

Thanksgiving

26 ноября 1998 г.

Thanksgiving Day, День Благодарения, это сегодня, в четвертый четверг ноября, как и положено. Это один из двух главных американских праздников. Другой, конечно, Рождество. Thanksgiving – чисто американский праздник. Его празднуют и в Канаде, но американцы считают, что в Канаде – это не всерьез. Тем более, что там это в другое время, месяца на полтора раньше.

Легенда о происхождении праздника всем известна. Первые пилигримы провели трудное лето, а осенью к ним пришли индейцы с дарами, и они вместе ели и благодарили Бога. С тех пор американцы и благодарят Бога за все блага, которые он им дал.

Но официальным праздником этот день стал только в 1863 году, его ввел президент Линкольн во время гражданской войны, чтобы «объединить нацию». С тех пор он и празднуется в четвертый четверг ноября. Пятница следующая для многих (в школах, университетах и т.д.) тоже выходная – получается четыре дня каникул. А до 1863 года праздник был в разных штатах в разные дни и объявлялся губернаторами. Вот сегодня местная газета (откуда я, в основном, и извлекаю эту всем известную информацию) публикует прокламацию губернатора Массачусетса Калеба Стронга об объявлении четверга 28 ноября 1805 года Днем благодарения. А раньше, наверное, и без властей обходились, просто праздновали. И, видимо, это было раньше осенью, после сбора урожая.

Газета пишет, ссылаясь на местного авторитета, директора исторического музея в Deerfield'е, что, видимо, пуритане сдвинули День благодарения в позднюю осень – ближе к Рождеству, которое они помнили еще по Европе, и которое они не праздновали, связывая его с католицизмом и англиканством. И им нужно было что-то взамен Рождества.

По традиции, основанной на той же легенде про индейцев, День благодарения – это, прежде всего, пир. Меню традиционное – индейка, пироги с тыквой и яблоками, овощи.

Немного о главной героине пира – индейке. Это, как известно, американская птичка. Считается, что когда пилигримы впервые высадились в Массачусетсе, тут водилось 75 000 диких индеек. Но последняя местная индейка (дикая) скончалась в 1851 году. А в 60-е годы этого века их завезли сюда снова. И сейчас в Массачусетсе около 8 000 этих птичек, в четыре раза больше, чем медведей. Живут они (индейки) и севернее, в Вермонте и в Нью-Хэмпшире. В Вермонте в прошлом году мы с Барбарой как-то слегка заблудились (на машине) и на какой-то боковой дороге, на которую мы заехали, чтобы развернуться, увидели целый выводок, маму и штук 7-8 цыплят. Барбара их даже сфотографировала, так что есть документальное свидетельство.

Но от общего – к частному, как мы будем праздновать этот день сегодня. Это, вообще, семейный праздник, люди съезжаются, чтобы провести его вместе. По CNN вчера сказали, что 34 миллиона американцев в пути к своим родственникам. 28 миллионов едут на своих машинах, 6 миллионов – летят, едут на поездах и автобусах. Вроде бы в эти праздники перемещается больше людей, чем на Рождество.

Но по традиции, по крайней мере университетской, американцы приглашают к себе на этот праздник людей приехавших, прежде всего, своих друзей-иностранцев.

Барбара всегда приглашала всех аспирантов первого года (из их department'a, естественно). Но в этом году их было всего пять. И четверо по разным причинам отпали. Андриес по семейным обстоятельствам вернулся к себе в Южную Африку.¹ Мако, японка, несколько лет тому назад, когда она училась в high school, провела в Америке год по обмену, жила в семье, в штате Монтана, и в этом году эти люди ее пригласили (и даже билет на самолет оплатили). Адам и Мария в последний момент тоже слиняли, и тоже по уважительной причине. Адам – единственный настоящий американец среди первокурсников. Мария – русская, хотя фамилия у нее почему-то Браун, вполне американская. Она в Америке уже давно, кончила университет, кажется, в Мичигане. Так вот они тут довольно быстро «образовали пару». А сейчас, в праздники, родители Адама решили его навестить. И, естественно, Адам и Мария будут праздновать вместе с ними.

Осталась Джи, кореянка. Она придет вместе со своей room-mate, испанкой Евой, аспиранткой второго года. Еще придет Беата, венгерская стажерка. Барбара у нее «патрон», спонсор по-местному.

Японец Хисао и Анти (Anthi), «гречка»-стажерка из Голландии, снимают у Барбары комнаты и тоже, естественно, будут. И к Анти на праздники прилетел из Лос-Анжелеса ее жених, Мартин – голландский лингвист. Так что нас будет 8 человек. И Барбара – единственная американка.

Она, конечно, всем и командует. 21 ноября она села за компьютер и напечатала бумагу в полторы страницы:

Thanksgiving – things to do. (День Благодарения – что делать)

Четыре раздела:

- 1) In advance (заранее)
- 2) Thanksgiving day – before dinner (до обеда)
- 3) Automobile jobs – before and after (машинные дела – до и после)
- 4) Thanksgiving day – after dinner (после обеда)

Приведу несколько строчек из первого раздела:

Make cranberry bread – done (клюквенный хлеб – сделано)

Make cranberry souse – done (клюквенный соус – сделано)

...

Order turkey – done (заказать индейку – сделано)

...

Clean off dining table – (очистить обеденный стол –

Polish the good silver – done (отполировать серебро – сделано)

...

На компьютере бумага была напечатана впервые. Теперь она будет вложена в фолдер “Thanksgiving”, присоединена к другим бумагам, которые хранятся уже много лет – ко всем рецептам и спискам, чего и когда делать, кто когда был.

¹ Примечание 1999 г. Может быть, я напишу об этом подробнее. В этом году Андриес вместе со своей женой Лизой жил у нас. И они были, конечно, на Thanksgiving.

Итак, бумага была напечатана и обязанностями распределены. Но, конечно, 90% работы – на Барбаре. Много всего она сделала заранее. Этот самый клюквенный хлеб (кекс по-нашему – с клюквой и орехами, очень вкусный) она пекла дней за 10 до праздника. Тогда же заказала индейку и пироги. Вчера привезла их. Индейка (конечно, не дикая) – 18 фунтов.² Заранее сделала клюквенный соус, клюкву в сахаре. Вчера вечером был накрыт стол в столовой (к большому столу был приставлен маленький).

Но сегодняшний день почти полностью посвящен приготовлениям. Будильник зазвонил в 7 утра, а часов в 9 индейка была уже в духовке. Ей, такой большой, жариться придется часов шесть. До этого Барбара сделала начинку – лук, celery³, сухарики. Начинила птичку и зашила. А часть начинки готовится отдельно и добавляется как гарнир, особенно тем, кто боится есть настоящую начинку, жирную и вкусную.

Индейка сидит в духовке на специальной подставке, которая стоит на противне. В нем растопленное сливочное масло и туда же стекает сок из индейки. Время от времени Барбара вынимает индейку из духовки, специальным устройством – резиновой грушей, насаженной на пластмассовую чуть коническую трубку – набирает этой жидкости и поливает птичку.

Когда индейка провела в духовке час, ее обернули в специальную бумагу (или ткань – cheese cloth), чтобы не подгорела.

И запахи идут восхитительные, кошки с ума сходят. И у меня давно уже слюнки текут – так как за стол сядем в 4 часа, то ланча не было, я что-то жую на ходу – банан, инжир...

Пора подробнее описать меню. Индейка, конечно, гвоздь программы. Гарниром к ней, как я уже писал, будут прежде всего ее начинка и два сорта клюквенного соуса. Я утром почистил немного картошки, Барбара сделает из нее пюре (mashed potatoes). Squash. Это что-то среднее между тыквой и кабачком. Пюре из него, что-то вроде кабачковой икры, так и называется – squash. Ко всему этому готовится специальная подливка – gravy, соус из бульона, сваренного из индейкиного потроха с овощами, в который добавляется мука, индейкин жир и еще что-то.

Намечалась еще и вегетарианская еда, на случай, если вегетарианцы объявятся. Но их не оказалось. Впрочем, кроме squash'a еще одно традиционное блюдо вполне вегетарианское. Это «сакоташ» (succotash), вареная кукуруза с бобами. У индейцев бобы росли на кукурузе, их вместе и варили. И celery с морковкой – традиционная закуска – тоже вполне вегетарианские вещи.

Пироги с тыквой и яблоками (apple and pumpkin pies).

² Стоила она 30 долларов. И в моем исходном рукописном тексте было восклицание, которое я при перепечатке выкинул: «Боже мой, 500-600 руб. на наши деньги, почти моя месячная зарплата...». В этом году индейка была чуть больше, стоила еще дороже и примерно так же соотносилась с моей московской зарплатой. Но я уже чуть привык не удивляться здешним ценам.

³ Celery – это американский сельдерей. На наш сельдерей совсем не похож – продаются толстые черенки листьев. Тут много чего не вполне соответствует нашим вещам с теми же названиями. Точнее, исходное слово и его русский перевод часто называют немного разные вещи. Та же американская клюква – cranberry – совсем не похожа на нашу клюкву: крупная, твердая, как брусника, не очень кислая (и, наверняка, развесистая). Ее тут фермеры выращивают, в основном, в Массачусетсе и в Коннектикуте. И в диких количествах, она тут очень популярна.

Десерт. Клюква в сахаре. Барбара познакомилась с ней в Москве, нашла где-то рецепт (сахарная пудра, смешанная с яичным белком и лимонным соком – это обмазка) и сделала ее здесь. Кроме того будет мороженное, чай и кофе.

Да, из русских добавок, кроме клюквы в сахаре, будет еще и брусничное варенье, которое мы из Москвы привезли. Очень подходит к индейке.

* * *

Индейка продавалась вместе со специальным термометром, чтобы за ейной температурой следить. Но это какой-то примитивный термометр. У Барбары есть настоящий «мясной» термометр – большой гвоздь, шляпкой которого является шкала. На шкале и числа – градусы (по Фаренгейту, конечно), и надписи:

195 – poultry (птица)

185 – fresh pork (свежая свинина)

170 – beef well (well done – говядина, хорошо прожаренная)

160 – beef medium (средне прожаренная)

140 – beef rare (с кровью)

* * *

Сегодня с утра дождь. А до этого была чудная погода. Но дождь обещали еще несколько дней назад и обещание исполнили.

* * *

Хисао напечатал на компьютере бумажки – кто где сидит.

* * *

Продолжаю – уже после.

Итак, все это было приготовлено. Гости пришли. Принесли вина и еще чего-то. Сели за стол. Для всех, кроме Барбары, конечно, это был первый американский День Благодарения.

Все было хорошо, но некоторая скованность чувствовалась – все-таки, это не сложившаяся компания. Но ели все с аппетитом, действительно, все было очень вкусно.

Индейку резал я. Как сказано в поваренной книге, разделявать индейку (carving of turkey) – это очень ответственная задача. Нужно нарезать ее тонкими ломтиками. Технология в книжке описана. Но это вербальное описание, опыта у меня не было. Но вроде бы справился. Причем нарезал только одну половину, и от нее половины не съели.

А со второй половиной – уже вечером, когда гости ушли, я справился еще лучше, в этот раз она была холодная.

За столом мы сидели часа два, если не больше. А затем, в перерыве часа два перед десертом, играли в игру “Trivial pursuit”. Это тоже традиция – играть в разные игры. В этой игре разделяются на две команды, бросают по-очереди «кость», тянут какие-то карточки и отвечают на вопросы, на этих карточках написанные. Немного скучно, тем более, что вопросы, в основном, про американскую жизнь, из разных разделов ее – спорт, культура (т.е. всякие великие спортсмены, певцы, актеры, etc 70-х годов – Барбара давно купила свой комплект). Но есть и про политику, науку... Я смог ответить только на один вопрос – на сколько лет избирают президента Франции.

Поиграли, посмеялись.

Перешли к десерту. После него гости стали собираться домой. Хисао развез их по домам.

А мы с Барбарой паковали “left-overs”, остатки. Потом мы с неделю их доедали и еще не доели. Много чего еще в морозилке лежит.