Єврейська їжа. Шмальц і не тільки





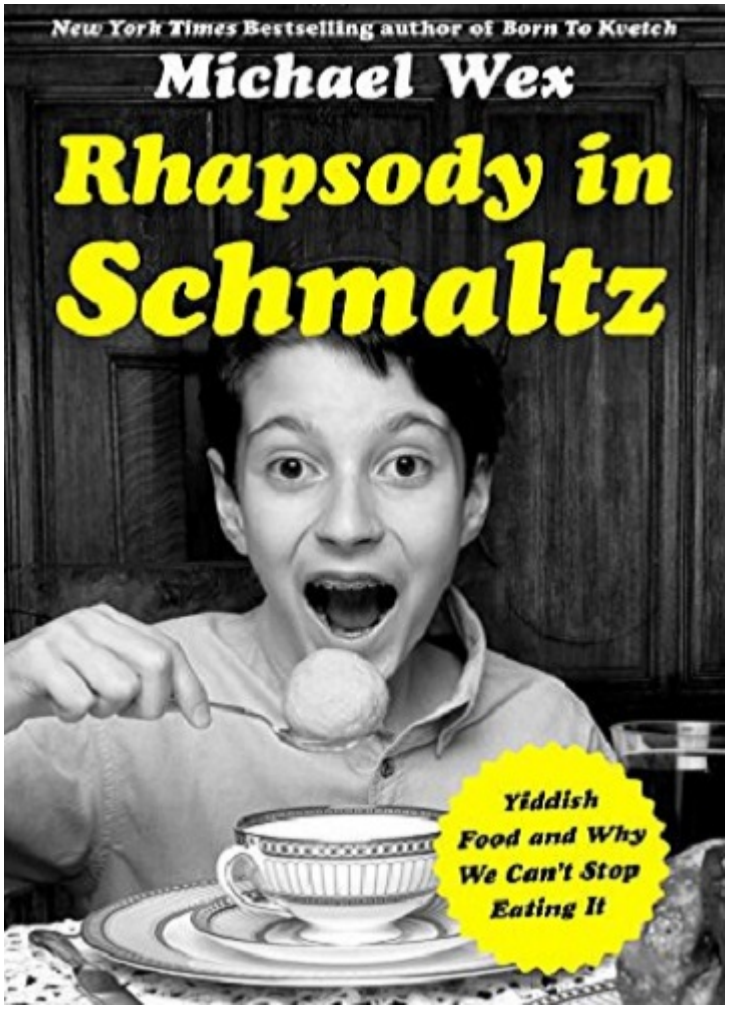
Класична гефілте фіш

Майкл Векс — це всесвітньо відомий, енциклопедично освічений публічний інтелектуал. У світі їдишу він являє собою щось на зразок Дмитра Бикова, хоча і не викликає стільки суперечностей. Його книги відкривають для широкого читача світ Ідішланда, неймовірно точно передаючи складні і не завжди зрозумілі ідіоми, ідеї і поняття їдишу. Тому я радий представити, з благословення Майкла, переклад передмови до його останньої книги про єврейську кухню «Рапсодія Шмальця».

Чому Шмальця? Тому, що сказано у Книзі Левіт «весь тук — Господа». Якщо середземноморська кухня наших предків, очевидно, базувалася на оливковій олії, то європейські євреї створили кухню на шмальці — топленому жирі домашніх птахів.

Це не збірка кулінарних рецептів, яких повно в Інтернеті. Це чудова, дотепна і парадоксальна книга, яка через кухню відкриває саму душу східноєвропейського єврейства, його мови і культурної спадщини. Вона відповідає на багато запитань, наприклад, чому єврейська кухня така «шкідлива». У ній також розбираються закони кашрута, без яких неможливо зрозуміти єврейську культуру, як неможливо зрозуміти російську і українську культуру без розуміння православних уложень про пісне і скоромне.





Майкл Векс і його «Рапсодія шмальця»

Ми з Майклом дуже сподіваємося, що ця публікація допоможе знайти перекладачів і видавців цієї чудової книги російською та українською мовами.

Міхаель Дорфман, перекладач

Написання цієї книги було одним з найнеприємніших досвідів у моєму житті.

— Ви пишете книгу про єврейську кухню? Їжу на їдиші? Їдиш і єврейський — одне і те саме, га? Ви збираєтеся говорити про бейгелех-бублики, я так розумію?

Я киваю.

— Ви проживаєте у Торонто, вірно?

Я знову киваю, а мій співрозмовник фиркає.

— Тоді як, чорт візьми, ви можете писати про бейгелех? У всьому вашому чортовому місті немає жодного пристойного бейгеля. Бублики в Торонто — це шайби з тіста з діркою посередині. Якщо хочеш справжній бублик, їдь в Монреаль! Там є тільки одне місце, де досі розуміють, що вони роблять. Якщо ти навіть не жив у Монреалі, а збираєшся писати про бублики, то ти будеш писати про мою дупу. І не починай мені розповідати про ті коров'ячі коржики, які випікають у Нью-Йорку.



Три бейгеле в монреальскому стилі

Справа не тільки в бейгелі. Страви приходять і уходять — такий закон кухні. Хала і кугл, рогалех (рогалики) і оселедець, гефілте фіш, фаршированa грудка-ельсале, млинці-латкес і шмальц... Навіть всемогутній чолнт може відправитися шляхом паштету, нині забутого середньовічного м'ясного пирога, від якого наші предки пускали слину у суботи і святкові дні — це нічого не змінить. Головний продукт їдишської кухні не жується і не ковтається. Його не варять, не запікають, не смажать. Він зовсім не кошерний. Це, звичайно ж, нудник, від нудн на їдиші — «набридати, викликати нудоту» — обтягнутий плоттю мішок з вітром, щільно набитий думками, які мають тенденцію повторюватися.

І вони повторювалися. У мене з'явився страх званих обідів і світських заходів. Якщо я не брехав про те, що пишу, мені доводилося вести одну і ту саму розмову шість, вісім, десять разів за вечір. Страва могла змінюватися, але тема була постійною і незмінною. Улюблена страва нудника відображала суть єврейської кухні, і приготувати її можна було єдиним способом — будь-який, хто робив це інакше, був дурнем та шахраєм.

Минули десятиліття з того часу, як ці люди їли страви, через які так переживали. Але лише деякі самостійно готували їх (для цього і потрібні були матері). Але це не мало значення: традиція просторікувати про єврейську їжу сягає до Біблії. Суперечки про закони кашрута завжди будуть превалювати над проблемою смаку. «Як приготувати рибу-меч?» — це не зовсім єврейське питання. «Якщо риба-меч втратить луску в процесі дозрівання, чи можна мені її їсти?», — ось в чому питання.



Кошерний McDonald’s в Буенос-Айресі

Відповідь, звичайно, залежить від того, кого саме ви запитаєте. Ортодоксальні рабини говорять «ні», консервативні і реформістські — «так». І оскільки ми маємо справу з єврейською традицією, є кілька ортодоксальних дисидентів, які згодні з консерваторами в принципі, але не на тарілці: вони впевнені, що риба-меч кошерна, але все одно не збираються її їсти.

Коли те, що заборонено Аврааму, дозволено Ісааку, коли Яаков згоден з Ісааком, але поводиться як Есав, рецепти — це останнє, що нам потрібно. Коли маєш справу з кухнею, чия фірмова страва не має фіксованих інгредієнтів і заснована на ідеї вживання гарячої їжі в день, коли готувати заборонено, сама страва може перетворитися в абстракцію.

Ця схильність мислити категоріями, а не інгредієнтами, призводить до того, що погляд на їжу не залежить від наявності їжі. Носії східноєвропейського їдишу були нацією критиків їжі, яким не вистачало їжі, і їхні смаки частіше були питанням теорії, ніж практики. Народна пісня на їдиші «Бульбес», де ніхто нічого не їсть, крім картоплі, згаданої в заголовку, виконувалася людьми, які були раді можливості скаржитися. Занадто багато картоплі означало, що вони все ж щось їдять, і які б проблеми їх не долали, принаймні, вони не в Ірландії (натяк на Ірландський картопляний голод 1845 — 1849 рр.).



Знаменитий заклад в Нью-Йорку Katz's Delicatessen

Проте які б голодні не були євреї, все одно багато чого вони не їли. Нескінченні пошуки заборонених інгредієнтів або незаконних поєднань породжують образ мислення, при якому їжа стає пошуком проблем. Ставлення, покликане захистити волю Всевишнього, збереглося як свого роду культурний рефлекс серед не надто традиційних євреїв. Релігійні питання (чи дозволена індичка? А як щодо желатину? Чи можна дозволену їжу А їсти з дозволеною їжею Б без метафізичного покарання?) легко секуляризується в настільки ж делікатні питання про калорійність і способи виробництва їжі. Пошук недоліків у їжі — навіть якщо вона безкоштовна — напевно, єдине традиційне заняття, у якому сучасні євреї вправніші, ніж їхні пращури.

II

Більша частина інформації про харчування євреїв Центральної та Східної Європи до середини XIX століття міститься в рабинській літературі про дієтичні закони, а не в куховарських книгах. До виходу в світ в 1896 році першої куховарської книги на їдиші, популярна кулінарна література зводилася до довідників, що пояснюють, які з півдюжини передсвяткових благословень слід вимовляти над продуктами, які читач повинен був знати, як приготувати. Так, наприклад, сир вимагає одного благословення, млинці і сирник — другого, бутерброд з сиром — третього, а також ритуального обмивання рук. Попередні благословення визначають, яке з трьох заключних благословень потрібно вимовити по закінченню трапези.

Традиційна єврейська їжа настільки складна, що рабини витрачають більшу частину свого часу, відповідаючи на запитання на кшталт: «Я пролив столову ложку молока в каструлю з курячим супом. Що мені робити, і чи можу я продовжувати їсти суп?». Що робити з супом? Що робити з каструлею? Що робити з ложкою, якщо вона торкнулася каструлі? Відносна кількість молока і курячого супу може зіграти роль в ухваленні рішення. Є і людський фактор: якщо рабин заборонить суп, чи доведеться сім'ї голодувати? Якщо так, то, можливо, він знайде якусь маловідому постанову, що дозволяє вжити страву, не розгнівавши Господа і не засмутивши сусідів.



Традиційний чолнт

Перепочинку немає. Кожен шматочок кожної страви наповнений моральною і ритуальної драмою, і вистава продовжується після того, як сценарій був змінений:

— Склянку молока до вашої шинки, пане Шварц?

— Молоко? З шинкою? Фе!

Як складно б не було дотримуватися дієтарних законів, заглушити їх відгомони після того, як ви від них відмовилися — не легше. Як говориться у Талмуді, ім пога, нога (торкнешся, і воно торкнеться у відповідь). Те, з якою готовністю китайську їжу прийняло перше покоління східноєвропейських іммігрантів, що перестало дотримуватися кашруту — частково пояснюється тим, що ця їжа знаходилася далеко за межею кулінарної респектабельності і була така незвичайна, що більшість людей не хотіли знати, що вона містить у собі. Китайська їжа була «десь на схід від Едему» ресторанного всесвіту, де немає десяти заповідей, а поняття «єврейський» і «християнський» абсолютно недоречні. Звичайні побоювання «білих» щодо гігієни китайських ресторанів звучали смішно для людей, яких називали брудними євреями. Дійсно, китайська їжа давала єврейському споживачеві безпрецедентний шанс самому стати «білим». Більше, ніж просто дешевий і смачний відпочинок від кошерної їжі, це було рідкісним шансом взяти відпустку від кошерного мислення. (Китайська їжа, втім, близька євреям, оскільки в ній не використовуються молочні продукти, і немає ризику змішування м'ясного і молочного, — прикл. перекладача).

Хоча кашрут більше не грає головної ролі в повсякденному житті більшості американських євреїв, багато хто з них продовжують асоціювати різні «єврейські» дати з «єврейської» їжею. Для більшості американських євреїв календар свят скоротився до рідкісних сімейних вечерь зі стравами, які вважаються традиційними. Поряд з похоронами і обрізанням, такі вечері часто виявляються настільки близькими до єврейських пам'ятних дат, що їхнє меню уособлює всю сукупність єврейських соціальних і релігійних ознак.

У суспільстві, де немає дискримінації за ознакою віросповідання, їжа стає універсальним і зрозумілим вираженням єврейської ідентичності. Вживання єврейських страв або дотримання кашрута — це спосіб самопрезентації — іноді як «іншого», іноді як «одного з нас».



Кугл із локшини

Так само як і інші слова і фрази на їдиші, які так само недоречні в звичайній англійській мові, як кульки маци в гоголь-моголі, назви єврейських страв — це спосіб повідомити всім учасникам гри, що той, хто говорить, приховує більше, ніж зазвичай демонструє на публіці. Моє ставлення до містера Бернса із «Сімпсонів» назавжди змінилося, коли він прийшов на вечерю і заявив: «Дивіться, я приніс кугл». Вже наступного тижня я попросив гефілте фіш в італійському ресторані «Дельмоніко».

III

Єврейська їжа, про яку ми говоримо, — це їжа ашкеназських євреїв. На відміну від своїх одновірців сефардів, ашкеназі вперто противилися акультурації. Сефарди набагато краще сприймали зовнішні атрибути суспільства, в якому жили, і швидко переймали більшість манер і звичок своїх неєврейських сусідів в таких різних місцях, як Голландія і Греція, Сербія і Єгипет. Таким чином, якщо сефардська кухня значно відрізняється від країни до країни, то ашкеназська — це питання регіональних варіацій на відносно невелику кількість тем.

Важка, невловима і, як тільки вона з'явилася у Східній Європі, наповнена ароматами інших місць, їжа носіїв їдишу — це кухня, яку ніхто не наважиться назвати високою. Єврейська кухня — це гастрономічне доповнення до мови, яку сотні років називали жаргоном. Ця їжа простих людей продовжує викликати напруження і сьогодні, навіть у людей, які ніколи її не пробували, або не завжди розуміють єврейське походження полуничного бублика, на який вони намазують свою нутеллу.