



AROUND THE WORLD IN

80

DISHES,

или

**ИНОСТРАННАЯ
ЕДА.**

Что самое сложное для путешественника, приехавшего в другую страну? Не заблудиться? Не потерять паспорт и (или) деньги? Не чувствовать себя одиноким? (вопросы кэмперам, они отвечают).

На самом деле, самое сложное - это привыкнуть к местной кухне! Существует шуточная теория о том, что в национальной кухне каждой народности обязательно есть несколько блюд, которые у других народов вызывают просто отвращение. Каждому народу нужны такие блюда для того, чтобы отличаться от других.

Сегодня мы попутешествуем по всему миру и познакомимся с кухнями совершенно разных народов - от эскимосов до австралийцев. И еда у нас будет ну очень иноСТРАННАЯ...

Но все же для начала...

НАША ЕДА ГЛАЗАМИ ИНОСТРАНЦЕВ

Прежде, чем отправляться в путь, призадумаемся о своей национальной кухне - украинской (да и русской, которая не так уж сильно отличается). Как вы думаете, есть ли у нас блюда, которые могли бы шокировать или удивить иностранца? - вопрос кэмперам.

Вот три таких блюда. Сможете ли вы угадать их по описаниям - так их видят и ощущают иностранцы, вкушившие их вместе с русским (украинским) гостеприимством...?

1. It's a beer-like beverage made by fermenting old bread in water. It's sold from tank-trailers on the street during the summer.

2. This product is kept in barrels and eaten cold, either salted or raw, smoked, fried or boiled. It's a delicacy over there. Making fun of the invasion of Snickers bars since the fall of the USSR, the Ukrainians invented "Ukrainian Snickers", covering bars of this food in chocolate.

3. It's a classic Eastern European Jewish dish that's made from calves' feet and ends up looking like translucent Jello, with a garlicky flavor. It wobbles like crazy, which scares me to death!

(answers: 1. kvass, 2. сало, 3. kheliodiets)

Так вот, дорогие мои, оказывается, мы пьем настой старого хлеба на воде, едим сало в шоколаде и закусываем ужасной чесночной трясущей еврейской "Пищей", которая до смерти пугает приезжих. Все это звучит забавно, но готовы ли мы с вами принять кухню других народов?

ШЕСТЬ ЖУТКИХ БЛЮД

Предположим, что вы в чужой стране без копейки денег. Вы не ели уже 6 дней и помираете с голоду. Вам предложили на выбор следующие произведения кулинарного искусства (бесплатно):

- рыбу, в которой содержится смертельный яд, от которого нет противоядия (повар обещает приготовить ее так, что ядовитых частей рыбы в блюде не будет);

- мясо акулы, пролежавшее в земле пару месяцев и пахнущее физиологическими выделениями почек этой самой акулы;

- засахаренные кусочки говядины;

- суп из птичьего гнезда;

- сырой мясной фарш, украшенный сырым же желтком;

- фрукт, симпатичный на вид и очень вкусный, но пахнущий грязными носками и общественным туалетом одновременно.

Вот только эти 6 блюд - и другого не будет. А кушать очень хочется! Что вы предпочтете? И заодно угадайте, какой кухне эти блюда принадлежат. Когда надоест угадывать, читайте наш вам answer:

— A fish that contains an extremely deadly poison is the fugu fish (Japan).

— A fish that has been left buried in the ground rotting for some months is the rotten shark (Iceland), called hakarl.

— Beef candy is a widely spread dish in China, as well as the swallow's nest soup.

— A fruit that is delicious to taste but smells of dirty socks plus public loo - is the durian, grown in South-East Asia.

— Raw minced meat with an egg yolk on top is called steak tartare (бифштекс по-татарски), but nowadays it belongs to French cuisine.

Hakarl, durian, nest soup and fugu are so interesting that they are worth saying a few words about.

FUGU. Blowfish, with an organ containing a toxin so deadly that only specially licensed chefs are allowed to prepare it. Supposedly it is the delicious flavor, not the macho thrill, that draws consumers. I noticed a little physical buzz, but that might easily have been psychological rather than physiological. Certainly the danger is part of the appeal. I read that fugu poison kills by paralyzing the muscles including the lungs, but does not make the victim lose consciousness. Imagine being wide awake but completely unable to move or speak as you count off the sec-

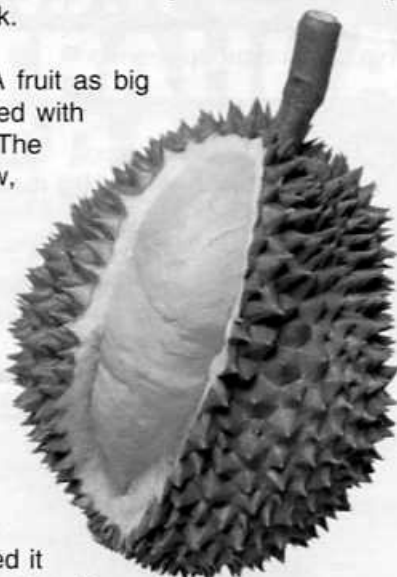


onds until you suffocate. Kills about 300 in Japan per year according to Mac Clancy in Consuming Culture. But people keep eating it.

HAKARL. Is the Icelandic delicacy - *somniosus microcephalus* - Greenland shark. The hakarl is poisonous when it is fresh. The production process does not include any peeing, but the body fluids of this shark contain different compounds of ammonia and urea, the same that give your piss that special smell... Actually the shark meat is put through a fermentation process. Earlier this was done by burying the meat deep in the ground, about 1.5-2 meters wrapped up in something to cover it. Nowadays this is done by packing the meat in air-tight plastic. The meat is left to ferment for some weeks and is then hanged up in air to dry and get a nice color for some more weeks. Hakarl is eaten without anything with it, like jerk-meat. It is only the tourists and urbans who get it served as tiny cubes on a toothpick.

DURIAN. A fruit as big

as a football, covered with tough spiky skin. The pulp is pale yellow, with shape and consistency of raw brains. Smell has been compared to rotting flesh, old gym socks, or sewage. Yet the taste has been called so exquisite that a European explorer of the 1700's claimed it was worth the journey to



experience it; "the King of fruits." Many believe it aphrodisiac and hold durian-eating parties. Most hotels, taxis and so on, forbid it on the premises and even display special signs similar to the No smoking signs. In Malaysia, a friend of mine witnessed someone on a bus grab another person's durian and throw it out the window, after another passenger threw up.

SWALLOW NEST SOUP is made from the nest of a particular kind of cave/cliff swallow. The swallow secretes a substance from a gland (similar to a salivary gland) as an adhesive to bind twigs and leaves and such together to make the nest. A good way to gross out people is to tell them what bird's nest soup is made from SALIVA! I did that to my ex-sister in law, while we were having some. She was going, "Hm..., this isn't bad", so I revealed the truth. She immediately dropped her spoon and refused to touch it afterwards.

Ну, как вам? И заметьте - они это вправду едят. Как мы холодец. Конечно - что с них, с азиатов, возьмешь - у них съедобно все, что летает, бегают и ползает (китайская поговорка). А вот вам родные и знакомые Штаты. Вы думаете, они только гамбургеры с чипсами понимают?

Еще чего - кухня США тоже имеет, чем похвастать, как то:

— **FRIED BEANS** — ну, это ничего особенного, бобы просто жареные, но еще есть

— **REFRIED BEANS** (дважды жаренные бобы) (beans, fried and then fried once again), а кому этого мало - заказывает

— **3-FRIED BEANS** (бобы трижды жаренные) (south) - refried beans, coated in batter (жидкое тесто-кляр) and fried again, и закусываете их

— **FRIED GREEN TOMATOES** (жаренные зеленые помидоры) (south) - just like in the movie. Для любителей экзотики

— **CACTUS APPLES** (кактусовые яблоки) (southwest) - the fruits of a cactus, а кому было мало жареного, вот

— **FRIED DILL PICKLES** (жаренные соленые огурцы), consisting of salt and fat mostly (South). А закусить можете

— **RAMPS** (сорт лука) (very strongly-flavoured onions that kids eat so that teachers have to send them home from classes). И потом еще вдогонку - изящная новинка -

— **HOT DOG CIRCLES** (колечки из хот-дога) (hot dog cooked in such a way it forms a circle). А вот вам то, от чего иностранцы приходят в ужас в России - а у них у самих такое есть:

— **SCRAPPLE** (зельц) (a grey mass made of leftover parts - scraps - of a pig, including snout, intestines etc, etc - except the oink as they say). Не хотите? Тогда отведайте

— **ALLIGATOR ON STICKS** (крокодилий шашлык) (bits of alligator meat coated in batter and fried on a stick) - South, а потом на десерт

— **ROASTED MARSHMALLOWS** (печеные зефиры) - popular all over the USA.

Короче, вы поняли - чтобы приготовить настоящее американское - а точнее, южноамериканское яство - возьмите что угодно, макните это в тесто и зажарьте, и вся недолга.

— **SPAM** (спам) Спам, спам - вы не читались. Его не только читают или вышвыривают, поминая чью-то маму, но и едят, а точнее - поначалу его именно ели... Хотите узнать, каким образом? Читайте далее.

Spam is a canned precooked meat product made by the Hormel Foods Corporation. The labeled ingredients in the variety of Spam are chopped pork shoulder meat with ham meat added, salt, water, sugar, and sodium nitrite. It has gained a peculiar infamy, along with something of a place in pop culture, and has even entered into folklore and urban legend.

Spam is produced in (among other places) Austin, Minnesota, USA (also known as Spam Town USA). In 2002, the six billionth can of Spam was sold.

Spam was one of the few meat products excluded from the British food rationing that began in World War II (and continued for a number of years after the war), and the British grew heartily tired of it. The Monty Python comedy troupe used this as the context for their Spam sketch, in which the menu at a greasy spoon cafe (see info below) consists entirely of dishes containing one or more portions of spam.

Spam is a popular Monty Python sketch, first broadcast in 1970. In the sketch, two customers are trying to order a breakfast from a menu that includes the processed meat product in every dish. The term spam (in electronic communication, and as of 2006, general slang) is derived from this sketch.

Only three and a half minutes long, it builds up into a semi-argument between the waitress who has a menu limited to having Spam in just about everything ("Spam, Spam, Spam, Spam, sausage, eggs and Spam"), and Mrs. Bun, who is the only one in the room who does not want it (despite there being some items mentioned that do not actually include Spam, she nevertheless asks for an item without Spam in it).

THE MENU:

- Egg and bacon;
- Egg, sausage and bacon;
- Egg and spam;
- Egg, bacon and spam;
- Egg, bacon, sausage and spam;
- Spam, bacon, sausage and spam;
- Spam, egg, spam, spam, bacon and spam;
- Spam, spam, spam, egg, and spam.
- Spam, spam, spam, spam, spam, spam, baked beans, spam, spam, spam and spam;
- Lobster thermidor aux crevettes with a Mornay sauce garnished with truffle pate, brandy and with a fried egg on top and spam.

At several points, a group of Vikings in the restaurant (referred to as the Green Midget Cafe in Bromley) interrupt conversation by loudly singing "Spam, lovely Spam, wonderful Spam." They are interrupted by the waitress several times, but they resume singing more and more loudly until at last the song reaches an operatic climax.

In the end credits, every member of the crew has either Spam or some other food item from the menu

added to their names. Despite its shortness, the sketch became immensely popular. The word "Spam" is uttered at least 132 times - hence the term spam derived from it.

Вот что получилось из обычной ветчины в баночках.

А вот еще одно интересное блюдо. Оно же - национальная легенда, диковинный зверь, вид спорта и постоянный повод для шуток. Это

ШОТЛАНДСКИЙ ХАГГИС

Вот сам хаггис - то есть, еда.



А есть еще зверь Хаггис (национальный герой Шотландии). Он живет в Хайлендах и бегают по горам, поэтому с одной стороны у него более короткие ножки.

ХАГГИС - традиционное шотландское блюдо из овечьей требухи (сердце, печень, легкие, трахея) с овсом и с различными специями в овечьем или бараньем желудке.

Haggis is sheep's stomach, stuffed with oatmeal and steamed. A more accurate definition would be: "a highly spiced sausage made from offal meats with oatmeal filler, traditionally in a casing made from a sheep's stomach." Haggis is accompanied by "chappit neeps and tatties" (chopped, or mashed turnip and potatoes).

Готовить хаггис дома не советуют, так как это опасно, поэтому лучше купить его в магазине или у мясника. Хаггис по традиции подают с гарниром "нипс-н-таттис" - пюре из брюквы и картофеля - местное произношение британского "turnips and potatoes".