Американский Хлеб

Автор: Russian Washington
18 Февраля, 2016 -

Author:Mark Labinov

Почти любой хлеб в США, как-то резиново мягок и плохо хранится. Также он часто покрывается плесенью на воздухе, поэтому рекомендуется хранить хлеб- в холодильнике или в спецпакетах. Мой черный хлеб-не плесневеет хотя-бы, а вот стандартный черный хлеб в магазинах плесневеет через три дня.

В США нет хлеба как такового—есть хлебобулочные изделия. И когда Опра Миллиардовна, наша королева негров- по телевизору вещает, что она- де любит хлеб- она имеет в виду все, что угодно из муки—от пирогов до пирожных.
Хлеб не является базовым продуктом питания. В США- базовые продукты- картофель и кукуруза.

Начиналось это давно. Рожь- культура, из которой вообще-то и пекут хлеб- приживалась в Америке с трудом. Индейцы ее не знали, сеяли маис и делали маисовые лепешки. США- все же более южная територия чем Россия- и здесь знакомы были также с тропическими культурами. Дерево кассава- дает плоды весьма напоминающие хлеб—потому называется « хлебное дерево» В США оно не растет- в основном- в Южной Америке, но испанцы, и позже- переселенцы из Евопы—активно ввозили его и культивировали как...пищу для рабов, солдат и бедняков, выращивали и культивировали в южных областях. и вкус кассавы- резиновато- вязкий- прижился как вкус хлеба

вообще. Когда переселенцы стали сеять рожь- она всходила плохо, маис ее явно пережимал, а маис- та же кукруза.
Еще одно интересное обстоятельство оказалось препятствием: зараза, носящая в России название «Антонов огонь». Это- поражение зерен ржи паразитом; в английском языке его зовут Эргот. В суровом климате Англии он не очень- то мог распространиться, но , завезенный в Америку- прижился и распространился. При смалывании в муку он попадает в человека – и вызывает нервное расстройство, галлюцинации, мозговые воспаления и даже- смерть. Существует мнение, что именно это заражение и послужило страшным предлогом для процесса ведьм в 1692 году, когда группа девочек-подростков начала испытывать галлюцинации и видения.
Таким образом, лепешки вытеснили хлеб, тем более, что он требовал серъезных печей и мельниц, а когда колонизировали запад и царица полей – кукуруза триумфально зашагала по стране. Пшеница тоже выращивалась на Западе США, но... кормовая. Кстати, когда в СССР жаловались, что- де в США хлеб покупаем- это была неправда- покупали кормовую пшеницу, которая не хлеб не шла.
Настоящая, хлебная пшеница культивировалась в Калифорнии, где благодатная почва и вечная весна. Но тут ей помешало золото. В 1849 году на пшеничных районах Калифорнии- нашли золото- и золотая лихорадка- смела фермы начисто. Возникшие после 50-летнего перерыва новые фермерские хозяйства уже застали другой рынок, завоеванный кукурузой, и пшеница отошла в сторону.
Кукуруза давала кукурузный хлеб, она давала лепешки и кашу, она давала сироп и легко хранилась. Кукуруза также положила начало все этим нынешним холодным кашам, ее стали использовать повсеместно в соусах и при приготовлении мяса- она стала универсальным продуктом Америки. При этом она сама была сладкая- а сладость- есть то единственное, чем можно было взять всех потребителей США, очень долгое время не имеющих доступа к сластям и сахару. Немалую роль на стороне кукурузы сыграли кукурузные блинчики с кофе. Кофе вообще стал напитком всех пионеров, ковбоев и старателей, а с кофе хлеб не идет никак.
Патока, та, что упоминается в рецепте бостонского хлеба- промежуточный продукт при производстве сахара из тростника- многие сотни лет была основным источником сладости для поколений американцев.. На патоке и кукурузе выросли все ковбои и все золтоискатели. Кроме кукурузы еще были мясо, бобы и картофель.
- И вот лакей картофель подает,
Затем, что самодержец Мефистофель
Был родом немец, и любил картофель..
Эта строка из стихотворения Лермонтова « Пир Асмодея»- запросто может быть применена к США, не только потому, что картофель вообще-то у индейцев был, но и еще потому, что именно немецкие переселенцы: вкупе с ирландцами активно его распространили и внедрили как базовый продукт. Как в России почти ни одна еда не идет без хлеба, так в США картофель- неотъемлемая часть любого стола. Если мы видим стол в день Благодарения, когда собирается вся семья- то обязательно на столе - картофельное пюре и кукуруза. Хлеб- тоже есть , но в виде булочек – хлебобулочных изделий. Американцам, желающим похудеть- рекомендуют не есть хлеб- и они соглашаются. Но никто в здравом уме не порекомендует им отказаться от картофеля и кукурузы, хотя и то и другое- вреднее хлеба во много раз.
Но картошка свое взяла В известном фильме There will be blood, Еще Будет Кровь- о

нефтепромышлениках, когда герой спрашивает в городке, есть- ли у них хлеб-ему отвечают:
- У нас есть картошка.
К середине 19 века хлеб превратился в одноэтажной Америке в предмет своеобразной роскоши и даже нашел побочное применение- ковриги печеного хлеба с ртутной затычкой пускали вниз по реке: по поверью они останвливались над местом утопления человека. Гек Финн такой хлеб ловил и ел, выбросив затычку из ртути.
Интересно, что вследствие нашествия кукурузы , ржаной хлеб не прижился в армии и авитаминоз, с этим связанный- болезнь Бери- Бери- прижилась в армии США надолго, настолько, что когда по ленд- лизу в СССР приходил из США хлеб- он был белый и врачи Советской Армии все равно требовали, чтобы солдаты ели черный хлеб. Советская армия не могла себе позволить пива, лимонов, апельсинов, трескового жира и шоколада- всех тех продуктов, которые использовали в американских пайках чтобы перекрыть авитаминоз.
Хлеб, особенно черный- перешел в город как предмет национальных булочных: появились итальянские, русские, еврейские и немецкие булочные- для городских жителей-рабочих и богачей. Здесь тоже имело место своеобразное расслоение.
В местах концентрации рабочей силы, в Чикаго и Питтсбурге, черный хлеб упорно держался, пока держался традиционный продуктовый набор, включающий суп. Пока семьи варили суп и давали его с собой своим отцам на работу, пока в рабоччих столовых был горячий суп- черный хлеб был необходим для пропитания без необходимости в дорогом мясе. И далее, дааже первые сэндвичи были с черным хлебом: в Питтсбурге до сих пор сохранилась забегаловка, где давали их, завернутые в газеты.. и я еще их застал, хотя промышленности нет. Но.. мощное нашествие дешевого мяса, сэндвичей –хамбургеров, а главное- дешевого пива- выбило из –под хлеба почву. Пиво- это, в общем-то- жидкий хлеб; оно стало очень доступно в городах, а булочки, заменившие куски хлеба- воспринимались как символ лучшей жизни. Символика свое взяла- и простые пекарни стали либо расширять ассортимент, либо- исчезать под давлением супермаркетов, тем более, что появились холодильники для теста и вообще –искусственное тесто. Сейчас в любом супермаркете- хлеба—вроде навалом, а в рот ничего не возьмешь- вкус у всех один- резиновый, как у той кассавы, хотя кассавы давно в США нет. Пошли добавки, всякие красители, - все, что только можно, да вкуса нет и все. Традиционо тогда было заявлено, что итальянский хлеб- самый европейский, но.. исключительно- белый, так что черный хлеб превратился в экзотику. Даже оживление с органическими продуктами- не помогло: черный хлеб остался «на любителя», он недешев и не пропагандируется. Вот кооперативы его еще пекут, да в русских магазинах- эмигранты- берут привозной. Желающие могут печь сами- по нижеприведенному рецепту:
Рецепт Бостонского ‘Черного’ Хлеба, 19 век
Из книги ‘Бостон, Общественная История,’ Бретт Ховард
1 чашка ржаной муки
1 чашка кукурузной муки
1 чашка пшеничной муки
¾ чайной ложки соды
1 чайная ложка соли
¾ чашки патоки

2 чашки иогурта
1 чашка изюма – по вкусу
Смешать все сухие компоненты. Добавить патоку, иогурт и изюм. Сильно перемешать и смесь поместить в две формы для пудинга или кофе, заполнив их на ¾. Крепко закрыть. Поместить в большую сковороду с водой, так чтобы вода доходила до половины форм и варить на пару 3 часа, добавляя воду, сохраняя уровень. Затем- подать на стол с маслом и фасолью. Лучше всего- съесть его немедленно.
Недавно я снова нашел старый хлебопекарный кооператив Great Harvest. Они продают примерно 10 сортов хлеба. Так называемый, Черный Колониальный- похоже- и есть тот самый Бостонский. Во всяком случае, его и в самом деле лучше всего съесть свежим. При хранении он становится ломким, липким и комкастым: необходимо доводить его до твердого состояния в тостере. И кваса из него не сделаешь.
Личное мнение:
По моему два чрезвычайно популярных в США продукта питания не только оттеснили черный хлеб, но и нанесли и продолжают наносить ужасный вред здоровью всего населения страны.
Первый и самый вредный из них- повидло из орешков, peanut butter- сладкая масса, желтого цвета. Это повидло еще с 19 века- самый популярный продукт для детей- заменитель масла и маргарина. Поколения детей выросли на .. белом хлебе с этим повидлом- оно намазывается на все и вся- кроме черного хлеба. Это ужасное желтое произведение сформировало вкус поколений и теперь практически что-бы ни ели американцы- им кажется, что они едят белый хлеб с орешковым повидлом.
Второй продукт- ПИЦЦА. Также как в Италии пицца- нормальное явление, в США пицца- супер-вредоносна по всем показателям. Нет более вредной еды, кроме орешкового повидла, но пицца еще и может вбирать в себя другие вредные продукты- плохие сыры, например- и тем самым, будучи сравнительно дешевой и необычайно доступной- она буквально уничтожает население страны, превращая его в сонмище больных толстяков. Американские пиццы вредны все, нет даже нейтральной. Еще терпимы пиццы домашнего изготовления, тем более, что их надо готовить самому. Но все пиццы массового производства- убийственны.
Черный хлеб- естественный враг этих двоих и в классовой борьбе- он терпит поражение. Надо также отметить, что в народном фольклоре Америки и в литературе страны кукурузе, картошке, орешковому повидлу и пицце отведено немало места, а хлебу- нет. Кукурузному виски- Бурбону вообще есть посвящения и поэмы. Есть книга Дети Кукурузы, есть фильм Раз Картошка, Два Картошка. А про хлеб уже не вспоминают даже в молитвах, хотя и положено ввспоминать про ежедневный хлеб.Пожалуй, единственное, что осталось, это- упоминание своей работы как My bread and butter- мой хлеб с маслом. В капитальном труде Роберта Ховарда «Американская Ферма» наверное, есть многое, но эта книга- библиографическая редкость.
И почему-то черный хлеб называют в США... еврейским или часто... немецким. Я не говорю про импортный европейский. А Амиши- старые немцы, живущие отдельно-что-то я у них черного хлеба не видел.

source