



День Благодарения:

изобилие кулинарных традиций



Осенние цвета и индейки из декоративной бумаги украшают стол, накрытый для празднования американского Дня Благодарения. ©Nicole Lee/Flickr

Осенью 1621 года, почти спустя год после того, как английские пилигримы высадились у Плимутского камня на территории нынешнего штата Массачусетс, они собрались на пиршество вместе с индейцами племени вампаноаг, чтобы отпраздновать свой первый успешный урожай. Трехдневное празднование, представлявшее собой смесь традиций американских индейцев и английских пуритан, сочетало обильные трапезы с выражением благодарности и дружеских чувств.

Помнению историков, на столах представителей обеих групп были местные североамериканские продукты – мясо индейки и утки, оленина, омары, крабы, ягоды, тыквы и кабачки. И хотя

современное меню ко Дню благодарения слегка отличается от оригинального, суть праздника остается неизменной: воздавать благодарность за то, что имеешь, и делиться с другими.

Современная интерпретация

Современное меню ко Дню благодарения также основывается на исконно североамериканских продуктах. Основное блюдо пиршества – индейка, предварительно замаринованная, запеченная с маслом в духовке или жаренная на открытом огне. На самом деле, индейку на День Благодарения едят так много американцев, что праздник часто называют «Днем индейки». Гарниром обычно служат

начинка из подсушенного измельченного хлеба, клюквенный соус и картофельное пюре, а также порция тыквенного пирога в качестве десерта.

Региональные вариации

Хотя типичная трапеза в День Благодарения обязательно включает индейку и клюквенный соус, способ приготовления блюд зависит от повара. Различные семейные традиции, этнические корни и местный колорит делают каждую трапезу в День Благодарения уникальной.

День Благодарения: изобилие кулинарных традиции

На северо-востоке США, например, трапеза в День Благодарения может состоять из индейки в глазури из вермонтской кленовой патоки и хлебного гарнира с каштанами, розмарином и тимьяном. А в Балтиморе День Благодарения не обходится без гарнира из квашеной капусты как дань немецкому наследию города.

Повара на юго-востоке США являются авторами вариаций, ставших популярными за пределами региона. Юго-восточные блюда, такие как гарнир из кукурузного хлеба с устрицами и глазированный сладкий картофель с жареным маршмэллоу, можно увидеть на столах по всей Америке. Окончание трапезы также может быть различным. К примеру, во Флориде предпочитают лаймовый пирог, в Джорджии – с начинкой из ореха пекан, а в Северной Каролине – пирог из сладкого картофеля.

Меню американского Среднего Запада отражает тот факт, что регион считается сердцем Америки. В Миннесоте подают гарнир из дикого риса, в Иллинойсе – запеканку из стручковой фасоли, а в Мичигане – клюквенный соус с вишней. Жители Индианы любят завершить трапезу пудингом с хурмой, похожим на английский сливовый пудинг, но с начинкой из местной хурмы.

Большинство американцев не представляют себе День Благодарения без индейки. Согласно Национальной федерации индейки, одну пятую всех индеек, потребляемых в США, съедают на День Благодарения.

©AP Photo



Волонтер несет поднос с традиционными блюдами ко Дню благодарения для гостей калифорнийской миссии спасения. На каждой тарелке присутствуют основные блюда этого праздника – индейка, гарнир, клюквенный соус, картофельное пюре с подливой, запеканка из стручковой фасоли и булочки. ©AP Photo

На юго-западе США меню ко Дню Благодарения вобрало в себя кулинарные традиции американских индейцев, испанцев и мексиканцев, и зачастую предполагает использование большого количества специй. Повара из юго-западных штатов могут приготовить индейку, натертую пастой из перца поблано и кумина, с гарниром из кукурузного хлеба с зелеными перчиками чили, пюре из сладкого картофеля с приправой из перца чипотле. А вместо тыквенного пирога на десерт могут подать тыквенный пудинг.

Запад США, знаменитый своей сельскохозяйственной продукцией, привносит свежую струю в традиционное праздничное меню. В Калифорнии индейку могут приправить чесноком, шалфеем и тимьяном, а в тесто для хлеба добавить лесных грибов. В штате Вашингтон повара могут использовать для пюре батат вместо обычного картофеля, а также добавить в гарнир лесные орехи.

От кленовой патоки и каштанов до чеснока и лесных орехов – местные вариации современной

трапезы в День Благодарения отражают не только уникальный опыт каждого повара, но и этнокультурное разнообразие Америки. А как распорядиться остатками от праздничного пиршества – это еще одна тема для бесконечных дебатов (и вариаций).

