

A still life composition featuring a dark, reflective vase filled with a bouquet of flowers. The bouquet includes several vibrant purple flowers with white speckles, a white flower, and a dark red flower. Green foliage and several lemons are also visible, adding to the natural and fresh aesthetic of the scene.

Светлана Островская

# Вкус былого

Несерьёзно о серьёзном  
и наоборот

# Светлана Сауловна Островская

## Вкус былого. Несерьёзно о серьёзном и наоборот

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=28744804](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=28744804)*

*ISBN 9785449022189*

### **Аннотация**

Это книга о еде, эмиграции и об Израиле. Люди моего поколения, прожившие большую часть жизни в других широтах, по-разному ощущают вкус новой жизни. Но где бы мы ни жили, кем бы ни стали, вкус детства, родительского дома неизгладим из нашей памяти. Я пишу о своей жизни. О том, что волнует сегодня меня и близких мне людей. Надеюсь, что эта маленькая книжка покажется интересной и тем, кто живет в Израиле, и тем, кто не живет, но интересуется нашей жизнью.

# Содержание

Вместо предисловия	5
«Таам шель паам»	9
Конец ознакомительного фрагмента.	12

**Вкус былого  
Несерьёзно о  
серьёзном и наоборот**

**Светлана Сауловна  
Островская**

© Светлана Сауловна Островская, 2018

ISBN 978-5-4490-2218-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Вместо предисловия

Время имеет вкус, но его трудно выразить словами. Можно описать прошлое, нафантазировать будущее, но описать время «сейчас» еще никому не удавалось. То же и с едой. Можно почувствовать ее во рту, но оценить ее вкус можно только сделав глоток. Остаётся послевкусие, тоска по новому глотку. Возникает аппетит. Или не возникает, и тогда мы останавливаемся в нерешительности.

В языке иврит есть идиома: «таам шель паам» – вкус прошлого, былого. Taste of Time. «Таам» на иврите это вкус в широком смысле слова, также как и в русском языке. Но есть и еще один смысл: интерес. Мы говорим: «эйн таам», это значит, что нам не интересно, не привлекательно. И это чаще всего не имеет отношение к еде.

Слово «паам» это не совсем прошлое, это то, что было однажды в прошлом. Прошлое нашей жизни запоминается нам эпизодами, навязшими в зубах воспоминаниями. То же и с едой. Сделав глоток, мы отправляем его в прошлое и задумываемся о будущем глотке. Пройдет время пока мы это переварим. Так мы вкушаем жизнь.

Вкус людей зависят от национальной культуры, но время меняет его драматическим образом. На наших глазах происходит изменение мира и взаимопроникновение культур. Кто мог представить себе в начале прошлого века, что можно на-

слаждаться поеданием сырой рыбы? А сегодня суши—бар можно найти в любом захолустье, кошерные и халяльные магазины повсеместно.

Может случиться, то, что мы называем сегодня едой, отойдет в прошлое, и ее заменят отпечатанные на принтере продукты питания. Или придумают что-то еще интересней.

В жизни всякое может произойти, может случиться любая драма или катастрофа, и тогда наши потомки будут читать наши книги о еде, как сегодня мы читаем исторические романы.

Эта книга о еде, об эмиграции, и об Израиле, где я живу. Это не кулинарная книга, хотя здесь вы найдёте забытые рецепты популярных блюд. Это не рекомендации по здоровому образу жизни, хотя кое-какие оригинальные советы здесь найдутся. Это не эмигрантские сопли про «до» и «после», хотя жизнь основательно разделилась по этой границе. Это не мемуаристика, хотя здесь много личного.

Я не писатель, но много писала в блогах и Фейсбуке. Больше 10 лет я писала в израильском блоге «Ботинок» под ником «Босоножка». Это был, и есть, замечательный блог, созданный двумя молодыми ребятами репатриантами. Дело было на заре Интернета еще в «дофейсбучную» эру. Этот блог объединил многих эмигрантов и старожилов из разных стран и открыл много талантов. Но годы шли, менялся мир,

и мы вместе с ним. Мой архив из «Ботинка» пропал вместе с моими рассказами. Есть еще кое что в Живой Журнале.

Идея этой книжки возникла у меня внезапно в связи с новым проектом нашего Общинного дома. В районе, где я живу, обитают выходцы из многих стран мира. У всех своя культура, свой язык, свои вкусовые пристрастия. Объединяет нас иврит, общие заботы и праздники. Книга «Кухни наших соседей» по результатам этого проекта, должна выйти на иврите. Моя страница в ней посвящена русскому борщу.

Так я решила написать свою книжку на русском.

Хотелось бы думать, что это будет интересно и тем, кто живет в Израиле, и тем, кто не живет, но интересуется нашей жизнью. Все фотографии сделаны мной у меня дома и в путешествиях.

Надеюсь, это не будет скучно.

Благодарность хочу выразить тем, чьи стихи и цитаты я привожу в своем тексте, не имея возможности поблагодарить лично.

*«Все заботы и труды человека для рта его – а душа  
не насыщается»*

*Экклизиаст*



## «Таам шель паам»

Стол – единственное место, где мы никогда не скучаем. Здесь решаются мировые, матримониальные и семейные проблемы. Здесь толкуют о политике, толкут воду в ступе, здесь соблазняют, ссорятся и мирятся, смеются, пьют, поют и разговаривают.

Наслаждение столом принадлежит всем возрастам, всем состояниям, всем странам, и всем временам.

Оно мирится со всеми другими наслаждениями и остается до конца, чтобы утешать нас в потере остальных

Брилья Саверен, Жан Антельм «Физиология вкуса»

В нашем советском детстве нас поучали: «когда я ем, я глух и нем». Ну и кому это удавалось в еврейском доме?

Разве что, если ты один-одинешенек, сидишь над тарелкой мамино супчика, в одной руке ложка, в другой книжка. Но уж если и когда за столом собираются евреи, числом больше трех, можно, конечно, оглохнуть, но онеметь... ни за что!

В Израиле, где я живу уже больше четверти века, вкус мамино супчика так и называется «таам шель паам», что в пе-

реводе на великий и могучий означает вкус былого.

С возрастом это былое все чаще и чаще всплывает в памяти, возвращая нам краски, запахи и вкусы «как у мамы». И хотя жить стало легче и веселее во всем мире, нынешним детям, не знавшим гематогена и рыбьего жира, которым нас, послевоенных, пичкали родители, не понять, что такое это наше «таам шель паам».

Впрочем, как и нам, тогдашним, было невдомёк спросить у мамы откуда берутся вкусняшки.

Многие думают, что вкусняшки берутся от бабушек, и это, отчасти, верно, но с бабушками повезло не всем. Многие наши сограждане не увидели своих бабушек по причинам исторической несправедливости. Но несмотря на все невзгоды, вкус домашней еврейской еды неистребим из нашей памяти.

Кто жизнью бит, тот многого добьется  
Пуд соли съевший, выше ценит мед  
Кто слезы лил, тот искренне смеется  
Кто умирал, тот знает, что живет

Омар Хайям

И наш народ ожил настолько, что в Песах, за праздничным столом, утомительное чтение пасхальной агады сводится к простому и живительному: «Они хотели нас погубить,

у них ничего не вышло. Давайте покушаем. Лехаим!»

В Израиле любят и умеют покушать. Если вы хотите познакомиться с израильской кухней, идите в ресторан, интернет, читайте кулинарные книги, смотрите телевизор. Но, если вы хотите покушать, идите к маме или зовите гостей. В старину говорили: «Пошли нам, Господи, хороших гостей, заодно и мы сами вкусно покушаем.»

«Так как Творец поставил Человеку в обязанность есть, чтобы жить, то зовет его к пище аппетитом и награждает наслаждением

Брилья Саверен «Физиология вкуса»

# 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.