



مأكولات المناطق المختلفة تجسد التنوع القومي



فتاة صغيرة مع أسرتها في معرض ولاية مينيسوتا تستمتع بتناول كوز من الذرة. تقدم معارض الولايات مجموعة متنوعة من المأكولات الإقليمية، بدءًا من أكواز الذرة إلى نقاق الهوت دوغ المغطاة بطبقة من زبدة الذرة.

تعيش في المياه الباردة، والتي يجري صيدها محليًا. كما أنها منطقة اللحم المحمّر في القدر المسمى باليانكي، وفاصوليا بوسطن المطهية بالفن، وحساء نيو إنغلاند من المحار، وكركد ولاية ماين.

الجنوب

يُعتبر جنوب شرق الولايات المتحدة موطن "الطهي الجنوبي المنزلي"، الذي يتميز بمأكولات المزارع مع الكثير من الأطعمة المقلية، والصلصات الدسمة، والحلويات. وغالبًا ما يقدم الدجاج المقلي، المعروف باسم الدجاج المقلي الجنوبي، وشرائح لحم الدجاج المقلية، ولحم ضلع البقر المقلي جيدًا مع صلصة بيضاء كثيفة تدعى مرقًا على الطريقة المنزلية.

المقلي، وكعك الكراب أو سرطان البحر، ولفائف الكركند، وأجنحة الدجاج (بافالو وينغز)، والذرة على كوزها، وسلطة البطاطا، والهامبرغر، والهوت دوغ، وفطيرة التفاح قد تندرج في معظم قوائم الطعام.

تطور فن الطبخ في مختلف مناطق الولايات المتحدة بصورة مستقلة. فقد تأثرت كل منطقة بجنسية المستعمرين الذين استقروا فيها، وبالمكونات المتوفرة محليًا. ونتيجة لذلك، استخدمت كل منطقة مكونات ونكهات وأطباقًا مميزة خاصة بها.

نيو إنغلاند

تشتهر منطقة نيو إنغلاند، الواقعة في الجزء الشمالي الشرقي من البلاد، بالأطباق الشهية التي حملها معهم المستعمرون البريطانيون إلى شواطئها، كما تشتهر بأطباق ثمار البحر التي

الولايات المتحدة هي منذ نشأتها دولة مهاجرين؛ ولا يمكن سوى للسكان الأصليين (الهنود الحمر سابقًا) الإدعاء بأن أميركا الشمالية هي أرض أجدادهم. جاء الأميركيون الآخرون أو أجدادهم إلى هذه الأرض، وأوجدوا ما يسميه الكثيرون "بوتقة انصهار". وقد جلب هؤلاء المهاجرون معهم تقاليد أوطانهم الأصلية - بما في ذلك ممارساتهم الزراعية، ومأكولاتهم المفضلة، وأساليب طهيها.

وقد مهدت بوتقة الانصهار العرقي في أميركا لظهور مأكولات متعددة ومتنوعة على حد سواء. فمعظم الأطعمة المصنفة على أنها أميركية هي أطباق تقليدية جاءت من بلدان أخرى واكتسبت شعبيتها عبر أنحاء البلاد.

وفي حين قد لا يكون هناك تعريف مثالي للطبخ الأميركي التقليدي، فإن أطباقًا مثل حساء المحار، والتشيلي، والغامبو، والدجاج



على الرغم من أن الجنوب الأمريكي معروف بأكلاته المشهورة من الدجاج المقلي الجنوبي، إلا أن أطباق المقلبات عمومًا هي غذاء أساسي في المطبخ الأمريكي. © صور أسوشيتد برس/كاثي ويلنز

الجنوب الغربي

تأثر المطبخ الأمريكي في الجنوب الغربي بالأميركيين الأصليين وبالمستوطنين الأسبان الأوائل والمكسيكيين. يشمل مطبخ الجنوب الغربي مجموعة متنوعة من الأطباق التي تحضّر من المكونات المحلية وترش عليها بسخاء التوابل المكسيكية.

وأما مطبخ التكس-مكس (تكساس-المكسيك) فهو نوع من مأكّل الجنوب الغربي الأكثر شعبية في ولاية تكساس وعلى امتداد الحدود المكسيكية. وتشمل أطباق تكس-مكس الشعبية اللحم المشوي والفلفل الحار. وهذه الأطباق المستوحاة من رعاة البقر تلقى شعبية كبيرة في الجنوب الغربي وعبر الولايات المتحدة بحيث تقام في أماكن عديدة مهرجانات سنوية للفلفل الحار ومباريات الشواء في الهواء الطلق مع إعطاء جوائز لأفضل الوصفات. كما أن هذا هو موطن أطعمة السالسا، والناشو، والتاكو، والبورييتوس الذائعة الصيت.

كاليفورنيا

لقد أنعم الله على ولاية كاليفورنيا بإمدادات وافرة من الفواكه والخضروات الطازجة وثمار البحر في جميع المواسم. وطوّرت سكانها المتنوعون عرقياً مطبخاً صحياً يستخدم المكونات الطازجة المنكهة بمزيج استثنائي مميز من التوابل المختلفة. يمكنك أن تجد السلطات الخضراء التي تعلقها شرائح الأفوكادو والحمضيات المقدمة مع صلصة جوز الهند بالتوابل الآسيوية. وقد تكون الأسماك مشوية بدرجة خفيفة وتقدم مع الخضار وخبز الأميركيين الأصليين المقلي. ويمكن مزج أي نوع من أساليب الطهي العرقية المختلفة في مأكولات كاليفورنيا.

ويحب الجنوبيون أيضاً الشواء في الهواء الطلق، ولكنهم على عكس سكان الجنوب الغربي، يفضلون صلصات الخردل أو الخل مع اللحم المشوي. واللحم المشوي في الجنوب يعني عادة لحم الخنزير، وعلى وجه الخصوص أضلاع الخنزير المتبلّة جيّداً أو المنقوعة والمشوية ببطء على الفحم المتوهج. ويشكل الكرنب الأخضر والبالزلاء السوداء العين وخبز الذرة أطباقاً جانبية معروفة. وفطيرة جوز البقان وفطيرة الخوخ وحلوى الموز وفطيرة البطاطا الحلوة هي بعض أنواع الحلويات المفضلة.

نيو أورلينز

على الرغم من أنها تقع في ولاية لويزيانا الجنوبية، فلدى نيو أورلينز ثقافة مميزة ومطبخ خاص بها. فقد استوطن هذه المدينة الواقعة عند مصب نهر الميسيسيبي المستعمرون الأسبان والفرنسيون الذين جلبوا معهم الأرقاء من أفريقيا ومنطقة البحر الكاريبي إلى المنطقة. وبالتالي، فإن أطباق الكريول والكاجون في المدينة هي مزيج من الطبخ الإسباني والفرنسي، المتبل بنكهات أفريقية وهندية غربية.

وهناك يتم شويّ الأسماك وشرائح اللحم لتصبح سوداء وتغلف بطبقات من الفلفل والتوابل الحارة. وأما الجامبالايا والغامبو فهما نوعان من اليخنة المنكهة المكونة من اللحم والنقانق وثمار البحر. يتبل العديد من أطباق الكاجون بالفلفل الحار والفلفل الأحمر، ولكنها ليست جميعها حريفة. وتتوفر كذلك الأطباق الإسبانية والفرنسية التقليدية سوية مع تنوعات محلية في العديد من المطاعم عبر المدينة.

موظفو وزارة الزراعة الأميركية يشاركون في المسابقة السنوية للفلفل الحار التي ترعاها الوزارة. تحظى مسابقات الطهو بشعبية كبيرة في جميع أنحاء الولايات المتحدة. © وزارة الزراعة الأميركية

