

УДК 641.55
ББК 36.997
Н94

Alana Newhouse with Stephanie Butnick
The 100 MOST JEWISH FOODS: A Highly Debatable List

First published in the United States under the title: The 100 MOST JEWISH FOODS: A Highly Debatable List.
Copyright © 2019 by Tablet Magazine. Photographs copyright ©2019 by Noah Fecks. Illustrations copyright
© 2019 by Joana Avillez, except for illustration on page 136 by Maira Kalman. Published by arrangement with
Artisan Books, a division of Workman Publishing Co., Inc., New York.

Ньюхаус, Алана.

Н94 Топ-100 самой еврейской еды / Алана Ньюхаус ; [перевод с английского]. — Москва : Эксмо, 2020. — 304 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-04-105136-5

Приводимый здесь список не является перечнем наиболее популярных сегодня еврейских блюд и продуктов и не отражает чьей-то идеи о самом вкусном или даже просто сносном. А вот что есть в этом списке, так это блюда и продукты, которые для евреев имеют особое значение, — те, что на протяжении всей истории (как бы ее ни датировали) наиболее глубоко отражали ритмы иудейского календаря и события, формировавшие еврейские традиции. Многие блюда и продукты в списке всем хорошо знакомы — никто и не думал оставлять за бортом куриный суп, или бабку, или шакшуку, или... мацу. Но вы найдете здесь и те, что для многих будут совершенно незнакомы, такие как айрлах или холодец из телячьих ног, а еще блюда со всего земного шара и даже рецепты, практически затерявшиеся в истории. Настоящий список сам во многом как еврейская жизнь.

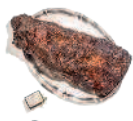
**УДК 641.55
ББК 36.997**

ПОСВЯЩАЕТСЯ МОЕЙ И ВАШИМ БАБУШКАМ

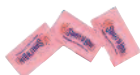


СОДЕРЖАНИЕ

		Введение • 11	 Адафина • 14
 Айрлах • 18	 Аминадос • 21	 Артишоки по-еврейски • 24	 Бабка • 27
 Баклажаны • 32	 Баранина (не нога и уж точно не запеченная) • 34	 Бейгл • 39	 Блинцы • 42
 Борщ • 47	 Бялы • 50	 Вино • 54	 Гефилте фиш • 57
 Гидрокс • 61	 Голубцы • 63	 Гоменташен («Уши Амана») • 65	 Гранат • 69
 Грибенес • 70	 Грудинка • 72	 Гусь • 76	 Дели-сэндвич • 78
	 Еврейские национальные хот-доги • 80	 Жевательная резинка «Базука» • 82	



Жертвы всеожожения
(барбекю и т. д.) • 84



Заменитель сахара
Sweet'N Low • 86



Использованный
чайный пакетик • 88



Йебра (сирийская
долма) • 90



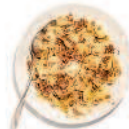
Йеменский суп • 93



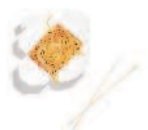
Йеменский хлеб • 97



Картофель • 101



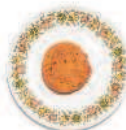
Каша варнишкес • 105



Китайская еда • 109



Кихелах • 111



Кишке • 114



Компот • 116



Кошерная соль • 119



Кошерные суши • 121



Кошерный (парве)
шоколад • 122



Креплах • 124



Куббе • 127



Кугель • 131



Куриный суп • 134



Курица. Просто
курица • 137



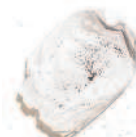
Кэроб (боксер) • 140



Лабда • 142



Локс • 145



Мак • 148



Макарон • 150



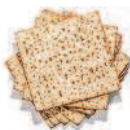
Малида • 153



Манделах
для супа • 157



Маргарин • 158



Маца • 159



Мацебрай • 161



Мед • 164



Мина из мацы • 167



Муфлета • 171



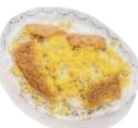
Некошерное
(трефное) • 176



Оливки • 179



Остатки • 181



Персидский рис • 183



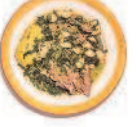
Печенье для
кидуша • 185



Печенье «Стелла
д'Оро» • 188



Пикули • 190



Пкайла • 194



Пончики
Entenmann's • 196



Ржаной хлеб • 198



Рубленая печень • 201



Сабих • 203



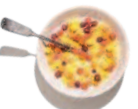
Салат с белой
рыбой • 208



Селедка • 211



Сельтерская • 213



Сладкие хлопья
для завтрака
в Шаббат • 214



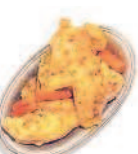
Слиловица • 215



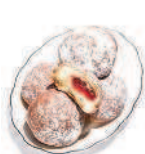
Сливочный сыр • 216



Сок из винограда
«Конкорд» • 219



Софрито • 221



Суфганиет • 225



Творог • 228



Тейглах • 229



Тофутти • 231



Тунец • 233



Укроп • 236



Финики • 237



Фланкен • 239



Флодни • 243



Хала и другая выпечка для Шаббата • 245



Халва • 249



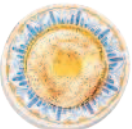
Харосет • 252



Холодец (птча) • 256



Хрен • 258



Хумус • 260



Цимес • 262



Черно-белое печенье • 265



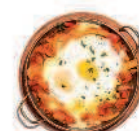
Чечевичная похлебка Иакова • 269



Чизкейк • 271



Чолнт • 275



Шакшука • 279



Шарики из мацы • 281



Шмалц • 285



Яблоки • 288

Вклад в создание этой книги внесли 292

Благодарности • 296

Указатель • 298



В мечтах
я популярна
так же,
как локс

ВВЕДЕНИЕ



Зигмунд Фрейд как-то сказал: «Евреи и еда; еда и евреи — этим все сказано».

Ну хорошо, пусть не совсем так. Но после того как мы собрали воедино эту коллекцию — соленое, сладкое, сытное, легкое, красивое и обжаренное до румяной корочки, уходящее корнями в более чем тысячелетнюю цивилизацию и происходящее из всех уголков нашей планеты, — мы убеждены, что великий невролог и отец психоанализа согласился бы с нами: «Вполне возможно проследить человеческую историю, разворачивающуюся между этими двумя полюсами».

Приводимый здесь список не является перечнем наиболее популярных сегодня еврейских блюд и продуктов и не отражает чьей-то идеи о самом вкусном или даже просто сносном. Фактически некоторые из блюд и продуктов в нашем списке уже не готовят и не подают с каким-либо постоянством — по крайней мере, не на тех домашних кухнях и не в тех местах, откуда они родом, а съедобность многих других блюд из списка... ну, скажем, является весьма спорной.

А вот что есть в этом списке, так это блюда и продукты, которые для евреев имеют особое значение — те, что на протяжении всей истории нашего народа (как бы ее ни датировали) наиболее глубоко отражали ритмы иудейского календаря и события, формировавшие еврейские традиции. А то, что многие из них к тому же и вкусны, — это очевидно и к тому же вполне по Дарвину: именно так они и выживали, и выжили.

Многие блюда и продукты в нашем списке всем хорошо знакомы — никто и не думал оставлять за бортом куриный суп, или бабку, или шакшуку, или... мацу. Но вы найдете здесь и те, которые для многих будут совершенно незнакомы, такие как айрлах или холодец из телячьих ног, а еще блюда со всего земного шара и даже рецепты, практически затерявшиеся в истории. Здесь

представлены блюда и продукты, созданные народом, который со временем превратился во множество народов; племенем, когда-то связанным общими традициями, а впоследствии разделенным различными странами, культурами, политикой и традициями. Мы как раз и черпали вдохновение в противоречии между тем, что является общим для еврейства, а что — нет.

Когда этот наш список блюд и продуктов появился на сайте журнала *Tablet* в начале 2018 года, мы были очень взволнованы и тронуты громадным числом откликов. Книга, которую вы держите в руках, впитала в себя энергетику последовавшего за этим общения с читателями и отразила сложнейшую задачу, поставленную перед нами очень большим числом людей: задачу выбора и добавления рецептов. Задача оказалась невероятно сложной — а попробуйте-ка утверждать, что существует только один «правильный» способ приготовить мацебрай! И вот мы с гордостью представляем настоящую, практически энциклопедическую коллекцию еврейских блюд и продуктов, представляем с надеждой, что вы не только поностальгируете над отдельными пунктами нашего списка, но также и вдохновитесь на то, чтобы добавить что-то новое в ваши собственные традиции.

Помимо авторов и редакторов журнала *Tablet*, в создание настоящей книги также внесли свою лепту ведущие шеф-повара и кулинарные обозреватели: Эрик Риперт — в главе о гефилте фиш («Это не настолько плохо, насколько было задумано»); Гейл Симмонс — в главе о квашенных с укропом пикулях («самое важное блюдо в моей жизни»); Маркус Самуэльсон — его рассказы на тему, как он вырос на локсе в Швеции; Том Коликио — в главе о белой рыбе («падчерица рыжего локса»); Мелисса Кларк — в главе, где описывается превосходство черно-белого печенья на довольно масштабной сцене еврейского печенья Нью-Йорка; и многие другие.

Джоан заявляет: «Ни одно из еврейских блюд не является столь традиционно душевным и умиротворяющим или столь каноническим, как шарики из мацы; Михаил Соломонов называет тра-

диционный американский макаронный кугель «жалкой пародией на еврейскую еду»; Дэн Барбер раскрывает историю яблока от его «ссылки» из Эдемского сада до наших столов на Рош ха-Шана; Йотам Оттоленги сетует на ханукский донат с повидлом, заполненный «мармеладоподобным джемом, не видевшим в своей жизни ни единой ягоды»; Аманда Хессер и Мерил Стаббс, создатели сайта *Food52*, жалуются на то, что американцы, происходящие из англо-саксонских протестантов, предпочитают жаркое вместо грудинки.

На страницах нашей книги также время от времени появляются писатели, деятели искусства и мыслители. Майра Калман называет селедку наиглавнейшей еврейской рыбой, Джошуа Малина сочиняет оду грибенесу («кошерной версии свиных шкварок»), а Экшен Бронсон отдает должное тяге евреев к китайской еде. Дафна Меркин восхваляет заменитель сахара *Sweet'N Low*, Шалом Аусландера волнует чолнт, а доктор Рут Вестхаймер объясняет, почему гранаты так сексуальны.

Мы не эксперты в области еды и не повара, и мы даже не все любим те блюда, о которых пишем. При создании книги собралась пестрая компания внесших в нее свой вклад, и зачастую люди даже интереснее, чем сам предмет обсуждения. Этим мы хотим подчеркнуть: настоящий список сам во многом как еврейская жизнь.

Засим осталось добавить одно: наслаждайтесь.

Алана Ньюхаус,
основатель и шеф-редактор журнала *Tablet*



Адафина

От Дэвида Гитлица и Линды Дэвидсон

Conversos (обращенные) и *confesos* (признавшиеся) — такие термины, как правило, применялись в Иберии к евреям, обратившимся в христианство, будь то по собственному желанию или под давлением. И хотя многие новообращенные ассимилировались в христианскую религию и культуру, некоторые прилагали усилия, чтобы придерживаться своей еврейской идентичности. Инквизиция использовала остаточные еврейские практики как средство обнаружения таких новых христиан, которые, по сути, оставались иудеями. Доносы на то, что некие люди избегают свинины и рыбы без чешуи, замачивают и солят мясо, чтобы убрать кровь, вытаскивают сухожилия из бараньих ног (стр. 34) или едят мацу и харосет во время Пасхи, приводили к арестам и допросам таких иудействующих инквизиторами.

В подобных доносах соседей, друзей и слуг чаще всего фигурировало субботнее тушеное рагу (субботний чолнт). Ингредиенты были традиционными: куски рыбы либо нарезанная кубиками баранина или говядина (либо — в семьях победнее — корнеплоды вроде свеклы или турнепса, а возможно, и капуста), но никакой свинины или моллюсков и тому подобных морепродуктов. И никаких помидоров, картофеля, кукурузы или сегодняшнего разнообразия тыквенных и перцев, поскольку в то время это были новинки из Нового Света, еще не набравшие популярности в Европе.

Во второй половине дня в пятницу на кухнях иудействующих *conversos* женщины рубили, нарезали, обжаривали ингредиенты, используя только оливковое масло, а не топленый жир, при этом пытаясь уклоняться от вопросов слуг, почему они не приправляют блюдо *точино* — вездесущим иберийским соленым свиным салом. В число ингредиентов входила и сезонная зелень с огорода, которая варьировалась в зависимости от местности. Зажиточные семьи могли себе позволить добавить немного острого перца, а те, что победнее, использовали тимьян, орегано, мяту или фенхель, что в обилии произрастали на каждой обочине. Подготовленные ингредиенты помещались в чугунный котелок, который накрывался крышкой из кружка хлебного теста, чтобы сохранить аромат блюда. Котелок ставили в остывающую печь, обкладывая тлеющими углями и оставляли томиться на ночь.

Для инквизиторов тот факт, что подобное блюдо готовилось в пятницу и съедалось за общинной трапезой в субботу, уже говорил сам за себя. Блюдо именовалось по-разному: *трасночадо* (испанский аналог понятию «суточный»), *хамин* (от «теплый» на иврите) и *адафина* («скрытый» по-арабски).



АДАФИНА НОВОГО МИРА

На 6–8 порций

ДЛЯ СОУСА АДАФИНА

6 стаканов (1,4 литра) овощного бульона или воды
1 столовая ложка (15 граммов) кошерной соли или больше, если понадобится
2 столовые ложки молотого кумина
1½ чайной ложки копченой паприки
1 чайная ложка сладкой паприки
1 чайная ложка лукового порошка
1 чайная ложка чесночного порошка
½ чайной ложки хлопьев острого красного или кайенского перца (по желанию)
¼ чайной ложки молотой корицы
¼ чайной ложки свежемолотого черного перца

ДЛЯ АДАФИНЫ

2 столовые ложки (30 миллилитров) оливкового масла
1 крупная луковица, порубить
1 стакан (185 граммов) сухого нута, замочить в холодной воде на ночь и слить воду

1½ чайной ложки кошерной соли или больше, если понадобится
1 стакан (195 граммов) сушеной белой или красной фасоли, замочить в холодной воде на ночь и слить воду
1 стакан (200 граммов) перловой или пшеничной крупы
455 граммов мелкого картофеля (около 20 штук), или вдвое меньше, если он крупный
455 граммов сладкого картофеля (примерно 2 средних клубня), очистить и крупно нарезать
125 граммов чернослива (около 15 штук), удалить косточки
125 граммов кураги (около 15 штук)
6 фиников без косточек
½ чайной ложки свежемолотого черного перца
8 крупных яиц в скорлупе
1 лавровый лист
½ пучка петрушки, крупно порубить
4 больших зубчика чеснока

Разогрейте духовку до 93 °С.

Приготовьте соус: Соедините все его ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте.

Приготовьте адафину: Разогрейте оливковое масло в большой чугунной кастрюле (кассероли) на среднем огне. Когда масло начнет шипеть, выложите лук и пассеруйте, часто помешивая, до прозрачности и легкого размягчения, около 5 минут. Снимите кастрюлю с огня.

Вырежьте из плотной марли или муслина три квадрата со стороной 30 сантиметров.

Выложите нут в центр одного из квадратов, посыпьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Соберите концы ткани, чтобы получился мешочек, достаточно свободный внутри, так как содержимое в процессе варки разбухнет. Повторите процедуру с фасолью и крупой, добавляя в каждый мешочек по $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Выложите в кастрюлю поверх припущенного лука половину обычного и сладкого картофеля, чернослива, кураги и фиников. Поперчите и выложите сверху три подготовленных мешочка. Накройте их оставшимися картофелем двух видов, черносливом, курагой и финиками.

Аккуратно поместите яйца в скорлупе между овощами и сухофруктами. Посыпьте лавровым листом, петрушкой и чесноком.

Залейте содержимое кастрюли соусом. Накройте крышкой, поместите в духовку и томите от 8 до 12 часов. Обычно адафину готовят всю ночь, так что утром вас разбудит восхитительный запах готового блюда. Перед подачей разверните мешочки и удалите ткань.

Подавайте блюдо по-семейному, чтобы каждый мог набрать себе на тарелку из стоящей в центре стола кастрюли овощи, бобовые, крупу и яйца.