

Храненето като пътешествие

Когато пътуваме, ние откриваме дадено място – хората, земята и културата му – чрез неговата храна. Не само запазваме апетитни спомени оттам, но получаваме и просветление.

Марк Битман обяснява.

В централната част на Манхатън има едно непретенциозно японско ресторантче, на което дори не знам добре името. Посещавам го най-малко веднъж месечно, а също изпращам там и приятели. Но не всички, а само такива, за които смятам, че ще оценят забавната, непосредствена, не-суши страна на японска храна – повечето от тях хора, които са били в Япония. И пак повечето от тях неизменно остават във възторг. След това се обаждат, за да ми кажат: „Беше невероятно! Освен нас имаше само японци! Отвсякъде се чуваше японска реч! Храната беше напълно различна! Сякаш се намирахме в Токио!”

Всъщност, не. Не е така. Не съм експерт по Токио, но мога да кажа, че колкото и автентични да са станали подобията на чуждестранната кухня в родните ни градове, изживяването не е същото. Бистрото извън Франция, сергията за „фъ” в която и да било страна освен Виетнам, „траторията”, която не е в Италия, заведението за тако дори на 160 километра от Мексико... без да подценявам което и да е от тези места – защото наистина самата храна може да е също толкова добра, колкото оригинала – усещането е различно.

Естествено, причината е, че храната е само един от няколкото ключа към фантастичното кулинарно приключение на непознато място. Кой опитен пътешественик не помни как се е натъквал на ресторант, различен от всичко, препоръчано от приятели (или пътеводители) – на откритие, което е само негово; иначе казано, на истинско откритие? Всички знаем, че тогава храната дори не е най-важното; тя става символ, основна и неразделна част от много по-широка картина, от изживяване, което не може да бъде повторено и от най-автентичните турски, марокански или аржентински заведения у дома. Ето три примера:

- На връщане от ранен сутрешен крос в едно село (така и не узнах името му) в провинция Сок Чанг в делтата на Меконг, се натъкнах на количка, продаваща супа „фъ”. Вече от седмица ядях „фъ” всеки ден (а след тичане никога не спирам, за да ям), но нещо в тази количка – видът, ароматът, възрастната жена, сервираща горещия бульон – ми се стори особено съблазнително. Седнах заедно с моите ранни сутрешни другари и се насладих на това „фъ” повече от всяко друго.
- Разхождайки се пеша из Истанбул, се оказах изгубен – не безнадеждно, но сериозно. Спрях се доста объркан и си дадох сметка, че съм извънредно гладен. Влязох в първото срещнато заведение – нещо като столова за бързо хранене от типа, който никога не бих избрал у дома – и си поръчах някаква рядка яхния от разварен ориз, моркови, лук и грах. Звучи ужасно, нали? Но оттогава си я готвя сам, и то постоянно. Всъщност днес тя е сред любимите ми храни.
- В един снежен, ветровит ден в Източен Берлин се разхождах из странно сивите квартали в дните след обединението, но преди облагородяването на града, в търсене на нещо истинско, въпреки че не бях сигурен какво точно. Без план (и всъщност без никаква представа какво правя) се спуснах по няколкото стъпала, водещи към една стара кръчма, поръчах си единственото ястие с кисело зеле, което предлагаша – „швайнехаксе”, или

свински джолан, и приседнах на няколко бири с новите си местни приятели.

Дали това са най-добрите храни, която съм ял, или дори най-добрите образци на конкретните ястия? Не знам. Но бяха случайни, чудесни, спонтанни преживявания, оставили у мен (както си личи) трайни спомени – спомени, сравними с първия ден в Рим, с първата гледка на Биг Бен, на Голдън Гейт...

Такива неща не ми се случват в Ню Йорк (където съм израснал и живея) и се обзалагам, че не се случват и на вас, без значение къде живеете. И няма как да бъде иначе: ние никога не бродим из своите градове така, както бродим из чуждите. Никога не излизаме с намерението да се изгубим, да направим неочаквани открития, да посетим заведения, за които нито сме чели, нито пък чували. Именно тези са усещанията, които ни карат да пътуваме.

За това, че храната е по-вкусна, когато е местна, си има причини. И както се досещате, тези причини са до голяма степен „психологически“: с други думи, те са в главата ни. И с достъпността на все повече екзотични продукти, с притока на имигранти от цял свят в развитите страни, с все по-лесното откриване на ресторанти и заведения, те все повече остават в главата ни. Ако преценявахме нещата във вакуум, храната в кварталната ни „фъ“ закусвалня сигурно щеше да е също толкова апетитна, вкусна и автентична, колкото и онази от казана край тротоара, която пробвах аз.

Но ние не можем да съдим за храната във вакуум: тя е един от напълно реалните начини да се докоснем до непознато място – толкова реална, колкото и земята и хората му, и неразривно свързана и с двете. Храната е един от прозорците към културата и когато седнем в ресторант, поръчаме си храна и видим същите онези съставки, които може би сме видели на пазара същата сутрин, чуем как другите клиенти бърбят на своя език, погледнем какво си поръчват, зачудим се кое ястие да изберем в менюто или попитаме келнера – всичко това и още куп неща от списъка, който можете да продължите и сами, означава, че случващото се в главата ни оказва огромно влияние върху нашето възприятие за нещата, които ядем.

Спомените от храната, които носите със себе си от своите пътешествия, могат да доведат и до още един чудесен резултат – да изпитате вдъхновението да я сготвите. Или – както по-често става – да ползвате съставките по начини, по които не сте ги ползвали досега и да го правите редовно. (Например човек, който е бил във Виетнам, никога повече не възприема ароматните билкови подправки така, както преди.) Мога да дам буквално стотици примери (все пак с това си изкарвам прехраната). Но отново ще се задоволя само с три:

- При първото си посещение в Рим, преди близо 40 години, чинно си поръчах спагети „ала карбонара“ – ястие, все още не особено познато на американците, за което бях чувал, че е великолепно. (Днес практически всеки знае, че това е така.) Но историята не свършва дотук. Продължението е, че мъжът от съседната маса си поръча купа миди и видът им така ми подейства, че повиках келнера обратно и със смесица от жестикулации и завален италиански му обясних, че искам не „карбонара“, а миди. (По едно време той остана с впечатление, че казвам „комари“.) Оттогава съм си готвил миди безброй пъти – точно по същия начин, с чесън, босилек и домати – и всеки път съм бил благодарен на онзи господин от съседната маса. (Естествено, още на следващия ден обядвах „карбонара“.)
- В Прогресо – мексиканското пристанище на залива на Юкатан и основен морски излаз към Мерида – има (или поне имаше при последното ми посещение) огромно разнообразие от морски храни. И почти всички те се приготвяха по един и същ начин: с лайм, чили и листа кориандър. След няколко дни хранене по

този начин вече е невъзможно да помислиш за готвене на прясна риба, без да се сетиш за тази комбинация: лайм, чили и листа кориандър. А тя съвсем не е най-лошата.

- При едно пътуване до Северна Индия, кажи-речи на всяко ядене ми сервираха „дхал“ и всеки път рецептата беше различна. За мен, богатия турист, „дхал“ обикновено служеше само за гарнитура. Но щеше да е истинско дебелоочие от моя страна да не си дам сметка, че това блюдо, поднасяно с „роти“, „чапати“ или ориз, е основното, ако не и единствено ястие за закуска, обяд и вечеря на милиони хора наоколо. Ето защо се прибрах у дома със съвсем различно отношение към варивата и оттогава насам ги приготвям много по-често и по-добре.

Тези първи два аргумента храната да се опитва „на място“ са наистина важни – доколкото тя е средство за опознаване на чуждите култури, не по-малко могъщо от всяко друго, и ни дарява със спомени и преживявания, които иначе не бихме могли да получим. Но за мен като готвач третият е от наистина критично значение. През последните няколко поколения храненето в западните държави се движи в изцяло погрешна посока – затова завръщането към опита, ароматите, съставките, техниките за готвене (с тяхната проникновеност), всъщност са път за спасение. Това е един начин, по който традициите и на развитите, и на така наречените развиващи се страни могат не само да ни припомнят кое е действително ценно, но и да ни покажат как да го интегрираме в собствения си живот. Всеки път, когато някой от нас поднесе на семейството или приятелите си „дхал“, царевични тортили с боб или задушени зеленчуци с ориз, той внася в съвременния свят по малко от мъдростта на предците ни – и може би спасява късче от него.

Марк Битман води кулинарните рубрики на списание „Ню Йорк Таймс“ и е автор на бестселъра „Как да готвим всичко“. Уебсайтът му е www.markbittman.com.