жизнь, так что древнее «плевое пиво» стало козырем в руках деревенских жен, которые расходуют запасы масато стратегически, награждая или наказывая своих мужей.

Масато терпкий, похож на уксус, но в него часто добавляют теплые специи вроде гвоздики или корицы, а затем смешивают со свежими фруктами. Напиток становится более освежающим, как коктейль. Отказаться от стаканчика масато — страшное оскорбление; если вы зайдете в джунгли и увидите женщин, сидящих кружком и пережевывающих кассаву, будьте готовы присоединиться к сокровенному ритуалу.

ПРАЗДНИК ХЛЕБНЫХ МЛАДЕНЦЕВ

ФЕСТИВАЛЬ-ДЕЛЬ-ПАН-УАУА • ПЕРУ

Как попробовать

Праздник хлебных младенцев устраивают ежегодно незадолго до Дня мертвых на площади Тупака Амару в Куско.

Перуанцы верят, что в День мертвых души их близких посещают наш мир. Чтобы приветствовать их, они готовят пан-уауа — хлеб в форме запеленутого младенца. Когда-то его оставляли на могилах детей, а сейчас им наслаждаются все: и стар и млад, и живые и мертвые.

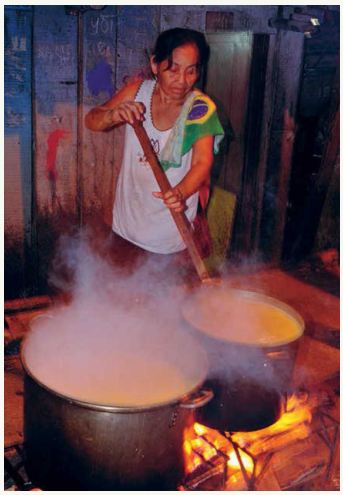
На ежегодном Празднике хлебных младенцев в Куско лучшие пекари города готовят гигантского младенца. В 2012 году 22 пекаря вместе попытались побить мировой рекорд, приготовив пан-уауа размером 22 × 8 м.



Как колумбийское правительство убило напитки, ферментированные слюной

Вне Амазонии южноамериканский напиток, ферментированный слюной, называется чича.

Колумбийскую чичу как ритуальный напиток использовали индейцы муиска еще с 3000 г. до н. э. Когда в 1499 году на их земли прибыли испанцы, слюнной напиток стал популярен у рабочего класса. В XIX веке в одной только Боготе было более 800 чичерий — баров, где подавали этот напиток. Основными клиентами были ремесленники, крестьяне и люди с необычным графиком. Посетители чичерий общались, играли в кости и карты, ели, покупали продукты, иногда спали в специальных комнатах. Чичерии были общественным местом, и посетители обычно передавали друг другу большую миску напитка.



Чичу тысячелетиями варили на открытом огне

В 1910–1920-х годах народ Колумбии обнищал, и политики нашли козла отпущения — чичу. Чичерии объявили рассадниками беспорядка и единственным препятствием к превращению Колумбии в промышленную страну. Большинство бедняков в ней были индейцами, и их сочли препятствием на пути к прогрессу. Чича, ассоциирующаяся с наследием старины, ненормированным рабочим днем и методом производства «прожуй и выплюни», стала удобным символом проблем всей страны.

Но чичерии, часть быта низших классов, были слишком популярны, избавиться от них оказалось нелегко. Правительству потребовались дополнительные силы, и они обратились к немецкому эмигранту Лео Коппу и его пивоваренной фабрике. Bavaria, существующая с 1889 года быстро подмяла под себя пивной рынок Колумбии, представив себя как духовную противоположность чичерий. Здания пивоварен были современными, производство — эффективным, а пиво продавали в стерилизованных стеклянных бутылках. Для колумбийского правительства Bavaria символизировала европейский прогресс — модель, которой они хотели подражать.

Буржуазия полюбила Bavaria, но у большинства простых колумбийцев на пиво не было денег. Чичерии остались повсюду, но правительство упорствовало. Выдающиеся врачи, скорее всего с подачи политиков, посещали бедные районы и объявляли напиток негигиеничным и угрозой для здоровья страны. Они даже выдумали болезнь «чичизм», которая якобы сводила людей с ума. (Многие современные врачи, которых никто не подкупал, считают, что обычно употребление чичи безопасно — она свежая и содержит немного алкоголя.)

Bavaria помогала правительству, давая новым сортам пива пропагандистские названия вроде No Mas Chicha («Нет чиче!»), Consum Bier («Пейте пиво») и Hygienic («Гигиеничное»), сопровождая рекламу плакатами, изображающими крепких женщин и детей, которые пили пиво. Правительство не отставало. «Чича — причина преступлений» — гласил плакат, на котором была нарисована грязная рука с окровавленным ножом. «Тюрьмы полны людей, пьющих чичу» — вещал другой, с изображением монашки, которая плакала по мужчине, смотрящему на нее из-за решетки. Чиновники повысили налоги для чичерий и обложили их почти произвольными ограничениями. Питейные заведения, которые не могли соответствовать требованиям, либо закрывались, либо уходили в подполье.

Чича уже билась в агонии, но последний (и неожиданный) смертельный удар получила 9 апреля 1948 года, когда Хорхе Эльесер Гайтан, кандидат в президенты от либералов, был убит на улице в Боготе. Рабочий класс считал Гайтана популистом-спасителем, и с его смерти началась гражданская война, которую сейчас называют просто La Violencia («Насилие»).

Пока в городе свирепствовали беспорядки, президент Оспина Перес подписал указ, по которому все продукты брожения должны производиться промышленным способом и разливаться в стеклянные емкости (по сути, полный запрет на древний напиток).

СОЛЯНЫЕ ТЕРРАСЫ МАРАСА

САЛИНАС-ДЕ-МАРАС • ПЕРУ

Соль в этой сложнейшей сети прудов, расположенной в Андах в 914 м над уровнем моря, когда-то была морской. 25 млн лет назад горы начали подниматься, выталкивая морское дно наверх и запирая на террасах запасы соли.

Салинас-де-Марас, как называют соляные копи местные жители, построил народ чанапата (200–900 годы н. э.), который когда-то правил долиной Куско. С годами в копях вырубили почти 5000 прудов — в террасах, пестрыми ступеньками опускающихся с гор.

Соленый поток, темный и вязкий от минералов, течет в эти пруды сверху. Пруды обслуживаются на глаз и на ощупь. Смотритель приоткрывает выемку в стенке, впускает внутрь воду, закрывает выемку, когда пруд наполняется. А дальше дело за испарением. Когда пруд покрывается ярко-белой корочкой, кристаллы соли пора собирать деревянными лопатками и сушить в корзинах.

Как и ее более популярная «коллега», гималайская соль, соль из Мараса богата минералами, придающими ей розоватый оттенок. Производители утверждают, что она полезнее для здоровья, в частности из-за присутствующих в ней калия и магния.

Любой житель города может получить во владение соляной пруд, и благодаря этому местные жители собираются в копях и работают, пополняя свои доходы… солью.

Как добраться

Марас находится примерно в 40 км от Куско. Там часто останавливаются автобусные экскурсии в Священную долину инков, но можно добраться и на колективо (маршрутном автобусе) в Урубамбу. На станции Авенида-Грау в Куско скажите водителю, что собираетесь сойти в Марасе. А там возьмите такси и преодолейте последние десять минут пути до соляных копей.

В этих террасных соляных копях почти 5000 прудов

ГИГАНТСКИЕ МУРАВЬИ

СИКИ-САПА • ПЕРУ

Крупные, как тараканы, и округлые, как модели середины прошлого века, муравьи сики-сапа (на языке кечуа «большой зад») — лакомство для гурманов всего мира, но достать их не так просто.

В обществе этих вкусных муравьев доминируют самки. Они живут на глубине до 6 м, и их защищает в том числе строгая кастовая система. Рабочие муравьи строят жилище, солдаты его защищают. Принцессы, самки вида, заняты только размножением. После спаривания (ритуал называется чамускада) муравьи-принцы умирают, а принцессы разлетаются по новым муравейникам, где становятся матками-царицами.

Сезон спаривания (октябрь-ноябрь) — единственное время, когда можно собрать сики-сапа. Если охотники быстры и не подпускают к себе муравьев-солдат, которые кусают до крови, наградой становятся самки, которые продаются по 15 долларов за фунт (450 г) в сезон и до 40 долларов за фунт, когда запасы на исходе.

В Южной Америке насекомых вымачивают в соленой воде, обжаривают и едят. Сначала они напоминают вкусом свиные шкварки, но быстро превращаются во что-то землистое и горьковатое. Иногда их сравнивают с икрой; поначалу это кажется странным, но только пока вы не поймете, что муравьиные попы такие толстые потому, что в них полно яиц.

Как попробовать

Таких муравьев можно найти на рынках в амазонских регионах Перу. Торговцы на главной площади в Тарапото продают маленькие пакетики с муравьями всего за несколько перуанских солей.



БОБЫ-МОРОЖЕНОЕ

ИНГА СЪЕДОБНАЯ • ПЕРУ

Может, деньги и не растут на деревьях, но в тропических лесах Центральной и Южной Америки на них можно найти огромные конфеты.

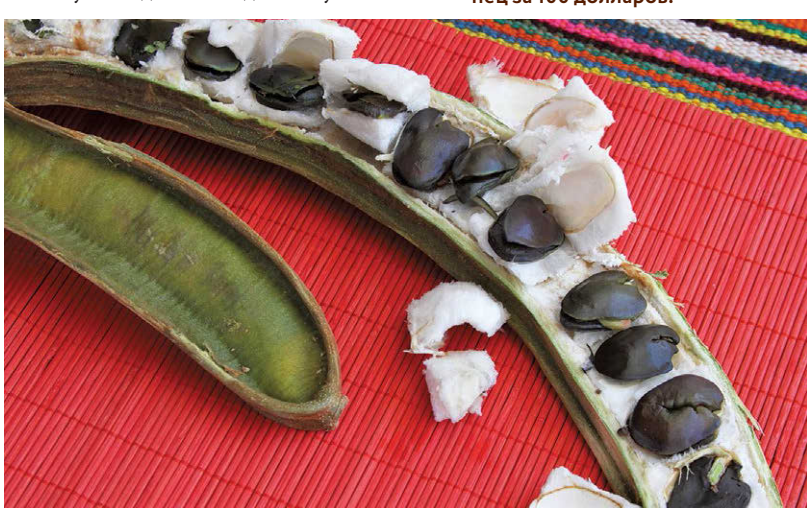
Лакомство длиной около 30 см растет на деревьях инга из семейства бобовых. Вскройте стручок — и внутри найдете семена, завернутые в белый пух, который похож на сахарную вату, а вкусом напоминает ванильное мороженое. Съешьте пух, выплюньте семечко — и через год на месте, где вы перекусили, скорее всего, вырастет новое дерево.

Инга — щедрая лавка сластей. Деревья быстро вырастают до 18 м и часто прикрывают от солнца другие культурные растения. Фермеры иногда выращивают стручки, из которых можно получить до 2 м сладкого пуха.

В Перу, Эквадоре и Колумбии местные жители едят «бобы-мороженое» сырыми — так же, как обезьяны, птицы и другие животные, которым нравится этот вкус. Но только люди умеют обжаривать несъедобные в сыром виде семена и добавлять бобы инги в шоколад, кофе или сливки.

Как попробовать

Ингу съедобную можно купить на рынке Mercado № 1 de Surquillo в Лиме, где полно торговцев фруктами. Если вы особенно амбициозны, можете приобрести в интернете саженец за 100 долларов.



МЫ ЕЛИ ЗДЕСЬ ПЕРВЫМИ

Империя инков

Инки (1438–1533 годы н. э.) создали самую передовую цепочку поставок пищи в истории доколумбовой Америки: они могли прокормить миллионы подданных в опасных горах, которые тянутся вдоль западного побережья Южной Америки. Вот как у них это получилось.

ТЕРРАСНОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

В сердце империи инков лежала горная система Анд. Государству с вегетарианским по большей части рационом, многие жители которого занимались сельским хозяйством, приходилось адаптироваться к экстремальным условиям. Они вырезали плоские террасы, постепенно поднимаясь в горы из долин, и строили вокруг каждого поля стены, которые впитывали солнечное тепло днем и выпускали его ночью, не давая урожаю замерзнуть на большой высоте.

Инки построили цистерны и ирригационные системы для сбора дождевой воды и растапливания ледникового льда; эту воду они пускали по полям и с гор. Землю они удобряли пометом морских птиц; он был таким ценным, что любого, кого уличали в убийстве птицы, дающей гуано, приговаривали к смерти.

У инков было три основных культурных растения: картофель, кукуруза и киноа. Сорта отбирали в первую очередь за способность расти на высоте до 4267 м от уровня моря. Фермеры, работавшие на разной высоте, обменивались растениями и занимались ротацией культур, чтобы свести к минимуму риск неурожая.

КУЛЛКИ

Инки уделяли много внимания продуктовой безопасности и выращивали много растений, запасая их в десятках тысяч куллок (складских помещений).

Куллки строили вблизи каждого города, фермы или сельскохозяйственной усадьбы.

РАБОЧАЯ СИЛА



Для лучшей вентиляции их чаще всего возводили на склонах холмов, где ветра поддерживали достаточно низкую температуру и влажность. Каналы под зданиями играли роль дренажа, унося лишнюю влагу и сводя к минимуму гниение. Свежие растения хранились до двух лет, а если их подвергали сухой заморозке — до четырех.

В круглых куллках хранилась кукуруза, а в прямоугольных — картофель. Их складывали в керамические горшки, чтобы защитить от грызунов. Фундамент часто прокладывали слоем трав, соломы или гравия, обеспечивая циркуляцию воздуха и защиту от червей.

Учет содержимого куллок вели чиновники с помощью кипу — счетного устройства, состоящего из раскрашенных нитей и узлов.

КОРОЛЕВСКАЯ ДОРОГА

Инкская система дорог включала две магистрали, идущие с севера на юг, и много ответвлений общей длиной около 40 234 км; эта система называлась Королевской дорогой. Простолюдинам запрещалось пользоваться ею — она предназначалась только для транспортировки товаров. Почти все перевозили на стадах лам и альпак, они хорошо приспособлены для передвижения по горам.

РАБОЧАЯ СИЛА

Часки были самыми умелыми гонцами империи инков. Их выбирали на эту работу еще мальчиками, потом начинались тренировки на скорость и выносливость — пробежки на больших высотах. Часки переносили важные послания и продукты с малым сроком годности, например рыбу или фрукты, между городами, используя эстафетную систему. Они бежали со всех ног от одной станции отдыха (*тампу*) до другой, где громко трубили в рог из раковины, подавая сигнал следующему бегуну. Если император в Куско желал отведать свежей рыбы, ее могли доставить от берега моря на расстояние 402 км примерно за два дня.

ИНКСКАЯ СИСТЕМА ДОРОГ включала две крупные дороги с севера на юг со множеством ответвлений общей длиной 40 234 км. Их называли Королевской дорогой



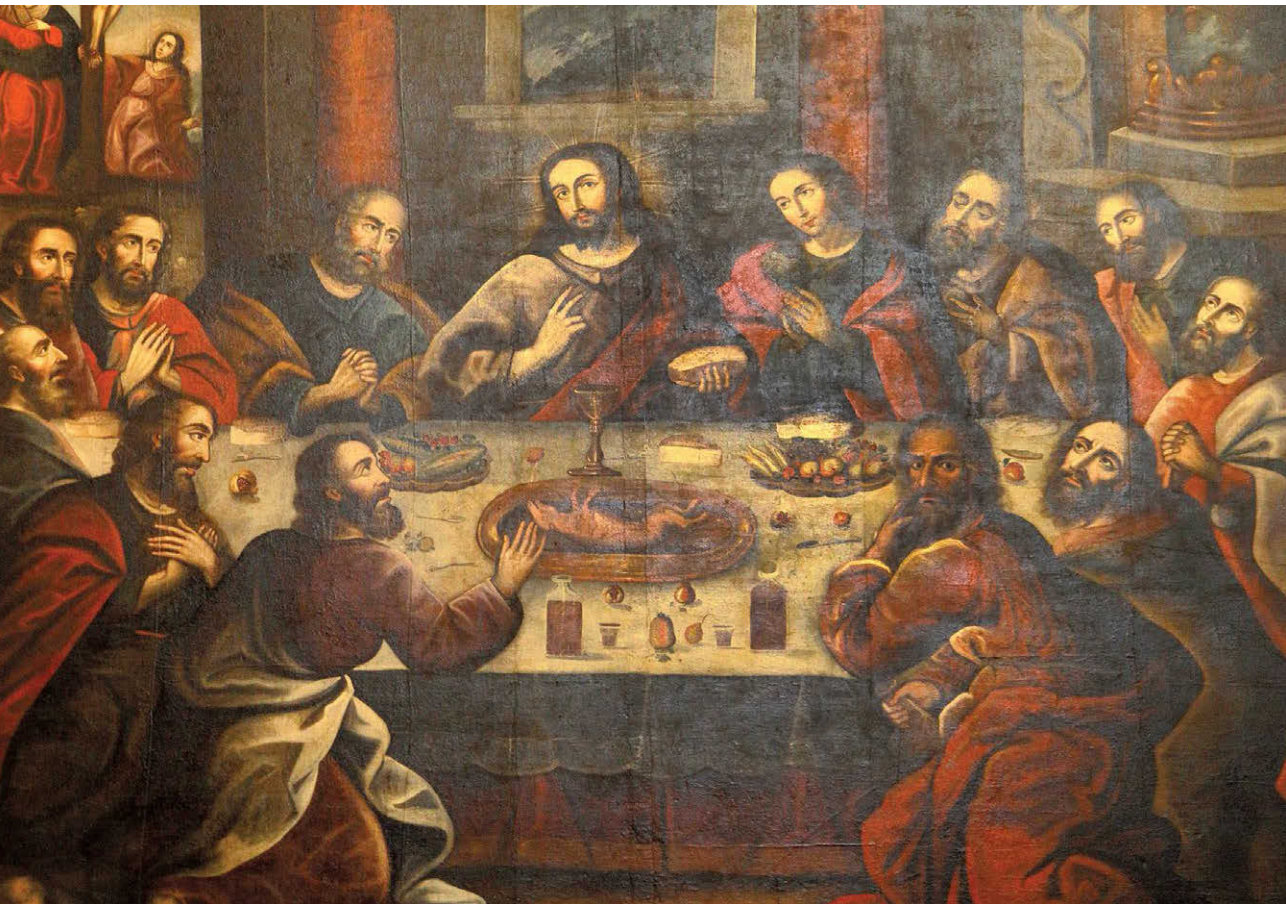
ИНКСКАЯ ДОРОГА



КУЛЛКИ



ТЕРРАСНОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ



Вместо хлеба и вина Иисус и его апостолы ели морскую свинку и запивали чичей

ГРЫЗУН НА КАТОЛИЧЕСКОЙ МИССИОНЕРСКОЙ КАРТИНЕ

ТАЙНАЯ ВЕЧЕРЯ С МОРСКОЙ СВИНКОЙ • ПЕРУ

Как увидеть

Кафедральный собор Куско находится на Пласа-де-Армас в центре города. Вход стоит 25 солей (около 8 долларов); аудиоэкскурсия включена.

На «Тайной вечере» да Винчи апостолам подали пресный хлеб и вино, а в соборе Куско главную роль на картине играет морская свинка.

«Тайная вечеря», написанная Маркосом Сапатой в 1753 году, выделяется среди огромной коллекции картин и археологических реликвий, хранящихся в базилике. Перед Иисусом на золотом подносе лежит лапами вверх жареная морская свинка. А вместо вина апостолы пьют чичу — перуанский алкоголь.

Удивительно, что католическая церковь так терпимо отнеслась к этой картине, особенно во времена инквизиции, но Сапата в свою эпоху был знаменитостью, как и морские свинки. Возможно, церковники решили, что картина, на которой одна местная звезда изобразила другую, — популистский миссионерский ход. Каковы бы ни были причины, картину повесили в только что построенном соборе в Куско.

Сегодня куи, как перуанцы называют этого одомашненного грызуна, едят только на фестивалях и по праздникам: морских свинок варят, запекают или жарят на вертеле. До появления крупного рогатого скота куи были главными источниками мяса, но употребляют в пищу их и по сей день. Перуанцы съедают 65 млн морских свинок в год, пушистый зверек — один из символов их культуры.

Последний ужин Миттерана

Последний ужин — это безнадежная попытка получить удовольствие и утешение перед смертью. Он требует глубокого обдумывания желаний и ответа на главный вопрос: чего и сколько вы готовы съесть, если завтра не наступит?

В декабре 1995 года бывший президент Франции Франсуа Миттеран знал, что скоро умрет. Он много лет сражался с раком простаты, а его врачи это скрывали почти все время президентства. Осознав реальность и неотвратимость диагноза, Миттеран в новогоднюю ночь решил устроить пир на тридцать человек. Он был так слаб, что за стол его пришлось нести, а дальше началось жадное, но мучительное пиршество: он съел три дюжины маренских устриц, фуа-гра, хлеб с хрустящей корочкой, каплуна (кастрированного петуха, откормленного на мясо) и выпил столько вина, что не вставал из-за стола четыре часа. А затем всех ждал грандиозный финал, ставший сюрпризом для всех, кроме самого Миттерана. Официант принес поднос с крохотными певчими птицами — садовыми овсянками, поедание которых когда-то считалось обрядом посвящения в гурманы. В то время во Франции овсянки были запрещены к употреблению в пищу (и очень дороги).



Светло-бурых птиц размером с ладонь ловят на юго-западе Франции и держат в темноте. Они перестают воспринимать реальность и безостановочно едят до тех пор, пока их крохотные тельца не раздуются, как воздушные шары (когда-то римские императоры для достижения похожего эффекта ослепляли их). Затем птиц маринуют в арманьяке, французском бренди, ровно восемь минут запекают и ощипывают.

Не все гости Миттерана согласились есть овсянок, но некоторые отведали запретный деликатес. Самый скромный способ употребления этой птицы — накинуть на голову полотенце, чтобы скрыть постыдный акт от посторонних. Птице откусывают голову, а затем съедают целиком — прямо с косточками, кишками и алкоголем. В ту ночь Миттеран съел двух овсянок. Умер он через восемь дней.

ВОДНЫЙ ГРЫЗУН, КОТОРОГО МОЖНО ЕСТЬ В ВЕЛИКИЙ ПОСТ

КАПИБАРА • ВЕНЕСУЭЛА

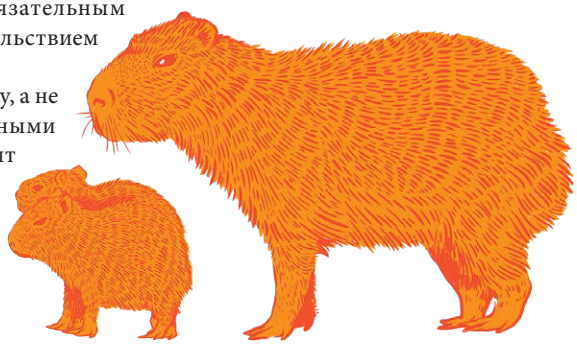
В XVIII веке венесуэльское духовенство отправило письмо в Ватикан с особой просьбой. Они обнаружили животное, которое обитает в воде, имеет перепончатые лапы и напоминает рыбу. Приближались Великий пост и Светлая седмица, и они попросили Ватикан признать это животное рыбой, чтобы его можно было есть, когда запрещено мясо. Католическая церковь, следуя букве закона, согласилась, и капибара — крупнейший грызун в мире — стала любимой «рыбой» венесуэльцев в Великий пост.

Местные быстро распробовали гигантского грызуна. Спрос был такой, что из-за браконьерства популяция капибар оказалась под угрозой. Благодаря государственному регулированию и быстрому размножению им уже ничего не угрожает, но на черном рынке их мясом по-прежнему активно торгуют. Капибара считается почти обязательным праздничным деликатесом, и венесуэльцы с удовольствием платят за ее мясо вдвое дороже, чем за говядину.

Вкус, по словам местных, больше похож на рыбу, а не на мясо, ведь капибары питаются в основном водными растениями. Мясо почти всегда высушивают, солят и мелко нарезают. Приготовленную «рыбу» добавляют во все что угодно — от супов и кассеролей до эмпанад.

Как попробовать

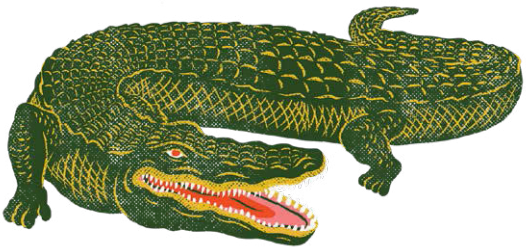
Венесуэльское блюдо пабельон-криолло готовят из говяжьего фарша, риса, черной фасоли и жареных плантанов. Во время Великого поста говядину часто заменяют мясом капибары. В Каракасе ее подают в традиционных ресторанах вроде La Cocina de Francy и La Gorda.



Как обмануть Великий пост?

В 1522 году цюрихского пастора Ульриха Цвингли арестовали за то, что он побывал на ужине, где во время Великого поста подавали колбасы. Он не съел ни кусочка, но даже присутствие при этом считалось преступлением.

Цвингли ссылался на Библию: там не говорится, что во время Великого поста нельзя есть мясо. Отказываться от него католическая церковь предложила в IV веке. Это традиция с долгой и причудливой историей: были и лазейки в законах, и хитрые интерпретации, и непослушные епископы. Вот одобренные церковью альтернативы, которые можно было есть, не опасаясь ареста или публичного порицания.



ИМИТАЦИЯ ЯЙЦА

В Средние века во время Великого поста запрещались все животные продукты, даже молочные. Повара проявляли изобретательность: пользовались миндалем, чтобы скреплять выпечку, сгущать соусы и делать имитацию вареного яйца. В поваренной книге 1430 года есть рецепт: наполнить скорлупу яйца смесью желе из миндального молока и хрустящей миндальной сердцевины, окрашенной в желтый цвет с помощью шафрана и имбиря. Но, по свидетельствам современников, эти «яйца» почти несъедобны.

ДЕЛЬФИНЫ

Среднегерманское название дельфина — Merswin, «морская свинья». Его, скорее всего, придумали, чтобы найти оправдание тому, что дельфины — теплокровные животные, как и Бог, и, соответственно, в дни строгого поста их есть нельзя. Но их ловили в море, и одно время в Великий пост их есть разрешалось. У богатых британских семей в моде были колбаски из дельфинов и запеченное мясо дельфина.

УСОНОГИЕ КАЗАРКИ

Белощекая казарка, которая размножается за полярным кругом и прилетает зимовать в Европу, очень удивляла орнитологов XIII века, которые ни разу в жизни не видели ее гнезд. Не зная о сезонной миграции, они выдвинули теорию: казарки родятся не из яиц, а из усоногих моллюсков, которые падают в океан с камней и дрейфующих обломков кораблей. А птица, рожденная в океане, — вполне себе рыба.

АЛЛИГАТОРЫ

В Новом Орлеане, где популярно мясо аллигатора, многие католики искренне считали, что колбасу из аллигаторов, гамбо и джамбалайю можно есть в Великий пост. Чтобы удостовериться в этом, один прихожанин в 2010 году написал архиепископу Новоорлеанскому, и тот прислал ответ: «Бог сотворил потрясающее создание, очень важное для штата Луизиана, и оно считается морским животным».

БОБРЫ

Когда европейцы прибыли в Северную Америку, среди их главных целей были и такие: собрать побольше бобровых шкурок и обратить местных в католицизм. Аборигенам нравилось мясо бобра, что вполне устраивало европейцев, которых интересовали только шкурки. А потом последовала колониалистская комбинация: в XVII веке епископ Квебекский дал соблюдающим Великий пост разрешение есть мясо этого полуводного грызуна, объявив его рыбой, чтобы новообращенным было легче соблюдать обычаи. Некоторые современные жители Миссури до сих пор едят бобрятину вместо обычного мяса.

СОЛОНИНА

Когда в Ирландии и регионах Америки с ирландской диаспорой День святого Патрика приходится на Великий пост, жители идут на уступки. Ужин из солонины трудно воспринимать иначе, ведь коровы проводят в океане слишком мало времени. Но, как утверждают многие жители страны, Бог ни за что бы не заставил ирландцев отказаться от праздничного блюда, и с ними согласен архиепископ Ирландский. В зависимости от церковного календаря во время Великого поста иногда разрешается говядина.

Антарктида

В начале XX века Эрнест Шеклтон отправился в антарктическую экспедицию. Его команда обедала сухарями, размоченными морской водой, и пеммиканом — мясным концентратом (см. с. 246). Сейчас полярники на британской станции «Ротера» уплетают жареные эскалопы с кровяной колбасой, на японской «Сёва» — лапшу нагаси сомэн (см. с. 133), а на американской «Амундсен — Скотт» потягивают коктейль с виски Crown Royal.

Летом на 40 исследовательских станциях живут 4400 человек из 31 страны, зимой — 1100. Материк становится всё оживленнее. Для полярников, разбросанных по всему континенту (от геологов на индийской станции «Маитри» до экологов на итальянской «Цукелли»), еда стала предметом гордости и способом разнообразить монотонную жизнь в заледеневшем исследовательском центре.

Запас «свежих продуктов» на станциях пополняется раз в год (не считая редких овощей из теплиц), и повара очень творчески подходят к хранению продовольствия. Например, как в старые времена, они смазывают маслом скорлупу яиц, чтобы защитить их от грязи и продлить срок хранения на весь год.

Повезло тем, кто работает на соседних станциях. Что делают чилийцы на «Вилья-лас-Эстрельяс», когда им хочется китайской кухни? Накинул куртку — и вперед, на «Чанчэн», где можно отведать лучшую острую курицу на континенте.



Кухня на базовых станциях

1 «Цукелли» • Италия

В Антарктиде нет привычной смены дня и ночи и сложно следить за временем, поэтому на станции «Цукелли» время меряют не неделями, а пиццами. Если едим пиццу — сегодня суббота. И не удивляйтесь, если ученые скажут, что их отправили на станцию «на семь пицц».

2 Бар Southern Exposure на станции «Мак-Мёрдо» • США

Лучшие вечеринки в Антарктиде устраивают ребята со станции «Мак-Мёрдо» в Southern Exposure. Интерьер здесь точь-в-точь как в баре в Висконсине. Здесь рабочие, водители ледовых вездеходов и ученые выпивают после трудного холодного дня. Курить можно в помещении — выходить на улицу не стоит.

3 «Чанчэн» («Великая стена») • Китай

Удивительная кухня «Чанчэна» так знаменита, что сюда специально приходят полярники с других станций. В нескольких минутах ходьбы (около 1 км!) или езды на снегоходе от аргентинской, бразильской, чилийской, польской, российской, южнокорейской, уругвайской и пары других китайских станций есть то, чем не может похвастаться ни одна другая станция: команда профессоров кулинарии и их учеников, которые приезжают сюда готовить для полярных исследователей. Также здесь могут похвастаться и гидропонной теплицей; у китайских поваров свежие овощи держатся в меню дольше, чем на других станциях.



Теплица на китайской станции «Чанчэн»

4 «Конкордия» • Европейский союз

У французско-итальянской «Конкордии» — серьезная кулинарная репутация, ее надо поддерживать. Ученые готовят полет на Марс, а шеф-повар — фуа-гра, йоркширский пудинг и курицу пармезан, которые подаются с бокалом французского вина. Чтобы приехать сюда шеф-поваром, кандидаты участвуют в лотерее. Заявки подают кулинары со всего мира, победитель получает возможность работать день и ночь со скудным запасом ингредиентов на краю света. Конечно, мало кому удается похвастаться тем, что, по мнению издателя Lonely Planet, его еда лучшая на целом континенте.



Станция «Конкордия»



5 «СЁВА» • ЯПОНИЯ

На станции «Сёва» трапеза по поводу окончания экспедиции часто проходит на открытом воздухе. Что может быть лучше холодной лапши нагаси сомэн, поданной в потоке воды? Лапшу берут палочками, когда она скользит по бамбуковой горке в канале, проделанном во льду. Представьте себе олимпийскую санную трассу, но с лапшой вместо спортсменов. Это не единственное причудливое блюдо станции. Акума но онигири («рисовые шарики дьявола») — смесь съедобных водорослей, темпуры и риса — изобретена шеф-поваром станции, а уже потом попала на полки магазинов Японии.

6 «ВИЛЬЯ-ЛАС-ЭСТРЕЛЬЯС» • ЧИЛИ

Одна из станций ближе всего к оконечности Южной Америки, одновременно научная станция, военная база и город. Это самое крупное из двух гражданских поселений, где проживает большинство из очень немногих детей Антарктиды. Как и другие дети (здесь их 21), они живут в семьях, ходят в школу, играют, любят картофельное пюре, курицу и обожают лимонад Fanta от местного повара.

7 «ДЕЙВИС» • АВСТРАЛИЯ

На каждого обитателя станции «Дейвис» выделяют полкило веджимайта в год. Это чуть больше, чем нужно, но гости часто уносят с собой баночку густой соленой темно-коричневой пасты.

8 ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ СТАНЦИЯ «РОТЕРА» • ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Субботним вечером столовую станции украшают белые скатерти и свечи. Неотъемлемые элементы трапезы — вино, корзинки с хлебом и сырные тарелки. Ужин включает до двенадцати блюд, например жареные эскалопы с кровяной колбасой и яблоками. Когда кладовая кухни на станции начинает пустеть, повар обменивает обычные британские продукты на ингредиенты других стран: мясо антилопы из Южной Африки или арахисовое масло из Америки.

9 «ХЕНРИК АРЦТОВСКИЙ» • ПОЛЬША

Сотрудники станции «Арцтовский» гордятся тем, что здесь подают традиционный польский пасхальный завтрак: чашку смальца (из куриного жира), хлеб, мясное ассорти, сосиски (а еще колбаски и кровяные колбасы), зельц, горчицу и борщ. И здесь традиционно обмениваются пи́санками.

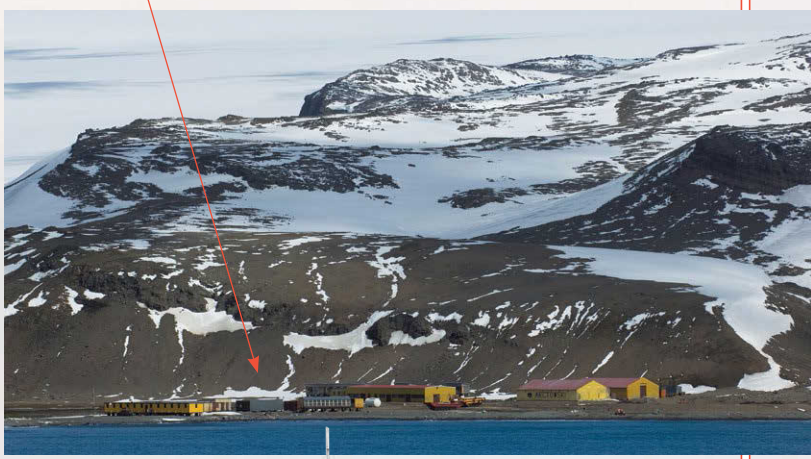
10 «МАИТРИ» • ИНДИЯ

В круглосуточном магазине с широким ассортиментом сладких и соленых закусок (в том числе папад, намкин и других лакомств известного производителя Haldiram) полярники могут поесть на «Маитри» в любое время. Причем за счет заведения.



11 «ЧАН БОГО» • ЮЖНАЯ КОРЕЯ

На совершенно новой станции «Чан Бого» есть плитка, где можно приготовить острую свинину по-корейски и креветки в соусе барбекю. Это лакомство для тех полярников из разных стран, кто хорошо переносит острое.





12 «ВЕРНАДСКИЙ» • УКРАИНА

Британскую исследовательскую станцию «Фарадей» передали Украине в 1996 году. Украинцы назвали ее в честь академика Вернадского, одного из основателей и первого президента Украинской академии наук, отремонтировали бар, и теперь там подают фирменную настойку по три доллара за стопку.




ERNAdsky

БЛАГОДАРНОСТИ

Эта книга увидела свет благодаря невероятной командной работе и магии. Нам повезло с высококвалифицированной командой волшебников издательства Workman Publishing, которые помогли превратить концепцию чудес в мире еды в большую красивую книгу. Спасибо Сьюзи Болотин, Мэйзи Тивнан, Джанет Викарио и Дэну Рейнольдсу за поддержку, энтузиазм и мудрые мысли. Благодаря неподражаемой маркетинговой команде в лице Ребекки Карлайл, Хлои Путон и Мойры Керриган книгу увидели во всем мире. Большое спасибо зоркому взгляду и творческим умам Аманды Хонг, Кейт Кароль, Барбары Пераджин, Клэр Мак-Кин, Энн Керман, Софии Рейт, Аарона Кленденинга, Дуга Вольфа, Сан Робинсон-Смит, Аналусии Цепеда, Эрика Уайли, Алана Берри Риса и Рэйчел Крон.

Gastro Obscura — плод совместного творчества талантливых и любознательных людей, многих из которых мы называем коллегами. Спасибо Алексу Майяси, Сэму О'Брайену, Энн Юбанк и Рэйчел Раммел, чьи отпечатки пальцев есть на каждой странице. А еще невозмутимому Марку Хэрингеру, который поддерживает проект на протяжении многих лет: Марк, ты — невоспетый герой всех книг Atlas Obscura.

Спасибо, участники сообщества Atlas Obscura, нашедшие удивительные блюда и внесшие свой вклад: Рейне Гаттузо, Ли Чавес Буш, Рохини Чаки, Эбби Перро, Люк Фатер, Наташа Фрост, Керри Вулф, Эрик Грундхаузер, Мег Нил, Кара Джаймо, Мэтт Тауб, Пола Мехия, Джош Фоер, Самир Патель, Сара Ласков, Виттория Траверсо, Айк Аллен, Майкл Инско, Аби Инман, Саманта Чонг, Ларисса Хейден, Майкл Харшман, Аника Берджесс, Дэвид Плотц, Элла Мортон, Тайлер Коул, Тао Тао Холмс и Соммер Матис. Лиза Гросс, Алекса Харрисон и Кит Судол, спасибо, что стали победителями конкурса Gastro Obscura.

И главное: книги не было бы, если бы не авторы, наши друзья и составители, создающие Atlas Obscura — настоящую сокровищницу. Изо дня в день нас вдохновляют ваши находки.

СЕСИЛИ. Дилан, твоя притягательная энергия, творческий запал и неподдельное чувство прекрасного отпечатались в моей голове и сердце. Спасибо тебе, ты настоящий спасательный круг, который всегда рядом. Марк, спасибо за то, что не дал мне выжить из ума и кормил, за поддержку в тот момент, когда она больше всего была мне нужна, просто за то, что ты — лучший. Знай, я всегда буду считать эту книгу нашим общим детищем. Алекс, спасибо тебе за проницательность и заботу, твердую руку и запас чернил кальмара на черный день. Спасибо Сэму за героическое руководство, Рэйчел за то, что подбрасывала мне идеальные предложения, как совершенный пас в баскетболе, и Энн, которая извлекала чудеса из интернета. Также спасибо Элле за то, что показала мне путь. Наконец, спасибо тебе, Рид, за то, что терпеливо выслушивал мои пространные разговоры о еде в последние пару лет, и за то, что по-прежнему женат на мне.

ДИЛАН. Как и Atlas Obscura, вышедший ранее, эта книга — продукт творчества многих людей. В первую очередь участников сообществ Atlas Obscura и Gastro Obscura: ваше бесконечное любопытство вдохновляет нас продолжать исследовать мир. Рейне Гаттузо, Ли Чавес Буш, Рохини Чаки, Эбби Перро, Люк Фатер, Наташа Фрост, Пола Мехия и многие другие, все вы — очень талантливые писатели и редакторы. Спасибо, что поделились с нами чудесами кулинарии, которые я даже представить себе не мог. Мы бы не приготовили это блюдо без Рэйчел Раммел, Энни Юбанк, Сэма О'Брайена и Алекса Майяси. Вы — главные повара этого ресторана, и ваша увлеченность созданием Gastro Obscura видна на каждой странице. Соммер Матис и Лиза Гросс, спасибо вам обоим за мудрые советы и помощь в руководстве проектом. Джош Фоер, если бы не ты, ничего бы не было.

Марк Хэрингер, ты — опора для всех. Благодарю всех сотрудников Workman: Сьюзен, Дэна, Мэйзи, Ребекку и Джанет. Спасибо, что снова дали нам шанс и сделали Gastro. И напоследок о главном: Сесили, ты привносишь радость, восторг и сияние во все, что делаешь, и наша книга — воплощение всего этого. Ты великолепна, и мне очень повезло, что мое имя значится рядом с твоим.

Спасибо авторам, написавшим статьи для Gastro Obscura. Это Татьяна Харкиолакис, Сьюзан ван Аллен, Джеймс Радд, Сьюзи Армитидж, Джаред Райделек, Аванти Вардарадж, Сара Корса, Джеймс Джеффри, Шеннон Томсон, Эльфас Нгуги, Аманда Ли Лихтенштейн, Химена Ларкин, Тони Даннелл, Зои Байлагеон, Лия Фейгер, Ричард Коллетт, Мариэллен Уорд, Тиффани Аммерман, Дженнифер Уокер, Дженнифер Налевицки, Меган Якобини де Фацио, Фейт Розуэлл, Джейкоб Уоллес и Карисса Чен.

Мы благодарны всему сообществу читателей, в частности: Aaronnetsky, Max Cortesi, mjespuiva, sarahcorsa, Rob, trevorxtravesty, Rachel, giraffe1541, capemarsh, jessemiers, Annetta Black, lewblank, cnkollbocker, Dr Alan P Newman, hovpl, Dampo, hrnick, Tawsam, moroccanzest, ewayte, meganjamer, canuck, Gastropod, hfritzmartinez, Cpilgrim, Megan8777, GizzysMama, Leslie McIntyre, Michelle Enemark, elsavage, rebeccaclara, Dana Stabenow и Chris Kudrich.

Впервые все истории были опубликованы на сайте Gastro Obscura, а затем адаптированы для книги. Мы безмерно благодарны нашим талантливым писателям.

ЕВРОПА
- Lottie Gross, The Club Devoted to Celebrating Great Britain's Great Puddings
- Natasha Frost, How a Special Diet Kept the Knights Templar Fighting Fit
- Natalie Zarrelli, The Worst Freelance Gig in History Was Being the Village Sin Eater
- Anne Ewbank, Inside the World's Only Sourdough Library
- Katherine Alex Beaven, Remembering When Runners Drank Champagne as an Energy Drink
- Anne Ewbank, The Strange History of Royals Testing Food for Poison with Unicorn Horn
- Lisa Harvey, One of Florence's Wine Windows Is Open Once More
- Ryleigh Nucilli, Gladiator Diets Were Carb-Heavy, Fattening, and Mostly Vegetarian
- Kristan Lawson, The Ancient Walled Gardens Designed to Nurture a Single Citrus Tree
- Anne Ewbank, When the Soviet Union Paid Pepsi in Warships
- Pesha Magid, Why the World's Greatest Toasts Happen in Georgia
- Natasha Frost, The Brief, Wondrous, High-Flying Era of Zeppelin Dining
- Karen Burshtein, On Restaurant Day in Helsinki, Anyone Can Open an Eatery, Anywhere
- Kasper Friis, A Banana Grows in Iceland

АЗИЯ
- Anne Ewbank, America's Pistachio Industry Came from a Single Seed
- Sarra Sedghi, How Bootleg Fast Food Conquered Iran
- Miriam Berger, The Prickly Symbolism of Cactus Fruit in Israel and Palestine
- Anne Ewbank, For Thousands of Years, People Have Been Obsessed with Fat-Tailed Sheep
- Jessica Gingrich, The Festival Where Millions of Women Prepare a Feast for a Goddess
- Akanksha Singh, How Mumbai's Dabbawalas Deliver 200,000 Homemade Meals a Day
- Jen Rose Smith, The Restaurant Reconstructing Recipes That Died with the Ottoman Empire
- Anne Ewbank, The Chinese City Famous for Eggs with Two Yolks
- Hunter Lu, The Mandatory Canteens of Communist China
- Leslie Nguyen-Okwu, At Sea on Taiwan's Last Fire-Fishing Boats
- Natasha Frost, The Special Stew at the Heart of Sumo Wrestling
- Mark Hay, The Hidden History of the Nutmeg Island That Was Traded for Manhattan
- Richard Collett, How Building Churches out of Egg Whites Transformed Filipino Desserts

АФРИКА
- Vittoria Traverso, The Egyptian Egg Ovens Considered More Wondrous Than the Pyramids
- Nina Studer, In 1930s Tunisia, French Doctors Feared a 'Tea Craze' Would Destroy Society
- Leah Feiger, The Language Used Only by Lake Kivu's Fishermen
- Natalia Jidovanu, To Revive This Royal Music, Ugandans Had to Grow New Instruments

ОКЕАНИЯ
- Laura Kiniry, After Decades of Being Ignored, a Nut from 20-Pound Pine Cones Is Back on Australian Menus
- Zoë Bernard, The Curious Case of August Engelhardt, Leader of a Coconut-Obsessed Cult
- Reina Gattuso, Australia's Growing Camel Meat Trade Reveals a Hidden History of Early Muslim Migrants
- Selena Hoy, A Japanese Sculptor's Tribute to Wild Rice Covers an Australian Floodplain
- Anne Ewbank, When the Māori First Settled New Zealand, They Hunted Flightless, 500-Pound Birds
- Abbey Perreault, The Livestock Living at the End of the World

КАНАДА
- Karen Burshtein, The Canadian Towns That Icelanders Visit for a Taste of Their Past
- Dan Nosowitz, Meet the 81-Year-Old Greek-Canadian Inventor of the Hawaiian Pizza

США
- Anne Ewbank, Remembering 'Brownie Mary,' San Francisco's Marijuana Pioneer
- Richard Foss, Indigenous Cuisine Is Being Served in the Back of a Berkeley Bookstore
- Mark Hay, How Alaska's Roadkill Gets a Second Life as Dinner
- Eric J. Wallace, Americans Have Planted So Much Corn That It's Changing the Weather
- Anne Ewbank, When Eating Crow Was an American Food Trend
- Mar Nwe Aye, Charlotte Chadwick, The Burmese Restaurant at the Heart of 'Chindianapolis'
- Cara Giaimo, America's First Butter Sculptor Was an Artist and a Celebrity
- Leigh Kunkel, How a Tiny Wisconsin Island Became the World's Biggest Consumer of Bitters
- Anna Marlis Burgard, The Mysterious Bounty of Mobile Bay's Midnight Jubilees
- Jessica Gingrich, The Underground Kitchen That Funded the Civil Справаs Movement
- Eric Grundhauser, Competitive Eating Was Even More Gluttonous and Disgusting in the 17th Century
- Eric J. Wallace, Drink Up at the Home-Museum Displaying over 10,000 Beer Steins
- Priya Krishna, The Family That's Sold New York Mock Meats for Decades
- Natasha Frost, The Lost Lingo of New York City's Soda Jerks
- Reina Gattuso, The Scholar Mapping America's Forgotten Feminist Restaurants
- Courtney Hollands, The 'Croos' That Haul 50-Pound Packs to Feed Hungry Hikers

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА
- Anne Ewbank, Like Avocados? Thank This Giant Extinct Sloth
- Danielle Bauter, Inside a Brazilian Chapel Made out of Wine
- Lauren Evans, How a Brewer and the Government Killed Colombia's Ancestral Drink

ОБЛОЖКА

На первой с. обложки (по часовой стрелке): (Pigeon Houses) mauritius images GmbH/Alamy Images; (Donut) Elena Milenova/Alamy Images; (Filipina Dancer) Mariano Sayno/Moment/Getty Images; (Black-headed Gull) Nature Photographers Ltd/Alamy Images; (Bird Pie) WHAT.DONNA.LIKES/Atlas Obscura; (Australian Emu) Anan Kaewkhammul/Alamy Images; (Bunya Pine Cone) downunder/Alamy Images; (The Ghan Passenger Train) MMphotos/Alamy Images; (Steaks with Pitchfork) Layne Kennedy/Corbis NX/Getty Images; (Goldfish Candy "Amezaiku") Ayumi H/Shutterstock.

На последней странице обложки (по часовой стрелке): (Honey) RTimages/Alamy Images; (Yakut Woman) Tatiana Gasich/Shutterstock; (Dhow Boat) Robert Harding/Alamy Images; (Breakfast Sandwich) Aaron Bastin/Alamy Stock Photo; (Ukadiche Modak) RBB/Moment/Getty Images; (Antique Print) Antiqua Print Gallery/Alamy Images; (Horse Rider) ZUMA Press, Inc./Alamy Images; (Bottle Cap) Jpbarrass at English Wikipedia/Public domain.

ЕВРОПА

AGE fotostock America, Inc: Picture-Alliance/dpa p. 79 (справа). **Alamy:** Mauricio Abreu p. 32 (вверху); ACORN 1 p. 23 (вверху); agefotostock 76 (вверху); Agencja Fotograficzna Caro p. 48 (внизу); ams images p. 42 (вверху); Yi Ci Ang p. 52 (вверху); Arco Images GmbH p. 67 (внизу справа и вверху); Chronicle p. 66 (внизу слева); COMPAGNON Bruno/SAGAPHOTO.COM p. 72; Contraband Collection p. 21 (вверху); Guy Corbishley p. 61 (слева); Luis Dafos p. 50 (вверху); Design Pics Inc p. 74 (вверху); Bertie Ditch p. 16 (вверху); Anton Eine p. 45; David R. Frazier Photolibrary, Inc. p. 44 (внизу); Nick Gammon p. 16 (внизу); Clive Helm p. 20; L A Heusinkveld p. 35; imageBROKER pp. 25, 57 (внизу); INTERFOTO p. 56 (внизу слева и справа); ITAR-TASS News Agency p. 62 (вверху); Andrey Khrobostov p. 58 (внизу); Dorling Kindersley p. 55 (внизу); kpzfoto p. 46 (вверху); Josef Kubes p. 46 (внизу); Andrew Lockie p. 2; Lordprice Collection p. 3 (вверху слева и посередине); Marcin Marszal p. 52 (внизу); Steven McAuley p. 13 (вверху); David L. Moore—ISL p. 75 (вверху); Jeff Morgan 11 p. 40 (внизу слева); Niday Picture Library p. 39 (внизу); Nordicphotos pp. 66–67 (background); OlegMit p. 63; PA Images p. 15 (вверху); Panther Media GmbH p. 22 (внизу); Massimo Parisi p. 41 (вверху посередине); Amir Paz p. 65 (внизу); Photononstop p. 21 (внизу); PicoCreek p. 69; Pictorial Press Ltd pp. 3 (вверху справа), 11 (внизу); Picture Partners pp. 76 (внизу), 80 (посередине справа); Graham Prentice p. 8; Prisma by Dukas Presseagentur GmbH p. 5; Kay Roxby p. 14; Russell p. 6 (внизу слева); Neil Setchfield p. 9; Dmytro Synelnychenko p. 67 (внизу слева); The Advertising Archives p. 41 (внизу слева); Marc Tielemans p. 1; Trinity Mirror/Mirrorpix p. 19; Lillian Tveit p. 79 (слева); unknown 56–57 (фон); Martin Williams p. 10 (вверху слева); Naci Yavuz (fogbird) p. 66 (вверху); Michael Zech p. 71; ZUMA Press, Inc. pp. 27 (внизу), 74 (внизу); Yurii Zushchyk p. 61 (справа). **Can Stock Photo:** Olga Berlet p. 22 (вверху); drstokvektor p. 57 (вверху); santi0103 p. 28. **Dreamstime:** Lenutaidi p. 54 (вверху); Aleksandra Suzi p. 68 (вверху). **Getty Images:** Franco Banfi/WaterFrame p. 31; Bettmann/Contributor p. 48 (вверху); coldsnowstorm/iStock p. 53 (внизу слева); Denis Doyle/Getty Images News p. 44 (вверху); Denis Doyle/Stringer p. 18; Alexander Farnsworth/iStock p. 75 (внизу слева); Katie Garrod/AWL Images p. 53 (вверху); Dorling Kindersley p. 56 (вверху); Peter Lewis/Stone p. 7; Xurxo Lobato/Getty Images News p. 43; Pronina_Marina/iStock p. 53 (внизу справа); New York Daily News Archive/Contributor p. 24; Stefano Oppo/Cultura Exclusive/Publisher Mix p. 29; photovs/iStock p. 51; Yelena Strokin/Moment Open p. 59; SVF2/Universal Images Group p. 55 (вверху); vandervelden/iStock Unreleased p. 66 (внизу справа); Alvaro German Vilela p. 32 (внизу); Horacio Villalobos/Corbis News p. 40 (внизу справа); Peter Williams p. 6 (внизу справа). **Shutterstock.com:** Ismael Silva Alves p. 38 (вверху); Anna_Andre p. 47; bonchan p. 38 (внизу); Bruno Tatiana Chekryzhova p. 41 (внизу справа); Formatoriginal p. 39 (вверху); Tatiana Gasich p. 60 (внизу); Toni Genes p. 40 (внизу справа верхний); Dimitris Legakis p. 80 (внизу); Hanna Loban p. 62 (внизу); Natalia Mylova p. 37; nelen p. 49; Korea Panda p. 75 (посередине); ronstik p. 57 (посередине).

Wikimedia Commons: The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 4.0 License (https://csreativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en) and belong to the following Wikimedia Commons users: Cholbon p. 60 (вверху); Raimond Spekking p. 68 (внизу); Sergei Frolov p 54 (внизу). The following image is used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 3.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en) and belongs to the following Wikimedia Commons user: Holger Ellgaard p. 78. **Public Domain**: pp. 13 (внизу), 23 (внизу).

Courtesy of Atlas Obscura Contributors: Jennifer Adhya p. 42 (внизу); Anja Bbarte Telin, Produktionskollektivet p. 80 (вверху справа); HaliPuu p. 69 (вверху); Capemarsh p. 4; Deutsches Zusatzstoff Museum p. 80 (посередине слева); Finnmark Sauna/finnmarksauna.com p. 65 (вверху); Lisa Harvey p. 27 (вверху слева и справа); Frank Schuiling p. 36 (вверху и внизу); Jesse Miers/Jessemiers p. 10 (вверху справа); Andrea Fernández @lvfoodgasm p. 75 (внизу справа); Emiliano Ruprah p. 30; Karl De Smedt p. 17 (внизу); Starkenberger p. 17 (вверху); Trinenp23 p. 64.

АЗИЯ

Adobe Stock: milosk50 p. 99. **Alamy:** agefotostock p. 158 (вверху); Kiekowski Anton/Hemis Fr. p. 161; Burhan Ay p. 110; Walter Bibikow/Danita Delimont Creative p. 95 (вверху справа); Frank Bienewald pp. 102–103 (spread); Nattanai Chimjanon p. 148; Chronicle p. 137 (внизу); Robert Cicchetti p. 154; Zaneta Cichawa p. 115; Iconic Cornwall p. 125 (вверху); Samantha Crimmin p. 127; Dar1930/Panther Media GmbH p. 157 (внизу); Michele Falzone/Jon Arnold Images Ltd p. 93; Oleg Fedotov p. 84 (вверху); Guenter Fischer/Alamy Stock Photo p. 95 (вверху слева); Fotosearch/Unlisted Images Inc. p. 131 (внизу); Stephen Frost p. 121 (вверху); Biswarup Ganguly p. 90 (вверху справа); Rania Hamed p. 91 (вверху); Hemis pp. 113, 125 (внизу); Historic Collection p. 162 (внизу); Historical image collection by Bildagentur-online p. 87 (внизу); Jim Hubatka p. 101 (вверху); Janny2 p. 91 (внизу); Peter Jordan p. 94 (внизу слева); Evgeniy Kalinovskiy

p. 119 (вверху); Sergii Koval pp. 137 (вверху), 139 (внизу слева); Eric Lafforgue p. 86 (внизу); Loop Images Ltd pp. 126–127 (spread); Volodko Marina p. 92 (вверху); Maria Medvedeva p. 81; Trevor Mogg p. 135 (внизу); Tuul and Bruno Morandi pp. 82 (вверху), 87 (вверху), 117 (вверху); Frederick Morbe p. 130; Kirrily Morris p. 89 (вверху); Arthur Mustafa p. 88; National Geographic Image Collection p. 132 (внизу); Niday Picture Library p. 138 (внизу); Araya Pacharabandit p. 140 (inset); Panther Media GmbH p. 94 (внизу справа); Pictorial Press Ltd p. 122 (внизу); Picture Partners p. 97 (внизу); Premaphotos p. 157 (вверху); Paul Quayle pp. 106, 107 (внизу); RealyEasyStar/Daniele Bellucci p. 144 (внизу); Realy Easy Star/Tullio Valente p. 105 (вверху); Simon Reddy p. 139 (вверху); Frederic Reglain p. 136 (внизу); Karla Rosenberg p. 158 (внизу); Neil Satcherfield p. 169; Juergen Schonnop p. 111; searagen p. vi; dave stamboulis p. 149 (вверху); Maxim Tatarinov p. 92 (внизу); Top Photo Corporation p. 118; Leisa Tyler p. 156; Leisa Tyler p. 156 (врезка); Nopadol Uengbunchoo p. 139 (внизу справа); Lucas Vallecillos p. 104; World Discovery p. 134; YAY Media AS p. 152; ZUMA Press, Inc pp. 120, 168. **Can Stock Photo:** kaiskynet p. 101 (внизу); Stasevich p. 126. **Depositphotos:** Postnikov p. 108. **Dreamstime:** Jasmina p. 85 (inset); Phloenphoto p. 160. **Getty Images:** bonchan/iStock p. 83 (внизу слева); Buena Vista Images/Photodisc p. 95(внизу); enviromantic/E+ p. 167 (внизу); gyro/iStock p. 155 (внизу); Jethuynh/Moment p. 170 (внизу); Kaveh Kazemi/Getty Images News p. 84 (внизу); Junko Kimura/Getty Images News p. 142; Kyodo News p. 141; Jordan Lye/Moment p. 165 (вверху); Douglas MacDonald/Moment p. 153; John Moore/Getty Images News p. 85; Nastasic/DigitalVision Vectors p. 121 (внизу); Zhang Peng/LightRocket p. 122 (вверху); Andrey Pozharskiy/Moment p. 124; Andrew Rowat/The Image Bank p. 170 (вверху); Mariano Sayno/Moment p. 163; Pankaj & Insy Shah p. 94 (вверху); Morten Falch Sortland/Moment Open p. 133; Jasen Yang/500px p. 129 (вверху); zhouyousifang/Moment p. 116. **Pexels.com:** Ali Yasser Arwand p. 96. **Shutterstock.com:** AP/Shutterstock p. 147 (вверху); dapperland p. 129 (внизу); Vladimir Goncharenko p. 83 (вверху); Ayumi H pp. 135 (вверху слева и вверху справа); inforim p. 150; Attila Jandi p. 86 (вверху); Budimir Jevtic p. 90 (вверху слева); Melvin Jong p. 155 (вверху); jreika p. 139 (посередине); milestone p. 140; Dolly MJ p. 159; Elena Moiseeva p. 109 (вверху); Myibean p. 97 (вверху); Anthony Rahayel p. 89 (внизу); Prabhas Roy p. 109 (внизу).

Wikimedia Commons: The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY 2.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en) and belong to the following Wikimedia Commons users: Dirtsailor2003/Flickr p. 151; Kerri-Jo Stewart p.114; sam.romilly p. 165 (внизу). The following image is used under a Creative Commons Attribution CC BY 2.5 (https://creativecommons.org/licenses/by/2.5 /deed.en) and belongs to the following Wikimedia Commons user: wjlee4284 p. 146. The following image is used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 3.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en) and belongs to the following Wikimedia Commons user: Ramon FVelasquez p.164. **Public Domain:** 123, Jpbarrass at English Wikipedia/Public domain p. 147 (внизу).

Courtesy of Atlas Obscura Contributors: Ariunna p. 145 (внизу); Asitane Restaurant p. 112; Richard Collett p. 162 (вверху); Beth Dixson p. 83 (внизу справа); Emilieknss p. 119 (внизу); ESSI p. 131 (вверху); Tony Lin p. 117 (внизу); Jasmine Minori p. 166; SHOPINISTA206 p. 130 (посередине слева); Tsatsral p. 145 (вверху); Wara art festival p. 144 (вверху).

АФРИКА

Alamy: Oriol Alamany p. 192 (внизу); Artokoloro Quint Lox Limited p. 173 (вверху и внизу); BonkersAboutTravel p. 171; Charles O. Cecil p. 202 (вверху); François-Olivier Dommergues p. 189 (вверху); dpa picture alliance p. 184 (внизу); Oscar Espinosa p. 198; Hemis 210; Peter Horree p. 195 (вверху); Images of Africa Photobank p. 206; Sergii Koval p. 191 (внизу); Eric Lafforgue pp. 188 (внизу справа), 189 (внизу), 197 (внизу); Lanmas p. 174; mauritius images GmbH pp. 172, 175 (внизу); Andrew McConnell p. 188 (вверху справа); Ville Palonen p. 179 (внизу); Simon Reddy p. 208; Edwin Remsberg p. 209; robertharding p. 201; Grant Rooney p. 194; Grant Rooney Premium p. 190 (внизу справа и слева); Surachet Shotivaranon p. 187 (внизу); Friedrich Stark p. 187 (вверху); Sklifas Steven pp. 176–177 (на развороте); Leon Swart p. 207; The Advertising Archives p.193 (внизу); The Yarvin Kitchen p. 188 (вверху слева); V&A Images p.175 (вверху); Ivan Vdovin p. 200 (внизу); John Warburton-Lee Photography p. 205; World History Archive p. 197 (вверху); Vladimir Zuev p. 180. **Can Stock Photo:** Icefront p. 196 (внизу). **Getty Images:** Dark_Eni/iStock p. 176 (внизу слева); Education Images/Universal Images Group; Frances Linzee Gordon/Lonely Planet Images p. 188 (внизу слева); Isaac Kasamani p. 202 (внизу). **Matteo Bertolino:** p.185.

Wikimedia Commons: The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en) and belong to the following Wikimedia Commons users: Blimeo p. 204 (вверху); Kwameghana p. 186. The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 3.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en) and belong to the following Wikimedia Commons users: John Hill p. 177 (внизу); Library of Congress/LC-DIG-PPMSC-06041 p. 181; MiracleFruitFarm p.182; Stephenwanjau p.195 (внизу).

Courtesy of Atlas Obscura Contributors: African Horseback Safaris p. 204 (внизу); Leah Beth Feiger p. 200 (вверху); Natalia Jidovanu p. 203; Rachel Rummel pp. 178, 179 (вверху).

ОКЕАНИЯ

Alamy: Sergio Azenha p. 225 (внизу); Susanna Bennett p. 222 (вверху); Blue Pebble p. 213 (вверху); Pat Canova p. 215 (растение); Clearviewimages RF p. 217 (вверху); Danler pp. 214–215 (фон); David Tipling Photo Library p. 237 (вверху и внизу); EB Images p. 225 (вверху); Kevin Hellon p. 226; Hemis p. 236; imageBROKER p. 239 (внизу); Anan Kaewkhammul pp. 227 (вверху, внизу слева, внизу справа); Steve Lindridge p. 211; MMphotos p. 212 (врезка вверху, врезка внизу); Ozimages p. 221

(внизу); Graham Prentice p. 225 (посередине); RTimages p. 215 (honey); Dan Santillo NZ p. 230 (вверху и внизу); Steve Taylor ARPS p. 215 (внизу); TGB p. 228; Wendy White p. 238 (вверху слева); Ray Wilson pp. 218–219 (фон); Szefei Wong p. 235 (внизу). **Getty Images:** HomoCosmicos/iStock Editorial pp. 238–239 (фон); Dianne Manson/Getty Images Entertainment p. 234; Newspix p. 222 (внизу); Alex Wang/iStock p. 216; **Roving Tortoise Photos:** Tui De Roy pp. 232–233 (на развороте).

Wikimedia Commons: The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 3.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en) and belong to the following Wikimedia Commons users: Bidgee p. 212 (главная); Mark McIntosh p. 217 (внизу).

Courtesy of Atlas Obscura Contributors: Courtesy of Mr Takamitsu Tanabe p. 229; Freyja Bardell p. 238 (вверху справа); Jean-Baptiste p. 239 (вверху); Kanesue p. 224 (посередине); Olga Skomorokhova p. 223; Courtesy of Something Wild p. 221 (вверху); Courtesy of Taco Bell p. 224 (внизу); Allen Tiller p. 224 (вверху).

КАНАДА

Alamy: Barrett & MacKay/All Canada Photos p. 247 (внизу слева); Luis Fernandez p. 242 (посередине слева); First Collection/Alamy Stock Photo p. 254 (вверху); john t. fowler p. 254 (внизу); Elena Glushchenko p. 243 (вверху слева); Mamuka Gotsiridze p. 243 (посередине слева); Historical Images Archive p. 249 (вверху); Chris Howes/Wild Places Photography p. 253; INTERFOTO/Personalities p. 256 (вверху); JoeFoxBerlin/Radharc Images p. 247(вверху); Brian Light p. 265 (Canadian leaf); Elena Maltenieks p. 257 (внизу справа); Stephen Mcsweeny p. 244 (внизу); Jill Morgan p. 262; Panther Media GmbH p. 264; Laschon Robert Paul pp. 242, 243 (флаги); Norman Pogson p. 241; Denio Rigacci p. 261 (внизу); Rick Rudnicki pp. 243 (скульптура), 246; Aleksandrs Samuilovs p. 256 (внизу слева); Seatops p. 251; SOTK2011 p. 259 (вверху); Petr Štepánek p. 243 (посередине справа); Egmont Strigl/imageBROKER p. 248; The Picture Art Collection p. 266 (внизу); Carrie Vonderhaar/Ocean Futures Society/National Geographic Images Collection p. 250 (вверху); Chester Voyage p. 252 (вверху и внизу); Evgenii Zadiraka p. 250 (внизу); Zoonar GbmH/MYCHKO p. 260; Zoonar GmbH p. 243 (вверху справа); Denis Zubchenko pp. 242–243 (на развороте), 247 (рыба). **Can Stock Photo:** 3dalia p. 249 (внизу); Djvstock p. 265 (врезка); VasikO p. 244 (вверху). **Dreamstime:** Meunierd p. 263(внизу); Sarawuth Wannasathit p. 257(вверху). **Getty Images:** alpaksoy/iStock p. 243 (внизу слева); Jason Gallant p. 245 (вверху и внизу справа); Norio Kitagawa/Aflo p. 256 (внизу справа); laughingmango/iStock p. 266 (вверху); Jordan Lye/Moment p. 242 (внизу справа); Michael Powell/Photolibrary p. 242 (вверху слева); RBB/Moment p. 242 (внизу слева); semenovp/iStock p. 257 (внизу слева); TG23/iStockphoto p. 243 (внизу справа); Veronique de Viguerie/Reportage Archive p. 259 (внизу); Ned White, Inc./Moment p. 258. **Shutterstock.com:** Darryl Brooks p. 245 (внизу); Barbara MacDonald p. 242 (вверху слева); Ratov Maxim p. 242 (посередине справа); TonyNg p. 242 (вверху справа).

Atlas Obscura Contributors: Micah Grubert Van Iderstine p. 247 (внизу справа); Melissa May Thomas @melissamaythomas p. 255 (вверху); Felicity Roberts p. 255 (внизу).

США

Adobe Stock: lefebvre_jonathan p. 278 (внизу). **Alamy:** Roman Adamjan p. 288 (вверху); AF Archive p. 271 (внизу справа и вверху слева); Aaron Bastin p. 331 (внизу); Felix Choo p. 299 (жвачка); B Christopher p. 316; Chronicle p. 287 (внизу слева); Citizen of the Planet p. 321 (внизу); David Cobb p. 273 (вверху слева); Ian Dagnall p. 348 (вверху); Srdjan Draskovic p. 328 (вверху справа); Richard Ellis pp. 325 (внизу), 326; David R. Frazier Photolibrary, Inc. p. 289 (внизу); Hector p. 287 (внизу справа); Grant Helman Photography p. 292; HHelene p. 272 (внизу слева); Historic Images p. 323 (внизу); Brent Hofacker pp. 286 (внизу), 302 (вверху); Keith Homan pp. 287 (вверху), 299 (внизу), 310 (внизу слева); Hum Images p. 321 (вверху); D. Hurst p. 281 (вверху); IFMC p. 271 (посередине справа); Image Professionals GmbH pp. 302 (внизу), 342 (внизу); Jamie Pham Photography p. 330 (вверху); Jeffrey Isaac Greenberg 5 p. 312 (вверху); Christopher Jones/Alamy Stock Photo p. 340 (внизу); Volodymyr Krasyuk p. 290 (вверху); Ekaterina Kriminskaya p. 271 (вверху справа); Len Collection pp. 332–333 (на развороте); Y. Levy p. 293 (внизу справа); LianeM pp. 272–273 (фон); Charles Lytton p. 324; Olekcii Mach p. 338 (Франклин); Werner Meidinger/imageBROKER p. 272 (вверху справа); Moviestore collection Ltd p. 271 (посередине слева); myViewPoint p. 279; National Geographic Image Collection pp. 291 (вверху), 204, 315; North Wind Picture Archives pp. 298–299 (фон); Boyd Norton p. 288 (внизу); Ockra p. 293 (вверху); Steve Oehlenschlager p. 296 (внизу); George Ostertag/age footstock pp. 291 (внизу), 309; Lesley Pardoe p. 328 (внизу слева); Don Paulson p. 274; Pixel-shot pp. 315 (внизу), 338 (внизу); Norbert Probst/imageBROKER p. 277 (внизу); Paul Quayle p. 293 (внизу слева); Jim Richardson/National Geographic Image Collection p. 301(вверху); Pierre Rochon photography p. 346; Joel Sartore/National Geographic Image Collection p. 276 (внизу); Neil Setchfield p. 277 (вверху слева) Hakan Soderholm p. 273 (посередине справа); studiomode p. 271 (внизу слева); suwinai sukanant p. 277 (вверху справа); Maxim Tatarinov p. 273 (внизу справа); The Picture Art Collection p. 305; Terry Thomas p. 276 (вверху); trekandshoot p. 267; Universal Images Group North America LLC/DeAgostini p. 286 (вверху); LFrank Vetere p. 329; Weizhong/www.truphotos.com p. 337 (вверху); Christine Whitehead p. 273 (посередине слева); Jonathan Yonan p. 301 (внизу), 332 (вверху слева и посередине); Zoonar GmbH p. 271 (walnuts); ZUMA Press, Inc. p. 320 (врезка). **AP/Wide World Photos:** Associated Press p. 313. **Brooklyn Grange Rooftop Farm:** p. 335; **Can Stock Photo:** anatolir p. 318 (вверху). **Getty Images:** Bettmann p. 299 (вверху); Camerique/ClassicStock p. 334; Donaldson Collection/Michael Ochs Archive p. 320 (вверху); Remy Gabalda/AFP p. 319; Karl Gehring/Denver Post p. 281 (внизу); Jeff Greenberg/Universal Images Group Editorial pp. 332 (вверху справа), 333 (официантка); Dirck Halstead/The LIFE Images Collection p. 345; Historical Picture Archive/Corbis Historical p. 290 (внизу); Phil Huber/

Sports Illustrated p. 314; Layne Kennedy/Corbis NX p. 294 (внизу); Kohjiro Kinno/Sports Illustrated p. 317; Robert Landau/Corbis Historical p. 298; John Preito/Denver Post p. 333 (ч/б); Joe Raedle/Hulton Archive p. 283; George Rinhart/Corbis Historical p. 308; Chip Somodevilla/Staff p. 303 (внизу); The Washington Post p. 320 (внизу); University of Southern California/Corbis Historical p. 327. **Shutterstock.com:** Stephen Albi p. 306; Dan4Earth p. 272 (вверху слева); Keith Homan p. 325 (вверху) Purplexsu p. 282; tishomir p. 268. **The Pocahontas County Chamber of Commerce:** The Pocahontas County Chamber of Commerce p. 340 (вверху).

Wikimedia Commons: The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY 2.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en) and belong to the following Wikimedia Commons users: CGP Grey p. 297; Diçdoco p. 322 (внизу); K. Shuyler p. 275 (посередине). **Public Domain:** Boston Public Library p. 344 (внизу).

Courtesy of Atlas Obscura Contributors: Patrick Lehnherr p. 312 (внизу); Auntie_Nadine p. 278 (вверху); Big Cedar Lodge p. 307; makam-'ham/Cafe Ohlone p. 270 (вверху); Chin Brothers LLC p. 300; Michael Clifton Tran@cliftontran_ p. 342 (вверху); Spencer Darr/spencerdarr.com p. 284 (внизу); Dani Bittner p. 280; Jennifer Souers Chevraux p. 284 (вверху); Door County Visitor Bureau p. 310 (внизу справа); Downstream Casino Resort p. 296 (вверху); Jon Hauge p. 311; Rick Heineman and Washington Island History p. 310 (вверху); Farrell Parker, D.C.-based artist p. 337 (внизу слева); Mike Mehlhorn p. 344 (вверху); WhiskeyBristles p. 282 (врезка); Pam Jarrin p. 341; Stephanie Eng p. 337 (внизу справа); Teakwoods p. 339.

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

AGE fotostock america, Inc: Eric Lafforgue p. 365; Helene Rogers/Art Directors & Trips Photo p. 374 (вверху). **Alamy:** 19th era 2 p. 353 (посередине справа); AGB Photo Library p. 349; Album p. 354; Antiqua Print Gallery p. 389 (внизу); Jennika Argent p. 384 (вверху); Lee Avison p. 361 (вверху); Suzanne Bosman p. 380; Marc Bruxelle p. 375 (вверху); Olena Danileiko p. 386 (внизу справа); dbimages p. 379 (внизу); Adam Eastland p. 367 (внизу); Foto Arena LTDA p. 385 (внизу); Tim Gainey p. 392; Nicholas Gill p. 396; Vladislav Gudovskiy p. 363 (внизу); Hemis p. 364 (внизу); Andrii Hrytsenko p. 353 (внизу слева); Tommy Huynh p. 367 (вверху слева); Iconotec p. 369 (вверху); Idea studio pp. 402–403 (фон и врезка); JG Photography p. 359 (вверху); Jesse Kraft p. 403 (вверху); Jason Langley p. 400; Y.Levy p. 404; Lordprice Collection p. 367 (вверху справа); Tatsiana Mastabai p. 364 (вверху); Anamaria Mejia p. 401 (вверху); Cathyrose Melloan p. 356; Raquel Mogado p. 376 (внизу слева); Carlos Mora p. 399; MsFong/Stockimo p. 382; National Geographic Image Collection p. 402 (вверху); Nature Photographers Ltd p. 352 (внизу справа); olneystudio p. 359 (внизу); Panther Media GmbH p. 387 (посередине слева); Pulsar Imagens p. 387 (вверху); Ievgen Radchenko p. 381 (вверху); Simon Reddy p. 378; Ewart Rennalls p. 372 (вверху); Ed Rooney p. 358 (вверху); Andriy Sarymsakov p. 387 (внизу справа); Wei Seah p. 363 (внизу); Neil Setchfield p. 355; Anton Starikov p. 371 (вверху); Kyoko Uchida p. 377 (внизу справа); Wisnu Haryo Yudhanto p. 377 (вверху). **Can Stock Photo:** anatolir p. 371 (внизу); buriy p. 372 (внизу); Danler p. 366 (вверху); ican pp. 376–377 (фон); nebojsa78 p. 395; stargatechris p. 371 (перец). **Dreamstime:** Adolfolazo p. 361 (внизу); Jaboticaba Fotos p. 390 (посередине). **Getty Images:** bonchan/iStock p. 393 (вверху); John Bulmer/Popperfoto p. 383; dexph119_066 p. 376 (посередине); Donyanedomam/iStock p. 368; GI15702993/iStock p. 377 (внизу слева); Hermsdorf/iStock p. 366 (внизу); jmillard37/iStock p. 401 (внизу); George Kalaouzis/Moment p. 384 (внизу); Dorling Kindersley p. 377 (посередине); MCT/Tribune News Service p. 350; Luiz Henrique Mendes/iStock p. 390 (внизу справа); Eiichi Onodera/Emi Kimata p. 376 (вверху); Layla Pujol/500px p. 397 (вверху); Jaime Razuri/AFP p. 398 (внизу); rchphoto/iStock p. 403 (посередине) Alex Robinson/AWL Images p. 388; Danilo Saltarelli/iStock p. 390 (внизу слева); ToprakBeyBetmen/iStock p. 393 (внизу); ullstein bild Dtl. P. 394 (внизу); Iara Venanzi/DigitalVision p. 386 (внизу слева). **Shutterstock.com:** 365FOOD p. 376 (внизу справа); Larisa Blinova p. 394 (вверху); Chai Chaiyo p. 353 (внизу справа); FINNARIO p. 371 (вверху); Erika Kirkpatrick p. 353 (вверху слева); Re Metau p. 369 (внизу); MicroOne p. 360 (вверху); Moriz p. 352 (внизу слева); photomaster p. 405 (вверху); Pictures_for_You p. 352 (вверху); pixpenart p. 353 (внизу посередине); rukxstockphoto p. 352 (внизу посередине); Anny Ta p. 391 (вверху).

Wikimedia Commons: The following image is used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 2.0 License (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/) and belongs to the following Wikimedia Commons user: penelope_134 p.381 (внизу). The following image is used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 4.0 License (https://csreativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en) and belongs to the following Wikimedia Commons user: Koen Adams p. 401. **Public Domain**: gallerix.ru p. 363 (вверху).

Courtesy of Atlas Obscura Contributors: Andrew Reilly p. 375 (внизу); Danielle Bauter p. 385 (вверху); brunomichauxvignes p. 370 (вверху and внизу); Tony Dunnell p. 398 (вверху); Samantha O'Brien p. 351; Tastee Cheese p. 374 (внизу).

АНТАРКТИДА

Alamy: Imaginechina Limited p. 408 (вверху); Terence Mendoza pp. 410–411 (разворот); Niebrugge Images p. 407; B.O'Kane p. 410 (врезка); David Parker p. 409; Science History Images p. 408 (внизу); Graeme Snow pp. 408–409 (фон).

Wikimedia Commons: The following images are used under a Creative Commons Attribution CC BY-SA 4.0. (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0) and belongs to the following Wikimedia Commons user: Σρτ p. 409.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

5 Де Майо, рынок 336
Acarajé da Cira («Акараже-да-Сира»), ресторан 388
Agawam Diner, закусочная 332
Al Soussi, ресторан 89
Ali Usta 113
Amin's The Buss Up Shut King 378
Aminah Arif, ресторан 155
An Chodye La, столовая 370
Armillaria ostoyae, *см.* опенок темный 272
Asitane, ресторан 112–113
Atching Lillian, ресторан 162
Atlas, бар 165
Atrapaniebla, пиво 391
Atria 131
Attendant (кафе) 10
Bæjarins Beztu Pylsur, магазины 75
Babae, ресторан 26–27
Babu Issa, компания 201
Bacha Broot, ресторан 96
Backyard Jams and Jellies, компания 329
Bamboo, ресторан 126
Banai's, кафе 128
Barnacle Bill, ресторан 224
Bat Bar 306–307
Bavaria, пивоварня 399
Ben Abeba, ресторан 194
Berdoll Pecan Candy & Gift Company 284
Bidgood's Market, рынок 258
Bloodroot Kitchen 341
Bovril, говяжий бульон 2–3
Bube's, пивоварня 339
Caleta Portales 393
Calgary Inn, гостиница 244
Calgary Stampede, родео 314
Canadian Prairie Bison, компания 246
Canecutters 207
Capsicum annuum 92–93
Carnivore, ресторан 195
Casa de Macau, ресторан, 39
Case dos Ovos Moles, кафе 38
Catacombs (ресторан) 339
Central Perk в Пекине 119
Chaowai SOHO Building 119
Charcuterie, мясная гастрономия 344, 361
Chifa Ying Fu 127
Chin Brothers, чайная братьев Чин 300
Chin Hsin Foods, компания 337
China Chef 127
Chinês Clandestinos, Лиссабон 126
Christian's, паб 258
Clifton's, кафетерий 308
Coca-Cola 48
Colorado Mine Company 281
Compa Direct, производитель мамбы 371
Coppelia, магазин мороженого 367
Craterellus comucopioides, *см.* вороночник рожковидный 273
Credito Emiliano, банк 387
суп из кордицепса 132
Davie's Chuckwagon, закусочная 333
Delaware Delicacies, магазин 337
Detective Bar Progress 136
Doña Eugenia (ресторан) 382
Downstream River, казино 295–296
Dr. Brown's Cel-Ray, напиток 47
El Panóptico, ресторан 396
El Vilsito, такерия 351
Fei Xia Lai Er 117
Fenaknoken, магазин 76
Fiasconaro, пекарня 30
Fodero Dining Car Company 332
Fonterra, молочная компания 374
FRED, прибор для поедания сухпайка 217
Friðheimar Farm, ферма 74
George, отель 4
Ghana Airways, авиакомпания 184
Govinda's Vegetarian Lunch 336
Grace Browning (бренд) 378
Grandiosa, компания 76
Grey Poupon, бренд 66
Guepinia helvelloides, *см.* гепиния гельвеллоидная 273
Haj Khalifeh Ali Rahbar, кондитерская 82
Hananomai Ryogoku Kokugikanmae 143
Hericium americanum, *см.* гериций американский 272
Hershey, шоколад 299
Hong Kong Cafe, 126
House of Chiho 133
Izusen, ресторан 149
Jambo House 191
Jeppson's Malort, ликер 298–299
Jerry O'Mahony Diner Company 332, 333
Johnny O's Spudnuts, пончиковая 285
Jones Bar B-Q, закусочная 312
Juicy Fruit 299
Jumbo Kingdom 125
Ka'el, конкурс толстяков 197
Kababgy El Azhar Farahat, ресторан 172
Kai Sushi RapaNui, кафе 126
Kawaii Monster Cafe 136
Kitashina 135
Kozee, компания 186
Kullman Dining Car Company 332
Kuruhimbi, бар 200
L'Huitriere de Re, магазин 20
L'Orient Express, 127
La Casita Blanca, кафе 376
La Chata, магазин 395
La Cocina de Francy, ресторан 405
La Cuisine Robicheau, ресторан 260
La Gorda, ресторан 405
La Tante DC 10, ресторан 184
Lado B, кафе 38
Lancaster Caramel Company 299
Las Duelistas, пулькерия 354
Las Velas, ресторан 382–383
Lavaplatos, первая посудомоечная машина 299

Leku Ona, ресторан 289
Lohrberg-Schänke, ресторан 22
Lokal Hamburk, паб 45
Maguary, компания 391
Malus sieversii 108
Matryoshka 336
Mauby fizz, напиток 47
Mezcalillera, магазин 355
Mickey's Dining Car, закусочная 332
Momi (Танабе) 229
Mona's Roti Shop 378
Mountain View Diners Company 333
Moveable Feast 331
Mt. Olive Pickle Company 325
Mutinondo Wilderness Lodge, гостевой дом 204
Nanny's Root Cellar Kitchen, ресторан 254
Nano Billiard Cafe 336
Nelsen's Hall Bitters Pub, паб 310
Nick's Cafe 281
Nilkantha, чайная 98
O Sfouggaras, ресторан 23
Ohlone, кафе 269
O-Pee-Chee Gum, компания 260
Ophiocordyceps sinensis 132
Organ Stop Pizza 280
Owl, ночная закусочная 301
Pabst Blue Ribbon, пиво 298
Paramount Diners Company 332
Parkview Square, офисное здание 165
Pastelería Ideal, пекарня 356
Pearl Diner, закусочная 332
Pearl Diner, закусочная 332
Pekin Noodle Parlor, 127
Peppes, пиццерия 76
Pepsi 48, 391
Pettigrew Tea Rooms 16
Pheasant, ресторан 297
Piggly Wiggly, магазины 327
Pony Express 282
Pun Pun, кафе 149
Pyung Hwa Ok, ресторан 146
Queen Adelaide, ресторан 212
Quimet & Quimet, компания 41
Rebo, производитель мамбы 371
Red Solo, аперитив 378–379
Rivella, напиток 47
Rokunen Yonkumi, кафе 136
rôti sans pareil (непревзойденное жаркое) 70
Sagittarius deliciosus, см. рыжики 273
Sam and Lee's, ресторан 126
Sanka, бескофеиновый напиток 193
Satellite, ресторан 261
Saveurs d'Asie 187
Sazarac, бар 318
Schwartz's, гастроном 263
Shay Al Shoomoos, ресторан 92
Shredded Wheat Company 298
Small Star 109
Smoke & Oakum, компания 235
Sofitel Legend Metropole, отель 169
Something Wild, компания 221
Sourdough Saloon, бар 252
Southern Exposure, бар 408
Sparassis crispa, см. спарассис курчавый 272
Stadshuskallaren («Погребок ратуши»), ресторан 79
Stag, салун 318
Starbucks, Нинензака Ясака Чайя, Киото, Япония 224
Steins Unlimited, музей 328
Streecha 336
Sucrerie de la Montagne, ресторан 264
Sweet Home, кафе 339
Synsepalum dukificum (чудесные ягоды) 182
T. Eaton, компания 253
Taco Bell, Линда Мар 224
Taedonggang, пивоваренная компания 147
Talon, Лас-Вегас, клуб 132
Tamla Village Co., напиток, 47
Tang's, ресторан 126
Termitomyces titanicus, термитомицес титанический 204
The Rock, ресторан 201
Three Ways House, отель 2
Tiwa Kitchen 284
Tribeco, напиток, 47
U Fleku, ресторан 45
U Jancoka, гостевой дом 52
Under, ресторан 78
Ushers of Trowbridge, пивоварня 147
Vermont Switchel Company 348
Vienna Beef 299
Villa Escudero Waterfalls, ресторан 162
Wattana Panich 166
White Horse, таверна 347–348
White Manna, закусочная 332
WifeSaver, ресторан 316–317
Yohannes Kitfo, ресторан 191

А

Абердин, Южная Дакота 296–297
аборигены 128, 217–219, 221, 222, 227, 406
Абраини, Паола 28–29
Абу-Даби, Объединенные Арабские Эмираты 95
аварма 89
авокадо 174–175, 202, 343, 358
Австралия 212–222, 224, 226-229, 409
Австрия 17, 157
Агадес, Республика Нигер 174
Агадир-Ид-Аисса, зернохранилище 177
Адамс, Джордж 328
Аделаида, Австралия 221
Азия 96–170
Айдахо 288–89
Айова 300–301
Акабанга 199
акадийцы 260, 319
акация «до самого конца» 218
аки 372
акула, сгнившая 71
акума но онигири 409
акутак 275
Алабама 311–312
Алаверди, монастырь 49
Алеппо, Сирия 93
алеппский перец 92–93
алкогольные лимонады 47
аллигаторы 406
Алматы, Казахстан 108
Альберта 242–244
Аль-Раи, Кувейт 88–89

альхейра 37
Аляска 275–277
Амазонка, река 389
амасаре, песни 198
амаши, язык 198
амбуят 155
амедзайку 134–135
американский спайсбуш, ягоды 291
амисы, народность 128
амишская кухня 157, 344
амлу 180
Амтуди, Марокко 177
ананас 13, 261, 277, 278, 366
Английская и австралийская кулинарная книга (Эбботт, 1864) 220
Англия 2–11, 15, 175, 343
Андурлакис, Ник 281
Ансе Лацио, пляж 210
Антарктида 127, 407–411
Антигуа 366
Антого, озеро 185
антреме 73
аперитивы, 40–41
арабский кофейник 94–95
арака 58–59
араукана, порода кур 393
Арахис и арахисовое масло:
  ллайва-де-мани 384
  мамба 371
  в сэндвиче «Золото дураков» 281
  кули-кули 186
  Национальный фестиваль арахиса 311–312
  сэндвичи с арахисовым маслом и майонезом 308
арбуз 144, 168, 206–207, 222
арбуз «Денсуке» 141
арбуз цамма 206–207
аргановое масло 180
Аргентина 126, 381
Аризона 280
Арканзас 312–315
Армения 82
Армия, влияние на кухню страны:
  доказательство крепости алкоголя 235
  еда в кучу, boodle fight 163
  карри 136–137
  прибор для поедания сухпайка FRED 217
  пудэ ччигэ 151–152
  сенегальский нэм 187
  сэндвич с салатом из фазана 296
  Spam (спам), Гавайи 278
  продукты брожения 256–257
Арнот, Рон 213
Асмэра, Эритрея 188–189
Ассоциация Санкате 192
асцидии 393–394
атоль-де-элоте, напиток 360
Аттукал Бхагавати, храм 103
Аттукал Понгала 102–103
Афганистан 96–97
Африка 157, 172–210, 243, 373
Афроамериканская кухня 339
афродизиаки 41, 150, 151, 210, 240, 353, 359, 361, 368, 374, 394
ахи-негро 396
ацтеки 350, 351, 354, 355, 358, 359, 386

Б

байя-кьяв 388
бакаляу, 39
баки, пастухи 52
балалит 92
бамбанган 159
бамбуковые водные горки, лапша 133, 409
бан, соевый соус 170
бананы 72, 164, 174–175, 190
Бангладеш 98–100
Банда, острова 158
Бандаберг, Австралия 221
Бандо де ла Уэрта, ярмарка 42
бани 17, 179
банкет по случаю вручения Нобелевской премии 79
банни-чау 207
бань бао 242
барбекю из коровьей головы 285
Барбекю:
  barbacoa de cabeza 285
  Jones Bar B-Q 312
  боодог 144–145
  вака энтера 381
  из коровьей головы 285
  пуле-букане 374–375
  разбор свиньи 324
  фондю на вилах 294
  японское родизио 390
Бариста у костра, кафе 68–69
Барри Кирк (Капитан Бини) 80
Бары:
  Atlas 165
  Bat Bar 306–307
  Detective Bar Progress 136
  Electricitat 41
  Gemika 289
  Jambo House 191
  Lokal Hamburk 45
  Nelsen's Hall Bitters Pub 310
  Sazarac 318
  U Fleku 45
  в Антарктиде 408, 410
  в час вермута 40–41
  Гласиобар 381
  Затерянные пещеры 4
  как наливают сидр в Астурии 44
  пулькерии 354
  таверна White Horse 347–348
  чичерии 399
Баски, в Айдахо 289
басс-ап-шат 378
бастани-э нуни 83
Батт, Монтана 127
Батуми, Грузия 225
Бау Ньяле 156
баумкухен 34, 51
Баунти, корабль 380
Бахман, Мишель 303
бвема 236
бедуины 70, 88–89
Бейл-Маунтинс, национальный парк 192
Белиз 360
белощекие казарки 406
Белые горы 346
белые трюфели 343
белый мед киаве 214
Бельгия 17, 41
бенне, вафли 325
Бенту-Гонсалвес, Бразилия 385
Берберы 176, 177
бери-бери 136
Берри, Джефф «Бичбам» 270

Бесьер, Франция 319
Бехеровка, дижестив 41
бешеный мед 77, 112
бибимбап 377
библиотека заквасок 17
бигвала, тыквенные трубы 203
бизон 246, 284, 290, 297
Бизонье ранчо Терри 297
Бикон, продовольственный лес 274–275
Биржа спасателей семян 300–301
бирок 294
Битва поваров 340
биттеры 310
Бич, Донн 270
Бичи, остров 249
Блай, Уильям 380
Ближний Восток 82–95
Блинная (масленичная) неделя 62
блины, кровяные 131
бобр 246, 266, 406
Бобровый клуб 266
бобы, печеные 80, 343
бобы-мороженое 401
Боде-ду-Но 389
Боди, племя 197
божественная пряжа 28–29
Бойцовский клуб, фильм 271
Боливия 111, 242, 382–384
болотное масло 12
Больса-Офисиаль-де-Кафе 386–387
Большой бамбук, напиток 374
Большой Лебовски, фильм 271
бомбы, плитка шоколада 77
боодог 144–145
борцы сумо 142–143
Босланд, Пол 283
Бостон, Массачусетс 344
боти 100
Ботсвана 204
Бразилия 385–391
браунинг, соус 378
брик 157
Британская Колумбия 244
Бруклин Грейндж 335
Брукс, Кэролайн Шоук, Масляная женщина 305
Бруней 155
буддийские храмы 124, 148, 149, 268
булочка со свининой 331
Буркина-Фасо 182
«Буш Такер» 218–219
бушада-де-боди 389
Бхадракали, богиня 103
бывшая хоккейная арена, теплица 248
бычье сердце, помидоры 53
Бьюкенен, Уолтер 321
Бэйхай, Китай 121

В

вазы для сельдерея, 6
Вайоминг 297
вака энтера 381
Вакареварева, Роторуа, Новая Зеландия 230
Вале-де-Виньедуш, Долина виноградников 385
Вальц, Тим 303
валяние в каше 326
Вануату 240
Ват Суон Док, храм 149
Ват Тай, рынок 268
Вашингтон, округ Колумбия 339
Вашингтон, штат 274–275
Вегетарианские блюда:
Bloodroot Kitchen 341
Govinda's Vegetarian Lunch 336
для инков 402
как пища против мастурбации 287
лангар 104–105
на вегетарианском рынке Май Ва 336–337
для буддистов 149
для гладиаторов 28
для ордена тамплиеров 11
веджимайт, соус 409
Великая битва фруктовыми кексами 280–281
Великая депрессия 295, 308, 322
Великая пятница 372
Великие равнины, США 288–297
Великий паточный потоп 344
Великий пост 37, 372, 405–406
великий производитель горчицы для папы римского 66
Великобритания, 2–16, 158, 407, 409
Великое сиропное ограбление 265
Венгрия 50
вендинговый автомат с ореховыми пирогами 284
Венесуэла 405
верблюды 70, 178–179, 200, 228
верблюжья селезенка, фаршированная 178–179
вермут 40–41
Вершина Скалы 306–307
ветчина 53
ветчина Тейлора 331
Вечеринка маленькой еды 330–331
вечное рагу 166
вигорон 363
Викторианская эпоха в Англии 6, 175
Викурленд, Исландия 238
винартерта 246
винные окошки 26–27
винные окошки 26–27
винные погреба «Стражи» 47
Вино:
в турбо 191
винные окошки 26–27
и шампанское как энергетические напитки 19
из погребов во Врбице 46–47
как стройматериал 385
квеври, сосуды для хранения 49
мошенничество 343
на марафоне в Медоке 18
виноград 141, 277
винодельня Св. Эйдана 7
Вирджиния 328
Висконсин 310
вичети граб 218
вишневый ликер жинжа 40
вкусовые вечеринки 182
водоросли 12–13, 16, 374

ворона, «черная куропатка» 295
вороночник рожковидный 273
вороны 105, 295
Восстание виски 317
Восточная Азия 116–154
Восточная Африка 188–204
Восточная Европа 45–63
Восточная Канада 254–266
Врбица, Чехия 46–47
Всемирный фестиваль кукурузной каши 326
Вслед за овцами, праздник 289
Вуд, Николас, великий едок из Кента 323
вулканический суп 382
Вустершир, Англия 343
Выпечка:
Pastelerîa Ideal 356
кюртёшкалач 53
сицилийская кассата 30–31
спеккук 34
ул боов 145
фруктовый кекс 280–281, 360
шакотис 51
Вьетнам 47, 169–170, 187, 242
вязига 59
вяленое сердце тунца 31

Г

Габон 183
Гавайи 214, 261, 278–279
Гавайская пицца 261
гавайская тарелка 279
Газированные и безалкогольные напитки
Pepsi 48, 391
Red Solo 378–379
Айрн-брю 14
алкогольный лимонад 47
запрет на кофеин 193
квас 47
свитчел 348
сок яблок-кажу 391
турбо 191
Гаити 371
Гален 175
галл, кровавый 222
галлина-кампесина 395
галлина-реллена 395
Гамбург, Германия 80
Ган, поезд 212
Гана 183–184
«Ганпауде», ром 235
Гаою, Китай 120
гарбзадеги 86
гарум 32–33
гастромантия 373
гахва, церемония 94
Гваделупа 370
Гватемала 361
гекльберри 291
гематоген 54, 130
ген-антифриз в клубнике 392
геотермальные печи 74, 230
гепиния гельвеллоидная 273
гериций американский 272
Германия 22, 56–57, 80, 223
гигантские африканские улитки 183–184
гигантские равиоли 243
Гиганты прерий, серия скульптур 242
Гилмор, Джорджия 313
гималайская соль 111
Гимарас, Филиппины, провинция 163
Гласиариум 381
Гласиобар 381
гнезда, саланганы 160
голландско-индонезийская кухня 34–35
голод 123, 218, 374, 383
голубые куриные яйца 393
голубятни 172
Гондурас 362–363
гонки на кухонных фургонах 314
Гонконг 125, 149
Горный клуб Аппалачей 346
горчица 65–67
горчица Colman's 67
горячие источники 72, 74
горячие напитки 113, 347, 359, 360. *см. также* кофе; чай
государственный сыр 345
Гранд-Салин, Техас 111
Гренада 369
Гренландия 69, 126, 251
гренландская акула 71
Греция 23–24, 40, 175, 373
грибы 132, 204, 272–273, 350
Грибы:
грибы-лобстеры 273
грибы Орегона 272–273
манна небесная 363
на трюфельном рынке (рынке фагга) 88–89
термитомицес титанический 204
уитлакоче 350
ярца гунбу 132
Гринфилд-виллидж 301
Грот Цага, пещера 54
Грузия 49–50, 243
грызуны 404, 405
Грэм, Сильвестр 287
гуаюса 397
Гудмундссон, Сигурдур 238
гуидак 274
гуоба 376, 377
гусеничный гриб 132

Д

даббы 106–107
даблс и роти 378
Дайтоку-дзи, храм 149
Дали, Сальвадор 239
даллах 94–95
дамплинг с печеным яблоком 243
дан тат 39
Даниэль Кампос, Боливия 111
Дания 64
Дансит, Робин 14–15
даосский храм 124
Дарио Фонтанелла 22
дарума 134
движение за гражданские права 313
двухжелтковые утиные яйца 120
Де Смедт, Карл 17
Дева Мария Филиппинская 163
Делавэр, река 337
Делавэр, штат 329
дельфины 406
День большого сыра 345
День всех святых 361
День всех усопших верных 15
День святого Патрика 406
дерево арахисового масла 221
дерево чили 158
десерты Великой депрессии 308
Джексон, Эндрю 345

джем из морской сливы 329
Джеппсон, Карл 298
Джефферсон, Томас 345
Джидда, Саудовская Аравия 94
Джиминг, храм 149
Джингванса, храм 148
Джонс, Джеймс 312
Джонстон, Джон Лоусон 2, 3
Джорджия, штат 315–317
дижонская горчица 66
Дикая и домашняя птица
белощекие казарки 406
вороны 105, 295
голубятни 172
инкубаторы для яиц 173
курица 8, 73, 352, 393, 395
мегаподы 237
моа 231
овсянки 405
орел Хааста 231
отели саланганов 160
птицы в перьях 73
суп из птичьих гнезд 160
фазаны 296–297
фаршировка 70
чистики 69
эму 227
дикая маслина 101
дикие животные 228, 232–233
дикие яблоневые леса 108
династия Хань 177
династия Чосон 146
длинный перец 100–101
Длительное хранение продуктов 58, 85, 164, 248, 259. *см.* Продукты впрок
добыча 110–111, 382, 400
догоны, этническая группа 185
доказательство крепости алкоголя 235
Долега, Панама 366
дом Джорджии 313
дом-ананас в Данморе 13
Доминиканская Республика 368, 377
Дональд Кендалл 48
дондурма 113
доставка ланч-боксов:
Мумбаи 106–107
доставка, ланч-бокс 106–107
Доха, Катар 95
Друзья (телесериал) 119
Ду Синь 119
дульсе и йеллоумен 12–13
дурука 235
Духовные лица,
приготовление пищи:
медовуха Линдисфарна 7
в кафе Каэлум 42
в монастыре Девы Марии Филиппинской 163
зеленый шартрёз 18–19
квеври 49
кухня буддийских храмов 148–149
мед церкви Святого Георгия, Эфиопия 214
сицилийская кассата 30–31
дхалпури-роти 378
Дыра в стене, ресторан 312

Е

Еврейская кухня 37, 88
Европа 17–63, 80, 408–409
Европейский Союз 408
Египет 172–174
еда в кучу, boodle fight 162–163
еда как валюта 386–387
еда как оружие 77
единороги, рога 26
единственный колодец 169–170
Екатерина Великая 294
емкости для хранения и хранилища 49, 176–177, 402, 403

Ж

жареная кукуруза 293
жареное сало 50
жареные чернильные мешочки осьминога 23
жвачка Thrills 260
жевательная резинка 260, 299
Жерар, Сина 199
Животные:
дикие 228, 232–233
использование целиком 249–250, 381
как кормилицы 196
жирный пудинг с беконом, 38
Жиры и масла:
амлу 180
аргановое масло 180
жареное сало 50
жирный пудинг с беконом 38
курдюк овцы 90
мактак 249–250
масло эму 227
художественный музей «Сало» 61–62
жоуцзямо 121–122

З

заварной крем 155
закваски 17
законы Джима Кроу 320
Закуски:
акума но онигири 409
баркильо 43–44
в час вермута 41
дикая маслина 101
дульсе и йеллоумен 12–13
занзибарская пицца 202
кули-кули 186
курт 109
мактак 249–250
маринованный гермелин 45
на станции Маитри 409
ньячи 395
папарахоте 42
пастейш 390
салтеньи 384
сики-сапа 401
тту-лаваш 82
фри сате 34
чжусегао 129
закусочные 301, 312, 332–333
Замбия 204
заменители мяса 149, 336–337
заменители сахара 182
замок Нарин 85
замок Старкенбергер, пивные бассейны 17
замороженная пицца, в Норвегии 76
занзибарская пицца 202
Западная Африка 182–187, 243, 373
Западная Виргиния 340
Западная Европа 17–44
Западная Канада 242–253

Западное побережье, США 268–275
запасы канадского кленового сиропа 265
запеканки 286, 302–303
Заправки и соусы:
Bovril 2–3
Акабанга 199
амбуят 155
ахи-негро 396
браунинг 378
веджимайт 409
горчица 65–67
джем из морской сливы 329
кетчуп 164
ллайва-де-мани 384
мамба 371
повидло из Тополовени 53
рассол 257
рыбный соус 32–33
соевый соус бан 170
соус XO 125
соус из крабов-призраков 121
соус чили 283
соус шен 375
тысячелетний соус 122
Запрещенные продукты:
касу марцу 27
качокавалло эмигранта, 29
кофеин 193
пудэ ччигэ 151–152
чича 399
Затерянные пещеры 4
Защита окружающей среды:
изменение климата в Кукурузном поясе 292
мопане как альтернатива мясу скота 209
охотники племени сан 205
плавучая ферма, 36
разнообразие домашнего скота на островах Окленд 232–233
ресторан Ben Abeba 194
ресторан The Rock 201
звуковые эффекты, продукты 271
зеленая икра 277
зеленый шартрёз 18–19
Зимбабве 209
Золото дураков, сэндвич 281
Золотой храм 104–105
Зомби, коктейль 270
Зона отчуждения 61

И, Й

Ид аль-Фитр 92
изменение климата 274, 292
Израиль 88
икра белого осетра 288
Икра:
белого осетра 288
валлийская, 16
зеленая, морской виноград 277
и сики-сапа 401
улиточья 352
эскамоль 355
Иллинойс 298–299
Илулиссате, Гренландия 126
имитация яйца 406
Иммиграция, влияние на кухню страны:
итальянские блюда в Асмэре 188–189
роти и даблс 378
японская еда в Бразилии 390
баскская кухня в Айдахо 289
Братья Чин 300
китайские рестораны 126–127
качокавалло эмигранта 29
китайская еда в Австралии 226
морковча 114
рунза 294
фисташки в США 84
Новая Исландия, Канада, 247
ночной рынок в Ричмонде 245
Империя инков 383, 402–403
Имперский Макдональдс, Порту, Португалия 225
инга съедобная 401
Индиана 300
Индианаполис, Индиана 300
Индия 8, 100–107, 242, 378, 388, 407, 409
Индонезия 34–35, 156–158
индуистские праздники и обряды 102–105
инкубаторы 173
Инле, озеро 161
Инопланетянин, фильм 271
Институт перца чили 283
Инувик, Канада 248
Йоро, Гондурас 362
Ирак 87, 377
Иран 83–87, 293, 377
ирга, ягода 250
Ирландия 12, 374, 406
ирландский мох, водоросль 374
искусственное ослиное молоко 10–11
искусство вара 143–144
Исла-дель-Соль, остров 382–383
Исландия 71–75, 80, 238, 246
Исландская государственная школа садоводства 72
Испания 40–44, 239, 359, 382
использование животных целиком 249–250, 381
Исследовательская станция Ротера 407, 409
Италия 26–33, 41, 188, 243, 343, 387, 407–408
итальянские хот-доги 75
ихтиоаллиеинотоксизм 25
йеллоумен и дульсе, 12–13

К

к'алапурка 382
ка фе трунг 169
казарки, белощекие 406
Каз-а-Суп, столовая 370
Казахстан 108
казино Downstream River 295–296
кайсэки 377
кактус, опунция 88
калимочо 289
Калифорнийский университет, Риверсайд 268
Калифорния 268–271, 343
кальций, в рационе гладиаторов 28
камаян 162–163
Камбоджа 155
Камерун 387
Канада 242–266, 314

Канадский музей картофеля 262
Канзас 291
као лау 169–170
Капела-Носса-Сеньора-даш-Невеш, часовня 385
капибара 405
Капитан Бини (Барри Кирк) 80
каплун 405
каравай 63
Карвел, Том 24
Карвер, Джордж Вашингтон 311
Карибские острова 47, 366–380
карри 8, 136–137, 207
картезианские монахи 18–19
Картофель:
в куранто 394
как валюта 386
картофельные пончики 285–286
картофельные хот-доги 75
песня водителя грузовика 262–263
похоронный картофель 286
раппи-пай 260
чуньос 383
Каср-аль-Хадж 176
кассава 371, 396
Кастро, Фидель 77, 367
касу марцу, сыр 27
касунди, горчица 67
Катар 92, 94, 95
католическая церковь 193, 404–406
Кауии Нантауонг 166
Кафе:
Ali Usta 113
Banai's 128
Hong Kong Cafe 126
Kawaii Monster Cafe 136
Lado B 38
Nano Billiard Cafe 336
Nick's Cafe 281
Ohlone, Калифорния 269–270
Pun Pun 149
Santiago F 38
Small Star 109
Sweet Home 339
в монастыре По Линь 149
Каэлум 42
столовая An Chodye La 370
качокавалло эмигранта, сыр 29
Каэлум, кафе 42
квас 47
квашеная капуста 256
Квебек 264–266, 308, 406
квеври 49
Кей, Принцесса Млечного Пути 304
кеймада 43
Келлог, Джон Харви 287
Кения 111, 131, 195, 293
кенки 243
Кентукки 317–318
кетчуп 164
кивиак 69
Киву, озеро 198
Кигали, Руанда 199–200
кижа 91
Ким Чен Ир 147
Ким Чен Ын 146
кимчи 114, 154, 257
кимчи поги 154
Киото, Япония 149, 224
Кипр 25
Кируна, Швеция 239
Кислый палец, коктейль 252
Китай 116–124, 126–127, 149, 157, 175, 177, 226, 242, 377, 387, 407, 408
китайская горчица 67
Китайская кухня, в других странах 126–127, 226
Кито, Эквадор 396
китфо 191
киты-нарвалы 26
кичуа, племя 397
Кламато, коктейль 244
кленовый сироп 264–265
клецки модак 242
Клинтон, Арканзас 314
Клобучар, Эми 303
Клондайк, годовой запас еды 253
клоп-вонючка 359
Клуб биттеров 310
Клуб любителей пудинга, 2
клубника Bijin Hime 141
клубника, земляника 392–393
клути дамплинг 242
Кобб, Арнетт 321
козы 96, 144–145, 196, 232–233, 389
койхой, народность 196
кокатрис 73
коко-де-мер 210
кокосовый краб 240
кокосовый куст 222
кокосы 222, 223, 373
Кокрейн, Джозефина 299
Коктейли:
применение цветков мотылькового горошка 166–167
«Кислый палец» 252
во льду айсберга 259
Зомби 270
кеймада 43
логгерхед 347
осветленный молочный пунш 338
Рамос джин физз 318
ром-попо 360
сакеринья 390
Цезарь 244
коктейль турбо 191
кола, орехи 373
Колбасные изделия:
Charcuterie 344
альхейра 37
качокавалло эмигранта 29
маккара 64–65
наэм 257
пильсур 75
хот-доги 75, 299
колионы 386
коллекция сортов цитрусовых 268
Колониальная политика, влияние на кухню страны:
горячий шоколад 359
банни-чау 207
в Австралии 220, 228
гималайская соль 111
голландско-индонезийская кухня 34–35
индийское карри в Британии 8
камаян 162
колониальный гусь 229
мелктерт 208
Мумбаи, Индия 106
ресторан Casa de Macau, 39
сан кая лапов 155
сенегальский нэм 187
специи островов Банда 158

чайные традиции Туниса 181
Эль-Джадида, Марокко 178
Колорадо 280–281
Колумбия 75, 377, 395–396, 399
кольдкрем 175
команды горных хижин, Белые горы 346
коммунистический Китай 122–123
кондитерская Haj Khalifeh Ali Rahbar 82
конкон 377
конкурс запеканок среди конгрессменов 302–303
конкурс по поеданию хотдогов Натана 323
конкурс толстяков, Ka'el 197
Коннектикут 341–342
Коннорс, Стомпин Том 262–263
конные шоу, пивной тёльт 74
конфета из баобаба 201
конфи 89
копченые продукты 52, 312, 337, 344
корабли 375, 380
корейская морковь 114
Корейский дипломатический саммит 2018 г. 146
коренные жители Карибских островов 374–375
коренные народы США 269–270, 289, 295–296
Коринф, Миссисипи 322
корица 64
коричневый сыр 76–77
коровья кровь, питье 131
Королевская дорога 402, 403
королевские дыни «юбари» 141
Королевский имбирный ликер 3
коррончо 377
космическая станция, обеденный стол 55
Коста-Рика 377
Коу, Джон 77
Кофе:
Бариста у костра 68–69
без кофеина 193
Больса-Офисиаль-де-Кафе (Официальная кофейная биржа) 386–387
в арабских странах 94
в Асмэре 189
дикий 192
кофейная деревня Маньят 192
сленг продавцов содовой 334
яичный кофе 169
кофе-бары 10, 119
кофеин 193
Кофейная деревня Маньят 192
кофейник, арабский 94–95
кочо 190
кошачий хвост, рогоз доминиканский 87
Кравак, Чип 303
краска хагуа 365
красная свинина 122
красная свинина кормчего Мао (рецепт) 122
крекеры Грэма 287
Кремниевая долина, Калифорния 343
Крепкий алкоголь:
аперитивы 40–41
арака 58–59
зеленый шартрёз 18–19
ром Ганпауде 235
в черном фруктовом кексе 360
«Мама-Хуана» 368
мескаль-де-печуга 355
Jeppson's Malort 298–299
биттеры 310
в обряде скрич 258
Королевский имбирный ликер 3
самогон 317–318
крепость-зернохранилище 176–177
Кристенсен, Линда 304
кровавый галл 222
кровь в качестве пищи 54, 129–131, 157, 395
крокодильи яйца 352
кролики, острова Окленд 232–233
круговой перекресток Риверсайд 238
Крупный рогатый скот:
барбекю из коровьей головы 285
вака энтера 381
дикий, на островах Окленд 232–233
и фондю на вилах 294
мопане как альтернатива мясу скота 209
питье коровьей крови 131
Ксар-Улед-Султан, зернохранилище 177
ксидхо 200
Куапо, Оклахома 295–296
Куба 367
Кувейт 88–89
куи 404
кукайо 377
кукуруза 293, 350, 360
кукурузная головня 350
кукурузная каша 326
кукурузные хлопья Kellogg's 287
Кукурузный пояс 292
кулебяка 59
кули-кули 186
куллки 402, 403
кумыс 197
купуасу 385
куранто 394–395
курдючные овцы 89–90
Куре, Япония 136, 137
курица тикка масала 8
Курниаван, Руди 343
курс дистилляции 317–318
курт 109
Куско, Перу 398
Куско, собор 404
Кухня базовых станций, Антарктида 408–411
Кухня Ёсёку 138–139
кухня корё-сарам 114
кухня фьюжн 136–139, 279
Куэнка, Эквадор 396
Кыргызстан 109
кюртёшкалач, пирог-дымоход 53

Л

Ла Лока (Мария Луиза Сиснеро Лакайо) 363
Лабрадор 254, 258–259
лавёрный хлеб 16
Ладани, Сэм 299
лазанья эритрейская 188–189
лайм, пальчиковый 219

Лакайо, Мария Луиза Сиснеро (Ла Лока) 363
Лаккатура, плантация 98–99
лангар 104–105
Лаос 158
Ла-Пас, Боливия 384
лапчонг 39
лед айсберга, сбор 259
Ледяной дом в Тактояктуке 248
ледяной сидр 265–266
ледяные дома 85, 248
Лекарства и снадобья:
«Мама-Хуана» 368
гнезда саланганов 160
коровья кровь 131
перепелиные яйца 353
пульке 354
хагуа 365
биттеры 310
Буш Такер 218–219
зеленый шартрёз 18–19
искусственное ослиное молоко 10–11
кижа 91
кумыс 197
морские огурцы 277
свитчел 348
шампанское, 19
хумилес 359
Bovril, бульон 2–3
алкогольные лимонады 47
гематоген 54, 130
горчица 66
коко-де-мер 210
Королевский имбирный ликер 3
кровь яка 130
мед 77, 112, 214
продукты брожения 256–257
хвойное пиво 79
ярца гунбу 132
лес «Обнимающие деревья» 68–69
лес Халипуу 68–69
лес Харенна 192
лестодон 358
Ливан 89
Ливия 174–177
лигурийские пчелы 213
Лилле 40
Лиллиан, Атчинг 162
лимбу 109
лимонад Айрн-брю 14
лимонный сок как косметическое средство 175
Линда Мар, Калифорния 224
Линдисфарн, остров 7
Литва 51
личинки мопане 209
ллайва-де-мани, соус 384
логгерхед 347
ложный банан 190
Ломбок, Индонезия 156
Лондонская олимпиада (1908 г.) 19
Лос-Анджелес, Калифорния 238
Луизиана 318–319
лук, гадание по луку 373

М

мааданы, народность 87
Магна, Жан-Клод 370
мадридские баркильо 43–44
Май Ва, вегетарианский рынок 336–337
май сакан 158
Майотта, остров 127
майя 174–175, 386
макадамия, орех 218
Макао 39
Макаронные изделия:
балалит 92
в Эритрее 188–189
као лау 169–170
нагаси сомэн 133, 409
наполитан 139
пад-тай 167
пхеньянский нэнмён 146
су филидеу 28–29
фалуде 83
эспажети 371
Макдональдс, Батуми 225
Мак-Каллум, Бетти 303
маккара 64–65
Макмадин, Серджад (Чарльз, Джозеф) 379
мактак из кита 249–250
Малайзия 159–160
Мали 185
мальки угря 342–343
Мальмё, Швеция 80
«Мама-Хуана», напиток 368
мамба 371
Мамуцу, остров Майотта 127
Мангахан, фестиваль 163
манго 141, 163
мангодае 388
мандарин «понкан» 390
мандариновый «Наполеон», коньяк 41
мандарины, на Чап Го Мей 159–160
Манитоба 246–247
манна, библейская 30, 362–363
манты 243
Манхэттен 158
Мао Цзэдун 122–123
маори, народность 230, 231
Марас, Перу 400
марафон в Медоке 18
маринованные огурцы с горчицей 255
маринованные огурцы с горчицей, Bick's 255
маринованный гермелин 45
Марокко 177–180
Марракеш, Марокко 179
Мартиника 374–375
масаи, народ 131, 195
масато, напиток 398
Масленица 62
Масляная женщина, Кэролайн Шоук Брукс 305
Массачусетс 344
Массман, Кристи 304
Маурин Квина, вино 41
мегаподы 237
мед 77, 112, 213–215
мед тупело 215
медвяная падь 362–363
Медина, Винсент 269–270
медовуха, Линдисфарн 7
Медора, Северная Дакота 294
«между блюдами» 73
международные пищевые преступления 265, 343
Мексика 75, 343, 350–359
Мелинг, Роберт 315
мельктерт 208–209
мескаль-де-печуга 355
местная кухня, гавайская 279
метисы 246
метод «голаб-гири» 87
Мидлгейт, станция 282
миксина 151

миндаль, имитация яйца 406
Миннесота 302–306
минога 37
Мирандела, Португалия 37
Мириам, Сельма 341
Миссисипи, штат 320–323
Миссури 306–307
Миттеран, Франсуа 405
Мичиган 301
млико 45–46
моа, вымершая нелетающая птица 231
Мобил-Бей, юбилей 311
молинильо 359
моллюски 131, 186–187, 244, 274, 394–395
молоко 196–197
Молоко:
арака, из молока 58–59
в кофе 169
в молочном баре Kuruhimbi 200
в пакетах 262
искусственное ослиное молоко 10–11
лягушки как консервант 58
мурсик 195
обезжиренное 196
осветленный молочный пунш 338
сленг продавцов содовой 334
молочное пиво 45–46
молочный коктейль, ядовитый 77
монастырь Гегард 82
Монголия 144–145
монеллин 182
монреальская смесь специй для стейка 263
монстера деликатесная 364
Монтана 291
мопане 209
Морепродукты и моллюски:
в Ла-Пасе 384
гуидак 274
моллюски 131, 186–187, 244, 274, 394–395
морские овощи 276–277
на юбилее Мобил-Бей 311
остров Фадиут 186–187
осьминог 23, 353
пиуры 393–394
соус из крабов-призраков 121
устрицы 20, 234
улитки 183–184, 352
хэнё 153
морковча 114
мормоны 193, 286
Мороженое и замороженные десерты:
акутак 275
Coppelia 367
бастани-э нони 83
фалуде 83
салеп 113
приготовление в яхчалах 85
в магазинах Карвела 24
вилочки для мороженого 6
сленг продавцов содовой 334
спагетти-мороженое 22
стаканчик за пенс 4–5
ядовитый коктейль 77
морская клубника 392
морская свинка 404
морские овощи 276–277
морские огурцы 277
морские персики 276–277
Морские силы самообороны Японии 136, 137
морские черви, фестиваль 156
морской ананас 277
морской виноград 277
Музеи:
«Розовый дворец» 327
Steins Unlimited 328
Канадский музей картофеля 262
Музей акул Бьярнархёбн 71
Музей американского визуального искусства 331
Музей Генри Форда 301
музеи еды в Европе 80
Музей коробок для завтрака 315–316
Музей космонавтики, 55
Музей кофе 387
Музей морских сил самообороны Японии 136
Музей отвратительной еды 80
Музей печеных бобов высоких стандартов 80
Музей пищевых добавок 80
Музей эпохи сельди 80
Промышленный музей помидоров 23
Смитсоновский национальный музей афроамериканской истории и культуры 339
Театр-музей Дали 239
Художественный музей «Сало» 61–62
музыка 203, 280, 320–321
музыкальный сыр ручной работы 22
муиска, индейцы 399
мука из орхидеи 113
мукмад 200
Мумбаи, Индия 106–107
муравьи 355, 401
мурсик 195
мускатный орех 158
мусульманская еда 92
Мьей, Мьянма 160
Мьянма 160–161, 300, 388
Мэн 342–344
Мэриленд 329–331
Мюррей, Джон 13
мягкое мороженое 24
мясо лося, сбитого 276

Н

Наблус, Палестина 91
нагаси сомэн 133, 409
Намибия 206–207
Нанкин, Китай 149
напитки, ферментированные слюной 398, 399
наполитан 139
народность мяо 157
нарэдзуси 135
Насекомые:
в сыре касу марцу 27
печи из термитников 204
сики-сапа 401
термитомицес титанический 204
хумилес 359
эскамоль 355
натуральные косметические средства 174–175, 385

Науру 127
Национальный альянс Оканагана 244
Национальный день мелктерта 208
национальный парк Иле-Алатау 108
национальный парк Флэтхед 291
Национальный фестиваль арахиса 311–312
нацисты, бескофеиновый кофе 193
наэм 257
Нгуен Ван Зянг 169
Небраска 292, 294
Невада 282
нелегальный фастфуд 86
Непал 109, 130
непревзойденное жаркое (rôti sans pareil) 70
нерка 244
неуа тун 166
Нигерия 186
Нидерланды (Голландия) 34–36, 158, 256
Ниигата, Япония, префектура 143–144
Никарагуа 353, 363
Новая Англия 341–348
Новая Зеландия 229–235, 374
Новая Исландия, Канада 247
Новая Шотландия 260
Новый год 83, 145, 155, 164–165, 325
ножи, боти 100
нон 115
Норвегия 76–78, 126, 131
ночная закусочная на колесах 301
ночной клуб, в художественном музее «Сало» 61–62
ночные рынки 129, 202, 245
Ночь святого Иоанна 43
Нунавут 249–251
Нунавут, население 251
Нью-Гэмпшир 346
Нью-Джерси 331–333
Нью-Йорк 334–336, 373
Нью-Йорк, штат 334–337
Нью-Мексико 283–284
Ньюфаундленд 254–259
Ньячи 395
нэм, сенегальский 187
нэнмён 146
нэсал, сыр 54

О

Обама, Барак 345
обед Джиггса 254–255
обеденные залы 61, 104–105, 123, 308
обеденный стол, космическая станция «Мир» 55
Обезьяний фуршет, фестиваль 168
оболочники 276–277
Обработанные продукты:
эспажети 371
сыр Tastee 374
Spam (спам) 278
булочка со свининой/ветчиной Тейлора 331
пудэ ччигэ 151–152
в салатах 302
как пища против мастурбации 287
огурчики в Kool-Aid 322
в Промышленном музее помидоров 23
замороженная пицца 76
музей пищевых добавок 80
обряд посвящения ромом и треской, скрич 258
Обряды:
в храме Джингванса 148
коровья кровь, питье 131
приготовление ул боов 145
тонгба 109
гадание по яйцам 372
заклинание кеймады 43
как делают касунди 67
как пекут каравай 63
лангар 104–105
мукмад 200
нон 115
пеберсвенд 64
приготовление кивиака 69
скрич, посвящение ромом и треской 258
тамада на супру 50
шраддха 105
Объединенные Арабские Эмираты 94, 95
овсянка, птица 405
овцы авасси 90
Огайо 309
огнедышащие свиньи 73
огонь в продовольственной системе 290
ограждения из ульев 215
огурцы, морские 277
огурчики в Kool-Aid 322
Озера:
лосось озера Осуюс 244
рыболовное безумие на озере Антого 185
сады на озере Инле 161
Соленое озеро Юньчэн 118
Титикака 382–384
язык рыбаков озера Киву 198
ойл-даун 369
Окинава 139, 277
Оклахома 295–296
Оклахома-Сити, штат Оклахома 127
Окленд, архипелаг 232–233
окогэ 377
Окрю-гван, ресторан 146
олимпийские спортсмены 19, 193
омлет 92, 202, 319
омурис 138
Онтарио 260–262
опенок темный 272
операция «Битое стекло» 342–343
опунция, кактус 88
орден Солнца, Sonnenorden 223
орден тамплиеров 11
Орегон 272–273
орел Хааста 231
Орехи:
буния 216–217
вендинговый автомат с ореховыми пирогами 284
гадание по орехам 373
имитация яйца из миндаля 406
коко-де-мер 210
кокос 223
кокосы 222, 223, 373
кули-кули 186
макадамия 218

применение огня при сборе 289
фисташковая индустрия 84
Ороса, Мария Илаган 164
оружие, охотников племени сан 205
осветленный молочный пунш 338
Осенний фестиваль урожая 340
ослиное молоко 10–11
Османская империя 112–113
осознанные сновидения 397
остров Вашингтон 310
остров Пасхи 126
остров Принца Эдуарда 262–263
остров Саво 237
острова Тихого океана 235–240
острый соус 199, 396
Осуюс, озеро 244
осцыпек, сыр 52
осьминог 23, 353
отели саланганов 160
отказ от мяса в пост 405–406
офисные работники, доставка ланч-боксов 106–107
охота 205, 231–233, 251, 258–259, 290

П

пабельон-криолло 405
пад-тай 167
пайнберри 392
пайче 389
Пакистан 110–111
Палестина 88, 91
пальчиковый лайм 219
Пампанга, провинция, Филиппины 162
Панама 364–366
панамская болезнь 72
Панопулос, Сэм 261
панчмены 374
папарахоте 42
Папуа — Новая Гвинея 223, 236
Парк наследия Ванускевин 250
Парк юрского периода, фильм 271
пармезан, сыр 387
Пасифика, Калифорния 224
пастейш 390
пастила, армянская 82
Пасха 30–31, 374, 396, 409
Патока 344
Паттайя 352
пау пау 309
пауки: ритуалы ухаживания 157
пашмак 82–83
паштел-де-ната 39
паэлья 377
пеберсвенд 64
пегао 376
пекарни, 30, 42, 63, 74, 325, 356
пекарня Old Colony 324
Пекин, Китай 119
пекорино, с личинками 27
пельмени 243
пельмени и вареники 242–243, 384
пеммикан, 246
пенное пиво 45–46
Пенсильвания 338–339
пенсовые рестораны 308
Пентоны, Эл и Боб 285–286
перепелиные яйца 353
Перец:
алеппский 92–93
в обряде для пеберсвенда 64
длинный 100–101
Институт перца чили 283
как валюта 386
рыбный 329–330
черный 100–101
Перки, Генри 298
Перро Кальенте 75
персидская кухня 293, 377
персики, морские 276–277
Перу 127, 293, 377, 398–404
Песня водителя грузовика с картошкой 262–263
Петерсон, Коллин 303
печеные бобы 80, 343
печеный шэд 341–342
печенье и бисквиты 213, 302, 325
печенье Тим Там как соломинка 213
Печи:
геотермальные 74, 230
для выпечки тагуэллы 174–175
для куранто 394–395
из термитников 204
ханги 230
Эль-Джадида 178
пещера Затерянного Каньона 306–307
пещера Китум 111
пещеры 4, 111, 306–307
Пибун Сонгкрам 167
Пиво:
Atrapaniebla 391
Pabst Blue Ribbon 298
в замке Старкенбергер 17
в турбо 191
и чича 399
млико 45–46
пивной тёльт 74
пивоварни 147, 339, 399
тонгба 109
хвойное 79
пивоварни 147, 339, 399
пильсур 75
Пинанг, остров 159–160
пингпу, племя 128–129
пирамида из консервных банок 249
Пираты 235, 339, 347, 374–375
Пироги:
брик 157
вендинговый автомат с ореховыми пирогами 284
винартерта 246
кулебяка 59
мельктерт 208–209
на вертеле 51
на подошве 145
пекарня с угрем и пирогами 5
пирог с иргой 250
птицы для пирогов 6
раппи-пай 260
«Смотрящие на звезды» 9
с плавниками тюленя 258–259
фальшивый яблочный пирог 308
пиры 73, 79, 162–163
писающие мальчики 119
пиуры 393–394
Пицца:
Organ Stop Pizza 280
Pizza Hut в СССР 48

в PiZZA Pi 375
гавайская 261
замороженная, в Норвегии 76
занзибарская 202
на станции Цукелли 408
пища против мастурбации 287
плавучие рестораны 125, 375
плавучие фермы 36, 161
По Линь, монастырь 149
повидло из Тополовени 53
погреба шартрёз 18
поедание грехов 15
пожар на грузовике с сыром брюност 76–77
политика «Белая Австралия» 226, 228
Политика:
закрытие чичерий 399
и бушада-де-боди 389
конкурс запеканок среди конгрессменов 302–303
пища как политический символ 88
разбор свиньи для политиков 324
сыр и президенты США 345
таверна White Horse 347
полынь 298–299
Польша 52, 157, 409
полярная станция Амундсен–Скотт 407
помидоры острова Санторини, 23
помидоры, сады озера Инле 161
понгала 102–103
пончики 285–286, 334
Порт-Пири, Австралия 224
Порт-Толбот, Уэльс 80
Порту, Португалия 38, 225
Португалия 37–40, 126, 225
Последние ужины 404–405
постройки для батата 236
посуда 4–6, 56
посудомоечная машина 299
Потоси, Боливия 382
похоронный картофель 286
поющие цыплята 73
праздник гигантского омлета 319
праздник пряной ветчины Вайкики, Spam Jam 278
праздник Сан-Франсиско 28–29
Праздники:
Spam Jam, праздник пряной ветчины 278
Аттукал Понгала 102–103
Бандо де ла Уэрта 42
Бау Ньяле 156
Великая битва фруктовыми кексами 280–281
Вечеринка маленькой еды 330–331
Всемирный фестиваль кукурузной каши 326
«Вслед за овцами» 289
Мангахан 163
Масленица 62
Национальный фестиваль арахиса 311–312
Обезьяний фуршет 168
Осенний фестиваль урожая 340
Праздник гигантского омлета 319
Праздник хлебных младенцев 398
Разбор свиньи в Джеймстауне 324
рыболовное безумие на озере Антого 185
Фестиваль арбузов в Чинчилле 222
Фестиваль двухжелтковых утиных яиц 120
Фестиваль искусства вара 143–144
Фестиваль огненной рыбалки в Цзиньшане 128–129
Фестиваль орехов буния 217
Фестиваль питья крови яка 130
Фестиваль ролекса 202
Фестиваль свиного рулета 331
Фестиваль сестер 157
Фестиваль устриц Блафф 234
Фестиваль-дель-альмохабано-конкуэсо 366
Фестиваль пау пау 309
Фестиваль розовой воды в Кашане 86–87
Фестиваль строганины 60
Чап Го Мей 159–160
чемпионат мира по метанию хаггиса 14–15
юбилей Мобил-Бэй 311
Праздничные блюда и традиции:
альтернативы мясу в Великий пост 405–406
балалит 92
бастани-э нони 83
гадание по яйцам 372
«заклинание кеймады» 43
мельктерт 208
минога 37
на станции Хенрик Арцтовский 409
падение маринованного огурца 325
поедание грехов 15
сан кая лапов 155
сицилийская кассата 30–31
«Смотрящие на звезды» 9
су филидеу 28–29
сыр Tastee 374
ул боов 145
фанеска 396–397
фьямбре 361
хумилес 359
черный фруктовый кекс 360
юшэн 164–165
предсказание будущего 372–373
Пресли, Элвис 281
прибор для поедания сухпайка FRED 217
Приспособления:
энсубы 387
молинильо 359
боти 100
логгерхед 347
писающие мальчики 119
прибор для поедания сухпайка FRED 217
столовые приборы Викторианской эпохи 6
чекич 115
Программа сбора сбитых животных 276

продовольственные леса 274–275
продовольственные рынки Нунавута 251
Продукты брожения:
бамбанган 159
масато 398
соевый соус бан 170
хонгео 150
чай пуэр 116–117
кумыс 197
курт 109
мурсик 195
огурчики в Kool-Aid 322
фуназуши 135
арака 58–59
квас 47
кивиак 69
соленья и маринады 6, 255–257, 322, 325
хакарль 71
Продукты впрок:
болотное масло 12
вяленое сердце тунца 31
курт 109
осветленный молочный пунш 338
фруктовая горчица мостарда 67
хакарль 71
продукты для звуковых эффектов в кино 271
Промышленный музей помидоров 23
прославленный рис 302
профессиональные языки 198, 334
прыгучие фрикадельки 117
психические чайные 373
птенец 172
птицы в перьях 73
Пудинг аббата Пришкуша 38
пудинг безработного 308
пудинг из свиной крови 129
пудинг шомер 308
Пудинг:
в Клубе любителей пудинга 2
понгала 102–103
пудинг шомер 308
черничный дафф 254–255
пудэ ччигэ 151–152
пуле-букане, курица 374–375
пулькерии 354
пуренская белая земляника 392–393
пустынные трюфели, фагга 88–89
пустыня Гоби, Китай 177
путешествия на дирижаблях 56–57
Пуэрто-Рико 376–377
пхеньянский нэнмён 146
Пхра Пранг Сам Йот, храм 168
Пчелиный заповедник на острове Кенгуру 213

Р

Рабарбаро цукка 41
Рабовладельческий строй, влияние на кухню страны:
вафли бенне 325
аки 372
акараже 388
разбор свиньи 324
соль из шахт Кхевры 111
супы в An Chodye La 370
кафе Sweet Home 339
рабочая сила империи инков 402
рагу с военной базы 151–152
разбавленное мясо 322
разбор свиньи в Джейистауне 324
Райхель, Эмиль 299
Рамос джин физз, коктейль 318
Рамос, Генри 318
Рангос, Ник 316–317
раппи-пай 260
расовая сегрегация 207, 313, 320–321, 339
Рахо, ночной рынок 129
рацион гладиаторов 28
Ре, Тан 300
Рёгоку, Токио, район 143
резинка, жевательная 260, 299
Рейган, Рональд 345
Ремулад 75
Рёнжи, рынок 21
Реомюр, Рене-Антуан Фершо де 173
Республика Тува, арака 58–59
Ресторан M. Manze, угорь и пироги 5
Ресторанный день 68
рестораны в гостиной 313
рестораны в необычных местах 68, 212
рестораны фастфуда 86, 224–225
Рестораны:
Catacombs 339
Peppes 76
«Акараже-да-Сира» (Acarajé da Cira) 388
Al Soussi 89
Aminah Arif 155
Asitane 112–113
Atching Lillian 162
Bacha Broot 96
Ben Abeba 194
Bloodroot Kitchen 341
Canecutters 207
Carnivore 195
Chin Brothers 300
El Panóptico 396
Fei Xia Lai Er 117
Hoof&Vine 286
House of Chiho 133
Izusen 149
Jones Bar B-Q 312
Jumbo Kingdom 125
Kababgy El Azhar Farahat 172
La Casita Blanca 376
La Cuisine Robicheau, 260
La Tante DC 10 184
Las Velas 382–383
Leku Ona 289
Organ Stop Pizza 280
Pheasant 297
Queen Adelaide 212
Saveurs d'Asie 187
Shay Al Shoomoos 92
Stadshuskallaren («Погребок ратуши») 79
The Rock 201
Tiwa Kitchen 284
Under 78
Villa Escudero Waterfalls 162
Wattana Panich 166
WifeSaver 316–317
Yohannes Kitfo 191
в гостиной 313
в Ресторанный день 68

в стиле столовых, Китай 123
закусочные 301, 312, 332–333
китайские, в мире 126–127
мальки угря 342
пенсовые 308
плавучие 125, 375
ресторан Satellite 261
скрытые в Нью-Йорке 336
станция Мидлгейт 282
стейкхаус Red Oak 295–296
таверна White Horse 347–348
темакерии 390
тематические, в Токио 136
тянконабэ 143
фастфуд 86, 224–225
Рига, Латвия 57
Ригли-младший, Уильям 299
рийсттафель 34
Римская империя 32–33, 256, 386
Рис:
в кухне Ёсёку 138
и искусство вара 143–144
индийский рисовый пудинг 102–103
косметическая пудра 175
омурис 138
прославленный 302
сожженный 376–377
ритуалы ухаживания 156–157, 159–160, 373
Ричмонд, Канада 245
«Роберт здесь» 315
рога единорогов 26
рогоз доминиканский, кошачий хвост 87
Род-Айленд 347–348
родизио, японское 390
рододендрон 77, 112
Рождественский залив 375
Рождество, Белиз 360
Розенборг, замок, Копенгаген 26
розовая вода 86–87
ролекс, омлет 202
ром 235, 258, 360
ром «Ганпауде» 235
ром-попо 360
Россия 54–60, 130, 243, 386
роти и даблс 378
Роторуа, Новая Зеландия 230
Руанда 198–200
рубиновый римский виноград 141
Румыния 53–54
Рун, остров 158
рунза 294
Рыба:
белый осетр 288
вязига 59
вяленое сердце тунца 31
и отказ от мяса в Великий пост 405, 406
Льювия-де-Пескес, рыбный дождь 362
миксина 151
на фестивале строганины 60
на юбилее Мобил-Бей 311
нерка 244
пайче 389
печеный шэд 341–342
сальпа 25
фунадзуси 135
хакарль 71
хонгео 150
языки трески 254
рыбалка 128–129, 185, 198, 342–343, 389
рыбалка с серным пламенем 128–129
рыбный дождь, Льювия-де-Пескес 362
рыбный перец 329–330
рыбный соус 32–33
рыжики 273
Рынки:
5 De Mayo 336
Bidgood's Market, Гулдс, Канада 258
Charcuterie 344
Chin Brothers 300
Piggly Wiggly 327
Баскский рынок 289
в Нунавуте 251
Ват Тай 268
вегетарианский Май Ва 336–337
муниципальный рынок Сува 235
ночной рынок в Ричмонде 245
ночной рынок Фородхани 202
ночный рынок Рахо 129
Рёнжи 21
«Роберт здесь» 315
трюфельный рынок (рынок фагга) 88–89
Центральный рынок, Сан-Сальвадор 360
Центральный рынок, Сантьяго 394
Центральный рынок, Аделаида 221
Центральный рынок, Рига 57
Чорсу базар 114, 115
Рэй, Лео 288

С

саат ронг 98
Сабах, Малайзия, штат 159
саботаж трюфельных собак 343
сабра 88
Сады:
ботанический сад Бандаберга 221
в теплице Инувика 248
Институт перца чили 283
Исландская государственная школа садоводства 72
китайские сады в Австралии 226
Лаккатура 98–99
озеро Инле 161
продовольственный лес Бикон 274–275
сакеринья 390
Салар-де-Уюни, Боливия 111
салат «Уотергейт» 302
салат из желе 302
салат из моркови 114
салат из печенья 302
салаты 114, 164–165, 302, 361, 380
салаты из полуфабрикатов 302
салеп 113
Салинас-де-Марас, соляные копи 400
салиш, племя 274
салтенья 242, 384
Сальвадор 360
сальпа 25
сальсагети 356–357
самоса 39

самхап 150
самый большой в мире вареник 242–243
сан кая лапов 155
сан, племя 205, 207
Сантала, Тимо 68
Сантос, Бразилия 386
Сапата, Маркос 404
сасаки, народность 156
Саскачеван 250
Саудовская Аравия 94
сауны 64–65, 239
сахарный ананас 278
саяк 77
Свадебные блюда и обычаи:
мукмад 200
мескаль де печуга 355
сельдерей в сливочном соусе 157
каравай 63
кеймада 43
кивиак 69
тамада 50
фаршировка 70
шакотис 51
свиньи, дикие, на островах Окленд 232–233
свитчел 348
Святого Лаврентия, остров 276–277
сгущенное молоко, в кофе 169
Северная Америка 47, 75, 84, 86, 111, 126, 127, 238, 242–266, 268–348, 350–359, 407, 408
Северная Африка 157, 172–181
Северная Дакота 294
Северная Ирландия 12–13
Северная Каролина 324–325
Северная Корея 146–147
Северо-западные территории, Канада 248
севиче из бычьих яиц 361
севиче-де-криадильяс 361
Сегер, пляж 156
сегрегация, расовая 207, 313, 320–321, 339
сезон гимджан 154
Сейшельские острова 210
Секич, Мэтью 344
Секретные столовые, Нью-Йорк, штат Нью-Йорк 336
сельдерей в сливочном соусе 157
Сельское хозяйство:
Taylor Shellfish Farms 274
белый осетр 288
бизоны 290
Бруклин Грейндж 335
огонь 290
ограждения из ульев 215
озеро Инле 161
отели саланганов 160
плавучая ферма 36
Сина Жерар 199
террасное 402, 403
ферма Friðheimar Farm 74
ферма Наследия 300–301
эму 227
семена акации 219
семена нигеллы 91
Сенегал 186–187
Сент-Томас 375
сердце 14, 31
серендипити, ягоды 182
Серро-де-Паско 127
Серро-Рико 382
Сеть свиных потрохов 320–321
сидр 44, 265–266
сидр в Астурии, способ разлива 44
сики-сапа, муравьи 401
сикхские ритуалы 104–105
Символ статуса:
бвема 236
блюда из миноги 37
вязига 59
дом-ананас в Данморе 13
на королевских приемах 73
обед на дирижабле 56–57
рийсттафель 34
рог единорога 26
соус XO 125
ул боов 145
хонгео 150
хосигаки 140
чай пуэр 116–117
элитные фрукты 141
эскамоль 355
ярца гунбу 132
синаппи (горчица) 65
Сингапур 164–165
Сирия 92–93
сицилийская кассата, пирог 30–31
Скандинавия 64–80
скат 150
Скотт, Вальтер 301
Скульптуры:
Momi 229
в соляных шахтах Кхевры 110–111
в форме яйца 238–239
даллах 94–95
из масла 304–305
искусство вара 143–144
самый большой в мире вареник 242–243
сладкая вата, иранская 82–83
Сладости:
Hershey 299
амедзайку 134–135
гематоген 54, 130
мексиканские 356–357
пашмак 82–83
сальсагети 356–357
убую 201
хариэт 87
сленг продавцов содовой 334
сливочное масло 12, 62, 304–305
слизь, миксина 151
слоны и ограждения из ульев 215
смерть, ритуалы 15, 105, 148, 186–187
смесь специй бербере 188–189
Смит, Флойд 320
Смитсоновский национальный музей афроамериканской истории и культуры 339
Советский Союз 48, 114, 130
соевый соус бан 170
сок яблок-кажу 391
сокаррат 377
Соленое озеро Юньчэн 118
соленья и маринады 6, 255–257, 322, 325
Солнечное яйцо 239
Соломоновы острова 237
солонина 406
соль 110–111, 118, 400
Соляной дворец 111
соляные шахты Кхевры 110–111
Сомалиленд 200
Сондерс, Кларенс 327
Сонора, хот-доги 75
Состязания:
марафон в Медоке 18

фестиваль арбузов в Чинчилле 222
Битва поваров 340
валяние в каше 326
Великая битва фруктовыми кексами 280–281
вечеринка маленькой еды 330–331
гонки на кухонных фургонах 314
для гладиаторов 28
конкурс запеканок среди конгрессменов 302–303
конкурс толстяков Ka'el 197
кухня Ёсёку 138
мурсик, после 195
на фестивале Мангахан 163
пивной тёльт 74
соревнования едоков 322–323
чемпионат по метанию хаггиса 14–15
чемпионат по поеданию слагбургеров 322–323
шампанское во время гонки, 19
соус XO 125
соус из крабов-призраков 121
спагетти с томатным соусом бербере 188
спагетти-мороженое 22
спарассис курчавый 272
спаржа, Фиджи 235
спа-центр Laugarvatn Fontana 74
спеккук 34
Специи:
алеппский перец 92–93
американский спайсбуш 291
бербере 189
длинный перец 100–101
для индийского карри, в Британии 8
как валюта 386
корица 64
май сакан 158
монреальская смесь специй 263
мускатный орех 158
на день рождения пеберсвенда 64
соль 110–111, 118, 400
черный перец 100–101
спинная хорда, осетр 59
список продуктов для старателей 253
способ подавать пиво или сидр 44–46
спринг-роллы, сенегальские 187
сприс 191
Спящая Иоланта, скульптура из масла 305
Средне-Атлантические штаты 329–340
Средние века 26, 37, 73, 373, 406
Средний Запад, США 298–310
стаканчик за пенс 4–5
станция «Вернадский» 410–411
станция «Фарадей» 410
станция Вилья-лас-Эстрельяс 407, 409
станция Дейвис 409
станция Конкордия 408
станция Маитри 407, 409
станция Мак-Мёрдо 408
станция Сёва 407, 409
станция Хенрик Арцтовский 409
станция Цукелли 407, 408
станция Чан Бого 409
Старая Дорога, Антигуа 366
старинные растения 300–301
стейкхаус Hoof&Vine 286
Стейкхаус Red Oak 295–296
Стеффан Вундеринк 68–69
Стивенсон, Дик 252
Столингс, Т. У. 295
Столичный парк, Абу-Даби 95
столовые народных коммун 123
столовые, китайские 123
столовый этикет, Викторианская эпоха 6
Стоуни, Мэтт «Мегагруз» 322
су филидеу 28–29
Субпродукты:
севиче-де-криадильяс 361
антикучос 384
барбекю из коровьей головы 285
бушада-де-боди 389
вяленое сердце тунца 31
жареные чернильные мешочки осьминога 23
свиные потроха 320
хаггис 14–15
Сува, муниципальный рынок 235
суко-де-кажу 391
суп из чайника 96
супра 50
Супы:
в An Chodye La 370
из кордицепса 132
использование май сакан 158
к'алапурка 382
фанеска 396–397
чайнаки 96
чернина 157
сухая заморозка 383
сухой закон 298, 310, 318
сушеные продукты 82, 97, 140, 200, 245
суши 126, 135, 353, 390
США 47, 75, 84, 86, 111, 126, 127, 238, 243, 257, 268–348, 407, 408
съедобные дары 141, 360, 362–363
съедобные косметические средства 174–175, 385
Сыр:
Tastee 374
брюност 76–77
в качестве пушечных ядер 77
воровство 343
как валюта 387
касу марцу 27
качокавалло эмигранта 29
курт 109
маринованный гермелин 45
музыкальный ручной работы 22
нэсал 54
осцыпек 52
президенты США и подарки 345
с личинками 27
сэндвич с сыром пименто 316–317
трансильванский молочный сыр из овечьего молока 53

сырная булка 374
Сырое мясо и рыба:
в юшэн 164–165
китфо 191
мактак 249–250
на фестивале строганины 60
суши 126, 135, 353, 390
сэндвич пименто в стиле турнира «Мастерс», рецепт 317
Сэндвичи:
булочка со свининой/ветчиной Тейлора 331
жоуцзямо 121–122
«Золото дураков» 281
рунза 294
с арахисовым маслом и майонезом 308
с салатом из фазана 296, 297
с сыром пименто 316–317
сандо 139
сандуиче-де-чола 384
слагбургеры 322
франсезинья 38

Т

тагуэлла 174–175
тадиг 377
Тайвань 128–129, 293
Таиланд 130, 149, 166–168, 257
Тайная вечеря (Маркос Сапата) 404
таино, индейцы 368
тайо но-тамаго, манго 141
тайская кухня, рынок Ват Тай 268
Такачихо, Япония 133
тако аль-пастор 351
такораису 139
тамада 50
тамариск 362–363
Танабе, Мицуаки 229
танджа 179
Танзания 131, 201–202
Танситаро, Мексика 343
Таос-Пуэбло 284
Тарапото, Перу 401
Таско-де-Аларкон, Мексика 359
Татавин, Тунис 177
татуировки хагуа 365
тахини, черная 91
Театр Apollo 320
Театр Говарда 320
Театр-музей Дали 239
Тейлор, Джон 323
темакерии 390
Теннесси 327
теплица, Инувик, Канада 248
Терминатор 2: Судный день, фильм 271
термометры, «чайные любимцы» 119
Тернер, Рэй 337
террасное земледелие 402, 403
техаль 178–179
Техас 284–285
Тибет 132, 387
Титаник, фильм 271
Титикака, озеро 382–384
титхи 105
Токийский вокзал 133–134
Токио, Япония 136
толкование снов 397
Том Боукок 9
томаты Санторини 23
тонгба 109
топинки 45
торговля мехом 246, 266, 406
торговые автоматы 20, 284
тофу, кровяной 130
традиции в день рождения 64, 69, 355
Трансильвания 53
трансильванский молочный сыр из овечьего молока 53
Транспорт:
Ekibenya Matsuri на Токийском вокзале 133–134
Королевская дорога инков 402, 403
путешествия на дирижаблях 56–57
ресторан La Tante DC 10 184
ресторан Queen Adelaide в поезде Ган 212
Тревино, Луис 269–270
Тривандрам, Индия 102–103
Тринидад и Тобаго 378–380
Тробриан, острова 236
Тромсё, Норвегия 126
троянский вепрь 70
трюфельные собаки 343
трюфельный рынок 88–89
тту-лаваш 82
туалеты 10
туареги, народность 174–175
туман как источник воды 391
тунбрёдсрулле 75
тунец, вяленое сердце 31
Тунис 177, 181
турнир «Мастерс» 316–317
Турция 77, 112–113, 243, 388
тутовник 97
тутовые ягоды 97
тутовый хлеб (рецепт) 97
Тушеные блюда:
индийское карри в Британии 8
использование май сакан 158
карри 136–137
лангар 104–105
минога 37
неуа тун 166
ойл-даун 369
пудэ ччигэ 151–152
с пиурами 394
с чуньос 383
тянконабэ 142–143
тыквенные трубы, бигвала 203
«тысячелетний соус» 122
Тэдзука, Шинри 134, 135
тюлень 69, 258–259
тянконабэ 142–143
Тянь-Шань 108–109

У

Убате, Колумбия 395
убую 201
Уганда 202–203
угорь 5, 337, 342–343
удаление волос, шугаринг 174
ужин с неограниченным количеством мяса 195
Узбекистан 114–115, 242
узо 40
Уилсон, Дик 320
Уинстон Черчилль, покушение 77
уитлакоче, грибок 350
Украина 41, 61–63, 410–411
Украинская католическая церковь Святого Георгия 336

ул боов 145
улитки 183–184, 352
Уличная еда и еда навынос:
  El Vilsito 351
  PiZZA Pi 375
  пастейш 390
  вигорон 363
  Owl 301
  банни-чау 207
  гигантские африканские улитки 183
  жоуцзямо 121–122
  из Ekibenya Matsuri 133–134
  индийское карри в Британии 8
  кровяной тофу 130
  мадридские баркильо 43–44
  от Bæjarins Beztu Pylsur, 75
  ролекс 202
  Сина Жерар 199
  угорь и пироги, ресторан M. Manze 5
умэбоси 256
Университет искусств Мусасино 144
Университет Миннесоты 306
Университет самогона 317–318
Университет штата Нью-Мексико 283
устрицы 20, 234
устрицы Блафф 234
утиные яйца, двухжелтковые 120
Уткиагвик, Аляска 126
участницы конкурса красоты 304, 311-312, 340
Ушуайя, Аргентина 126
Уэльс 15–16, 80

Ф

Фадиут, остров 186–187
фалуде 83
фальшивый яблочный пирог 308
фанеска 396–397
Фаршированные блюда:
  бушада-де-боди 389
  галлина-реллена 395
  боодог 144–145
  кивиак 69
  колониальный гусь 229
  особый способ фаршировки 70
  техаль 178–179
  хаггис 14–15
фаршировка 70
фасолевый фриттер 388
фасулье муджвери 388
Федерация производителей кленового сиропа 265
феминистские рестораны 341
ферма «Наследие» 300–301
ферма Taylor Shellfish 274
ферма эму Free Range Emu Farm 227
фермерство на крыше 335
Фес, Марокко 178–179
Фестиваль арбузов в Чинчилле 222
Фестиваль огненной рыбалки в Цзиньшане 128–129
Фестиваль питья крови яка 130
Фестиваль розовой воды в Кашане 86–87
Фестиваль сестер 157
Фигерас, Испания 239
Фиджи 235
фиен-тай 284
Филиппины 130, 162–164, 371
Финляндия 64–69, 131
финская горчица (рецепт) 65
фисташки керман 84
фисташковая индустрия 84
Флоренция, Италия 26–27
Флорида 315
фоли-арт, способ озвучивания фильмов 271
фондю на вилах, ужины 294
Фородхани, ночной рынок 202
Фоше, Пьер 264
Франкен, Эл 302, 303
Франклин, Бенджамин 338
франсезинья 38
Франция 18–21, 40, 41, 319, 343, 408–409
фри сате 34
фридайверы 153
фрикадельки, прыгучие 117
фруктовая горчица мостарда 67
фруктовый кекс 280–281, 360
Фрукты и овощи:
  в «Роберт здесь» 315
  в Антарктиде 407, 408
  в качестве дорогих подарков 141
  в Коллекции сортов цитрусовых 268
  гадание 373
  для изготовления труб бигвала 203
  из ботанического сада Бандаберга 221
  из Бруклин Грейндж 335
  из Исландской государственной школы садоводства 72
  Институт перца чили 283
  сбор с помощью огня 290
  тропические фрукты во Флориде 315
  японские
фрукты в Бразилии 390
фуджи, яблоки 390
фунадзуси 135
Фури, Ноэль 341
фьямбре 361

Х

Хаггис 14–15
хагуа 365
Хадж, паломничество 176
хайкинг 124, 346, 382–383
хакарль 71
хамам махши 172
хамбагу 138
ханги 230
хани крисп, яблоки 306
Хараре, Зимбабве 209
хариэт 87
хверабрёйд 74
хвойное пиво 79
Хеллоуин 43
Хельсинки, Финляндия 68
Херши, Милтон 299
хижина Гринлиф 346
хинкали 243
хладинка 46
Хлеб:
  библиотека заквасок 17
  для жоуцзямо 121, 122
  для банни-чау 207
  каравай 63
  поедание грехов 15
  Праздник хлебных младенцев 398

тагуэлла 174–175
топинки 45
тутовый 97
хверабрауд 74
штамп чекич 115
хлебное дерево 380
хлопья для завтрака 287, 298
Хойан, Вьетнам 169–170
Хоккайдо, Япония 141
Хомейни, аятолла 86
хонгео 150
хосигаки 140
хот-доги 75, 299
Хоумстед, Флорида 315
храм Харе Кришна 336
Хуашань, гора 124
художественный музей «Сало» 61–62
хумилес 359
хуншаожоу 122
хурма 140, 390
Хэган, зернохранилище 177
хэнё 153

Ц

Цаган Сар 145
цамма, дикий арбуз 206–207
царь Митридат 77, 112
цветки мотылькового горошка 166–167
Цвингли, Ульрих 406
Цезарь, коктейль 244
Центральная Азия 96–97, 108–109, 112–115
Центральная Америка 360–366
Центральный рынок, Эль-Сальвадор 360
Центральный рынок, Аделаида 221
Центральный рынок, Рига 57
Центральный рынок, Сантьяго 394
церковь Святого Георгия, Эфиопия 214
цинга 78–79
цыплята 73, 352, 393, 395

Ч

Чаепитие на Мастерс, часть 3, Юниорская лига Огасты 316–317
чай пуэр 116–117
чай семи цветов 98
Чай:
в тунисском обществе 181
в чайной на горе Хуашань 124
гадание по чайным листьям 373
гуаюса 397
как валюта 387
писающие мальчики 119
пуэр 116–117
с плантации Лаккатура 98–99
семи цветов 98
сленг продавцов содовой 334
цветки мотылькового горошка 166
чайные любимцы 119
чайнаки 96
чайная на горе Хуашань 124
Чайный путь Чамагудао 98–99, 116
чакидар 97
Чанчэн, станция 127, 407, 408
Чап Го Мей 159–160
Чарльз, Джозеф (Серджад Макмадин) 379
час вермута 40–41
часки, бегуны 402
чашки для усачей 6
Чеджу, остров 153
чекич 115
Челл, Уолтер 244
чемпионат мира по метанию хаггиса 14–15
чемпионат по поеданию слагбургеров 322–323
Черви и личинки:
кокосовый куст 222
в касу марцу 27
вичети граб 218
мопане 209
эскамоль 355
черепашьи яйца 353
черная тахини 91
чернина 157
черничный дафф 254–255
Чернобыль 61
Чернобыльская атомная электростанция 61
черный ананас 366
черный перец 100–101
черный фруктовый кекс 360
Честнат, Джоуи «Челюсти» 323
Четыре угла, США 280–287
Чешская республика 41, 45–47
Чжусегао 129
Чиангмай, Таиланд 149
Чикаго, Иллинойс 298–299
Чили 391–395, 407, 409
чили, соус 283
Чингисхан 197
чистики 69
чича 399
чокло 293
чоризо, 39
Чорсу базар 114, 115
чудесные ягоды (*Synsepalum dukificum*) 182
чуньос 383
чуньос 383
чучвара 242

Ш, Щ

шакотис 51
шампанское 19
шведский стол 390
Швейцария 47
Швеция 75, 78–80, 239
Шелдон, Билл 343
Шерман, Моррис 263
шкварки 254
школа хэнё деревни Беопхван Джомнё 153
шнит 46
шоколад 77, 359, 386
Шотландия 13–15, 242
шраддха 105
Шри Хармандир Сахиб, храм 104–105
шторм, сбор еды 276–277, 311, 362
шугаринг, удаление волос 174
шумаи 242
Шэньси, провинция 121
щавелевая кислота 364

Ы, Э

Ын, Ли Ми и Лили 336–337
Эббивилл, Луизиана 319
Эбботт, Эдвард 220
Эберку, Иран 85
Эдуард VII, король 3

Эквадор 396–397
экибэн 133–134
экспедиция Франклина 249
Элгон, Кения, гора 111
Элдорет, Кения 195
электролиты 257, 348
элитные фрукты, Япония 141
Эль-Джадида, Марокко 178
Эль-Фуджайра, Объединенные Арабские Эмираты 94
Эль-Хаур, Катар 94
Эммер, Том 303
эму 227
Энгельгардт, Август 223
энергетические напитки 19, 348
энсалада, Coppelia 367
энсета 190
энсубы 387
эпоха Мэйдзи 136–139
Эритрея 188–189
эскамоль 355
эскимосское мороженое 275
эскимосы 69, 249–250
эспажети 371
Эссекс, Коннектикут 341
Эстония 47
этикет 6, 376, 398
Эфиопия 190–194, 197, 214

Ю

юбилей, Мобил-Бей 311
Юго-Восток США 293, 311–328
Юго-Восточная Азия 155–170
Южная Азия 98–107, 109–111
Южная Америка 381–406
Южная Африка 207–209
Южная Африка 204–210
Южная Дакота 296–297
Южная Каролина 325–326
Южная Корея 47, 75, 146, 148–154, 257, 277, 293, 377, 409
Юкон 252–253
Юниорская лига Огасты, Джорджия 316–317
Юньнань, Китай, провинция 116, 117
Юпиит Пикирьярайт, культурный центр 275
юпик, народность 276
Юта 285–287
юшэн 164–165

Я

яблоки 108, 157, 243, 265–266, 306, 373, 390
яблоко под мышкой 157
Ява, 34
ягнята и овцы 75, 89–90, 96, 229
Яды:
- в аки 372
- в гренландской акуле 71
- в кровавых моллюсках 131
- в рыбе сальпа 25
- еда как оружие 77
- и ахи-негро 396
- рог единорога, для обнаружения яда 26

языки трески 254
языки, профессиональные 198, 334
яйца 352–353
Яйца:
- балалит 92
- в галлине-кампесине 395
- в Мерри-Бэй 238
- в омурисе 138
- в ролексе 202
- гадание по яйцам 372
- египетские инкубаторы 173
- имитация яйца 406
- кур араукана 393
- на острове Саво 237
- праздник гигантского омлета 319
- скульптуры 238–239
- утиные, двухжелтковые 120
- чайки 352
- яичный кофе 169

яйцо Винлок 238
Якутск, Россия 60
Ямайка 372–374
Янгеливка 41
Япония 133–144, 149, 175, 224, 256, 277, 342, 377, 390, 407, 409
ярмарка Ould Lammas 12
ярмарки 12, 298–299, 304
ярца гунбу 132
яхчалы 85

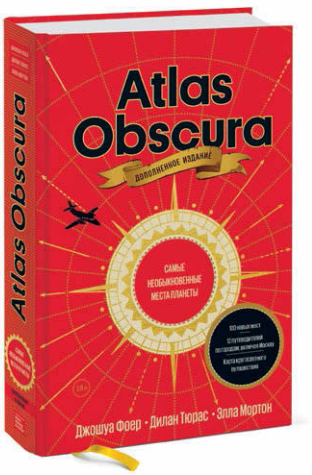
ОБ АВТОРАХ

СЕСИЛИ ВОНГ пишет статьи для Atlas Obscura, а также выпустила два романа. Ее дебютная книга «Бриллиантовая голова» (Diamond Head) была отобрана компанией Barnes and Noble в рамках проекта Discover Great New Writers Selection, получила премию Elle Readers' Prize, а также участвовала в голосовании на лучший дебютный роман на фестивале Brooklyn Book 2015 года. Второй роман Вонг, «Калейдоскоп» (Kaleidoscope), выйдет в 2022 году. Ее работы печатались в том числе в журналах Wall Street Journal, LA Review of Books, Self, Bustle и проекте Atlas Obscura. Живет в Портленде с мужем и дочерью.

ДИЛАН ТЮРАС — сооснователь и креативный директор Atlas Obscura. Соавтор бестселлера № 1 по версии New York Times «Atlas Obscura: самые необыкновенные места планеты» и бестселлера для детей по версии New York Times «Atlas Obscura для детей». Кроме того, Тюрас ведет подкаст Atlas Obscura. Живет в Нью-Йорке, в районе Хадсон-Вэлли со своей семьей. Его страница в социальных сетях @dylanthuras.

О ПРОЕКТЕ GASTRO OBSCURA

Миссия проекта Gastro Obscura — вдохновить людей на поиски чуда и интерес к кухне разных народов мира. Проект запущен в 2017 году в рамках путешествия и медиакампании Atlas Obscura. Благодаря нашим статьям, видео, рецептам и путеводителю по местам, где можно поесть и выпить, а также нашим рассказам про впечатления о поездках по всему миру читатели, туристы и просто любопытствующие узнают много нового и интересного о том, что и где стоит попробовать, как эти блюда делают и кто их придумывает.



Atlas Obscura
Самые необыкновенные места планеты
Джошуа Фоер, Дилан Тюрас и Элла Мортон

Очень красивая подарочная книга с фотографиями и описаниями более 600 самых необычных, неизведанных, интересных мест на Земле — природных и созданных человеком.

Авторы проекта Atlas Obscura собрали под одной обложкой более 600 необычных, странных, неизвестных, мистических, впечатляющих, любопытных мест на Земле — природных и рукотворных — со всех континентов.

Среди них Пещеры царя Седекии в Иерусалиме; Соляной человек из Чехрабада; «Врата Ада» в Туркменистане; деревушка в Испании, где проходит ежегодный фестиваль прыжков через детей; кладбище кораблей в Бангладеше; Кольская сверхглубокая скважина в Мурманской области — самая глубокая в мире; Музей холодной войны в бункере в Оттаве и многое-многое другое.

Также в книгу добавлены путеводители по двенадцати городам: Берлину, Будапешту, Буэнос-Айресу, Каиру, Лондону, Лос-Анджелесу, Мехико, Москве, Нью-Йорку, Парижу, Шанхаю и Токио. Помимо этого в книге вы найдете вкладку с маршрутом кругосветного путешествия.

КАК ВСЕ УСТРОЕНО

ОТНОШЕНИЯ

ИССЛЕДОВАНИЯ

ПУТЕШЕСТВИЯ

БИОГРАФИИ

ПРИРОДА

МИФ Кругозор

Подписывайтесь на полезные книжные письма со скидками и подарками: mif.to/kr-letter

Все расширяющие кругозор книги на одной странице: mif.to/krugozor

#mifbooks

Gastro Obscura — это подробный и яркий путеводитель по кулинарным пристрастиям разных народов мира, похожий на скатерть-самобранку с полными тарелками необычных продуктов и россыпью удивительных фактов.

Вы познакомитесь с самыми невероятными блюдами, увидите, какое огромное место еда занимает в нашей жизни, и, возможно, поразитесь тому, насколько ограниченным был до сих пор ваш гастрономический кругозор.

Готовы к пиву, сваренному из чилийского тумана? Или пасте «Нити Бога» с Сардинии? Хотите знать, как выглядят 2000-летняя египетская печь для яиц и древнеримский завод по производству соусов? Как с помощью обычных продуктов озвучивают кино?

Кроме возможности блеснуть потом познаниями вы получите вполне практический результат: расширите свое меню за счет непривычных продуктов и иных способов приготовления привычных. И если вы до сих пор редко пробовали новое, то теперь у вас загорятся глаза.

Читайте подряд или открывайте на любой странице — эта книга вас не разочарует.

ОБ АВТОРАХ

Сесили Вонг — писатель, автор романа Diamond Head, получившего премию Elle Readers' Prize и признанного лучшим дебютом Бруклинского книжного фестиваля.

Дилан Тюрас — сооснователь и креативный директор проекта Atlas Obscura.

9 785001 953166 >

МИФ mann-ivanov-ferber.ru @mifbooks