Национальная кухня несет явный отпечаток скандинавских традиций. Издавна шведы используют те продукты, которые способны вынести длительное зимнее хранение, поэтому широко применяются соленья, маринады и копчения. Основу кухни, как и во многих скандинавских странах, составляют рыбные блюда. Любое застолье приятно начинать с закуски с обязательной сельдью в горчице, в вине, с луком, филе сельди с белым соусом, бутерброда с селедкой, за которыми следует другие рыбные блюда. Очень популярны ракообразные, икра, лосось в разнообразных видах, вареная морская щука «лютфиск» и речная рыба во всевозможные комбинациях. Часто рыбные блюда сопровождаются салатами из картофеля и вареных овощей, сваренными вкрутую яйцами с различными соусами. Далее подают сытные супы (в том числе знаменитый пивной суп «елебрад» или суп из устриц «нессельсуппа-мед-егг»), различные грибы («кантараллер»), отварной картофель и т.д. традиционные мясные блюда, в основном, готовятся из свинины, оленины и дичи. Интересны свиной рулет «фласкруладер» , острая свиная колбаса «истербанд», рубленая оленина «ренстек», паштет «лаверпаштей», большие пельмени «коттбулляр», рождественский окорок и жареная лосятина «унстект алы». В стране производится множества алкогольных напитков: водка, виски, ликеры и настойки на местных травах и ягодах, пиво и т. д., но по-прежнему популярны различные пунши и грог.

Традиционными шведскими блюдами являются соленья свинина с пюре из репы, баранина с капустой, курица, запеченная в глине. Все эти яства готовились еще в те времена, когда в семье был только один котел, в котором варили вмести мясо, зелень и корнеплоды, а в угли под очагом закапывали обмазанную глиной курицу. Переворот в шведской кулинарии произошел в середине ΧΙΧ века, когда очаг был заменен дровяной железной плитой. Появилась возможность готовить новые блюда домашней кухни, например паровые мясные фрикадельки, тушеную свинину в луковом соусе, медальон из оленины с запеченным картофелем.

Блюда, приготовляемые шведскими поварами, сытны, содержат много жиров и сахара. Для поджаривания и тушения шведы части используют свиное сало (шпик). Популярны и рыбные блюда. Например, любое застолье у шведов приятно начинать с закуски с соленой селедкой, после чего следует другая рыба. После рыбных блюд приятно менять тарелки и затем уже переходить к другим блюдам.

В Швеции очень часто готовят картофельное пюре с молоком, тушеный картофель, заправленный мукой, сахаром, яйцами и сливочным маслом; жареный картофель, картофельные клецки с салом и другие блюда.

Популярны домашние колбасы, которые готовятся из различных сортов мяса, с добавлением разнообразных приправ и специй, особенно с тмином, перцем и луком. Очень вкусно готовят шведы печень, которую отваривают, режут на куски, заливают

 Спросите любого иностранца, что знает он о Швеции, и в ответ

вы получите почти стандартный набор: теннисист Бьёрн Борг, автомобиль

«Сааб», гипермаркет ИКЕА, часы и рыба. Однако Бьёрн Борг давно уже съехал в

Монако, «Сааб» принадлежит американской корпорации «Дженерал Моторс». Штаб-

квартира фирмы ИКЕА тоже переехала в Данию, а часы делаются вообще не в

Швеции, а в Швейцарии. Так что в приведенном списке от Швеции остается

только рыба.

 Рыба появляется на столе в основном в виде маринованной балтийской

селедки и представляет собой смысловой центр феномена, известного во всем

мире как smorgasbord (смёргосборд) и знакомого нам как «шведский стол». В

данном случае речь идет о подлинно шведском столе. Это настоящий

гастрономический спектакль для гурманов, состоящий из бесчисленного

количества салатов, блюд из морепродуктов, разнообразных мясных ассорти,

сыров и так далее. Это великолепие дополняется и горячими блюдами вроде

разного рода котлет и фрикаделек, а также традиционным кушаньем, которое

представляет собой разрезанную пополам печеную картошку, фаршированную

анчоусами. Называется это чудо национальной кулинарии Janssott s frestelse,

то есть «Искушение Янссона».

Иностранцы в шведских гостиницах, подходя к «шведскому столу», чтобы

выбрать блюдо на завтрак, нередко бывают шокированы, обнаружив рядом с

кукурузными и другими злаковыми хлопьями миски с кусками пахучей

маринованной сельди. Тех, кто даже и в легком завтраке старается избежать

атаки углеводов и холестерина, вид плавающих в рассоле вверх брюхом

селедочных филе просто повергает в полуобморочное состояние. Кое-кто

думает, что если шведы бледнеют, увидев восточных людей, посыпающих солью

дольки грейпфрута, или североамериканцев, поливающих сладким кленовым

сиропом ломтики бекона, то они ни в коем случае не станут нюхать рыбу, тем

более сырую.

 Но шведы рыбу не нюхают, они ее едят. И есть даже особый рецепт

приготовления рыбы, блюдо это называется sturstromming. Его аромат сбивает

с ног даже достаточно крепкого иностранца, а для многих дело вообще может

кончиться гибелью от удушья.

 Однажды произошел такой случай. Шведское грузовое судно застряло на рейде

Сан-Франциско, потому что американская часть команды, сойдя на берег,

категорически отказалась возвращаться на корабль. Когда журналисты местных

газет стали расспрашивать моряков, что стряслось, и почему они прерывают

контракт, моряки стали жаловаться, что шведский кок постоянно кормит их

«тухлой рыбой». Дух от нее, по их словам, исходил такой густой, что от него

запотевали иллюминаторы, а со стен отваливалась краска. Неуважительный

ярлык «тухлая рыба», который неискушенные иностранцы присвоили блюду под

названием sturstromming, говорит о том, что у них еще не проснулся вкус к

этому испытанному временем шведскому деликатесу.

Рецепт этого изысканного яства весьма прост. Свежие тушки селедки

закатывают в небольшие консервные банки. В этих банках рыба проходит

процесс брожения. Через какое-то время банки начинают вздуваться — это

означает, что процесс пошел. Когда внутреннее давление распирает их до

размеров мяча для американского футбола, банки вскрывают, используя

технические приемы и устройства, предназначенные для обезвреживания бомб

боевиков-террористов. Затем шведы берут освобожденные из банок куски

селедочного филе и, стараясь держать их как можно дальше от себя, то есть

на расстоянии вытянутой руки, заворачивают в ломти выпеченного из

картофельной муки хлеба и отправляют в рот. Вдогонку деликатесу

отправляется добрый глоток холодного аквавита (особой скандинавской водки,

с которой мы уже встречались на этих страницах). Американские моряки, с

которыми произошло досадное недоразумение, совершали только ту ошибку, что,

вкушая сей деликатес, не задерживали дыхание минут на тридцать.

 Что касается хлеба, то самый распространенный его сорт — это так

называемый knakebrod. похожий на прямоугольные куски тонкой мореной фанеры,

а вкусом напоминающий непереработанную целлюлозу. Нечто подобное можно

встретить и за пределами Швеции, но это все клоны от шведского оригинала.

За рубежом такой тип хлеба называют «хрустящие хлебцы», хотя правильнее

было бы назвать их «хрупкие хлебцы»: при попытках намазать их на тарелке

маслом они легко рассыпаются на мелкие крошки, хотя шведы предназначают их

именно для употребления с маслом.

 Если кто-то задастся вопросом, что придает шведам энергию, то ответ долго

искать не придется. Главный шведский энергоноситель — это кофе. Если будет

введено эмбарго на импорт кофе в Швецию, то можно быть уверенным, что жизнь

в стране через несколько дней остановится. Утренний кофе —единственный

побудительный мотив, чтобы покинуть уютную постель. А после решения каждой

трудной задачи в течение рабочего дня чашка кофе — не просто удовольствие,

но. настоящая награда для каждого шведа. Обед, не завершающийся непременной

чашкой кофе, — нечто просто немыслимое.

 Кофейное застолье в Швеции — удивительно шумное

мероприятие, сопровождающееся настоящим кондитерским безумием. Стол

украшают всевозможные кексы и сладкие пироги, усыпанные зеленым марципаном

или нарезанным миндалем («миндальными ноготками»), ванильные булочки и

слойки с земляничным джемом (почему-то называющиеся «бабушкин кашель»).

Обмакивать печенье в кофе считается крайне неприличным, однако, извинившись

перед присутствующими, все это делают. Кусочки печенья, попавшие при этом в

кофе, тщательно вылавливают ложечкой.

 Напитки. Часто говорят, что шведы страдают чрезмерным

пристрастием к алкоголю. Столь смелое обобщение основывается на некоторых

наблюдениях: когда, например, шведов видят на улице держащимися за фонарные

столбы, либо когда кого-либо из них во время групповой поездки или

экскурсии выносят из транспортного средства на носилках. Однако такого рода

свидетельства национальной склонности к пьянству вряд ли пройдут в суде.

Они будут легко опровергнуты статистикой, согласно которой шведы потребляют

меньше пива, вина и крепких напитков, чем население любой другой страны

Европейского Союза.

Однако сколько алкоголя потребляет на самом деле средний швед, выяснить

непросто, поскольку нелегальные производители выпивки поставляют на черный

рынок все больше и больше своей продукции. Публикация книжек по домашнему

производству алкоголя в сериях типа «Сделай сам» и им подобным в Швеции

строго запрещена, однако найдется немало других изданий, из которых можно

поэтапно вычленить основные моменты технологии винокурения.

 Самым серьезным препятствием на пути к алкоголю является

государственная монополия на его продажу. В своем отеческом убеждении, что

они таким образом удерживают шведов от порока, власти весьма строго

ограничивают торговлю алкогольными напитками. Они продаются только в

специализированных магазинах, на витринах которых для маскировки выставлено

все, что угодно, кроме бутылок с алкоголем. Магазинов этих очень мало,

расположены они далеко друг от друга, открываются поздно, закрываются рано,

а у посетителей обязательно спрашивают удостоверение личности.

Счастливчику, которому повезет отыскать винную лавку, обольщаться не

следует — за все напитки, которые крепче, чем обычное вино, ему придется

выложить просто астрономическую сумму.

 И даже после того, как Швеция вступила в Европейский Союз, шведам

еще рано радоваться либеральным правилам торговли алкоголем, принятым в

других странах сообщества. И сколько им придется ждать, пока неизвестно.

Как заявил один высокопоставленный правительственный чиновник: «Что бы там

ни решали суды Союза, мы не согласимся с положением, при котором шведы

смогут свободно покупать алкогольные напитки в обычных продовольственных

магазинах».

Огромные штрафы за управление автомобилем при наличии в крови водителя хотя

бы одной молекулы алкоголя — еще один сдерживающий фактор в отношениях

шведов со спиртным. Рассказывают, что как-то один сластена-автолюбитель

встретился с дорожным патрулем сразу после того, как имел неосто-рожность

съесть шоколадную конфету с ромом. После того, как полицейские его обнюхали

и он им «подул в трубочку», его отвезли в лабораторию на

экспертизу. Количество алкоголя в конфете, конечно, было смехотворным для

могучего шведского организма, и анализ ничего криминального не показал.

Водителя благополучно отпустили, но не так, чтобы совсем уж с миром: ему

пришлось заплатить за экспертизу плюс штраф за то, что понапрасну отнял у

полиции время.