

Пётр Люкимсон

**НА КУХНЕ МОЕЙ
БАБУШКИ**

ЕВРЕЙСКАЯ
ПОВАРЕННАЯ
КНИГА

Петр Люкимсон

**На кухне моей бабушки.
Еврейская поваренная книга**

«Автор»

2016

Люкимсон П. Е.

На кухне моей бабушки. Еврейская поваренная книга /
П. Е. Люкимсон — «Автор», 2016

В книге «На кухне моей бабушки. Еврейская поваренная книга» рассказывается о том, как готовить хорошо знакомые, старые как мир блюда еврейской кухни. А заодно – и о тех страницах еврейской истории, традиции и литературы, так или иначе связанных с этими самыми блюдами. Написано все это так свежо, искренне и увлекательно, что книга может стать не только обязательной приметой каждого еврейского дома, но и занимательным чтением для тех, кому интересно научиться готовить самые популярные еврейские блюда, узнать, что собой представляет культура еврейского народа. Словом, «На кухне моей бабушки» – это книга, написанная о евреях, но предназначенная для всех.

© Люкимсон П. Е., 2016

© Автор, 2016

Содержание

Несколько слов о моих бабушках	6
Часть первая	10
Глава первая	10
Форшмак! Еще форшмак!	10
Форшмак бабы Беллы	11
Форшмак по Айзеку Штерну	11
Самая вкусная шуба	11
Селедка под шубой	12
Селедочный салат	13
"Мойте руки перед едой!"	13
Сказка о простой рыбке	15
Рыба фаршированная по-татски	16
Рыбные котлеты	17
Азбука кашрута	17
Его величество Лосось и "принцесса Нила"	19
Балык из лосося	20
Шашлык из "принцессы Нила"	21
Азбука кашрута	21
Глава вторая	23
Блинчики сметанные	24
Творожники	25
Немного классики	25
Как сварить варенички	25
Ленивые вареники	27
Азбука кашрута	28
Когда дует хамсин	28
"Литовский" борщ	29
Окрошка по-бакински	30
Азбука кашрута	30
Салат дружбы народов	31
Салат греческо-израильский	31
Азбука кашрута	32
Глава третья	34
Старый еврейский пароль	34
Кисло-сладкое мясо (эсик-флейш)	35
Кисло-сладкое мясо и хасидские цадики	35
Азбука кашрута	36
Мой первый гусь	37
Гусь с капустой	38
Еврейские классики о кашруте и кошерности	39
Курица – все-таки птица. Еврейская	39
Курица, фаршированная картошкой	40
Гуляш куриный	40
Азбука кашрута	40
Как приготовить еврейские котлеты "по-киевски"?	41
Азбука кашрута	42

Наша визитная карточка	43
Рубленая печенка	44
Смалец	44
Азбука кашрута	45
Случай из жизни	45
Глава четвертая	46
Евреи на горошине	46
Фалафель	47
Арбес	47
Похлебка из Библии	47
Чечевичная похлебка с кабанос	48
Винегрет	49
Картошка ты, картошка...	49
Кугель картофельный	50
Картофельный салат (ресторанный вариант)	51
Картофельный салат от бабы Беллы	51
"Синенькие", они же баклажаны	51
Конец ознакомительного фрагмента.	52

Петр Люкимсон

На кухне моей бабушки: еврейская поваренная книга

Автор выражает глубокую признательность своей жене Инне, раввину Ариэлю Левину и поэту Александру Бродскому за помощь в подготовке этой книги

Несколько слов о моих бабушках (Предисловие, которое вполне можно прочитать в конце книги)

Посвящается всем моим бабушкам – бабе Белле, бабе Гене, бабе Соне, бабе Поле, да будет благословенна их память.

Наверное, не каждому так повезло в этой жизни, как мне: у меня было сразу четыре бабушки, и у трех из них мужья погибли на Великой Отечественной войне! Три из них – баба Белла, баба Соня и баба Поля приходились друг другу родными сестрами. Девичья их фамилия была Магид, и только спустя много лет я узнал, что в переводе с иврита она означает "проповедник". А стало быть, мой прапрадед был, по всей вероятности, великим знатоком Торы, тонким толкователем ее недельных глав и страстным пропагандистом хасидизма. Правда, в обозримом прошлом все прилуцкие Магиды зарабатывали на жизнь парикмахерским делом. Во всяком случае, и баба Соня, и баба Поля, и многие их ближайшие родственники были отменными парикмахерами.

Яков, отец моей матери, носил фамилию Немковский, и, если верить семейному преданию, мы с ним похожи, как две капли воды. Уже в Израиле я выяснил, что все Немковские были потомственными пекарями, славились даже среди тогдашних евреев своей богобоязненностью и по субботам любили вести молитву в главной городской синагоге. Узнал я все это благодаря чистой случайности: оказалось, что в Израиле живут потомки моего троюродного деда, который в начале прошлого века порвал со своей, как ему казалось, слишком ортодоксальной семьей, уехал в Палестину и стал одним из видных активистов местной компартии. Никуда же не уехавший и ни от чего не сбежавший Яков Немковский всю жизнь, до июня 1941 года, проработал пекарем и пропал без вести в первые месяцы войны. Баба Белла уверяла меня, что он попал в плен, и, если это так, то остальное понятно: у человека с такой внешностью, как у меня, выжить в немецком плену не было никаких шансов...

Второй мой дед умер незадолго до моего рождения, и в его честь я был назван Пинхасом.

Вот так и случилось, что у меня не осталось ни одного родного деда, но зато было сразу четыре бабки.

У сестер Беллы, Поли и Сони война отобрала мужей, всех трех заставила покинуть Прилуки, но когда все кончилось, они вернулись в родной, но уже переставший быть еврейским городок. Поселились они в доме, состоявшем из трех комнат, огромной кухни и длинной-длинной веранды, окна которой выходили в палисадник. В этом доме, среди трех своих бабушек, я рос примерно до трех с половиной лет. И – странное дело – до сих пор до мельчайших подробностей помню многие дни моей жизни в Прилуках и могу рассказывать о них бесконечно. Может, все дело в том, что детство – это, в сущности, и есть жизнь, а все

остальное – так, сухое послесловие к ней. А может... Может, мне и в самом деле просто жутко повезло: две мои бабушки были совершенно одиноки, и я был для них центром мироздания и смыслом их жизни.

Не знаю, договорились ли они между собой или все получилось стихийно, но все мои бабушки четко разделили свои обязанности по отношению ко мне, и каждая старалась блеснуть перед другой тем, как она их выполняет, – не исключено, что это было продолжением их старого, начавшегося еще в детстве соперничества. Моя родная баба Белла отвечала за мое питание, баба Поля – за образование, а баба Соня – за одежду и развлечения...

Мой день начинался с того, что распахивались деревянные ставни и в душный полумрак длинной, вытянутой комнаты бабы Беллы врвался солнечный свет. Некоторое время я продолжал, щурясь, лежать в кровати, привыкая к свету и принимаясь к доносившимся из кухни запахам. Затем я позволял себя одеть и, будучи весьма откормленным ребенком, вперевалку шел к столу, на котором уже стояли горячие вареники с вишнями, большая банка густой домашней сметаны, головка свежего, плотного, режущегося на куски творога и буханка черного, еще теплого хлеба...

Позавтракав, я заваливался на кровать к бабе Поле и, глядя в потолок, голубой от примешанной к известке синьки, слушал в ее исполнении стихи Маршака и Михалкова, Квитко и Дриза, Барто и Акима, а также сказки про Колобка, Покати-Горошка, Ивана-дурака, Фэт-Фрумаса и прочих героических личностей. Обычно стихи и сказки захватывали меня настолько, что мне хотелось немедленно оказаться внутри них, и тогда на помощь бабе Поле приходили другие мои бабушки.

Если, к примеру, я начинал завидовать Лисе, сумевшей таки слопать Колобка, который и от бабушки ушел, и от дедушки ушел, то баба Белла немедленно принималась за работу. Своими белыми, толстыми руками она замешивала крутое тесто, щедро приправляла его изюмом, делала из него огромный шар, и на обед мне, в числе прочего, подавали круглый, хорошо пропеченный корж, от которого сладко пахло корицей. Вместо глаз у моего личного колобка были черносливины, из которых предусмотрительно удалили косточки (чтобы дытына, не дай Бог, не подавилась), а его искусно вырезанный, задорно улыбающийся рот был заполнен смородиновым вареньем...

После знакомства со сказкой братьев Grimm о лукавом портном, прихлопнувшем одним ударом семерых мух, мне была сшита такая же, как у него, лента с искусно вышитой надписью "Одним ударом семерых". А когда я заявил, что хочу, когда вырасту, стать офицером, баба Соня немедленно повела меня в военное ателье. Там, после долгих препирательств, она заставила портного снять с меня мерку и сшить по мне форму лейтенанта Советской армии, включая фуражку с кокардой. Вообще-то баба Соня настаивала на том, чтобы погоны у меня были полковничьи, но в этом вопросе портной почему-то уперся и начал говорить, что "мадам Магид, кажется, сошли с ума". Но и без полковничьих погон можете себе представить, как смотрели жители городка на двухлетнего карапуза, дефилирующего по улицам в самой настоящей офицерской форме!

После знакомства с рассказами Ушинского мне всенепременно захотелось прокатиться на настоящей телеге и увидеть, как утки выгуливают на речке своих утят. И вот баба Белла вместе с бабой Соней заставила деда Шломо подать прямо к воротам нашего дома подводку, запряженную парой кобылок, которые и привезли меня на речку...

Кстати, я ведь до сих пор ни словом не обмолвился о дедушке Шломе! Дед Шломо был вторым мужем бабы Беллы и обожал меня не меньше, чем все остальные обитатели прилуцкого домика. В его обязанности входило выгуливать меня по городу, покупать белое переслащенное мороженое в вафельных стаканчиках и водить меня на мультфильмы в единственный в городе кинотеатр, бывший когда-то главной городской синагогой.

Эти обязанности дед Шломо исполнял после того, как возвращался с работы, держа в руках огромную метлу...

Да, дед Шломо был дворником и ничего зазорного в этой профессии не видел. Говорили, что дед Шломо потерял все свои документы, включая трудовую книжку, и потому ему не положена пенсия – вот он и вынужден в свои семьдесят с лишним лет махать метлой на улицах.

Говорили также, что дед Шломо, до того как он сошелся с бабой Беллой, почему-то долго жил то ли в Казахстане, то ли в Средней Азии. А еще говорили, что когда-то, давным-давно дед Шломо был большим раввином, и от этого времени у него остались большие деньги, которые он "ховает" в тайном месте, потому что жутко скупой...

В общем, много чего говорили про деда Шломо, пока он сидел за занавеской на отдельной для него части веранды, не обращая никакого внимания на пришедших почесать язык бабкиных подруг.

В эти часы вход за занавеску без приглашения разрешался мне и только мне. Обычно я заставлял деда сидящим за какой-то толстой книгой и, стараясь не мешать ему, рассматривал его сапожные инструменты (по всей видимости, дед Шломо знал толк и в этом деле). Или подходил к двум уставленным книгами этажеркам и начинал пристально их разглядывать. Странные это были книги – слишком уж они были непохожи на те новенькие, в гляцевых обложках книжечки, которые покупала для меня баба Поля. И даже на те большие, красивые тома, которые стояли у нее в шкафу, эти книги тоже были непохожи – все они были какие-то старые, потрепанные. Да и буквы, вытисненные на их переплетах, были какие-то другие, совсем не те, которые мы учили с бабой Полей.

Я смотрел на эти книги и думал о том, за что же бабушкины подруги так не любят деда Шломо и все время говорят, что он скупой? И вовсе он не скупой – стоило мне попросить у него на улице мороженого или газированной воды, он тут же доставал из кармана монетку и медленными старческими шагами направлялся к ближайшей будке.

Правда, были и другие люди, совсем не такие, как эти подруги. Они приходили к нам только ради деда, осторожно, с почтением отодвигали занавеску и о чем-то там с ним долго беседовали, о чем-то спорили или вместе читали нараспев непонятные слова из его старых книг.

Потом, подростком, уже после смерти деда Шломо, я понял, что он был единственным в городе раввином. Каждую субботу он собирал миньян в доме какого-нибудь старого еврея, и истово раскачиваясь под слышную ему одному мелодию, вел молитву. После смерти от него остались пара сотен рублей личных сбережений, тфилин и талит¹, проданные моей теткой в Баку за неплохие деньги, а также груда старых фотографий учащихся Московской иешивы² и десятки книг, которые были сожжены за ненадобностью. Родственники и соседи потом еще долго рылись в бабкином сарае в поисках зарытого дедом клада. Бедняги, они так и не поняли, что эти книги и фотографии, которые он таскал с собой всю жизнь из ссылки в ссылку, этот талит и тфилин и были его главным и, возможно, единственным богатством!

И, наконец, была у меня еще одна бабка с отцовской стороны – баба Геня. К ней я тоже время от времени приезжал на летние каникулы, и проведенные в ее гродненской квартире дни тоже были не самыми худшими днями в моей жизни, а ванильные сухарики и бабы Генин борщ я помню до сих пор...

Вы спросите, стоило ли писать столь длинное предисловие к "Еврейской поваренной книге", и какое отношение имеют все эти мои, чисто личные воспоминания к кулинарии?

¹ Тфилин (филактерии) – молитвенные кожаные коробочки со вложенными в них кусочками пергамента, на которых записаны четыре заповеди Торы (см.). Снабжены специальными ремешками, позволяющими закрепить их во время молитвы на руке и на лбу. Талит (талес) – молитвенное покрывало, надеваемое на голову и плечи.

² Иешива – высшая религиозная школа. Ее слушателей называют в русской традиции ешиботниками.

Дело в том, что если бы не было всех вышеназванных людей, не было бы и этой поваренной книги и уж, во всяком случае, она не была бы еврейской. Почему? Да по той простой причине, что большинство из нас обязано тем, что мы не забыли и не растеряли свое еврейство, именно своим бабушкам и дедушкам, а не родителям!

И сегодня, заворачиваясь по утрам в талит, я вспоминаю, как дед Шломо ругался с моей матерью, когда она называла меня Петей. "Какой он вам Петя?! Он – Пинхас! Пинхас! Пин-хас!" – сердито выговаривал он ей...

А накладывая тфилин, я невольно думаю о том, что почувствовали бы все четыре мои бабушки и тот же дед Шломо, застав меня за этим занятием.

И мне хочется верить, что они остались бы мною довольны. Еще мне хочется надеяться, чтобы они были бы довольны и этой книгой, собравшей в себя рецепты их самых любимых блюд, а значит – волшебные запахи и ощущения моего детства.

По всему этому не без некоторого трепета я открываю перед вами дверь на кухню моей бабушки – самую заветную дверь в моей жизни...

Часть первая От субботы до субботы, или Кухня на каждый день

Глава первая Рыбный день

Форшмак! Еще форшмак!

Когда на меня, как в свое время на Бабеля³, накатывает сладкая волна воспоминаний, я всякий раз вижу одну и ту же картину: полутемная кухня в доме бабушки Беллы, кисловатый запах варящегося на плите зеленого борща с мясом, который под самый занавес будет забелен сырым яйцом, рядышком готовится фаршированная рыба, одновременно в печке поспевает кугель из лапши...

И пока все это томится, жарится, парится, бабка разделяет на доске селедку, чтобы приготовить из нее форшмак. Готовит она не спеша, потому что до субботы времени еще вполне достаточно, и можно успеть рассказать о моей прабабушке Эстер, у которой было восемнадцать детей, о дяде Науме, потерявшем в войну жену и семерых ребятишек, о старом Лейзере, которому, кажется, довелось встретиться с самим пророком Элиягу.

"Тук-тук-тук!" – стучит в такт этим рассказам топорик, и я чувствую, что у меня начинают течь слюнки, потому что я люблю форшмак даже больше, чем фаршированную рыбу и пирожки с маком.

Да и какой еврей не любит селедки?! Селедка сопровождала наш народ на протяжении всей его галутной истории, и сам запах селедки нередко называли еврейским запахом. А сколько анекдотов, сколько хасидских притч связано с селедкой. Помните?!

"Еврейский купец как-то решил заночевать на русском постоялом дворе. Войдя в трактир этого двора, он огляделся и попросил подать ему селедку с хлебом.

Сидевший за соседним столом русский купчик, решив, что еврей поспешил на нормальный обед, крикнул половому:

– Человек, подай ему за мой счет воды – селедка воду любит!

– А ему, – подхватил еврей, – подай за мой счет водки – свинья водку любит!"

Как вы уже догадались, еврей заказал селедку вовсе не от скупости – просто это была зачастую единственная кошерная⁴ пища, которую можно было заказать на постоянных дворах. Кто знает – может быть, отчасти отсюда и идет наша национальная привязанность к селедке, которая считается едва ли не обязательным "предисловием" к обеду. Простая селедочка, нарезанная аппетитными ломтиками, пересыпанная кружочками лука в уксусе и подсолнечном масле, "селедка под шубой" и, конечно, форшмак...

³ Исаак Бабель (1894–1940) – выдающийся советский писатель. В 1915 г. после публикации рассказов "Элья Исаакович и Маргарита Прокофьевна" и "Мама, Римма и Алла" был привлечен к уголовной ответственности "за распространение порнографии". Повесть "Конармия" и циклы "Одесские рассказы" и "История моей голубятни" выдвинули Бабеля в число крупнейших мастеров слова своего времени, Эти его произведения, а также рассказы "Карл-Янкель", пьеса "Закат" и незавершенная повесть "Еврейка" поныне остаются в золотом фонде русской и еврейской литературы. Арестованный весной 1939 г. по ложному обвинению, Бабель был расстрелян в Москве в Лефортовской тюрьме 27 января 1940 г.

⁴ Кошерный – разрешенный в пищу согласно еврейскому диетарному кодексу – кашриту.

Тот самый форшмак, который дивно готовила моя баба Белла. И вроде бы я внимательно следил в то время за каждым ее движением, вроде бы знаю рецепт этого блюда наизусть, а вот так же вкусно, как у нее, у меня никогда не получалось.

Повар одного из тель-авивских ресторанов Айзик Штерн уверял меня, что евреи заимствовали форшмак у немцев, убрав из рецепта мясо, так как еврейская традиция запрещает смешивать мясо с рыбой. Но самое интересное, что рецепт Айзика Штерна отличался от знакомого мне с детства рецепта. Когда же я сказал, что мой форшмак вкуснее, Айзик встал в позу и заставил меня съесть полтарелки этого блюда в его собственном исполнении. Что вам сказать?! На всякий случай я записал этот рецепт, но, если честно, ни разу им не воспользовался. И тем не менее привожу здесь оба рецепта форшмака – а вы уж сами выбирайте, какой вам больше подходит.

Форшмак бабы Беллы

1. Вымочите в воде 2 селедки в течение 2–2.5 часов, дважды сменив воду (если вы собираетесь есть форшмак за молочной трапезой, можно вымачивать в молоке).

2. Тщательно очистите их от костей.

3. Сварите вкрутую 2–3 яйца, замочите в воде с уксусом мякоть из 2 ломтиков белого хлеба (баба Белла замачивала мякоть городской булки).

4. Порубите 1–2 небольшие головки лука.

5. Порубите сельдь вместе с яйцами и отжатым хлебом, добавьте рубленый лук и полстакана рубленого кислого яблока. (Вариант: очищенную от костей и вымоченную сельдь вместе с 1 луковицей и отжатым хлебом пропустите через мясорубку, и добавьте к этому фаршу рубленые лук, яйца и яблоки).

6. Все это хорошенько размешайте, после чего добавьте 2–3 ч.л. уксуса, растительное масло и сформируйте из получившегося форшмака "кирпичик". Сверху его можно посыпать рубленым яйцом или просто обложить со всех сторон аккуратно нарезанными кружочками яйца.

Все! Можете намазать форшмак на хлеб, сесть на табуретку и в который раз прослушать историю о том, как старый Лейзер встретился с самим пророком Элиягу.

Форшмак по Айзеку Штерну

1. Вымочите в воде 2 селедки в течение 10–12 часов (господи, зачем же так долго-то?!), дважды сменив воду. Тщательно очистите селедку от костей.

2. Сварите вкрутую 2–3 яйца.

3. Замочите в воде с уксусом мякоть из 3–4 ломтиков белого хлеба.

4. Нарезьте ломтиками лук и поджарьте его на сливочном масле так, чтобы он слегка подрумянился. (Лично я не большой любитель жареного лука и если и вы тоже, то вам этот квласический вариант форшмака не подходит).

5. Очень крупно порубите сельдь, добавьте к ней поджаренные ломтики лука, хлеб, очищенное и нарезанное мелкими кубиками яблоко, 1 ст.л. сметаны.

6. Выложите получившуюся смесь в сковороду, сбрызните ее маслом, посыпьте сверху панировочными сухарями и запекайте.

Самая вкусная шуба

Как уже сказано, в еврейской кухне существуют десятки блюд из обычной или маринованной селедки, и не случайно в честь этой самой вроде бы обычной рыбы нашими клас-

сиками написаны самые настоящие оды – как в стихах, так и в прозе. Вспомним хотя бы замечательные строки Льва (Лейба) Квитко⁵:

Ну, щедра моя старуха – не найти щедрей,
Подарила мне старуха десять дочерей.
Десять девушек – огонь,
Обожжешься – только тронь,
За версту они видны —
Так красивы, так стройны.
Только все они с изъязном:
Кушать просят постоянно.

Вот селедку принесли,
Хвост у ней на славу.
Но попробуй раздели,
Чтоб на всю ораву:
Саре, Ривочке и Кейле,
Эльке, Шпринце, Тайбл, Бейле,
Фейге, Фрейдл да меньшей
Как не дать кусок большой?
А они ведь все такие,
Что хотят куски большие...

Необходимость придумать что-нибудь этакое, чтобы одной селедки хватило на всю большую семью, да еще так, чтобы это самое "что-нибудь этакое" было вдобавок ко всему вкусным, по всей видимости, и привела к рождению такого шедевра еврейской национальной кухни, как "селедка под шубой". Увы, современные хозяйки настолько ленивы, что крайне редко готовят это блюдо, и оно почему-то начинает забываться. А между тем "селедка под шубой" – это великолепная закуска, которую можно подать и в праздники, и в будни. И готовится она довольно просто, быстро и из тех продуктов, которые либо всегда под рукой, либо их можно купить в ближайшей лавочке. Впрочем, судите сами:

Селедка под шубой

1. Отварите 3–4 средней величины картофелины, 1 свеклу и 2 морковки.
2. Очистите 1 селедку матиас от костей и нарежьте маленькими ломтиками.
3. Картофель мелко нарежьте, свеклу и морковку натрите по отдельности на крупной терке.
4. Натрите на этой же терке или мелко порубите 2 средние луковицы.

Все, основная работа сделана!

⁵ Лев (Лейб) Квитко (1890–1952) – еврейский поэт. Писал на идиш. Уже ранние стихи Квитко выдвинули его в число ведущих идишских поэтов. В 1921–1925 гг. был агентом советской внешней разведки в Германии. В 1929 г. Квитко выступил против деятельности печально известной Евсекции, за что был уволен с работы и в течение нескольких лет вел полунитченское существование. Лишь в 1936 г. Квитко "простили" и снова начали широко публиковать. С этого времени его стихи "для взрослых" всецело соответствовали нормам соцреализма. Но в стихах для детей звучал прежний Квитко – задорный, остроумный, романтический поэт, незримыми узами связанный с еврейским фольклором. Именно на этих стихах в переводах Маршака, Светлова и др. росли и мы с вами. 22 января 1949 г. Квитко был арестован и 12 августа 1952 г. расстрелян в числе ведущих деятелей еврейской культуры в СССР.

5. Возьмите глубокую фарфоровую посуду относительно небольшого диаметра и начинайте укладывать в нее слоями подготовленные продукты: положите на дно слой картошки, на нее – слой майонеза, далее слой свеклы и снова слой майонеза, затем слой ломтиков селедки, слой майонеза, после него – слой лука, слой майонеза, потом опять слой свеклы и повторите все еще один-два раза – наверху в любом случае должен остаться красный слой свеклы.

6. Залейте то, что у вас получилось, майонезом сверху и поставьте в холодильник на несколько часов, а лучше всего – на сутки.

За это время майонез окончательно пропитает все слои, придав "селедке под шубой" тот самый вкус, за который это блюдо любят евреи. А какая удивительная палитра красок возникает, когда кусочек этого блюда подается на стол: сквозь белый "снег" майонеза проступает огненно-бордовая свекла и оранжевая морковка... И обратите внимание: одной селедки и самых дешевых овощей хватило на добрый десяток гостей!

Увы, я боюсь, что даже такая простая операция, как натирание овощей на терке, вгонит некоторых наших очень занятых дам в тоску. И потому предлагаю еще более простой рецепт селедочного салата, который отчасти может заменить на столе селедку под шубой:

Селедочный салат

1. Отварите в мундире 5 картофелин среднего размера.

2. Пока картошка варится, очистите 2 селедки от костей, вымочите их несколько часов в молоке (если вы собираетесь подавать салат к молочному столу) или в воде (если хотите, чтобы блюдо относилось к категории "парве"⁶).

3. Мелко нарежьте картошку, селедку, 1 луковицу, полпучка зеленого лука, приправьте по вкусу укропом, петрушкой и солью. Можно также добавить немного молотого черного перца.

4. Все это рекомендуется залить либо сметаной, либо смесью майонеза и сметаны (если, повторю, вы готовите это блюдо к молочному столу), либо только майонезом – и можете подавать это чудо на стол.

"Мойте руки перед едой!"

Знакомый призыв, не правда ли?! Кажется, не было в бывшем СССР ни одной столовой, ни одной поликлиники, где не висел бы плакат, напоминающий об этом самом важном правиле личной гигиены. Трудно поверить, что всего каких-то три с половиной столетия назад мытье рук вообще и перед едой в частности считалось "чисто еврейским предрассудком". Вспомним, как в середине XIV века Европа была буквально опустошена эпидемиями чумы и холеры. Не было на континенте страны, которую не посетили бы эти страшные гости, а вслед за ними начинались... массовые еврейские погромы. Причина их известна: европейцы заметили, что эпидемии почему-то обходят стороной еврейские кварталы. Во всяком случае, число заболевших и умерших среди евреев было значительно меньше, чем среди их соседей. Все это немедленно породило слухи о том, что именно евреи являются разносчиками этих страшных заболеваний, что это они отравили колодцы и пищу.

К чести папы Климента IV, он немедленно опубликовал буллу, в которой подробно объяснил, что нет никаких оснований обвинять в распространении болезни евреев, что эпи-

⁶ Парве – пища, которую нельзя отнести ни к мясной, ни к молочной категориям и которую поэтому можно есть, не нарушая законов кашрута, и с тем, и с другим.

демия свирепствовала и в тех краях, где они вообще не живут, и что евреи умирали от чумы и холеры точно так же, как и христиане.

Но помогло это мало: тот факт, что евреи страдали от этих страшных болезней меньше, чем остальные, был налицо, и массовые убийства евреев продолжались...

Между тем – но это, увы, было понято слишком поздно! – секрет выживания евреев в очагах пандемии объяснялся просто: наша традиция предписывает каждому еврею совершать омовение рук после каждого посещения туалета и перед каждой трапезой, чтобы смыть "тумъу" – ритуальную нечистоту, не видимую ни под одним микроскопом. Но перед таким ритуальным омовением еврей должен просто тщательно помыть руки, то есть смыть с них те самые болезнетворные микроорганизмы, которые и являются возбудителями инфекционных болезней.

Прошли столетия, пока некоторые врачи не сообразили, что когда они делают операции и принимают роды с чистыми руками, смертность среди их пациентов резко снижается. И им пришлось долго терпеть насмешки за эти "нелепые домыслы" от своих коллег, прежде чем те признали их правоту и сначала хирурги, потом другие врачи, а затем уже и простые обыватели начали следовать этому простому, но важному правилу: "Мойте руки перед едой!".

Ну, а мы... Мы продолжаем выполнять предписанные Торой правила омовения рук, как следовали им священнослужители-коэны во времена существования Храма, как это делали на протяжении тысячелетий простые евреи – уже после того, как Храм был разрушен и каждый еврейский стол по указанию наших мудрецов стал приравниваться к храмовому жертвеннику.

Кстати, не случайно заповедь эта называется не "рехицат ядаим" (мытьё рук), а именно "нетилат ядаим" (то есть омовение, а в буквальном переводе – вознесение рук). Во все времена выдающиеся знатоки Торы⁷ подчеркивали, что выполнение этой заповеди необходимо не только для очищения тела, но и для очищения души, и что она исполнена множества мистических смыслов и высокой символики. "Когда еврей, собираясь сесть за стол и принять пищу, омывает чистые руки и приподнимает их кверху, он словно свидетельствует о себе: все мои дела, вся работа, которую делали мои руки ради этой трапезы, чисты, нет в них ни грабежа, ни мошенничества; я не буду есть руками, запачканными грабительством и разбоем; я не буду есть и руками скупыми – я не отворачивался от бедного, но кормил его своим хлебом; чисты мои руки еще раньше, чем собираюсь есть, – моим трудом, трудом моих рук я кормлюсь!" – так объясняет символику этой заповеди рав Элиягу Ки-Тов.

Для того чтобы исполнить заповедь омовения рук, сначала их вымывают дочиста (пока на них есть хоть какое-то пятнышко, омовение делать нельзя; исключение из этого правила составляют только руки людей тех профессий, которые постоянно имеют дело с глубоко въедающейся в кожу краской или чернилами). Перед омовением следует также вычистить ногти, а женщина должна снять кольца.

Затем берут в руки "натлю" – специальную кружку с двумя ручками. Сначала кружку берут в правую руку, наполняют ее водой и передают в левую. Затем трижды обливают водой кисть правой руки, включая пальцы, которые для этого следует слегка развести. После этого кружку передают в правую руку и трижды обливают кисть левой руки.

Дотрагиваться неомытой рукой до омытой запрещено. Если это все же случайно произошло, надо тщательно вытереть руки и повторить омовение заново.

Омыв левую руку в третий раз, поворачивают ее ладонью вверх, слегка сгибают пальцы и потирают одну руку о другую. Сразу после этого произносят благословение:

⁷ Тора (в христианской традиции – Пятикнижие Моисеево) – главная священная книга еврейского народа, первая часть ТАНАХа, включающего также Книги Пророков и Писания (в христианской традиции ТАНАХ называют Ветхим Заветом). Тора, согласно преданию, была продиктована Моше (Моисею) самим Богом.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который освятил нас Своими заповедями и повелел совершать омовение рук.

Стоит заметить, что еврейская традиция предписывает совершать омовение рук только перед трапезой, во время которой вы будете есть хлеб или какую-либо другую пищу, которую принято есть руками, а также пищу, вымоченную в вине, меду, оливковом масле, молоке или воде. Если, к примеру, на стол поданы только соки и кондитерские изделия, то совершать омовение рук перед едой не нужно, а вот вымыть их, само собой, надо.

Сказка о простой рыбке

...Если верить преданию, то как-то в пятницу очередному римскому наместнику в Иудее захотелось поесть рыбы, и его повар отправился на рынок. Однако когда он пришел в рыбный ряд, там осталась только одна рыба, к которой уже приценивался один еврей. Повар начал торговаться, стараясь перекупить рыбу, понимая, что если он вернется с пустыми руками, гнев наместника будет ужасен. Он надбавил цену, но еврей тут же дал больше. Повар назвал новую, еще большую сумму, но еврей не отставал... Так продолжалось несколько раз, пока цена рыбы не выросла до того, что дешевле было бы купить слиток золота того же веса. Решив, что за такую цену рыбу покупать не стоит, повар наместника отступился.

На обед римскому прокуратору подали всевозможные блюда, но... рыбы среди них не было. В ярости он велел привести повара и потребовал объяснений. Тот подробно рассказал о том, что произошло на рынке, и умолил своего господина смиростивиться над ним и понять, что им двигало элементарное благоразумие. Заинтересовавшись этой историей, прокуратор приказал разыскать еврея, купившего рыбу за такие бешеные деньги.

И вот к нему привели еврея – как оказалось, совсем не богача, скорее наоборот: он не скрывал, что выложил на рыбу все, что имел.

– Но почему?! – воскликнул прокуратор. – Неужели тебе так хотелось досадить мне, что ради этого ты остался нищим?!

– Нет, – ответил еврей. – Просто нам заповедано есть в субботу⁸ рыбу, и ради того, чтобы не нарушить традицию, я готов был на все...

Эта случившаяся два тысячелетия назад история как нельзя лучше характеризует наше отношение к рыбе и рыбным блюдам. Еврейский стол в субботу просто непредставим без рыбы, приготовленной в том или ином виде, с нее начинают субботнюю и любую праздничную трапезу, и какой бы бедной ни была еврейская семья, она старалась, чтобы в эти дни на столе была рыба – "фиш", как называют ее на идише. Вспомните хотя бы "Повесть о рыжем Мотэле" Иосифа Уткина⁹:

И (это, правда, давнее,
Но и о давнем

⁸ Суббота (Шабат) – седьмой день недели, день, когда, согласно Торе, Бог остановил процесс Сотворения мира, признав его завершенным. День покоя и умиротворения, в который запрещено заниматься 39 основными видами человеческой деятельности. Заповедь о соблюдении субботы является одной из Десяти заповедей ("Помни день субботний, чтобы святить его...").

⁹ Иосиф Уткин (1903–1944) – русский советский поэт, входивший в так называемую плеяду "комсомольских поэтов". Автор поэтической "Повести о рыжем Мотэле", которая принесла ему всесоюзную славу. Пронизанная еврейским юмором, изобилующая идишскими словечками и выражениями, эта поэма отразила в себе всю жизнь еврейского Кишинева, а вместе с ним и сотен других городов и еврейских местечек накануне и в период Октябрьского переворота. Еврейские мотивы звучат и во многих других произведениях Уткина, но ни в одном из них он так и не смог вновь подняться до художественной силы "Повести о рыжем Мотэле". Погиб в авиакатастрофе под Москвой, возвращаясь с фронта.

Не умолчишь)
По пятницам
Мотэле давнэл¹⁰,
А по субботам
Ел фиш.

Но, как вы сами понимаете, рыба, она ведь тоже бывает разной:

– Рыба – объясните нам, что оно такое?
– Рыба для одних – одно, для других – другое!
Кто богат, тот может есть
По субботам щуку,
А для нас селедка есть —
Полгроша за штуку...

(Перевод Наума Гребнева¹¹)

Но не будем прибедняться – в хорошие времена евреи ели в субботу не только селедку. Да и в будние дни рыба тоже частенько гостила на их столе.

Разумеется, в каждой общине были свои излюбленные рыбные блюда, свои секреты их приготовления, и даже знаменитую фаршированную рыбу польские евреи готовили не так, как румынские, а румынские – не так, как литовские. Что же касается сефардских евреев¹², то они предпочитали различные виды рыбных шашлыков – запекали рыбу на открытом огне, и, если это было сделано мастерски, мало какое блюдо могло поспорить по вкусу с такой запеченной рыбой.

А в Закавказье, в славном, смешавшем десятки языков и наречий городе Баку, где прошла большая часть сознательной жизни автора этих строк, готовили свою фаршированную рыбу, ничего общего с тем, что готовила наша бабушка, не имевшую. И временами, под настроение, я готовлю рыбу согласно одному из самых любимых мною рецептов.

Рыба фаршированная по-татски

1. Небольшую рыбу (можно карпа), очистите, удалите внутренности и посолите.
2. Мелко нашинкуйте лук и слегка обжарьте его в растительном масле.
3. Пока лук жарится, возьмите полстакана очищенных грецких орехов, разомните их с 1/4 стакана изюма, смешайте орехи и изюм с жареным луком, полейте лимонным соком и получившейся массой наполните тушку рыбы, обвязав ее затем ниткой.
4. Сделав на рыбе несколько неглубоких надрезов, ее можно обжарить в растительном масле или запечь в духовой печи в течение 45–50 минут при температуре 180.

¹⁰ Давнэл (идиш) – постился, голодал.

¹¹ Наум Гребнев (1921–1988) – поэт и переводчик. Настоящая фамилия – Рамбах. Активно переводил восточных классиков. Был одним из лучших переводчиков Расула Гамзатова – гамзатовские "Журавли" в его переводе пел весь Советский Союз. В 1986 году выпустил сборник "Песни былого. Из еврейской народной поэзии", над которым, как он сам признался в предисловии, с любовью трудился многие годы. Все отрывки из еврейских народных песен, помещенные в этой книге, взяты именно из этого сборника. Лишь после смерти Наума Гребнева выяснилось, что на протяжении всей жизни он активно занимался и переводами из библейской поэзии, оставив после себя поэтическое переложение книги псалмов Давида и "Песни Песней".

¹² Сефарды и ашкеназы – две основные ветви современного еврейского народа. Ашкеназы – евреи, принадлежащие к социально-культурной еврейской общности, сложившейся в Северной Франции, Германии и славянских странах и говорившей на идиш. Сефарды – евреи, принадлежащие к социально-культурной еврейской общности, сложившейся в Испании и Португалии, и расселившиеся после изгнания из этих королевств в конце XV в. по различным странам Средиземноморья и Ближнего Востока. Сегодня сефардами называют всех евреев – выходцев из мусульманских стран.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать жареные помидоры. Перед жаркой помидоры следует в нескольких местах проколоть вилкой и подержать в соленой воде.

Поверьте, что это удивительно красиво – запеченный фаршированный карп, обложенный красными жареными помидорами и политый получившимся при их жарке соком. А вкусно – пальчики оближете!

И еще об одном совершенно несправедливо полузабытом, но необычайно вкусном и красивом рыбном блюде мне хочется рассказать в этой главе. В нашем доме о нем вспомнили в конце 80-х – когда из советских продуктовых магазинов вдруг стремительно исчезли мясо, масло и сахар и никакая объявленная коммунистической партией продовольственная программа оказалась не в состоянии их вернуть. В конце концов эти продукты стали выдавать по карточкам, которые стыдливо называли "талонами": по одному килограмму на каждого члена семьи. Но вот мороженный хек продавался в магазинах относительно свободно, и мой отец начал делать из него рыбные котлеты – так, как когда-то делала их его мать, моя баба Геня. И если их правильно приготовить, то они получаются удивительно сочными и вкусными, так что съесть их можно в любом количестве.

Рыбные котлеты

1. 1–1.5 кг любого рыбного филе, 3 луковицы, 3 ломтика вымоченного в воде и хорошо отжатого белого хлеба и вместе с небольшими пучками кориандра (кинзы), петрушки и зеленого лука пропустите через мясорубку.

2. В получившийся фарш залейте 2–3 яйца, добавьте соль и перец по вкусу и тщательно перемешайте. (Если фарш получится недостаточно густой, можно добавить в него немного мацовой или обыкновенной муки).

3. Сформируйте из этого фарша котлеты и, не панируя, обжарьте их с двух сторон в растительном масле.

Азбука кашрута Когда кашрут касается всех

Многие наверняка думают, что законы кашрута, разделяющие все виды пищи на запрещенные и разрешенные, касаются только евреев, да и то исключительно тех, кто соблюдает религиозные заповеди. Насчет заповедей это, пожалуй, верно – ведь евреи верят, что эти законы были даны самим Всевышним. Но вот насчет того, что они касаются только евреев, это ошибка.

Достаточно вспомнить, что первая заповедь, которую Творец, согласно Торе, дал человечеству, была именно заповедь о кашруте – он запретил Адаму и Хаве (Еве) есть плоды знаменитого древа познания добра и зла. О, сколько копий было сломано за минувшие тысячелетия в спорах о том, что это было за дерево! Какие только версии не выдвигались! Одни утверждали, что Адам и Хава сорвали яблоко, другие настаивали на том, что это были фиги, то есть инжир. Третьи – что речь идет о клубнике, потому-то, дескать, когда разговор заходит о какие-нибудь пикантных подробностях, их называют "клубничкой". Четвертые говорят, что это было совершенно особенное дерево, плоды которого человек просто не может себе представить. Пятые полагают, что эту историю и само слово "дерево" стоит понимать исключительно в аллегорическом смысле.

Но вот некоторые раввины считают, что это было... самое обычное дерево, ничем с виду не отличающееся от других деревьев райского сада. Его отличие от остальных состо-

яло исключительно в том, что Всевышний запретил прародителям человечества срывать его плоды. Для чего Ему был нужен этот запрет? Да хотя бы для того, чтобы, едва взглянув на это самое обычное дерево, Адам и Хава вспомнили, что его плоды запрещены, и сам этот запрет напомнил бы им о существовании Создателя, Творца Вселенной.

Может быть, именно в этом и заключается суть законов кашрута – сами по себе они должны нам напоминать о существовании Бога, определившего границы дозволенного и запрещенного: в этих границах мы остаемся людьми, а не скатываемся до уровня животных, подчиняющихся исключительно запросам своего желудка.

Как известно, Адам и Хава нарушили единственный данный им запрет, что и стало причиной их изгнания из рая. Точнее, опять-таки никакого изгнания не было – просто сам мир, в котором они обитали, вдруг резко изменился и утратил райские черты. И уже в этих новых условиях человечеству дана была новая заповедь кашрута: так как, если верить мидрашам¹³, растительная пища тогда удовлетворяла все физические запросы человека, людям было запрещено употреблять в пищу мясо. Однако и этот запрет потомки Адама и Хавы нарушили, и – как следствие – началось духовное и моральное вырождение человечества, результатом чего стал всемирный потоп, во время которого из людей выжил только Ноах со всем своим семейством. И так как после потопа, говорит мидраш, условия окружающего мира снова кардинальным образом изменились, потомкам Ноаха (Ноя) было разрешено употреблять в пищу мясо различных животных.

Но при этом, гласит еврейская традиция, Всевышним были введены два диетарных закона, которые распространяются не только на евреев, но и на все человечество. Согласно первому из них, нельзя заниматься каннибализмом, то есть употреблять в пищу человеческое мясо, а второй запрещает есть мясо, отрезанное от живого животного, и пить кровь еще живого зверя, будь то дичь, домашняя скотина или птица.

Увы, далеко не все человечество соблюдает эти законы. Случаи людоедства, как известно, имели широкое распространение у различных древних народов, а время от времени происходят и в наши дни. У многих народов не считалось зазорным и поедание куска мяса, отрезанного от живого животного: вспомним кочевые племена Азии, у которых было принято отрезать в случае голода полосы мяса с крупа живых коней, или хотя бы знаменитую русскую сказку о медведе, у которого мужик отрубил ногу, чтобы его баба полакомилась медвежатиной. Что же касается крови живого животного, то ее употребляли в пищу многие языческие народы, причем нередко в ритуальных целях – считалось, что, выпив крови умирающего оленя, охотник приобретет его быстроту, а полакомившись кровью раненого медведя, уподобится ему в силе...

Но еврейская Тора напоминает всему человечеству, что у каждого животного есть "руах" – его животная душа, и душа эта находится в его крови, так что в пищу можно употреблять только мертвую плоть, но никак не чью-нибудь душу.

Не вдаваясь во все мистические подробности этого запрета, отмечу лишь, что он самым непосредственным образом связан с милосердием по отношению к любому живому существу. Животным, обладающим пусть и самой низшей формой души, согласно иудаизму нельзя причинять боль и страдания (за исключением случая, когда это необходимо для пользы человека – например, для работы на людей или проведения медицинских экспериментов). Сам забой животного для пищи должен быть как можно более быстрым и безболезненным.

¹³ Мидраш – (в буквальном переводе с иврита – "исследование"; но обычно переводится как "легенда" или "притча") – разъяснение слов письменной Торы на основе комментариев мудрецов и преданий Устной Торы.

Так что, как видите, определенные законы кашрута, с еврейской точки зрения, распространяются на все человечество и, согласитесь, было бы совсем неплохо, если бы это самое человечество им следовало.

Тем не менее основная часть запретов на употребление тех или иных видов пищи распространяется только на евреев. Об этих запретах мы поговорим чуть позже...

Его величество Лосось и "принцесса Нила"

Вот тут, наверное, самое время сказать, что "рыбный день" – понятие нееврейское.

Лично я познакомился с ним, когда мне было то ли тринадцать, то ли четырнадцать лет и я запоем глотал все попадавшиеся под руку исторические романы. Есть в юности у каждого из нас такой блаженный период, когда ощущаешь себя героем сразу всех прочитанных книг, а сама жизнь представляется одновременно историческим и научно-фантастическим романом. В эту пору ты чувствуешь, что и сам можешь писать драмы не хуже Шекспира, романы – лучше, чем Достоевский, а стихи – ну, по меньшей мере, как Пушкин или Эдуард Асадов.

Потом все это куда-то исчезает, оставляя по себе лишь смутное воспоминание, нечеткое, как лицо невесты, закрытое прозрачной фатой, и нам остается только вздохнуть об этой самой прекрасной поре нашей жизни, как вздохнул о ней некогда Осип Мандельштам¹⁴:

Когда в далекую Корею
Катился русский золотой,
Я убежал в оранжерею,
Держа ириску за щекой.

Была пора веселой бульбы
И щитовидной железы,
Была пора "Тараса Бульбы"
И надвигавшейся грозы...

Н-да... Так вот, в эту самую пору то ли у Мериме в его "Хрониках времен Карла IX", то ли у Дюма в "Графине Монсоро", купленной в обмен на сданные 20 килограммов макулатуры, я наткнулся на это понятие – "рыбный день", то есть день, когда правоверные католики не едят мяса. И герой то ли Мериме, то ли Дюма страшно по этому поводу страдал и сокрушался и, кажется, даже удостоился сочувствия автора. И вот этого-то я, прекрасно понимавший все остальные страсти, которые владели героями, понять не мог. Потому что, во-первых, я знал, что когда хотят поститься по-настоящему, как это делали мои дед и бабка в Судный день¹⁵, то в рот вообще ничего не берут, а во-вторых, что, в самом деле, такого страшного и мучительного нашли эти французы в рыбном дне?! Да по мне хоть бы каждый

¹⁴ Осип Мандельштам (1891–1938) – великий русский поэт, во многих произведениях которого звучали еврейские темы и мотивы. Его стихотворения "Отравлен хлеб и воздух выпит...", в котором он отождествляет себя с библейским Иосифом; "Эта ночь непоправима...", "Вернись в смесительное лоно...", "Какая боль для племени чужого ночные травы собирать...", "Стансы", "Я покину край гипербореев...", "Жил Александр Герцевич..." и многие другие настолько проникнуты еврейской образностью и символикой, что остаются практически непонятными для широкого русского читателя. Погиб в сталинских лагерях.

¹⁵ Судный день (Йом-Кипур) – десятый день еврейского месяца Тишрей, обычно приходится на сентябрь. Считается, что 1 Тишрея – в день Нового года (Рош ха-Шана) небесный судья определяет судьбу всего живого на Земле на предстоящий год. Однако евреи в течение десяти дней и, особенно в Судный день, могут силой своей молитвы изменить приговор небес в свою пользу, добиться отмены слишком сурового приговора. Поэтому Судный день правильнее называть Днем искупления. Отмечается как день всеобщего поста и молитвы, в который предписан целый ряд ограничений.

день был рыбный – ничего лучше просто не придумаешь! Только вообразите: утром вы едите форшмак. На обед у вас рыбный суп и рыбные котлеты, на ужин – жареная рыба... Да это же самые любимые мои блюда!

Но только оказавшись в Израиле, я понял, насколько же мы, евреи, любим рыбу! Лично я люблю потолкаться в рыбном ряду на рынке, глядя, как плещутся в бассейне жирные карпы, предназначенные для гефилте фиш; лежит на прилавке, поблескивая красноватой чешуей, локус (колюшка), которого, как и карася, нужно жарить в сметане; замер между кусочками колотого льда серебристый, жутко дорогой деннис (дорада), с которым не может соперничать по вкусу ни одна рыба в мире, если вы запечете его на огне... А ведь есть еще форель, доставленная из кибуца Дан; "принцесса Нила", прибывшая с озера Чад, от истоков великой реки; американский лосось, тунец, выловленный израильскими рыбаками за тысячи миль от родных берегов – всего не перечислишь!

Потому я вряд ли ошибусь, если скажу, что рыба занимает главное место на израильском столе, причем не только в качестве первого или второго блюда, но и в виде самых разных закусок и салатов. Многие израильские хозяйки держат в голове не меньше десятка рецептов рыбных салатов, которые можно приготовить за 15–20 минут и которые станут настоящим украшением стола.

Само собой, рассказать обо всех этих яствах я просто не смогу, так что ограничусь блюдами из лосося – этой благороднейшей из рыб, Царь-рыбы, считающейся всеми кулинарами мира не менее нежной и вкусной, чем осетр. Но, как сказал поэт Виктор Шварцман, "знают все, что осетрина – это рыбная свинина". Осетр – это действительно не для нас, евреев, так как, будучи лишен чешуи, он не является кошерной рыбой. Лично я по этому поводу не расстраиваюсь: ведь балык из кошерного лосося, по свидетельству знатоков, ничуть не уступает балыку из некошерной осетрины. И при этом его вполне можно приготовить дома. Лично я вот уже несколько лет именно так и делаю. Вот послушайте...

Балык из лосося

1. Купите 1–1,5 кг нарезанной на куски лососины. Постарайтесь проследить, чтобы продавец не подложил вам кусочки с хвостовой части или чтобы их не было в упаковке.

2. Возьмите кастрюлю, постелите на ее дно алюминиевую фольгу, положите на нее первый слой лососины, пару-тройку предварительно размоченных в воде лавровых листьев, пару горошин черного перца (впрочем, можно и без листьев и перца!), сверху присыпьте ломти лосося крупной поваренной солью.

3. Положите на соль второй слой лосося и повторите операцию, пока у вас не получится "слоеный пирог" из лосося и соли.

4. Последний слой лосося снова присыпьте солью, закройте фольгой, плотно прикройте крышку кастрюли и поставьте ее в холодильник часов на 12–14.

5. Спустя это время (если хочется, чтобы получилось посолонее, можно поддержать лосося в соли и подольше) отмойте куски лосося под проточной водой и можете пробовать: вкус – изумительный!

Некоторые израильские хозяйки смешивают мелко нарезанные кусочки лосося с густой 30-процентной сметаной, укропом, чесноком и зеленью. В результате получается совершенно роскошный лососевый салат.

В Праге, в одном из кошерных ресторанов этого города мне подали тост, приготовленный из такого лососевого балыка. Все было предельно просто: кусок малосолевого балыка переложили двумя смазанными майонезом кусочками свежеспеченного хлеба, запекли в тостере и подали на листе зеленого салата с маленькими помидорами "шерри", редиской

и ломтиками разрезанного вдоль огурца. Ах, как это было красиво: самая старая в Европе Старо-Новая синагога за окном, а на столе – рюмка белого вина и тост из розового лосося, лежащий на зеленом листе в обрамлении ярко-красных шариков "шерри"... А вкусно!

Кстати, если у вас нет времени дожидаться, когда приготовится балык из лосося, но имеется сам лосось, не отчаивайтесь – быстренько обмакните кусочки лосося в лимонный сок с накрошенной в него любой зеленью, которая подвернулась под руку, разложите их на противне, посолите и поставьте в духовку, разогретую до 180°. Через 20–30 минут вы достанете из духовки мягкие, истекающие соком, нежные лососевые стейки. И пусть ваши гости заранее поберегут пальчики – как бы они их не откусили, когда будут есть.

Но я уже вижу, как глаза читателя подернулись тоской по рыбному шашлыку из осетрины – этому коронному блюду азербайджанской кухни. Увы, шашлык из лосося не получается, хотя и в запеченном на огне виде он очень даже неплох. Но зато в Израиле почти повсюду можно купить другую рыбу, которая по вкусу напоминает осетрину и из которой получается великолепный рыбный шашлык. Да, я говорю о "принцессе Нила". И готовится этот шашлык предельно просто...

Шашлык из "принцессы Нила"

1. 2 кг филе "принцессы" (попытайтесь взять такую вырезку, чтобы ее толщина составляла около 2,5 см) нарежьте на крупные кубики.

2. Присыпьте получившиеся кусочки 2 луковицами, нарезанными на кубики, посолите "на глазок" тем количеством соли, которое вы сами считаете подходящим, залейте небольшим количеством белого вина и поставьте получившуюся "бастурму" в холодильник на 4–5 часов.

3. После этого смело нанизывайте кусочки рыбы на шампуры и кладите их на мангал. Вкус, как говорил в свое время один из персонажей Аркадия Райкина, спе-си-фи-ческий!

Азбука кашрута

Тора как инструкция к холодильнику

Пожалуй, ничто так не раздражает "русского" еврея в Израиле, как законы кашрута. Ну не может он понять, почему евреям, к примеру, запрещено есть свинину или свиную колбасу, несмотря на то, что это так вкусно. Или почему в мясной борщ нельзя добавить ложку сметаны, которая столь удивительным образом обогащает вкус этого самого борща! Незнакомый с еврейской традицией человек требует логических объяснений этих запретов, утверждая, что как только такие объяснения ему будут даны, он тут же начнет следовать всем требованиям Торы.

"Вот, к примеру, – говорит он, – свинина была запрещена Торой потому, что это мясо быстро портится в жарком климате. Но сейчас, когда в домах имеются холодильники, этот запрет потерял всякий смысл! Так почему я должен ему следовать?!" При этом он не замечает, что в его рассуждениях нет никакой логики: свинина – излюбленная пища коренных жителей многих стран Африки, Юго-Восточной Азии и папуасов Новой Гвинеи, хотя в этих странах климат подчас не менее, а порой и более жаркий, чем в Земле Израиля...

Впрочем, логические объяснения того, почему Тора объявляет одни виды животных и рыб кошерными (то есть разрешенными к употреблению в пищу евреям) а другие тrefными, некошерными (то есть запрещенными для евреев – именно для евреев и ни для каких других народов мира!), почему она требует специального забоя животных и особых методов обработки мяса, почему она запрещает смешивать мясное и молочное, – эти объяснения искали не только простые обыватели, но и многие диетологи. И, нужно сказать, небезуспешно:

почти всегда они приходили к выводу, что кошерная пища более полезна для здоровья человека, чем некошерная.

Но стоит заметить, что еврейские мудрецы не раз отмечали, что... никаких логических объяснений законам кашрута нет и быть не может. Точнее, смысл этих законов не поддается осмыслению ограниченным человеческим разумом. Они относятся к тому виду предписаний, которые нужно прежде всего просто выполнять, а уж потом пытаться осмыслить. И если еврея спрашивают о том, почему он не ест свинину, он, советуют мудрецы Талмуда¹⁶, должен не говорить о том, что свиное мясо невкусно, вредно для организма и т. д., а наоборот, заметить: "Возможно, свинина очень вкусна и полезна, но она запрещена нам Торой".

Как заметил один из современных раввинов, предписания кашрута следует воспринимать так же, как... инструкцию к холодильнику. В самом деле, читая в инструкции к новому холодильнику, что если в него поставить кастрюлю с кипятком, он может испортиться, вы ведь не задаетесь вопросом о том, как именно кипяток повредит вашей покупке. Нет, вы просто последуете указанию инструкции, а уж потом, при случае, на досуге, можете ознакомиться с принципом работы холодильника и сообразить, почему кипяток ему вреден. Точно так же и с заповедями о разрешенной и запрещенной евреям пище (повторю: именно евреям и никому другому!): Тора предупреждает, что некошерная пища вредна и опасна... нет, не для нашего тела, а для нашей души, и потому лучше ее не есть. А уж каким образом то, что мы едим, влияет на нашу душу – это совсем другой вопрос.

На страницах этой книги мы еще не раз вернемся к законам кашрута, касающимся различных продуктов питания, а пока поговорим о тех предписаниях, которые касаются рыбных блюд.

Тора не конкретизирует, какие виды рыб являются кошерными, а какие нет, но разрешает евреям употреблять в пищу лишь те из них, у которых присутствуют одновременно два признака кошерности: плавники и чешуя.

Таким образом, большинство видов рыб являются кошерными. Из деликатесных видов к некошерным относятся только осетровые и угри. Тем не менее при покупке рыбы стоит убедиться, что она действительно кошерна, особенно если вы покупаете ее у нееврея.

Любая разрешенная традицией в пищу рыба относится к категории "парве", то есть ее можно есть как с мясной, так и с молочной пищей.

Однако у ашкеназских евреев сложилась традиция, по которой рыбу нельзя смешивать с мясными блюдами – считается, что это вредно для здоровья. Поэтому в домах ашкеназских евреев держат специальные "рыбные тарелки", которые после того, как с рыбным блюдом покончено, заменяются мясными.

¹⁶ Талмуд ("изучение", "воспитание") – свод правил и легенд, собранных еврейскими мудрецами. Считается, что основу Талмуда составляет так называемая Устная Тора. Еврейские мудрецы приняли решение записать Устную Тору лишь тогда, когда возникла угроза ее забвения. Существуют два Талмуда, называемые по месту их составления – Иерусалимским и Вавилонским. Первый записан в IV в. н. э., второй – в VI в. н. э. Талмуд состоит из 63 трактатов, объединенных в 6 частей.

Глава вторая

Сказка о молочных реках и творожных берегах

"Земля, текущая молоком и медом", – именно так называется в Торе Эрец-Исраэль¹⁷, и именно это выражение немедленно всплывает в памяти вслед за словосочетанием "Земля обетованная". Но, пожалуй, только оказавшись в Израиле можно понять, насколько точны эти слова о молоке и меде.

Издrevле по гористым пастбищам Эрец-Исраэль бродили тучные стада коров, коз и овец, а сыры, выделяемые еврейскими пастухами, продавались за огромные деньги на рынках Вавилона, Афин, Тира и Рима. После разрушения Второго Храма¹⁸, когда над нашим народом на два тысячелетия опустилась темная ночь изгнания, небольшие еврейские общины остались в Цфате, Иерусалиме и Хевроне. И занимались они тем же, чем занимались предки – доили коров, коз и овец и производили славящиеся по всему Востоку сыры. В Цфате готовили мягкий, чуть солоноватый, нежный "цфатит", в Иерусалиме – жесткую, упругую брынзу "иерушалмит".

А евреи диаспоры тоже возились в своих сыроварнях, пробовали получившийся жирный творог, крупные куски желтого, испещренного дырками сыра и качали головами: "Вкусно, да не так... Разве может что-нибудь сравниться со вкусом молока и сыров из Эрец-Исраэль?".

Эту беспредельную еврейскую тоску по родной земле, текущей молоком и медом, блестяще выразил в своем коротком рассказе "Жила-была козочка" великий Шмуэль-Йосеф Агнон¹⁹:

"Один старик страдал надсадным кашлем. Повели его по врачам, и те велели ему пить козьё молоко. Тогда купил он козу и в свой сарай отвел. Но вскоре коза пропала... Несколько дней пропадала она и когда, наконец, возвратилась, было вымя ее полно молоком вкуса райских плодов. И с тех пор исчезала она не однажды. Найти ее не могли, как ни искали, пока не возвращалась сама – с выменем, полным молока слаще меда и нежнее зефира..."

Читатель уже догадался, о чем речь: нашла коза пещеру, ведущую в тайные подземные ходы, которые соединяют Эрец-Исраэль со всем остальным миром и по которым поведет Всевышний евреев с четырех концов света в день прихода Машиаха²⁰ и воскресения мертвых... Ибо где же еще может быть молоко слаще меда и нежнее зефира, как не в Эрец-Исраэль?!

¹⁷ Эрец-Исраэль – буквально "Земля Израиля"; территория, которую Бог в Торе обещал передать в вечное наследование еврейскому народу. Окончательное заселение Эрец-Исраэль евреями, согласно археологическим данным, произошло свыше 3500 лет назад. После разрушения Второго Храма (см.) большая часть евреев покинула родину, и только в XX веке евреям удалось возродить свою государственность, создав на части территории Эрец-Исраэль Государство Израиль.

¹⁸ Иерусалимский Храм (на иврите – "Бейт ха-микдаш", буквально – "Дом святости") – центр религиозной жизни еврейского народа в период, когда он обладал государственностью. Строительство Первого иерусалимского Храма было завершено царем Шломо (Соломоном) в 990 г. до н. э. В 586 г. до н. э. этот Храм был разрушен вавилонским царем Навуходоносором. Второй Храм был отстроен вернувшимися из Вавилонского плена евреями в 516 г. до н. э. и просуществовал до 70 г. н. э., когда был разрушен римлянами под предводительством императора Тита.

¹⁹ Шмуэль-Йосеф Агнон (1888–1970) – выдающийся еврейский писатель. Настоящая фамилия – Чачкес. Родился в галицийском городе Бучач, жил в Германии, затем – в Израиле. Автор романов "Совсем недавно", "Гость из ночи", сборников повестей и рассказов "Те и эти", "Узел рассказов", "У затвора", "Польша: сказочные истории", "Видимое и близкое", "Огонь и дрова" и др. Писал на иврите. В творчестве Агнона впервые соединились модернистские течения мировой литературы XX века и классические традиции еврейской литературы. В 1966 году Агнон был удостоен Нобелевской премии по литературе.

²⁰ Машиах (Мессия) – в буквальном переводе с иврита "помазанник". Согласно иудаизму, прямой потомок царя Давида, политический и духовный лидер еврейского народа, который придет в конце времен, чтобы спасти еврейский народ и установить на планете эру мира и процветания.

И сегодня Земля Израиля славится своими молочными продуктами. Десятков видов сыров, творогов, йогуртов лежат в израильских супермаркетах, но автор этих строк предпочитает покупать молочные продукты на рынке: нежный, малосольный "цфатит", жесткую иерусалимскую брынзу, мягкий, подернутый белой поволокой овечий сыр, тающий во рту сыр из козьего молока и еще, еще, еще...

Содержащееся в Торе требование о разделении мясной и молочной пищи привело к тому, что современная еврейская кухня насчитывает в своем "арсенале" даже не сотни, а тысячи различных молочных блюд. Часть из них была придумана нашими бабушками и прабабушками, часть – заимствована у тех народов, среди которых мы жили: арабов, греков, персов, поляков, русских...

В израильских молочных кафе принято подавать сметану или творожную массу с различными добавками, которые помогают чрезвычайно разнообразить молочный стол. Есть творожная масса с различными видами зелени (примерно 4 ст.л. мелко нарезанного укропа и зеленого лука на 1 банку или пачку творога и 1 стакан сметаны), с сардинами (1 банка сардин, немного мелко нарезанного лука, соли, перца и паприки на 200 г творога), с лососем (100 г мелко нарезанного балыка из лосося на 500 г творога), с анчоусами, маслинами, тхиной и т. д. – до бесконечности. Есть и сладкие творожные массы – с изюмом, медом, свежими бананами, с арахисом...

Ну, а автор этих строк из всех молочных блюд после вареников обожает "блинчес", то есть попросту блинчики.

Вернее, не совсем попросту – блинчики должны быть горячие, покрытые ароматной хрустящей корочкой и не разваливаться до тех пор, пока их аккуратно не подденут вилкой, не обмакнут одним концом в сметану, чтобы вкус теста, грибной или творожной начинки перемешались друг с другом и...

Итак, речь идет о блюде, которое, с моей точки зрения, является одной из вершин еврейской кулинарии и на котором "ломались" многие хозяйки – у них выходил комом не только первый блин, но и все остальные.

А вот у моей бабы Беллы всегда получались ровные, аппетитные кругляши, легко перепрыгивавшие со сковороды кастрюли на тарелку. Ну, а затем бабка ловко, одним движением заворачивала в блинчики начинку и запекала их в духовке.

Увы, я не ручаюсь, что точно воспроизвожу ее рецепт приготовления блинчиков, но, тем не менее, очень рекомендую попробовать приготовить именно как написано – если все получится, ваши близкие еще долго будут облизывать пальчики.

Блинчики сметанные

1. Сбейте 1 яйцо с 3/4 стакана молока, 3/4 стакана сметаны, щепоткой соли и, продолжая сбивать, добавьте 1 стакан муки.

2. Получившуюся массу черпайте ложкой и выливайте на хорошо прогретую и смазанную маслом сковороду (но масла должно быть немного).

3. Переверните блин и слегка обжарьте его также со второй стороны (впрочем, можно этого и не делать).

После того как у вас образовалась горка блинов, приступайте к изготовлению начинки, которая, как уже было сказано, может быть самой разной.

Для приготовления творожной начинки возьмите 2 стакана отжатого творога, 1 яичный желток, 3/4 ч.л. соли, 1 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. сахара и немного лимонного сока. Хорошо все перемешайте, положите на каждый блин начинку, сверните его в трубочку

и обжарьте в раскаленном растительном масле с небольшой добавкой сливочного до получения хрустящей корочки. Если вам нравятся более сладкие блинчики, можете добавить в творожную начинку на 1–2 ложки сахара больше и немного изюма.

Для грибной начинки потушите в течение 15 минут 0,5 кг грибов с 3/4 стакана молотого лука, порубите их вместе с 2 крутыми яичными желтками, добавьте 3 ст.л. сметаны, 4 ст.л. панировочных сухарей, соль и немного перца (по желанию). Эти блинчики можно как жарить, так и запекать в духовке на смазанном маслом противне – в течение 10 минут при 200°.

Стоп! Я, кажется, так заболтался, что совершенно забыл про творожники. А ведь это – самое что ни на есть еврейское блюдо! И готовится-то оно в две минуты, так что если к вам нагрянули гости и у вас дома есть хотя бы 200 г творога, не сомневайтесь, что вы угостите их на славу.

Творожники

1. 200 г творога протрите с 1 ст.л. сливочного масла сквозь сито.
2. Смешайте протертый творог с 2 яйцами, 1 ст.л. сахара, 120 г муки, добавьте на кончике ножа цедру лимона.
3. Из полученной массы сформируйте лепешки и обжарьте в подсолнечном масле с небольшой добавкой сливочного.

Подавать творожники, естественно, нужно в горячем виде, предварительно щедро полив сметаной.

Немного классики

"..Вы, конечно, спросите: почему корову, почему не лошадь? На это я могу ответить: а почему лошадь?! Бойберик, понимаете, такое место, куда летом съезжаются все егупецкие богачи, а так как егупецкие богачи с детства приучены, чтобы им прямо ко рту подносили и мясо, и яйца, и кур, и лук, и перец, и вязкую всячину, – почему же кому-нибудь не взяться доставлять им к столу сыр, сметану, масло и тому подобное. Покушать егупчане любят, а деньги для них – трын-трава, значит, можно и товар легко сбыть, и заработать неплохо. Главное, чтобы товар был хорош. А такого товара, как у меня, вы в Егупце не сыщете. Дай Боже мне вместе с вами столько счастья, сколько раз очень почтенные господа, даже христиане, упрашивали меня привозить им свежий товар.

"Мы, – говорят они, – слышали, что ты, Тевье, человек честный, хоть и нехристь..."

Думаете, от своих дожدهшься такого комплимента?!"

(Шолом-Алейхем²¹. "Тевье-молочник")

Как сварить варенички

Только произнесите это слово – "вареники" – и в памяти сразу возникнет огромное блюдо, на котором лежат перемазанные алым вишневым соком большие белые-белые то ли пирожки, то ли пельмени. Вы накладываете себе эти самые пирожки-пельмени в тарелку,

²¹ Шолом-Алейхем (1859–1916) – великий еврейский писатель. Настоящее имя – Шломо Рабинович. Автор романов "Блуждающие звезды", "Мальчик Мотл", "Кровавая шутка", "С ярмарки" и др., повестей и рассказов, объединенных в циклы "Касриловка", "Новая Касриловка", "Тевье-молочник", "Менахем-Мендл" и др. Писал на идиш. Жил на Украине, в России и США.

берете литровую банку разливной сметаны и следите, как она медленно струится на вареники, растекаясь по ним концентрическими кругами. . . А потом прямо руками хватаете вареник с тарелки, надкусываете его, и в рот брызжет кисло-сладкий вишневый сок, смешиваясь со сметаной и вкусом мягкого, свежего теста.

Ой, только не говорите мне, что вареники – это исконно еврейское блюдо. Нет, конечно же, мы его позаимствовали, позаимствовали в Малороссии, но за столетия так сроднились с ним, что стали считать его неотъемлемой частью еврейской национальной кухни. И моя баба Белла, готовя варенички, почему-то всегда приходила в самое добродушное настроение и всенепременно напевала на идише:

Люди, где мне доску взять,
Чтобы тесто раскатать
И сварить варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сладинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Как сварить варенички, вкусные варенички?!

Она только добиралась до конца первого куплета этой песни, а за это время успевала просеять 2 стакана муки, добавить к ней немного соли, вбить туда 2 яйца, немного воды и замесить тесто так, что оно становилось гладким и упругим, как пластилин. А песня все пелась и пелась. . .

Где найти мне нож и место,
Чтоб скорей нарезать тесто
И сварить варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сладинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Как сварить варенички, вкусные варенички?!

Раз – и тесто тонко-тонко раскатывалось на огромной деревянной кругляшке.

Два – и 1 кг крупных, кислых украинских вишен очищался от косточек, затем вишни как-то в мгновение ока сами собой оказывались в кастрюле, и туда же добавлялось 3/4 стакана сахара, капелька лимонной кислоты.

Три – в стакан сыпалась 1 ст.л. крахмала, заливалась холодной водой и тщательно размешивалась.

Четыре – раствор крахмала выливался в кастрюлю с вишнями и сахаром, и все это ставилось минут на 10 на медленный огонь. . .

Пять – и тем же стаканом вырезались аккуратные кружочки из теста. . .

Где мне, люди, взять горшок,
Чтобы за короткий срок
В нем сварить варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сладинки и солинки,
Без единой творожинки

Иль какой другой начинки
Как сварить варенички, вкусные варенички?!

После того как вишни были готовы, бабушка большой столовой ложкой выкладывала их на середину каждого кружка, а затем мокрыми – непременно мокрыми, чтобы тесто не прилипло! – руками складывала кружки полумесяцем и защипывала их края, которые начинали напоминать гофрированную юбочку...

После этого их бросали в большой горшок с кипящей водой, пока не всплывут...

Ага, вот они и начали подниматься со дна, словно поплавки. Значит – готовы! И бабушка потряхивает их в дуршлаге, выкладывает на блюдо и, хитро поглядывая на меня, заканчивает:

Где найти бы ухажера,
Чтоб не слышать мне укора
За мои варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сладинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Вкусные вареники, вкусные варенички!

А были еще вареники со сладким творогом и даже вареники с печенкой, но их уже, конечно, категорически запрещалось есть со сметаной...

Я возвращался с летних каникул от своей прилукской бабушки, прибавив еще два-три кило веса, и мама, хватаясь за голову, в спешном порядке сажала меня на овощную диету. Но я не хотел садиться на диету и требовал, чтобы мне приготовили варенички – с вишнями, творогом и сметаной. И черт с ней – пусть это будет обычная сметана из банки!

Но, понятное дело, времени выполнять все эти мои прихоти у матери просто не было, и, когда я уж очень сильно ее донимал, она готовила мне "ленивые вареники".

Лично я подозревал и до сих пор подозреваю, что стоящий перед ними эпитет относится к готовящим их хозяйкам, хотя меня пытались уверить в обратном. В любом случае до настоящих вареников им далеко. И все-таки они тоже довольно вкусны, и потому я решился предложить их рецепт тем дамам, которые искренне верят, что их трудовые подвиги нужны человечеству и потому возвращаются с работы, едва волоча ноги.

Итак...

Ленивые вареники

1. Приготовьте густую массу из 200 г нежирного творога, 2 куриных яиц, 1 стакана муки, 1/4 стакана сахара, 3–4 ст.л. сливочного масла, капельки соли и воды – вся процедура занимает не больше 10–15 минут.

2. Раскатайте полученную массу в лист толщиной 5 – 10 мм, время от времени посыпая его мукой, чтобы тесто не приставало к скалке.

3. Нарезьте лист полосками шириной 3–4 см, которые потом можете нарезать треугольниками и квадратиками.

4. Бросьте то, что у вас получилось, в кипящую подсоленную воду и варите после того, как она снова вскипит, еще минут 6–8.

Очень рекомендуется во время варки тихо напевать на идиш:

Где найти бы ухажера,
Чтоб не слышать мне укора
За мои варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сластинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Вкусные варенички, вкусные варенички!

5. Откиньте вареники на дуршлаг, дайте воде стечь и подайте к столу, украсив сметаной...

Азбука кашрута

"Не вари козленка в молоке матери его..."

Как известно, Тора категорически запрещает смешивать мясную и молочную пищу. То, что евреи соблюдают этот запрет с незапамятных времен, подтверждают многочисленные археологические находки – как и сегодня, две тысячи лет назад в еврейских домах было два комплекта посуды. Один из них предназначался для мясных, а другой – для молочных блюд, и, чтобы различать посуду, ее ставили на разные полки и помечали какими-либо знаками.

Кстати, если вы ели сметану, кефир, мягкий творог, то вам достаточно почистить зубы, вымыть руки – и можете приступать к мясной пище... А вот если речь шла о масле, твердом сыре и т. п., то нужно уже подождать три-четыре часа, прежде чем приступить к мясным блюдам. Некоторые особо ревностные блюстители кашрута удлиняют это время до шести часов.

А вот запрет на смешение курицы с молочными продуктами действительно был введен еврейскими мудрецами лишь в начале первого тысячелетия нашей эры. Вспомните, как в "Иудейской войне" Фейхтвангера²² жители Галилеи выступают против этого запрета и, фрондируя, варят курицу в сметане...

Когда дует хамсин

"Вот пришел ветер с пустыни и унес все", – с горечью говорит библейский Иов²³, которому Творец послал неисчислимые лишения и потери, чтобы испытать силу его веры.

"Вот пришел ветер с пустыни и унес все!" – с горечью повторяли евреи во все времена, сидя возле изуродованных погромщиками тел самых дорогих им людей, напротив разоренных беснующейся и захлебывающейся от ненависти толпой домов. И так же, как когда-то Иов, они начинали жить заново, "с нуля", иногда оставаясь на прежнем месте, а иногда переезжая в незнакомые им доселе страны. И снова, как у Иова, рождались дети, и снова, бла-

²² Лион Фейхтвангер (1884–1958) – немецкий писатель. Автор ряда романов, посвященных еврейской истории и жизни евреев в современной ему Германии – "Семья Оппенгейм", "Еврей Зюсс" и др. Наличие в домашней библиотеке двенадцатитомного собрания сочинений Фейхтвангера на русском языке считалось в СССР одной из примет еврейского дома. На протяжении нескольких поколений жизни советских евреев романная трилогия Фейхтвангера "Иудейская война", "Сыновья", "Настанет день" была для них почти единственным доступным источником по древней истории своего народа.

²³ Иов – многострадальный праведник – герой одной из книг ТАНАХа, которому Бог посылал испытания для того, чтобы проверить силу его веры. Потеряв все свое состояние, жену и детей, Иов сохранил веру в Творца, в Его справедливость и милосердие. В качестве награды Бог не только вернул ему богатство, но и многократно умножил его, а новая жена подарила Иову многочисленное потомство.

годаря привыкшим к труду мужским рукам и женской заботе, появлялись уют и достаток в еврейском доме...

Но всю точность и всю силу этих слов ТАНАХа евреи поняли только тогда, когда начали возвращаться на землю своих предков, так и оставшуюся – в точном соответствии с грозным пророчеством Торы – бесплодной и пустынной, несмотря на то, что кто только не пытался ее освоить – и арабы, и европейцы, и турки... Земля Израиля словно ждала своих подлинных хозяев, чтобы снова возродиться к жизни, чтобы на ней снова зазеленели поля, а холмы покрылись цитрусовыми и оливковыми рощами...

Но прежде чем это произошло, евреям пришлось ой как близко познакомиться с хамсином – тем самым ветром из пустыни, который обжигает своим дыханием, от которого пропадает аппетит, путаются мысли и который, кажется, отбивает всякое желание работать. В день, когда над землей властвует хамсин, хочется укрыться, уползти куда-нибудь в тень и лежать, лежать там до тех пор, пока не кончится эта иссушающая не только тело, но и душу жара. Наверное, именно с хамсином и связана та самая левантийская лень, о которой с таким презрением говорят европейцы.

Кстати, ничего нового в этом нет – как вообще, если верить царю Шломо (Соломону), нет ничего нового под Солнцем: подобная жара стояла на Земле Израиля во все времена. Поэтому земледельцы летом начинали работу еще затемно, а к десяти часам дня уже спешили укрыться в своих домах. Лишь к вечеру, когда жара спадала, они поднимались на плоские крыши, чтобы поужинать на воздухе, и в это же время на рынках начиналась бойкая торговля, и лавки оставались открытыми до глубокой ночи...

В воспоминаниях тех евреев, кто ступил на Землю Израиля в годы Первой или Второй алии²⁴, немало страниц посвящено тому ошеломляющему впечатлению, которое производила на них местная жара. Но, как ни странно, за тысячелетия, проведенные в изгнании, евреи смогли неплохо подготовиться к этой жаре и придумать блюда, которые, будучи очень легкими, возвращают телу бодрость и прекрасно утоляют жажду. Нет, я имею в виду не мороженое и не холодное пиво, от которого, само собой, никогда не откажусь. Я говорю сейчас о "литовском" борще, являющемся почти такой же неотъемлемой частью еврейской кухни, как фаршированная рыба. И вот как он готовится:

"Литовский" борщ

1. 2–3 свеклы порежьте дольками и положите в глубокую кастрюлю (емкостью не менее 3 л).
2. Залейте кастрюлю водой, добавьте 1–1,5 ч.л. соли и варите до тех пор, пока свекла не станет мягкой.
3. Когда вы почувствуете, что свекла вот-вот будет готова, добавьте в жидкость 1/3 ч.л. лимонной кислоты или же 2–3 ст.л. лимонного сока (именно лимонная кислота и придает "литовскому" борщу благородный густо-алый цвет).
4. Когда жидкость в кастрюле остынет, выньте свеклу (а можно этого и не делать) и залейте в нее примерно 1 л жидкой сметаны или густого йогурта.
5. Остудите получившийся борщ в холодильнике.
6. Поставьте вариться 4–5 картофелин (только ни в коем случае не в "мундире"!) и 4–5 яиц.

²⁴ Алия – в буквальном переводе с иврита "восхождение", "подъем". Так называют возвращение евреев в Израиль, в Эрец-Исраэль на постоянное жительство. Историки различают с конца XIX века до наших дней несколько волн массовой алии, каждая из которых была вызвана определенными историческими событиями и изменениями в массовом сознании евреев. Под репатриантами Первой алии обычно понимаются евреи, приехавшие в Палестину в 1882–1903 гг. Вторая алия датируется 1904–1914 гг., третья – 1919–1923; четвертая – 1924–1928, пятая – 1929–1939 гг. Волны репатриантов, прибывшие в Палестину в 1940–1948 гг. иногда называют Шестой и Седьмой алией.

7. Сварившуюся картошку густо посыпьте укропом.
8. Яйца, сваренные вкрутую, разрежьте напополам, а заодно нарежьте вдоль несколько огурцов.

Перед тем как разливать получившийся борщ в тарелки, тщательно его размешайте, а затем в каждую тарелку положите половину яйца и ломтик огурца. Отдельно подайте картошку.

Как уже говорилось, родившись на Украине, автор этих строк вырос в Баку, где летом тоже стоит подчас совершенно невыносимая жара. И в такие дни в бакинских домах делали окрошку. Только не ту классическую русскую окрошку на хлебном квасе, рецепт которой можно найти в любой кулинарной книге, а свою, бакинскую. Готовится она, кстати, предельно просто, обходится предельно дешево и при этом также необычайно хорошо утоляет голод и жажду. А вкусна эта окрошка настолько, что после первой тарелки вы всенепременно захотите съесть вторую, а затем, возможно, и третью...

Окрошка по-бакински

1. Отварите 2–3 средние картофелины и 4–5 яиц – разумеется, вкрутую.
2. Пока картошка и яйца варятся, нарежьте как можно мельче в кастрюлю 1 пучок зеленого лука, 1/4 пучка укропа, немного кориандра (кинзы), 2–3 редиски и – самое главное – 3–4 огурца.
3. Туда же нарежьте маленькими кубиками картофель и яйца и залейте все это 1 л кислого кефира (или 4,5-процентного йогурта).
4. Добавьте кастрюлю с получившейся смесью приблизительно 1 л кипяченой воды (чтобы получилась консистенция, напоминающая суп).
5. Тщательно перемешайте, посолите по вкусу и поставьте в холодильник.

Запомните! Окрошка, в которой причудливо смешаны вкусы различной зелени, яйца и картошки, будет готова только тогда, когда хорошенько охладится. Подавать ее нужно в глубоких тарелках, причем при желании перед подачей в тарелки можно бросить несколько листьев тархуна или базилика.

А по-настоящему вы сможете оценить все достоинства этого простого блюда, когда ваши дети завалятся домой с улицы, на которой стоит сорокаградусная жара, и с наслаждением, жмурясь от удовольствия, начнут есть окрошку ложка за ложкой, и уже затем, протягивая вам совершенно пустую тарелку, скажут:

– Спасибо, папа! Это было и в самом деле то, что нужно!

Азбука кашрута

"Не вари козленка в молоке матери его..." (Продолжение)

Раз уж мы чуть выше вспомнили близкого любому еврейскому сердцу Шолом-Алейхема, то давайте от него и оттолкнемся, чтобы продолжить наш разговор о разделении мясной и молочной пищи в еврейской кухне.

Мое знакомство с творчеством Шолом-Алейхема началось с его гениального рассказа "Горшок", когда я учился в классе то ли в третьем, то ли в четвертом. Давясь от смеха, катаясь по кровати, я читал монолог Енты Куропалы, которая пришла к ребе за советом, что ей делать с мясным горшком, стоявшим в одной печке с молочным кувшином, который невзначай опрокинулся, в результате чего молоко разлилось по печке. Пришла за советом, а начала

рассказывать про всю свою горемычную жизнь, да так уболтала ребе, что тому стало плохо... Я катался по кровати, я давился от смеха, а когда рассказ кончился, у меня началась истерика. Я заплакал. Да что там заплакал – я рыдал почти в голос, и это продолжалось до тех пор, пока в комнату не вбежали родители. Едва взглянув на брошенную в сторону книжку – ту самую, которую он сам читал в детстве, – отец все понял. "Все нормально! – сказал он матери. – Со мной было почти то же самое!.. И то же самое будет и с его сыном!"

Между тем рассказанная Шолом-Алейхемом история достаточно типична: испокон веков в случае, если немного молока – холодного или горячего – попало на поверхность горячей кастрюли с мясом или на ее крышку, или наоборот, мясной соус пролился на поверхность горячей молочной кастрюли, – еврейки обращались за советом к раввину. То же самое они делали, если были перепутаны крышки мясной и молочной кастрюль или если по ошибке молочные ложка или вилка попали в мясную посуду и т. д.

Однако законы разделения мясного и молочного вовсе не так сложны и обременительны, как это кажется на первый взгляд: стоит лишь начать их выполнять, и это становится ясно.

Само собой, никто не настаивает на том, чтобы у вас в доме всенепременно было два холодильника, как это показано в фильме "Чужая среди нас" – просто ставьте молочные и мясные продукты на разные полки. Если они случайно, по ошибке, слегка соприкоснутся (но не смешаются) – ничего страшного: на холодную пищу не распространяются многие законы, которые касаются пищи горячей.

Как я уже говорил, в еврейских семьях принято иметь два или (еще лучше) три комплекта посуды. При этом принято помечать молочную посуду каким-либо знаком, а мясную оставлять непомеченной. Для мытья каждого комплекта должна использоваться своя тряпочка или губка и мыть их желательнее в разных частях раковины, разделив ее перегородкой (в Израиле выпускаются специальные "раздвоенные" раковины). Для выпечки стоит иметь плиту с двумя духовками – такие плиты также производятся в Израиле.

Следует помнить, что если металлическая, фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда использовалась для мясной пищи, она уже не может быть использована для молочной и наоборот. Зато стеклянную посуду можно в равной степени использовать как для той, так и для другой пищи.

Салат дружбы народов

Не знаю, почему и по какому праву салат из овощей и брынзы называется "греческим". Нет, я вполне допускаю мысль, что придумали его именно греки – какая-нибудь Пенелопа в ожидании своего Одиссея в один прекрасный день вздумала добавить в обычный овощной салат немного соленого сыра и сама удивилась, до чего же вкусно у нее это вышло. Однако я совершенно убежден в том, что с таким же правом, по какому этот салат называется "греческим", его можно назвать и "израильским". Потому что в Израиле его любят и едят не меньше, чем в Греции. И если мы и расходимся с древними греками в области философии и религии, то уж гастрономические вкусы у нас нередко совпадают. Итак...

Салат греческо-израильский

1. Нарезьте крупными ломтиками 2–3 спелых помидора.
2. Очистите от кожуры два огурца и нарежьте их как можно мельче.
3. Возьмите 1 красную луковицу, 1 зеленый болгарский перец, 1 маленький острый зеленый перец и порежьте их кольцами.

4. Добавьте к получившемуся у вас салату 2 ст.л. черных, очищенных от косточек оливок, всыпьте в салат 200–250 г нарезанной маленькими кубиками брынзы или любого твердого соленого сыра, добавьте по вкусу соль, уксус и оливковое масло (только не переборщите!).

5. Но если вы думаете, что это – все, то вы ошибаетесь. Сверху салат обычно присыпают ореганом и сухим кориандром (кинзой). Вот теперь действительно все – можете подавать салат на стол.

Кстати, особо рачительные израильские хозяйки готовят сыр для такого салата заранее. Для этого нарезают кубиками примерно 0,5 кг брынзы и бросают их в банку с широким горлом, в которую затем добавляют 2 головки чеснока, семя кориандра, листья мяты, специальную соль с привкусом оливок, иногда и другие приправы, а затем заливают все это оливковым маслом. В результате сыр приобретает совершенно изумительный вкус.

Ну и уж если мы заговорили о салатах с добавкой соленого сыра, то я просто не могу не напомнить читателям один из самых любимых израильтянами салатов – салат из брынзы с арбузом. Приготовить его проще простого: нарежете кубиками мякоть арбуза и смешиваете его с кубиками 5-9-процентной брынзы. И вот на границе между сладким арбузом и соленой брынзой возникает удивительная новая гармония вкуса...

Азбука кашрута

Можно ли еврею есть "халав нохри"?

Скажу сразу, что под понятием "халав нохри" подразумеваются любые молочные продукты, приготовленные неевреем, или сделанные из молока, надоенного нееврейской кухаркой.

Никогда не забуду, как я впервые столкнулся с этим понятием в детстве.

Моей бабе Белле каждое утро парное молоко, свежий творог и сметану приносила старая тетя Гися, и я с удовольствием уплетал черный хлеб с густой, чуть кисловатой сметаной, пока Гися, получив свои пятьдесят копеек, неспешно вела с бабушкой разговор на идиш.

Но однажды Гися не пришла. Не пришла она и на следующий день, и через день, а потом я догадался, что старая некрасивая тетя Гися больше уже никогда не придет...

Еще через неделю в дом к бабе Белле постучалась другая молочница – тетя Даша. Баба Белла купила у нее бидончик молока, баночку сметаны и мягкий деревенский сыр, вкуснее которого ни до, ни после мне не доводилось есть.

Но не успел я откусить кусок этого сыра, как вернувшийся с утренней молитвы дед Шломо, выслушав сообщение о новой бабушкиной молочнице, сердито сверкнул глазами и велел выбросить сыр в мусорное ведро, а сметану и молоко вылить в раковину.

– Еще чего! – возмутилась бабушка. – Что такого нехорошего может быть в молоке?! Молоко – это, слава Богу, не мясо, а мясо, слава Богу, не молоко! Мясо или курица – они должны быть кошерно зарезаны и после этого нужно еще проверить их на трэф и откошеровать. Но молоко?! Ответь мне, старый хрыч, что может быть некошерного в молоке?!

– Во-первых, – невозмутимо ответил дед, – при приготовлении этого творога и сметаны могли быть использованы некошерные продукты. А во-вторых – это в любом случае "халав нохри", а если у гоя в ведро молока упадет кусок мяса, то он вытащит его и пойдет себе дальше, в то время как еврей такое молоко выльет. Поэтому, если ты хочешь покупать у этой молочницы в будущем, то покупай только молоко – творог и сметану мы, с Божьей помощью, приготовим из него сами. Да и молоко пусть она для тебя выдаивает в специальную посуду...

Эту историю я вспомнил совсем недавно, когда мы с женой решили впервые в жизни поехать за границу – в Прагу. Естественно, встал вопрос о том, как мы там будем соблюдать кашрут. Жена бросилась было закупать израильские продукты, но я отсоветовал ей это делать.

– Разумеется, мясо и вино нам есть и пить там не придется, – сказал я, – но мы можем питаться хлебом и молочным. Это, конечно, будет "халав нохри", но что такого плохого может быть в молоке, сметане и твороге?! Так что не мучайся!

Тем не менее, жена меня не послушалась и закупила массу израильских плавленых сырков и прочих "долгоиграющих" продуктов.

И вот, оказавшись за границей, жена ела свои плавленые сырки, а я изо дня в день набрасывался на дешевые и роскошные чешские молочные продукты.

В последний день нашего пребывания в Праге, с аппетитом уминая йогурт, я вспомнил тот давний спор между дедом Шломо и бабой Беллой и рассказал о нем жене.

– Согласись, – сказал я, – что в наши дни все эти опасения старика выглядят просто смешно. Ну, как при современных технологиях, стерильном производстве и всем прочем кусок мяса может упасть в ведро с молоком?! Откуда вообще ему взяться, этому куску мяса?!

Я не успел договорить эту фразу, как заметил на кончике ложки какой-то комочек. Взяв его в руки и, очистив от йогурта, я увидел, что это совсем не комочек, а... крохотный кусочек свиной колбасы. Через секунду со мной началась истерика. Покойный дед Шломо предстал перед моими глазами и усмехнулся так, что у меня мурашки поползли по коже...

Всю обратную дорогу меня тошнило от одной мысли о том, что в течение этих трех дней пребывания в Праге я ел трефное.

Я прекрасно понимаю, что эта история не делает мне чести. И, тем не менее, я решился рассказать ее, чтобы у тех, кто соблюдает или, по меньшей мере, как автор этих строк, пытается соблюдать заповеди иудаизма, никогда не возникало вопроса, можно ли есть "халав нохри"?

Ответ на него однозначен: в принципе можно, но только в том случае, если эти молочные продукты с самого начала готовились под наблюдением раввина и на них стоит печать, удостоверяющая их кошерность. Но это – в принципе. А лучше вообще избегать их употребления: ведь молочные продукты могут готовиться на мясомолочных комбинатах с использованием различных некошерных пищевых добавок и, к тому же, на той же конвейерной линии, где недавно готовилось мясное. Наконец, если у нееврея, как говорил дед Шломо, в молоко упадет кусок мяса или колбасы, он особенно по этому поводу волноваться не станет. И никакие современные технологии этого, увы, не изменят – неевреи в своем праве. А мы должны оставаться при своем...

Глава третья Мясные заморочки

Старый еврейский пароль

"...И еще нужно воздать должное тунеядовцам – люди они без причуд: в нарядах неприхотливы, да и в еде не слишком привередливы. Истрепался, к примеру, субботний кафтан, расплзается по швам, порван, грязноват – ну что поделаешь! Все-таки он как-никак атласный, блестит! А что местами сквозь него, как в решето, голое тело видать, так кому какое дело? Кто станет приглядываться? Да и чем это зазорнее голых пяток? А пятки разве не часть человеческого тела?

Кусок хлеба с кулешом – были бы только – чем плохой обед? А уж о кисло-сладком мясе с булкой в пятницу, если и есть у кого – и говорить нечего. Это ведь достойно царского стола! Лучше этого, пожалуй, и на свете нет! Если бы кто-нибудь стал говорить тунеядовцам об иных блюдах, кроме фаршированной рыбы, жаркого, тушеной моркови или пастернака, на него посмотрели бы, как на дикаря, и отпустили бы по его адресу немало язвительных словечек..."

Так писал "дедушка идишской литературы" Менделе Мойхер-Сфорим²⁵, он же Шолом-Яков Абрамович, подаривший миру удивительный образ Менделе-книгоноши. Теперь вы поняли, что ели евреи Тунеядовки и тысяч других крохотных местечек полтора-два столетия назад?! И совсем не случайно самое почетное место в этом списке отдано кисло-сладкому мясу.

Никто сегодня уже толком не может сказать, когда именно и по каким причинам было придумано евреями это блюдо, в котором так причудливо перемешались самые разные вкусы – так, как перемешались в нашей жизни горечь потерь и сладость обретений, легкая кислинка разочарований и терпкий привкус наших невзгод. Но ясно одно: кисло-сладкое мясо, "эсик-флейш", как называют его на идише, – это нечто большее, чем просто выдающееся изобретение еврейской национальной кухни. Это – своеобразный символ нашего народа и его тайный пароль. Спросить "Любите ли вы кисло-сладкое мясо?" – все равно что задать вопрос: "Вы случаем не еврей?".

Этот момент, кстати, блестяще обыгрывает в своей драматической повести "Картины и голоса" Семен Липкин²⁶. В начале повести живущий в Германии бизнесмен Юзеф Помирчий, мечтающий о том, чтобы Израиль сбросил на Германию атомную бомбу, приглашает в гости преподавателя советского вуза своего однофамильца Илью Мироновича, вместе с

²⁵ Менделе-Мойхер Сфорим (1835–1917) – настоящее имя Шолом-Яков Бройде, по паспорту Абрамович Соломон Моисеевич. Выдающийся еврейский писатель, основоположник новой еврейской классической литературы. Писал на иврите и идише. В 1865 г. опубликовал повесть на идише "Маленький человек", в которой впервые появляется персонаж по имени Менделе-Мойхер Сфорим – Менделе-книгоноша. С того времени это имя становится постоянным псевдонимом писателя. В его повестях и рассказах "Фишка Кривой", "Путешествие Вениамина Третьего", "Кляча" и др. перед читателем впервые в истории еврейской литературы возникли реальные образы евреев и правдиво, а порой и несколько гротескно была нарисована жизнь еврейского местечка.

²⁶ Семен Липкин (1911–2003) – советский писатель. Широкому читателю большую часть своей жизни был известен прежде всего как блестящий переводчик эпосов народов СССР и классической восточной поэзии. Очень много Липкин переводил и с идиша – прежде всего стихи Самуила Галкина и Переца Маркиша. При этом Липкин был одним из наиболее крупных русских поэтов XX века. Значительная часть его стихотворений написана на еврейские темы или проникнута еврейскими мотивами. Эта же тема звучит и в его прозе – романе "Декада", драматическом романе "Картины и голоса" и мемуарах "Сталинград Василия Гроссмана". Напечатанное в 1968 г. стихотворение Липкина "Союз" было воспринято официальной советской критикой как иносказательное прославление еврейского народа и привело к тому, что до 1987 г. произведения поэта не появлялись в центральной советской печати.

которым увязывается его коллега Римма Федоровна. И вот они сидят за специально по такому случаю по-праздничному накрытым столом, говорят об Израиле, СССР и Германии, и Ева, жена Юзефа Помирчегго, обращается к Римме Федоровне:

"ЕВА... Вы ничего не едите. Вам не нравится наше кисло-сладкое мясо?"

РИММА ФЕДОРОВНА (ей не нравится их кисло-сладкое мясо). Очень нравится. Но я сыта.

ИЛЬЯ МИРОНОВИЧ. А я не откажусь, если получу добавку. Вы сами готовите, госпожа Ева?

ЕВА (с откровенной, веселой гордостью, хорошо улыбаясь). Сама".

Один вопрос, одна авторская ремарка – и все сразу становится на свои места. И оказывается, что у Юзефа и Ильи Помирчегго (хотя они, как выяснилось, вовсе не родственники) общая не только фамилия, а вот Римма Федоровна так никогда и не поймет, о чем говорят между собой эти двое...

Теперь, дорогой читатель, ты понял, что такое для еврея кисло-сладкое мясо?!

Правда, увы, автор этих строк, выросший на еврейской кухне, оказывается, всю жизнь путал кисло-сладкое мясо с мясом, тушенным под черносливами, и на полном серьезе называл его "эсик-флейш".

Открыл ему глаза на это глубочайшее заблуждение шеф-повар одного из тель-авивских ресторанов. Услышав, что именно я называю кисло-сладким мясом, он едва не упал со стула, а затем произнес многозначительную фразу:

– И этот поц еще считает себя евреем!

А потом мы вместе – я играл роль поваренка – готовили эсик-флейш на кухне этого ресторана. И моя коллекция рецептов пополнилась еще одним блюдом, являющимся своеобразной визитной карточкой еврейской кухни.

Кисло-сладкое мясо (эсик-флейш)

1. Нарезьте примерно 1 кг отборной говядины на куски, посолите и обжарьте в смальце (можно заменить его подсолнечным маслом) до румяной корочки.

2. Переложите мясо в толстостенный котелок, добавьте немного перца, 2–3 лавровых листа, 2 мелко нарезанные луковицы, залейте водой и тушите около 1 часа.

3. Выньте еще не до конца готовое мясо из котелка, процедите соус, снова положите в него мясо, а затем добавьте 2 ст.л. тертых сухарей, половину натертого медового пряника, немного лимонной кислоты, 2 ст.л. томатной пасты и 2 ст.л. сахара, бросьте пару горошин душистого перца.

4. Тушите до готовности.

При желании (а точнее, при развитом синдроме повышенной ленивости) соус можно не процеживать, а сразу добавить остальные продукты.

Кстати, вместо сахара некоторые хозяйки кладут мед и изюм и при этом утверждают, что именно так и предусмотрено "настоящим" рецептом эсик-флейш. Но кто в наши дни может точно сказать, какой именно рецепт этого блюда является настоящим?!

Кисло-сладкое мясо и хасидские цадики

К Магиду из Кожниц²⁷ пришел один богач.

²⁷ Израэль Магид из Кожниц (1736–1815) – знаменитый проповедник и чудотворец, благословения которого жаждали не только евреи, но и польские аристократы. Был великим знатоком Торы, и автором множества книг, посвященных еврейскому религиозному законодательству. Прозвание Магид стало фамилией для него и его потомков (как Маршак).

– Что ты обычно ешь? – спросил Магид.

– Я довольствуюсь малым, – отвечал богач. – Хлеб с солью и вода – вот и вся моя пища.

– Что это взбрело тебе на ум?! – упрекнул его Магид. – Ты должен каждый день есть кисло-сладкое мясо.

И не отпустил его, пока тот не пообещал именно так и поступать впредь.

Как только он ушел, хасиды спросили Магида, почему он взял с богача столь странное обещание.

– Если он будет есть мясо, – ответил Магид, – он поймет, что бедняку нужен хлеб. Пока же он, богач, ест хлеб, он думает, что бедняки могут питаться камнями.

Азбука кашрута

Почему гусь свинье не товарищ

Тора предельно четко определяет виды животных и птиц, которые являются кошерными, то есть разрешенными в пищу евреям.

"Чистыми", кошерными видами животных являются лишь те, у которых имеется одновременно два признака – они являются жвачными и парнокопытными. Легко заметить, что под это определение попадают исключительно травоядные животные. Да и то не все – корова, коза, овца, олень, газель, антилопа, горный козел, серна и жираф. К примеру, верблюд – жвачное, но у него нет раздвоенных копыт, и это делает его мясо тrefным – некошерным, запретным к употреблению в пищу. У свиньи, напротив, есть раздвоенные копыта, но нет жвачной системы пищеварения, и это тоже делает ее "нечистым" с точки зрения кашрута животным.

А вот почти все виды птиц, за исключением тех двадцати пород, которые перечисляет Тора (среди них – сокол, орел, чайка, сойка, страус и др.) являются кошерными. Но так как сегодня мы уже не в состоянии идентифицировать целый ряд упомянутых Торой видов птиц, то еврейская традиция разрешает употреблять в пищу только тех из них, которые традиционно считаются кошерными – кур, гусей, индеек, уток и голубей. Некошерны и всевозможные членистоногие, моллюски, насекомые – раки, креветки, устрицы, черви, жуки и т. д.

Так что, как видите, гусь свинье и в самом деле не товарищ, хотя бы потому, что он является "чистой", кошерной птицей, в то время как свинина категорически запрещена в пищу еврею. То есть всем остальным народам, не принявшим на себя заповеди Торы, можно в принципе есть все, что им вздумается, а вот пищевой ассортимент евреев хотя и достаточно широк, но все-таки ограничен.

И, разумеется, это обстоятельство нередко вызывает возмущение у тех, кому не очень хочется следовать еврейской традиции. "А почему, собственно это запрещено?!" – вновь и вновь спрашивают они, требуя хоть каких-то объяснений.

Что ж, давайте попробуем объясниться.

Обратите внимание на то, что, как правило, запрещены в пищу хищные животные и птицы или те живые существа, которые питаются падалью. Вспомните теперь известное выражение, согласно которому "каждый ест то, что он ест". Хотим мы того или нет, говорили наши мудрецы, мясо, которое мы едим, становится в итоге частью каждого из нас. Нет никакого сомнения в том, что мясо травоядных животных по всем своим характеристикам отличается от мяса животных хищных или питающихся падалью. Даже такое домашнее животное, как конь, чье мясо является основой рациона монголов, казахов и ряда других народов Центральной Азии, обладает довольно агрессивным нравом...

И вместе с их мясом тем, кто его ест, невольно передается свойственная хищникам агрессивность и жестокость, то есть свойства, которые отнюдь не красят человека. Таким образом, согласно наиболее распространенному в еврейских кругах объяснению, кошер-

ность или некошерность пищи влияет, как принято сейчас говорить, на психологическую сферу человека. Или, как говорили наши мудрецы, на его душу. В частности, они были убеждены, что употребление некошерной пищи делает человека менее духовно восприимчивым, как бы закрывает его душу для понимания Торы и веры в Творца, а вместе с этим – и для стремления к нравственному совершенствованию и духовному развитию.

Во все времена и эпохи кашрут был тем фактором, который отличал евреев от других народов и которого евреи придерживались даже ценой риска для жизни. Многие евреи умудрялись соблюдать кашрут даже в советских лагерях – там, где особо выбирать пищу не приходилось, где кусок свиного сала ценился на вес золота, они принципиально питались только хлебом и картошкой, предпочитая умереть с голода, но не нарушить заповеди Творца. И не случайно любимой забавой и казаков Богдана Хмельницкого, и махновцев была "игра", которая называлась "накормить жида свининой": бандиты окружали еврея, саблями разжимали ему челюсти и вталкивали в рот кусок свинины. Затем они зажимали ему рукой рот и нос, требуя, чтобы он этот кусок проглотил. Но еврей упорно не хотел глотать свинину и в результате умирал от удущья...

По воспоминаниям узников нацистских концлагерей, в некоторых из них в Судный день специально ставили на улице столы, на которые выкладывали свиные окорока, а затем выстраивали вокруг них евреев, предлагая полакомиться. И качавшиеся от голода узники молча стояли перед этими запретными яствами, и никто из них не спешил выйти из строя, чтобы попробовать кусочек...

Так что, нравится это кому-то или нет, но, помимо того, что она запрещена Торой, свинина невольно напоминает евреям обо всех гонениях и погромах, которые им пришлось пережить.

Кто знает, может быть, напротив такого стола стоял вместе с остальными и мой дед Яков Немковский? И – кто знает?! – может быть, один из моих далеких предков задохнулся только потому, что не пожелал проглотить кусочек свинины?!

И уже одна только боязнь осквернить их память является для меня более чем достаточным аргументом для того, чтобы никогда в жизни не взять в рот кусок свиного мяса...

Впрочем, автор понимает, что это объяснение вряд ли устроит убежденного атеиста, и потому мы еще вернемся к нашему разговору.

А пока, раз мы уже начали с гуся, то давайте продолжим.

Мой первый гусь

Если вы помните, именно так называется первая новелла гениальной "Конармии" Исаака Бабеля. Но не так давно, отправившись за покупками на рынок, я впервые в своей жизни купил гуся. Никогда прежде со мной этого не случалось. Торопливой походкой я шел по хорошо изученному мясному ряду к знакомому мяснику, чтобы купить у него курицу и телячью вырезку к субботе, и вдруг буквально замер – в двух шагах от меня висела на крючке огромная птица. Настолько огромная, что никаких сомнений в том, что это и есть гусь, не оставалось.

А гусь непременно вызывает у меня ассоциации с рассказами Шолом-Алейхема о том, как во всех еврейских местечках хозяйки выращивали гусей к Песаху. И еще – ассоциацию с то ли ироничным, то ли с мистическим рассказом Исаака Башевиса-Зингера²⁸ "Почему кричали гуси" из его замечательной книги "Суд моего отца". Помните: женщина приносит к

²⁸ Исаак Башевис-Зингер (1904–1991) – выдающийся еврейский писатель. Писал на идише. Жил в Польше, Китае и США. Автор романов "Раб", "Ентл", "Враги. История любви", "Шоша", "Мешуга", "Люблинский штукарь", "В суде моего отца" и мн. др, а также многочисленных сборников повестей и рассказов. В 1978 году удостоен Нобелевской премии по литературе.

раввину двух кошерно зарезанных гусей, которые кричат – кричат уже мертвые. "Не так-то просто будет описать этот крик, – пишет Башевис-Зингер. – В нем было что-то от гусяного гогота, но прозвучал он в таком высоком регистре, с таким дрожащим стенанием, что руки у меня похолодели. Я вдруг ощутил каждый волосок моих пейсов..."

И раввин, будучи выходцем из хасидской семьи, теряется. Но мать главного героя, истинная "литвачка"-рационалистка, не верит ни в какую мистику и просто вытаскивает из гусей дыхательное горло, при надавливании на которое и возникали эти странные звуки.

"– Идите и варите их на здоровье к субботнему столу, – решительно проговорила мама. – Не бойтесь, в кастрюле они даже не пикнут..."

Кажется, естественное объяснение того, почему кричали гуси, было найдено.

Но если вспомнить, что до этого в книге идет рассказ о двух стариках, которые решили развестись незадолго до смерти, чтобы старик взял молодую жену, а автор явно расценивает этот их шаг как греховный, то у читателя невольно – и именно на это и рассчитывает Башевис-Зингер! – должно возникнуть ощущение, что гуси кричали все-таки не просто так, а потому, что в них вселились души этих стариков, которым в итоге суждено было оказаться вместе – на кухонном столе.

Вот такие мысли вызвал у меня огромный гусь, подвешенный на крючке мясника на тель-авивском рынке Ха-Тиква.

А еще в памяти всплыла моя бабка Белла, покупавшая гусей два раза в год, готовившая из них удивительно вкусное жаркое, а оставшийся гусиный жир она помещала в литровую банку, и потом этим жиром меня растирали, если случалось простудиться...

Одним словом, как вы поняли, я просто не мог не купить этого гуся. Со счастливым лицом я приволок его домой, положил на стол и встретился со взглядом моей жены – столь же ироничным, как взгляд молодой ребецн-литвачки, следившей за тем, как ее муж мучительно пытается понять, почему кричат гуси.

– Ну, – спросила жена, – и что ты мне прикажешь с этим делать?

И вот этого я не знал. Я мучительно пытался припомнить, как же именно готовила гуся баба Белла, но в памяти почему-то возникала только банка с гусиным жиром и связка из гусиных перышек, которые бабка тоже для чего-то там использовала. И все – больше ничего!

– В общем, ты здесь думай, что с ним делать, а я пойду готовить рыбу и курицу, – сказала жена и направилась к плите, оставив меня наедине с моим гусем.

До субботы оставалось часа три с половиной, когда я начал лихорадочно рыться в еврейских поваренных книгах. В них были десятки блюд из курицы, несколько способов приготовления утки, но гуся, как ни странно, там не было. И лишь в одной небольшой брошюре я нашел то, что искал и начал готовить блюдо под названием...

Гусь с капустой

1. Возьмите среднего, то есть примерно такого, какого купил я, – весом в 4–5 кг гуся, густо натрите его солью, добавьте 1/4 ч.л. перца, поместите в гусятницу и жарьте на слабом огне 20 минут.

2. Нашинкуйте 1 кочан капусты.

3. Когда гусь вытопит свой жир, наберите из гусятницы примерно 6 ст. л. этого жира и на нем потушите в течение 20 минут нашинкованую капусту и 2 луковицы. Разумеется, все это следует хорошенько посолить.

4. Выньте гуся, положите в гусятницу капусту с луком, поверх нее – гуся, добавьте растертое кислое яблоко и тушите все это на слабом огне под закрытой крышкой еще 1 час.

Есть такое блюдо: хорошо пропеченное мясо гуся с капустой! Ешьте и запоминайте... когда еще вы раскошелитесь на настоящего гуся!

Еврейские классики о кашруте и кошерности

"Вы простите меня, мосье Крик, если я скажу вам, что еврей не должен уважать раков. Это я говорю вам замечание из жизни. Еврей, который уважает раков, может позволить себе с женским полом больше, чем себе надо позволять, и если у него бывают дети, то на сто процентов выродки и миллиардисты. Это я вам сказал замечание из жизни..."

(Исаак Бабель, "Закат")

Курица – все-таки птица. Еврейская

"...Бабушка купила пестренькую, молодую курицу и понесла ее за ноги, связанные белой тряпочкой, и Давид шел рядом и хотел ладонью помочь курице поднять повыше бесильную голову, и поражался, откуда в бабушке взялась такая нечеловеческая жестокость..."

Они зашли во дворик, к ним вышел старичок в ермолке, и бабушка заговорила с ним по-еврейски. Старичок взял курицу на руки, стал бормотать, курица доверчиво кудахтнула, потом старичок сделал что-то очень быстрое, незаметное, но видимо, ужасное. Он швырнул курицу через плечо – она вскрикнула и побежала, хлопая крыльями, и мальчик увидел, что у нее нет головы, – бежало одно безголовое туловище, – старичок убил ее. Пробежав несколько шагов, туловище упало, царапая сильными молодыми лапами землю, и перестало быть живым..."

Каждый раз, когда я дохожу до этого места в романе "Жизнь и судьба" Василия Гроссмана²⁹, я вспоминаю, что почти то же самое было и со мной.

Раз в неделю мать, сохранившая довольно смутное воспоминание о еврейской традиции, покупала живую курицу, держала ее несколько часов на балконе, а затем резала одним ловким движением, переняв это искусство у еврейских резников из ее родного городка Прилуки – в свое время ей доводилось часто видеть их за работой.

Примерно лет до четырех я по своей наивности не подозревал, что же происходит потом с живой курицей, и с аппетитом ел свежий куриный бульон и все ту же фаршированную курочку. Но однажды я увидел мать за ее "страшной" работой и, когда она в очередной раз принесла домой живую курицу, и отпустила ее попасть на балконе, я тайком прокрался к пеструшке, долго гладил ее по перьям, а потом решил спасти ее от неминуемой участи. Отвязав курицу, я поднял ее на руки и... выпустил на волю с нашего третьего этажа обычной городской квартиры.

Курица жалобно кудахтнула, камнем полетела вниз и упала прямо на проходившую рядом с нашим домом автотрассу. Через минуту какой-то "жигуленок" превратил ее тельце в кровавое месиво...

²⁹ Василий (Иосиф) Гроссман (1905–1964) – выдающийся советский писатель. Первый опубликованный Василием Гроссманом рассказ "В городе Бердичеве" (1934) посвящен трагической судьбе еврейского местечка в годы Гражданской войны. В годы Великой Отечественной войны Гроссман в своих очерках и новеллах "Старый учитель", "Украина без евреев", "Треблинский ад" пытался донести до читателя правду о Катастрофе еврейского народа и о причастности украинцев и поляков к уничтожению евреев. Тогда же вместе с Ильей Эренбургом (см.) Гроссман подготовил к печати "Черную книгу" – сборник свидетельств и документов об уничтожении евреев на территории СССР и Польши. Набор этой книги был уничтожен в 1948 г. и сохранившаяся рукопись была издана в Израиле лишь в 1980 году. Изданные на Западе и, значительно позднее, в СССР роман Василия Гроссмана "Жизнь и судьба" и повесть "Все течет" были оценены критикой как самые значительные произведения мировой литературы о Великой Отечественной войне и о годах сталинизма, преломленные через судьбу советской еврейской интеллигенции того времени.

С того дня мать никогда больше не приносила живых кур, а ко мне вскоре снова вернулся аппетит, с которым я и потреблял цыпленка-табака, курицу с картофелем, цимес с курицей, куриный гуляш и прочее, прочее, прочее, – как я уже говорил, еврейские блюда из курицы вполне могут составить отдельную кулинарную книгу.

Я люблю их все – люблю, когда хрустит жареная корочка цыпленка-табака, секрет приготовления которого мы позаимствовали во время жизни на Кавказе, люблю белое, отслаивающееся кусками, пропитанное соком мяса курицы, фаршированной картошкой, люблю пряный привкус куриного гуляша... И именно с рецептами некоторых из этих, самых любимых мною блюд из курицы я и хочу вас сейчас познакомить.

Курица, фаршированная картошкой

1. Отварите 3–4 средней величины картофелины, тщательно их разомните и смешайте с 2 ст.л. растопленного куриного смальца, 1 ч.л. соли, жареным луком (примерно полстакана) и щепоткой перца.
2. Нафаршируйте курицу этой смесью.
3. Натрите курицу чесноком, солью и перцем и запекайте курицу при температуре 180° в духовке около 45 минут, пока она не зарумянится.
4. Поставьте сковороду на плиту, подлейте кипятком и жарьте на слабом огне до готовности (около 1 часа), изредка поливая курицу образовавшимся соком.

Гуляш куриный

1. Жирную крупную курицу разрежьте на куски и каждый кусок натрите мукой, солью и перцем.
2. Обжарьте куски курицы в растопленном курином жире.
3. Выньте курицу и на оставшемся жире пожарьте лук.
4. Снова положите курицу на сковороду, посыпьте красным перцем, залейте водой и тушите под закрытой крышкой на слабом огне 1,5 часа.

Подавать эту курицу можно с вермишелью, лапшой или картофелем...

Азбука кашрута Резник – это не только фамилия

"А как же та изощренная жестокость, с какой евреи забивают курицу, и которая приводит такое неизгладимое впечатление на сентиментальных еврейских мальчиков?" – вправе спросить читатель.

Но в том-то и дело, что при забое по еврейскому обычаю птицы или какого-либо другого предназначенного в пищу животного нет никакой жестокости.

Выше мы уже говорили о кошерных и некошерных животных, но совершенно не говорили о том, что даже мясо кошерных животных может стать некошерным, если животное не было зарезано по всем правилам, а затем по правилам же обработано перед началом его приготовления.

Шхита – кошерный забой скота – осуществляется специальным, отточенным, как бритва, ножом, причем любой резник сначала тщательно проверяет его остроту, следит, чтобы на нем не было ни зазубринки, и в момент забоя перерезает сонную артерию животного, что приводит к его мгновенной смерти. А острота ножа такова, что животное, даже не успевает почувствовать боли – так, как мы не чувствуем ее, когда режемся о бритву.

Немецкие пищевики как-то провели сравнительное исследование различных способов забоя скота и птицы. Они внимательно наблюдали за действиями еврейских резников и пришли к выводу, что именно еврейский способ забоя является наиболее гуманным – более гуманным, чем забой с помощью электротока и даже усыпление животных. И когда в Голландии местные "зеленые" потребовали запретить "варварскую" еврейскую шхиту, так как она, якобы, доставляет животным адские мучения, это исследование очень помогло адвокатам, защищавшим право местной еврейской общины есть кошерное мясо.

Но только констатацией того факта, что еврейский способ забоя является самым гуманным, это исследование не ограничилось. Немецкие специалисты обратили внимание также на то, что еврейские резники забивают скот так, что он даже не успевает испугаться. А следовательно, перед смертью в организме животного не успевают выработаться различные, связанные со страхом, гормоны. Проведенные затем анализы подтвердили это предположение: действительно, оказывается, в кошерном мясе нет целого ряда веществ, которые есть в некошерном, и потому оно намного полезнее. Ну, а еврейская система разделки туши, тщательного осмотра всех органов животного позволяет избежать каких-либо неприятных последствий при употреблении в пищу кошерного мяса. Не случайно многие санитарные врачи говорят, что если мясо уже было осмотрено опытным специалистом по кашруту и признано кошерным, то можно с уверенностью утверждать, что оно успешно пройдет и санитарно-эпидемиологическую проверку.

Все это, разумеется, вовсе не означает, что выдвигаемые Торой требования кашрута преследуют чисто практическую цель – гарантировать человеку здоровую, полноценную пищу, избавив его от опасности пищевого отравления. Такая точка зрения на кашрут в последнее время получила широкое распространение в медицинских кругах Запада, которые находят ей все новые и новые подтверждения – например, доказана вредность смешения мясных и молочных блюд во время одной трапезы.

Но, повторим, евреи убеждены, что заповеди кашрута иррациональны, до конца понятны только самому Богу, и потому любые попытки их объяснить будут неверными или неполными.

Напомним также и то, что Тора категорически запрещает евреям употреблять в пищу любую кровь – в том числе и кровь кошерных животных и птиц, зарезанных согласно всем требованиям еврейской традиции. И потому, если вы купили свежее мясо или мороженое мясо, на упаковке которого стоит надпись "ло мукшар" ("не откошеровано"), то его надо откошеровать, то есть удалить из него всю кровь.

Делается это обычно путем просаливания: мясо хорошо промывают, а затем кладут на полчаса в воду комнатной температуры. Затем его извлекают из воды, густо посыпают со всех сторон солью среднего помола и оставляют примерно на час, но не меньше, чем на 24 минуты. После этого мясо отряхивают от соли и промывают не меньше трех раз чистой водой.

Рав Моше Понтеллят в своем "Путеводителе по кашруту" пишет, что запрет на употребление в пищу любой крови, сам страх его нарушить, возможно, был одной из причин того, что убийства во все времена были весьма редким преступлением среди евреев. Запрет на употребление в пищу крови, объясняемый тем, что "душа каждой плоти – в крови она", как бы постоянно напоминал евреям о том, что нет ничего страшнее, чем пролитие крови ближнего.

Как приготовить еврейские котлеты "по-киевски"?

Этот удивительный рецепт поведал мне шеф-повар одного из реховотских ресторанов, сделав меня на всю жизнь заложником котлет "по-киевски", но – на еврейский лад.

– А в качестве второго блюда мы подаем "котлеты по-киевски", – заговорщически шепнул он мне.

– Как?! – удивился я. – У вас тут вроде бы кошерный ресторан!

– А мы и делаем кошерные котлеты, которые по вкусу ни в чем не уступают тем, что подавались в ресторане "Славутич"...

Итак...

1. Возьмите сколько сможете ломтиков свежей, сочащейся соком куриной вырезки. Слегка отбейте их на доске, пока они не примут форму развернутого листика, длина и ширина которого примерно совпадают с размерами вашей ладони.

2. Посолите каждый такой "листик" с обеих сторон (желающие могут добывать туда чуточку перца или специальной приправы, предназначенной для мяса в гриле).

3. Положите на середину "листика" тоненькую полоску маргарина и сверните его в трубочку.

4. Проведите двойную панировку – поочередно опускайте каждую трубочку сначала в подсоленное, тщательно размешанное яйцо, потом в панировочные сухари, снова в яйцо – и снова в панировочные сухари.

5. Все! Теперь котлеты можно класть на сковороду и жарить в не очень глубоком масле до тех пор, пока панировка не превратится в темно-коричневую (но, упаси Бог, не черную корочку).

Время от времени котлеты стоит переворачивать и "протыкать" вилкой, делая вид, что вы проверяете, доведены ли они до готовности. В этот момент "играющий" внутри них маргарин просачивается сквозь нежное куриное мясо, наполняя своим соком каждую его клеточку. Но вот наступает миг, когда зубчики вилки входят внутрь легко, словно искусный прыгун в воду врывается в зеркальную гладь бассейна, и это означает, что котлеты готовы.

Перед подачей на стол их можно украсить зеленью, кружочками лука и т. д. Хорошо еще бы подать к ним жареную картошку – не жалкие, наспех приготовленные из полуфабриката чипсы, а именно жаренную на подсолнечном масле картошку, хрустящая корочка которой, смешиваясь во рту с сочным, хорошо пропеченным куриным мясом, создает совершенно неповторимую гармонию вкуса.

Правда, должен предупредить, что это блюдо таит в себе огромную опасность. С тех пор, как я попробовал приготовить его в первый раз, мои дети пристально следят, когда же у меня выпадет свободная минутка, и начинают требовать "котлеты по-киевски". Даже моя младшая дочь, родившаяся уже в Израиле и пока ни сном ни духом не ведающая о том, как называется мать городов русских, настоятельно требует "котлеты по-киевски". А, как писал еще Самуил Яковлевич Маршак, "то, что желает дочка, должно быть исполнено. Точка".

И мне не остается ничего другого, как доставать из холодильника куриную вырезку и ставить на плиту сковороду...

Азбука кашрута Кошеруем курицу

Если вы когда-нибудь наблюдали за тем, как религиозная еврейка разделывает свежезарезанную курицу, то наверняка обратили внимание на то, что она сначала отрезает ей голову, а затем счищает остатки перьев, пронося курицу высоко над пламенем. Так как мясо перед просаливанием нагревать нельзя, то и удалять перья, пронося курицу в непосредственной близости от огня, тоже нельзя.

Чтобы откошеровать курицу, нужно, очистив ее от перьев, срезать когти с ее лапок, отрезать голову, концы крыльев, отрезать нижнюю часть лапки или перерезать мышцы, соединяющие верхнюю и нижнюю часть лапок. Затем нужно удалить с горлышка кожу, пищевод и трахею, легкие, разрезать желудок и тщательно его прочистить, удостоверившись, что там нет никаких инородных тел. Если вы собираетесь употреблять в пищу сердце, то его также следует разрезать и удалить из него накопившуюся там кровь. Принято также отрезать кончик сердца.

После этого курицу можно просолить по тем правилам, о которых я уже рассказывал выше.

Следует отметить, что при любом подозрении, что курица была больна – скажем, на ее органах имеются пятна необычного цвета, эти органы отсутствуют или деформированы и т. д., – у евреев принято обращаться к раввину. Вполне возможно, что кошерование курицы бессмысленно и она с самого начала, вследствие своего физического дефекта, является трефной, то есть запрещенной для употребления в пищу евреям. Причем религиозные евреи приносят к раввину всю курицу целиком, а не только те ее органы, которые вызвали подозрение...

Наша визитная карточка

У каждого народа есть блюдо, которое является его своеобразной "визитной карточкой".

Скажем, стоит вам произнести слово "мамалыга", и мгновенно возникает ассоциация с Румынией и Молдовой. Расстегаи и блины с икрой напомнят вам о России, шашлык – о Кавказе, чахохбили – о Грузии...

Ну, а что касается евреев, то такими "визитными карточками" являются для нас уже описанное выше кисло-сладкое мясо, гефилте фиш и кугель, чолнт и цимес, кнейдлах и латкес. И, конечно же, рубленая печенка, которую так вкусно поддевать кусочком свежего, только что испеченного хлеба. И не случайно великий поэт Шауль Черниховский³⁰, "Идиллии" которого представляют собой настоящую энциклопедию еврейской жизни, посвящает в "Завете Авраама" так много строк описанию этого блюда:

...Целая рать прибыла тарелок, наполненных щедро
Рубленой птичьей печенкой, зажаренной в сале гусином.
Вовремя повар печенку вынул из печи и в меру
Перцу и соли прибавил, сдобривши жареным луком.
Сочная очень печенка и видом подобна топазу.
Разом затих разговор, жернова не праздно лежали,
Только и слышались звуки ножей да вилок, но вот уж
Время явиться салату, что жиром куриным приправлен.
Небу салат был угоден: ни крошки его не осталось...

³⁰ Шауль Черниховский (1875–1943) – еврейский поэт, один из основоположников новой поэзии на иврите, переводчик и врач. Будучи страстным поклонником Гомера, многие свои стихи – и, прежде всего знаменитые идиллии, рисующие различные аспекты еврейского быта, – писал гекзаметром. Автор ряда исторических баллад и поэм, наиболее значительными из которых являются поэма "Меж теснин", рассказывающая о столкновении в бою еврейских братьев из Салоник, один из которых воевал за турок, а другой – за греков в войне 1897 г., и поэма о погроме XII в. "Барух из Майнца". Классикой современной ивритской литературы стали и "Песнь любви Шауля", посвященная первому еврейскому царю Шаулу (Саулу), баллады "Дочь раввина", "Волшебная стена в Вормсе" и поэма о жизни пчеловодческого кибуца "Золотой народ". Черниховский вошел в историю еврейской литературы также как первый переводчик на иврит произведений Гомера, Платона, Анакреона, Гете, Рильке и других классиков мировой литературы.

(Перевод с иврита Владислава Ходасевича)

Кстати, не случайно и то, что Черниховский упоминает рубленую печенку именно при описании обрезания. Как известно, обычно эта церемония вступления еврея в завет Авраама, Ицхака и Яакова проходит утром, и потому на стол принято подавать относительно легкие блюда. А что может быть легче и аппетитней рубленой куриной печенки, горкой выложенной на тарелку? И какое еще блюдо может быть лучшей закуской к стопочке водки или бокалу терпкого красного вина?

Словом, речь идет об одном из самых знаменитых блюд еврейской кухни, и вы просто обязаны его освоить.

Рубленая печенка

1. Мелко нарежьте 3–4 луковицы и обжарьте их в сковороде в растительном масле до золотистого цвета.

2. Извлеките лук из масла и обжарьте на нем примерно 0,5 кг предварительно откошеванной на огне куриной печенки. (О том, как это делается, рассказывается чуть ниже в главе "Тайная сила огня").

3. Пропустите лук, печенку и 4–5 сваренных вкрутую яиц через мясорубку или мелко-мелко порубите их топориком.

4. Добавьте к получившейся смеси полстакана смальца, перца и соль по вкусу. Тщательно перемешайте и поставьте в холодильник. Перед подачей прибавьте к печенке свеженарезанный лук – его сок придаст ей особый аромат и горчинку...

Я чувствую, что тот, кто прочитал этот рецепт и всерьез решил освоить приготовление рубленой печенки, находится в некотором недоумении: где ему взять полстакана смальца и что такое этот смалец вообще собой представляет?

Скажу сразу, что смалец можно заменить небольшим количеством растительного масла. И рубленая печенка будет с этим маслом очень даже вкусной. И все-таки ее вкус будет отличаться от той, что ели наши деды и бабки в местечках. Потому что смалец – это смалец. А растительное масло – это, извините, только растительное масло.

Смалец – это вытопленный особым образом куриный или гусиный жир, являющийся неотъемлемым ингредиентом еврейской кухни, необходимый для приготовления десятков блюд и потому имевшийся в свое время в каждом еврейском доме. Моя бабушка, к примеру, всегда хранила смалец в литровой стеклянной банке, которая в нужный момент, как по мановению волшебной палочки, доставалась из укромного места.

"Смалец способствует обогащению вкуса любого блюда, для изготовления которого требуются те или иные жиры", – сообщает Шмулик Коэн в своей книге "Еврейская кухня". И тут же с иронией добавляет: "Вкусно, очень вкусно, но еще ни один врач не сказал, что смалец полезен для здоровья".

И все-таки...

Смалец

1. Снимите жир и жирную кожу с гуся или с курицы, помойте, обсушите и нарежьте на мелкие кусочки.

2. Положите на сковороду и держите на слабом огне, пока не растопится весь жир. И в этот самый момент добавьте в жир мелко нарезанный лук и ломтики яблока. На каждый стакан жира требуется приблизительно 1/4 стакана лука и ломтик яблока.

3. Подержите сковороду на огне еще минут 10 и охладите.

4. Переложите смалец в посуду с плотной крышкой и храните его в холодильнике. Если вы не хотите, чтобы в нем попадались кусочки лука, можно не нарезать лук, а положить на сковороду одну луковичу, сделав на ней глубокий крестообразный надрез. После перетапливания жира эту луковичу просто выбрасывают.

Азбука кашрута Тайная сила огня

Если уж у нас зашла речь о печени, то я просто не могу обойти молчанием процесс ее кошерования. Дело в том, что печень животного или птицы содержит в себе очень много крови, она буквально пропитана ею. И обычное просаливание, с помощью которого кошеруют мясо, здесь не помогает. Поэтому, чтобы прокошеровать печень (а также сердце) ее нужно вместе с солью обжарить над огнем или горящими углями.

Не знаю, как в других странах, а в Израиле продаются специальные металлические решетки с ручкой для кошерования печени, и именно их мы и используем у себя на кухне.

Перед обжариванием на огне печень следует надрезать, тщательно обмыть в воде, а затем замочить на полчаса. После этого ее обжаривают на огне, причем в процессе обжаривания посыпают солью. Если вы посолили печень, то следует немедленно, без малейшей задержки приступить к ее обжариванию. При этом печень нельзя заворачивать в фольгу или какой-нибудь другой материал – она должна быть открыта огню со всех сторон, чтобы пламя вытянуло из нее всю кровь, выделяющуюся в процессе обжаривания. После прожаривания печень снова ополаскивают водой, чтобы удалить с поверхности запекшуюся кровь.

Во всех руководствах по кашруту отмечается, что не следует жарить печень на огне, когда на той же плите готовится мясо или птица. Перед поджариванием печени нужно покрыть плиту фольгой, чтобы брызги крови не попали на ее поверхность и плита не перестала быть кошерной.

Случай из жизни

Рабби Юдель как-то вошел в трактир, позвал официанта и сказал:

– Значит, так: сначала ты подашь мне рубленой печенки, затем суп с лапшой, после этого – курицу, а на десерт – компот.

– Вы просто гений, рабби! – сказал пораженный официант. – Каким образом вы узнали, что именно у нас готовилось сегодня на кухне? Ведь я даже не успел дать вам меню!

– Ну, это было нетрудно! – усмехнулся рабби Юдель. – Все ваше меню написано у вас на скатерти...

Глава четвертая От арбеса до винегрета

Евреи на горошине

Каждый раз, доставая с полки баночку с крупными, заостренными кверху горошинами, которые на иврите зовутся "афуной", я невольно улыбаюсь. Почему? Да потому, что в детстве со мной произошла точно такая же история, что и с Мойше-Гершеле – сыном замечательной женщины по имени Шейне-Шендл, жены не менее замечательного человека по имени Менахем-Мендл.

Как? Вы не помните, что именно произошло с Мойше-Гершеле?! Ну что ж, придется достать с полки второй том заветного шолом-алеихемовского шеститомника и вам напомнить.

"...А на прошлой неделе он (бесенок, а не дитя!) надумал и чуть на тот свет не отправился. Был здоров, весел... Вдруг вижу, дитя мое кончается! Клонит головку набок и кричит не своим голосом... Лишь на третий день я привела доктора. Спрашивает он меня, этот умник, смотрела ли я ребенку в ухо. Я говорю: не только смотрела, я уже и спицей ковыряла, ничего не видать! Тогда он меня спрашивает, что мы ели в прошлую субботу? Я говорю: "Что евреи едят в субботу? Редьку, лук, студень, кугл, что вам еще нужно?". Тогда он говорит: "Может быть, вы варили фасоль, горох или другие овощи?" Я отвечаю: "В чем дело? А если мы ели и горох? По этому случаю ребенок должен держать головку набок и кричать?" А он и говорит: "Коль скоро у вас в доме был горох, ваш ребенок, вероятно, играл с сырым горохом и сунул себе горошину в ухо, а она там у него разбухла и проросла..." Словом, он притащил какую-то машину, полчаса мучил ребенка и вытащил у него из уха целую горсть гороха!"

Разумеется, врач спросил уважаемую Шейне-Шендл именно о горохе и фасоли не случайно. Испокон веков горох и чечевица прекрасно росли на всем Востоке, и потому горох лежит в основе многих блюд арабской, турецкой и, само собой, еврейской кухни.

Господи, чего только не наловчились делать евреи в самых разных странах из этого замечательного растения из семейства стручковых! Его варили еврейские мамы в Бердичеве и Праге, Касабланке и Стамбуле... И их можно было понять: во-первых, дешево, во-вторых, сытно, а в-третьих... В-третьих, изумительно вкусно, если уметь его приготовить. И потому Шейне-Шендл имела полное право спросить доктора: "В чем дело? А если мы ели и горох?"

Теперь остается лишь сказать, что блюда из турецкого гороха являются одними из самых популярных блюд и в современном Израиле. Его едят и просто так: отварной соленый турецкий горох (израильяне называют его "хумус") – столь же замечательная закуска к пиву, как и одесская таранька, а сушеный вполне может сойти вместо семечек; из тертого гороха готовят салат, который так и называется – "хумус"; из гороха сефардские евреи делают "хамин" – аналог ашкеназского чолнта, подаваемого в субботу... А автор этих строк просто обожает "бозбаш" – густой гороховый суп с картофелем и мясными шариками, заимствованный нами у турок.

Но коронным израильским блюдом считается фалафель – жареные гороховые шарики, по запаху напоминающие мясные. Говорят, что человек становится настоящим израильянином именно тогда, когда попробует свой первый фалафель. "Вот-вот! – пошутил кто-то из недавно приехавших на Землю обетованную. – Это потому, что Израиль сам напоминает фалафель: пахнет одним, а на вкус оказывается чем-то совсем иным..."

Но, оказавшись за границей, все мы ловим себя на том, что нам не хватает именно фалафеля – немудреного, но очень вкусного блюда. И, вернувшись, идем к лотку и покупаем горячие, ароматные шарики, которые так аппетитно похрустывают и тают во рту.

Но лучше всего, разумеется, готовить фалафель самому. И потому я решил предложить вам рецепт настоящего израильского фалафеля.

Итак...

Фалафель

1. Замочите 250 г турецкого гороха в кастрюле и оставьте на всю ночь, то есть минимум на 8 – 10 часов.

2. Разбухший горох следует тщательно передавить до кашеобразной массы, но это – если делать фалафель по всем правилам. А можно и просто пропустить его раза три через мясорубку.

3. Теперь замочите в воде 2 ломтика белого хлеба и добавьте в получившуюся массу.

Все! Пришло время приправ, выбор которых в восточной кухне поистине неограничен. Лично я предпочитаю добавлять в получившуюся смесь 2–3 щепотки тмина, чеснок, соль, черный перец, а также еще самую малость – зеленого. Некоторые считают, что с перцем лучше не перебарщивать и вообще заменяют его паприкой.

4. Из получившейся массы сформируйте небольшие шарики (величиной примерно с шарик для пинг-понга), которые жарятся в глубоком растительном масле до тех пор, пока не приобретут аппетитный темно-коричневый цвет и не покроются корочкой.

Вкусно!..

И если кто-то потом поинтересуется, то мы можем и ответить: "В чем дело? А если мы ели и горох?!"

Самым же простым и вместе с тем чрезвычайно распространенным блюдом из гороха является арбес, то есть попросту вареный и просоленный горох. В бакинских пивных его часто продавали в маленьких бумажных кулечках – некоторым любителям пива он служил отличной заменой вполне кошерной, но не всегда находившейся в свободной продаже тараньки и совершенно не кошерных раков и креветок. Я и сегодня считаю арбес одной из лучших закусок к пиву.

Арбес

1. Наполните кастрюлю хумусом примерно на две трети, залейте его водой и оставьте на ночь.

2. Утром пересыпьте разбухший горох в кастрюлю побольше и отварите до готовности. Следите за тем, чтобы горох, не дай Бог, не начал развариваться.

3. Слейте воду, посолите и поперчите горох по вкусу и можете подавать к столу.

Похлебка из Библии

Если уж мы говорим о горохе, то я не могу не вспомнить и другие бобовые, которые евреи во все времена широко использовали в пищу, и в первую очередь чечевицу и фасоль. С чечевицей, если вы помните, вообще связан один из самых драматических моментов нашей национальной истории – ведь согласно Торе, именно за чечевичную похлебку Эсав продал нашему праотцу Якову свое первородство. Точнее, именно так пересказывают ее плохо зна-

комые с Торой люди и матерые антисемиты – в качестве доказательства того, какой подлый народ эти евреи, как часто они вероломно пользуются чужой бедой, болезнью или просто слабостью.

На самом деле все было, конечно, гораздо сложнее. Эта история, если верить мидрашам, произошла в тот самый день, когда скончался праотец еврейского народа, самый первый еврей в мире Авраам – отец Ицхака и дед Эсава и Якова. Так как самым близким родственникам во время траура запрещено самим готовить себе еду, то Яков остался дома и стал варить для родителей ту самую чечевичную похлебку. Эсав же, как обычно ушел на охоту, встретил в лесах Ханаана царя Нимрода и убил его выстрелом из лука. Разумеется, телохранители Нимрода бросились в погоню за цареубийцей и только у Хеврона Эсаву удалось оторваться от преследователей. Тяжко дыша, он ввалился в шатер, падая от голода и усталости.

– Дай мне поесть этого красного-красного, того, что ты варишь! – попросил он брата. – Ибо еще немного, и я, кажется, просто упаду мертвым.

И тогда Яков решил раз и навсегда положить конец переговорам, которые он давно в тайне от родителей вел с братом-близнецом – о праве передачи ему первородства, заключавшемся в праве приносить жертвы Богу – и больше ни в чем.

– Слушай, отдай мне за похлебку твое первородство, – предложил он Эсаву. – Разве право разжигать жертвенник для тебя дороже жизни?

Но даже в этом состоянии Эсав не утратил способности здраво рассуждать. Само собой, первородство было ему совершенно ни к чему, обряд приношения жертв он считал утомительным и ненужным, но, чувствуя, как жаждет этого права Яков, он решил продолжить торг, тем более что знал: не так давно в руки его брата попала одна из самых чудесных вещей, какие только есть на свете.

– За похлебку? – переспросил Эсав. – Ты смеешься надо мной, брат!

– Я дам тебе еще меч Метушелаха – тот самый, который делает человека непобедимым в борьбе с демонами, – торопливо добавил Яков.

– Согласен! – выкрикнул Эсав. – Давай похлебку и... меч!

Пока Эсав хлебал красное варево, Яков написал расписку и, дождавшись, пока тот насытится, протянул ее брату. Таким образом, на момент подписания сделки Эсав был уже сыт и ни о каком вероломстве, ни о какой подлости и обмане со стороны Якова не могло быть и речи. С полным желудком и совершенно трезвой головой, Эсав, не колеблясь, поставил свою подпись под документом, согласно которому первородство, дававшее право на приношение жертв от имени семьи, переходило от него к Якову.

Кстати, знаете ли вы, почему Яков варил именно чечевичную, а не какую-нибудь другую похлебку? Лично я думаю, что по очень простой причине – чечевица готовится куда быстрее всех остальных бобовых, а вот по вкусу превосходит многие из них. Неудивительно, что в еврейской кухне существуют десятки рецептов чечевичного супа – как мясного, так и постного. Здесь же я хочу предложить вам рецепт чечевичного супа с кошерными охотничьими колбасками, которые на иврите называются совсем некошерным словом "кабанос". Рецепт этот мне подарила одна знакомая израильянка, утверждавшая, что суп получается чрезвычайно вкусным, а готовится очень быстро.

Чечевичная похлебка с кабанос

1. Залейте водой 2 стакана чечевицы и оставьте на час.
2. Мелко нарежьте 1–2 луковицы.
3. Нарежьте на небольшие кусочки 3–4 колбаски кабанос и пожарьте эту смесь в кастрюле в растительном масле, посолив чесночной солью.

4. Когда кабанос подрумянятся и на них начнет лопаться кожа, добавьте в кастрюлю чечевицу, мелко нарезанный кориандр (кинзу), укроп, немного петрушки, 4–5 ч.л. порошка куриного супа

5. Залейте все это водой так, чтобы она покрывала все ингредиенты примерно на два пальца и варите приблизительно час. При этом по ходу дела каждый может добавить в суп те специи, которые ему нравятся, – паприку, черный перец и т. п.

Ну, а на основе фасоли готовится классический еврейский винегрет. Конечно, вы можете оспаривать "национальность" этого блюда, но в пользу моего мнения говорит то, что это блюдо является почти обязательным атрибутом еврейского стола, а вот неевреи, по моим наблюдениям, делают его не так часто. А между тем это так просто, дешево и вкусно...

Винегрет

1. Отварите 1,5 стакана заранее замоченной фасоли, 1 крупную или 2 небольшие свеклы, 3–4 картофелины.

2. Мелко порежьте вареный картофель и бурак, смешайте их с вареной фасолью, затем добавьте в полученную смесь 250 г соленой капусты, туда же нарежьте 2 сырые луковицы, 3–4 соленых огурца. Некоторые добавляют в винегрет также 1–2 мелко нарезанные варенные морковки и пучок кинзы (кориандра).

3. Все это приправьте растительным маслом и – немного – уксусом по вкусу и перемешайте. Винегрет готов.

Картошка ты, картошка...

Господи, ну кому еще со школьных уроков ботаники не памятли рассказы о картофеле и удивительной истории этого клубня! Он был завезен в Европу из Южной Америки в конце XVI столетия, но еще долго после этого использовался как чисто декоративное растение – экзотические голубые цветки картошки украшали на балах платье испанской королевы и ее придворных дам.

И только в начале XVII века картофель, как пишет в своих "Структурах повседневности" крупнейший французский историк Фернан Бродель, "начинает колонизировать страну за страной". Франция, Германия, Англия, Нидерланды, Польша... Затем дело доходит до России, выливаясь в знаменитые "картофельные бунты", жестоко подавлявшиеся стрельцами Алексея Михайловича. Но уже в середине XVIII столетия картофель по праву получает звание "второго хлеба" – его высокая урожайность, способность долго сохранять свои вкусовые и питательные свойства сделали его неотъемлемой частью крестьянского стола в России, на Украине, в Белоруссии. Ах, как это вкусно – свежееотваренный, горячий, рассыпчатый, ломающийся под вилкой картофель, покрытый блестящей пленочкой сливочного масла, обсыпанный мелко нарезанным укропом! А если со сметаной или селедочкой с луком?!

И, само собой, картофель в конце концов попал на еврейский стол, превратившись в одну из основных составляющих нашей национальной кухни. Впрочем, честнее было бы, наверное, сказать, что такой составляющей его сделала вечная еврейская нужда: мясо, рыба и прочие разносолы стоят немалых денег, а вот картошка – она всегда под рукой, она дешева и – что немаловажно – в ее кошерности можно не сомневаться. Вот и покупали еврейские мамы картошку и изощрялись, придумывая из нее все новые и новые блюда – картофельные кнейдлах, картошку-фиш, картофельный суп с галушками, картофельный салат... В общем, все точь-в-точь, как поется в старой известной песенке на идиш:

В воскресенье всегда – картошка!
В понедельник – вот беда – картошка!
Вторник и среда – у нас картошка!
В пятницу – картошка, разбирайте ложки,
Наконец, в субботу – кугель из картошки!

Что ни день, всегда у нас картошка,
В первый раз и в сотый раз – картошка.
Кугель из картошки – нынче ведь суббота.
Скушай хоть немножко, ежели охота!

Масла нет и рыбы нет – зато есть картошка!
Просыпаешься чуть свет... Хочешь есть? Картошка!
Завтрак, ужин и обед – лишь одна картошка,
Ничего другого нет, но вот она – картошка!
Кугель из картошки дарит нам суббота.
Ешь большой ложкой!
– Что-то неохота!..

И все-таки эта песня немного лукавит. Хотя бы потому, что настоящий картофельный кугель – это замечательно вкусное блюдо, от которого ни один еврей не откажется. А хозяйки любят его готовить потому, что его приготовление требует совсем немного времени и сил. Судите сами...

Кугель картофельный

1. 1 кг картофеля, пропустите его через мясорубку вместе с одной луковицей и одной морковкой.
2. Взбейте 2 яйца и добавьте в получившуюся смесь. Не забудьте ее посолить, добавить 1/4 стакана муки, при желании – щепотку перца, тщательно все перемешайте и выложите на смазанную жиром форму или глубокую сковороду.
3. Запекайте кугель в духовке при 150–160°, пока он не подрумянится. Обычно эта процедура занимает чуть больше часа, и за это время вы можете успеть сделать массу других вещей.

Что замечательно – так это то, что такой кугель можно приготовить и из оставшейся со вчерашнего дня вареной картошки. Все соотношения продуктов при этом остаются неизменными.

Столь же немудреным и в то же время чрезвычайно вкусным блюдом является и салат из картошки, который подается в любом еврейском ресторане. Относится он к категории "парве", то есть его с равным успехом можно подавать в качестве закуски как к мясному, так и к молочному столу. Универсального рецепта картофельного салата "по-еврейски", разумеется, не существует – каждый готовит его по-своему. Лично мне он нравится в том виде, в каком его готовила моя баба Белла, но совсем неплох и тот картофельный салат, который подается в кошерных тель-авивских рестораниках. И чтобы не быть предвзятым, я считаю своим долгом привести здесь оба рецепта.

Картофельный салат (ресторанный вариант)

1. Отварите 1 кг картофеля в кожуре, очистите его и нарежьте кубиками.
2. Нарежьте мелкими кубиками 1 крупную луковицу и добавьте к картофелю.
3. Посолите, поперчите, затем полейте салат смесью из майонеза и уксуса (приблизительно 2 ст.л. уксуса на 1/2 стакана майонеза).

Картофельный салат от бабы Беллы

1. 1 кг отварного картофеля нарежьте кубиками в (желательно) большой-большой железной миске.
2. Добавьте туда 2–3 нашинкованные луковицы и приблизительно 0,5 кг соленой капусты.
3. Полейте эту смесь подсолнечным маслом – и вы никогда не пожалеете о том, что родились на свет Божий.

Думаю, пока о картофеле достаточно. Хотя рано или поздно нам к нему все равно придется вернуться. Вы ж понимаете:

В воскресенье всегда – картошка!
В понедельник – вот беда – картошка!
Вторник и среда – у нас картошка!
В пятницу – картошка, разбирайте ложки,
Наконец, в субботу – кугель из картошки!

"Синенькие", они же баклажаны

Если вы читали роман Валентина Катаева "Волны Черного моря", являющийся продолжением его романов "Белеет парус одинокий" и "Хуторок в степи", то наверняка помните, что эта книга начинается с того, что уже солидный и взрослый Петя Бачей, приехав на лето в родную Одессу, готовит "синенькие". Процесс приготовления "синеньких" описан Катаевым настолько подробно (вплоть до указания, что их нужно рубить ни в коем случае не железным, а деревянным ножом), что не остается никаких сомнений в том, что сам Валентин Петрович был великим мастером приготовления этого блюда. Кстати, он не скрывал того, что научился готовить его у своих соседей-евреев. На самом деле баклажаны – любимейшие овощи кавказской, средиземноморской и восточной кухни, а так как евреи в течение многих столетий жили во вполне дружественных отношениях со многими средиземноморскими и кавказскими народами, то блюда из баклажан, прежде всего различные виды баклажанной икры, прочно вошли в наш национальный кулинарный ассортимент. Вот вам только несколько рецептов навскидку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.