



В региональной кухне отражается этническое разнообразие



Девочка ест кукурузу в початке, находясь с семьей на сельхозвыставке штата Миннесота. Подобные выставки предоставляют возможность попробовать многообразие региональных блюд — от кукурузы в початках до корндогов. © AP Photo/The Star Tribune, Renee Jones Schneider

Соединенные Штаты — страна иммигрантов; только американские индейцы могут говорить о том, что Северная Америка — это дом их предков. Другие американцы или их предки прибывали на эти земли, постепенно создавая здесь то, что сейчас принято называть «плавильным котлом». Иммигранты привозили с собой традиции родины — в том числе обычаи ведения сельского хозяйства, кулинарные предпочтения и способы приготовления еды.

На основе этнического «плавильного котла» возникла настолько же разнообразная кухня. Большинство блюд, которые принято считать американскими, — это традиционные блюда других стран, завоевавшие широкую популярность в США.

И хотя сформулировать однозначное определение традиционной американской

кухни вряд ли удастся, в большинстве подобных списков наверняка будут встречаться такие блюда, как чаудер из моллюсков, чили, суп гамбо, жареная курица, крабовые котлетки, рулеты с омарами, крылышки Баффало, отварная кукуруза в початках, картофельный салат, гамбургеры, хот-доги и яблочный пирог.

Кухня в различных регионах Соединенных Штатов формировалась автономно. На каждый регион оказывала влияние национальность колонистов, поселившихся в данной местности, а также ассортимент местных ингредиентов. Как следствие, каждый регион отличается собственными ингредиентами, вкусом и блюдами.

Новая Англия

Новая Англия — регион на северо-востоке США — знаменита сытными блюдами, которые появились на ее берегах благодаря британским колонистам, а также блюдами из холодноводных местных морепродуктов. Это край жаркого в горшочках «янки», бостонской тушеной фасоли, новоанглийского чаудера из моллюсков и мейнских омаров.

Юг

Юго-восточные штаты — родина «южной кухни по-домашнему», для которой характерна крестьянская пицца с множеством жареных блюд, жирных соусов и сладких десертов. Курица, жаренная во фритюре (еще известная как «жареная курица по-южному» и куриный стейк), а также рубленый бифштекс в кларе

В региональной кухне отражается этническое разнообразие

(жареная во фритюре говяжья котлета) часто подаются с густым белым соусом, который называют «подливкой по-домашнему».

Южане также любят барбекю, но, в отличие от жителей Юго-Запада они предпочитают соусы для барбекю на основе горчицы или уксуса. Южное барбекю, как правило, готовят из свинины (часто из свиных ребрышек), обильно приправленную или замаринованную, которая медленно готовится над раскаленными углями. В качестве гарнира часто подаются капуста, спаржевая фасоль и кукурузный хлеб. Популярными десертами являются пирог с начинкой из ореха-пекан, персиковый коблер, банановый пудинг и пирог из сладкого картофеля.

Новый Орлеан

Несмотря на свое расположение в южном штате Луизиане, Новый Орлеан отличается собственной уникальной культурой и кухней. Этот город в устье реки Миссисипи был заселен испанскими и французскими колонистами, которые поставляли в регион рабов из Африки и Карибского бассейна. Как следствие, местная креольская и каджунская кухня – это смесь блюд испанской и французской кухни, приправленной африканскими и вест-индскими специями.

«Черненую» рыбу и стейки жарят на гриле под несколькими слоями перца и острых специй. Джамбалайя и гамбо – это блюда из мяса, колбас и морепродуктов с приправами. Многие блюда каджунской кухни обильно приправлены острым перцем и чили, но не все они являются огненно-острыми. Во многих ресторанах города подаются традиционные испанские и французские блюда, а также их местные вариации.

Сотрудники Министерства сельского хозяйства США принимают участие в ежегодном конкурсе по приготовлению чили, проводимом под эгидой министерства.

Кулинарные соревнования очень популярны во всех регионах Соединенных Штатов.

© USDA



Несмотря на то что юг страны славится своей жареной курицей, блюда во фритюре стали визитной карточкой кухни США. © AP Photo/Kathy Willens

Юго-Запад

На кухню юго-западных штатов оказали влияние американские индейцы, ранние испанские поселенцы и мексиканцы. Юго-западная кухня включает в себя разнообразные блюда, которые готовятся из местных ингредиентов и щедро приправляются мексиканскими специями.

Техасско-мексиканская кухня, или «Текс-мекс» – разновидность юго-западной кухни, наиболее популярной в Техасе и вдоль границы с Мексикой. К популярным блюдам техасско-мексиканской кухни относятся барбекю и чили. Эти «ковбойские» блюда пользуются такой большой популярностью на юго-западе и на всей территории Соединенных Штатов, что во многих регионах проводятся ежегодные фестивали чили и соревнования по приготовлению барбекю с призами за лучшие рецепты. Кроме того, Юго-Запад – это также родина сальсы, начос, тако и буррито.

Калифорния

Калифорния – благодатная земля для сбора обильного урожая свежих фруктов, овощей и морепродуктов в любой сезон. Ее этнически разнородное население создало здоровую кухню, в которой используются свежие ингредиенты, приправляемые необычными комбинациями специй. Зеленые салаты под авокадо и цитрусовыми плодами могут подаваться с арахисовым соусом с азиатскими специями. Рыба слегка обжаривается на гриле и подается с китайскими овощами и индейским жареным хлебом. В калифорнийской кухне могут использоваться практически любые комбинации этнической кулинарии.