Пётр Люкимсон

НА КУХНЕ МОЕЙ БАБУШКИ

ЕВРЕЙСКАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Петр Ефимович Люкимсон
На кухне моей бабушки. Еврейская поваренная книга

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=182706
На кухне моей бабушки: еврейская поваренная книга / Петр Люкимсон: Феникс, Неоглори;

Аннотация

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.

Содержание

Несколько слов о моих бабушках 4
Часть первая 13
Глава первая 13
Форшмак! Еще форшмак! 13
Форшмак бабы Беллы 16
Форшмак по Айзеку Штерну 17
Самая вкусная шуба 18
Селедка под шубой 20
Селедочный салат 21
"Мойте руки перед едой!" 22
Сказка о простой рыбке 26
Рыба фаршированная по-татски 30
Рыбные котлеты 31
Азбука кашрута 32
Его величество Лосось и "принцесса Нила" 36
Балык из лосося 40
Шашлык из "принцессы Нила" 42
Азбука кашрута 42
Глава вторая 47
Блинчики сметанные 51
Конец ознакомительного фрагмента. 53

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 род-

ными 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 прилукские 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 врывался солнечный свет. Некоторое время я продолжал, щурясь, лежать в кровати, привыкая к свету и принюхиваясь 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-Фрумоса 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, подава-

ли 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 Гримм 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 подводу, запряженную парой

кобылок, которые и привезли меня на речку…

Кстати, я ведь до сих пор ни словом не обмолвился о деде Шломо! Дед Шломо был вторым мужем бабы Беллы и обожал меня не меньше, чем все остальные обитатели приземистого прилукского 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 отделенной 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 заставал 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 глянцевых 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 по-

нял, 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 талит[1], проданные моей теткой в Баку за неплохие деньги, а также груда старых фотографий учащихся Московской иешивы[2] 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

---

[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.

к "Еврейской поваренной книге", и какое отношение имеют все эти мои, чисто личные воспоминания к кулинарии? 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 Бабеля[3], 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,

---

[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 незаконченная 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.

рядышком готовится фаршированная рыба, одновременно в печке поспевает кугель из лапши…

И пока все это томится, жарится, парится, бабка разделывает 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 поскупился на нормальный обед, крикнул половому:

– Человек, подай ему за мой счет воды – селедка воду лю-

бит!

– 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 кошерная[4] пища, которую можно было заказать на постоялых 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…

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

---

[4] Кошерный – разрешенный в пищу согласно еврейскому диетарному кодексу – кашруту.

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. Нарежьте 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 запеките.

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 классиками написаны самые настоящие оды – как в стихах, так и в прозе. Вспомним хотя бы замечательные строки Льва (Лейба) Квитко[5]:

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 изъяном:

---

[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 полунищенское 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, романтичный 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.

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 меньшой
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. 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, петруш-

---

[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.

кой 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 гостьи, 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 эпидемия 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 важно-

му 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" (мытье рук), а именно "нетилат ядаим" (то есть омовение, а в буквальном переводе – вознесение рук). Во все времена выдающиеся знатоки Торы[7] 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; чи-

---

[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.

сты 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:

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 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 прокуратуру подали всевозможные блюда, но… рыбы среди них не было. В ярости он велел при-

вести повара и потребовал объяснений. Тот подробно рассказал о том, что произошло на рынке, и умолил своего господина смилостивиться 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 субботу[8] 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.

---

[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…").

Вспомните хотя бы "Повесть о рыжем Мотэле" Иосифа Уткина[9]:

И (это, правда, давнее,
Но и о давнем
Не умолчишь)
По пятницам
Мотэле давнэл[10],
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 —

---

[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.

[10] Давнэл (идиш) – постился, голодал.

Полгроша за штуку…

(Перевод Наума Гребнева[11])

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 евреев[12], то они предпочитали различные виды рыбных шашлыков – запекали рыбу на от-

---

[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.

крытом 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. 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.

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 мороженый 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 вме-

сте 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 со 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 состояло 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 мидрашам[13], 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.

---

[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.

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 животно-

го для пищи должен быть как можно более быстрым и безболезненным.

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 Мандельштам[14]:

Когда в далекую Корею
Катился русский золотой,
Я убегал 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

[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 гиперборeев…", "Жил Александр Герцевич…" и многие другие настолько проникнуты еврейской образностью и символикой, что остаются практически непонятными для широкого русского читателя. Погиб в сталинских лагерях.

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 день[15], 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 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

[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 судия 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.

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 подержать лосося в соли и подольше) отмойте куски лосося под проточной водой и можете пробовать: вкус – изумительный!

Некоторые израильские хозяйки смешивают мелко нарезанные кусочки лососьего балыка с густой 30-процентной сметаной, укропом, чесноком и зеленью. В результате полу-

чается 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 малосольного балыка переложили двумя смазанными майонезом кусочками свежеиспеченного 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 дру-

гую 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" (постарайтесь 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 трефными, 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 Талмуда[16], 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 новенькому 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 прин-

---

[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.

ципом 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 ашке-

назских евреев держат специальные "рыбные тарелки", которые после того, как с рыбным блюдом покончено, заменяются мясными.

Глава вторая
Сказка о молочных реках и творожных берегах

"Земля, текущая молоком и медом", – именно так называется в Торе Эрец-Исраэль[17], 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.

Издревле по гористым пастбищам Эрец-Исраэль бродили тучные стада коров, коз и овец, а сыры, выделываемые еврейскими пастухами, продавались за огромные деньги на рынках Вавилона, Афин, Тира и Рима. После разрушения Второго Храма[18], когда над нашим народом на два тысяче-

---

[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 просуществово-

летия 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 Агнон[19]:

"Один старик страдал надсадным кашлем. Повели его по врачам, и те велели ему пить козье молоко. Тогда купил

вал 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.

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 Машиаха[20] и воскресения мертвых… Ибо где же еще может быть молоко слаще меда и нежнее зефира, как не в Эрец-Исраэль?!

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 тыся-

---

[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.

чи 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.

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.