

Николай Керженцев

Еда обетованная

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты... Если говорить о еврейской кухне, то, пожалуй, эта фраза достаточно точна — на бытовом уровне именно кулинария отражает, наверное, главные черты характера этого народа: поразительную восприимчивость и одновременно почти фанатичное следование традиции. Даже перечисление блюд, которые вошли в еврейскую кухню, выйдет за формат журнальной статьи, ведь в ее рецептуре отразилась география расселения евреев — соответственно в поваренных книгах вы увидите и бухарско-еврейский плов /халтапалов/, и горско-еврейские голубцы, и русско-еврейский салат из капусты с клюквой и /спасибо изобретателю холодильника/ испанско-еврейское мороженое из тропических фруктов. Поэтому автор, не надеясь объять необъятное, попытается рассказать лишь о традиционных блюдах и яствах, типичных для современного Израиля, где ему довелось некоторое время жить.

Что кошерно, то не трефно...

Но начнем, как говорили древние, «ab ovo» («от яйца»). Немыслимо говорить о еврейской кухне, не остановившись хотя бы вкратце на правилах кашрута. Речь идет об ограничениях рациона, налагаемых не на какие-то отдельные группы населения, как в большинстве других религий, а на всех без исключения евреев и в отдельных случаях — даже на их домашних питомцев. Ибо, как объявил иудеям Всевышний, законы эти нужны, чтобы «вы могли отличать священное от несвященного и нечистое от чистого» (Левит, 10:10). Они определяют: во-первых, позволенные виды пищи; во-вторых, запретные сочетания продуктов; и, в-третьих, правила их приготовления, включая единственно разрешенный способ убоя скота и птицы.

Итак, согласно Торе, еврей может питаться любой растительной пищей, за исключением той, которую во время Песаха (Пасхи) запрещает *Пасхальный седеф* (порядок). Повседневные же ограничения касаются только пищи мясной.

Священная книга иудеев разрешенными считает лишь тех животных, которые едят растительную пищу, жуют жвачку и имеют раздвоенные копыта (практически, только рогатый скот и олени). Из морских тварей евреи могут есть только

Николай Анатольевич Керженцев — журналист-международник, корреспондент ИТАР-ТАСС. Его специализация — Ближний Восток, куда он неоднократно выезжал, и где имел возможность познакомиться с повседневной жизнью народов этого региона.

// Рубрику ведет
Иван Захарченко //

тех, которые обладают плавниками и чешуей. Таким образом, им заказаны устрицы, креветки, омары, раки, крабы, морские ежи, улитки, моллюски, лягушки, осьминоги и тому подобное. В Торе также перечислены птицы, которых евреи должны гнущаться, — это хищники и падальщики. Что касается насекомых, то для иудеев все они — табу.

Установлены и четыре основных правила «кошерного» (подобающего) приготовления пищи, нарушение любого из которых делает пищу трефной (исключенной) и, следовательно, непригодной для употребления по еврейскому закону.

Первое правило: «Не вари козленка в молоке матери его!». Исполняя его, евреи полностью разделили потребление мясных и молочных продуктов. То есть, они не должны соседствовать в одной трапезе. Для них также используется отдельная посуда. Это правило выполняется даже в ЦАХАЛе (Вооруженные силы Израиля). Растительную и рыбную пищу можно есть и с мясными и с молочными блюдами.

Второе правило запрещает употреблять в пищу околопочечный жир, образующийся под диафрагмой — «сальник, который на печени». Правила отделения этого жира от обычного, съедобного, очень сложны. Зато его можно сжигать на жертвеннике вместе со всеожжением. Еще одно табу — седалищный нерв бедра. Именно эту часть тела повредил воинственный незнакомец библейскому Иакову и за стойкость дал тому имя Израиль (Богоборец). «Поэтому сыны Израилевы и донныне не едят сухой жилы, которая

в суставе бедра». Разделка мяса с учетом этого пункта тоже требует от мясника высокой квалификации.

Третье правило запрещает есть плоть, отрезанную от живого существа, — «члены живого».

По **четвертому правилу** евреям запрещено пить кровь, даже мясо можно есть только обескровленное. Запрет на употребление в пищу крови и живой плоти потребовал жестких — и действительно священных — правил убоя скота. Есть лишь один разрешенный способ: стремительное перерезание сонной артерии — сразу же прекращается питание мозга, и животное мгновенно теряет сознание. Стоит сделать хоть одно пилящее движение — мясо становится трефным; малейшая зазубрина на ноже — трефа. В момент умерщвления животное должно находиться в неподвижности, чтобы нож попал точно в положенное место на шее. Этой работой занимаются опытные, часто наследственные, резники /шахет/, которые подвергаются строгим квалификационным испытаниям. За каждым движением экзаменуемого наблюдают столь же опытные инспекторы /машигах/. Когда животное умерщвлено, машигах обследует его тушу, чтобы установить, есть ли признаки болезни, по которым мясо считается некошерным. Интересно, что современные исследования подтверждают мудрость древних (если животное ощущает страх или боль — в его организме вырабатываются токсины).

Раньше хозяйки сами решали вопрос кошерности, если сомневались — шли к равви-

Яков бен Ашера. Ритуальный забой скота и птицы.
Илл. из «Арба'ах Турим». Мантуя. 1453 (Ватиканская библиотека)





Ритуальное заклание ягненка.
Хаггада Риланда. Испания. Середина XIV в.

ну. Целая очередь выстраивалась в раввинат после обеда в пятницу: проверяли *шаббатных* (приготавливаемых к субботе) кур. Сейчас производитель, помечающий продукцию знаком *кошер* гарантирует, что мясо абсолютно соответствует раввинским требованиям. На некоторых фирмах при забое присутствует раввин. Но наиболее благочестивый еврей покупает только продукты с маркировкой *глаг кошер* — то есть получившие особые гарантии. В американской диаспоре некоторые едят исключительно консервированное мясо, снабженное печатью главного хасидского раввина.

Как ни странно, но с ростом благ цивилизации число евреев, соблюдающих правила кашрута, растет не столько в Израиле, сколько на Западе. Там следовать Закону стало проще: ведь производство кошерных продуктов, в том числе и замороженных, растет — это процветающий бизнес. А вот на Святую землю хлынули агностики из СССР... Не секрет, что в израильских городах, особенно приморских, появилось немало мясных лавок, торгующих свининой!

Это все-таки Восток...

Что же все-таки едят современные израильтяне? Поначау главной особенностью израильского «общепита» автору показалось... отсутствие национальных особенностей — ну, разве что черный хлеб далеко не на каждом углу купишь. А так все как в постперестроечной Москве: в супермаркетах и на тель-авивских улицах — пресловутые «бигмаки», пиц-

ца, «кола», «пепси», «спрайт» и прочие символы западного «фастфуда». Кроме того, и в Тель-Авиве, и в древнем Яффо, и в промышленной Хайфе, да что там — в самом Святом городе наиболее популярны рестораны и ресторанчики с иноземной кухней: французской, итальянской, китайской, японской, русской... монгольской, наконец.

Особенно поразило меня в старом квартале Иерусалима заведение, стилизованное под древнеримскую харчевню. Здесь вас облачат в тогу, увенчают венком и кормить будут, естественно, исключительно древнеримскими блюдами — и это в городе, который так настрадался под калигулами легионеров! Но удивление скоро прошло: ведь Израиль населяют выходцы из разных стран — естественно, что, попав в «Землю Обетованную», они принесли с собой элементы той культуры, которая их окружала. В том числе и кулинарию. А римляне... Что ж, в двух шагах от Стены Плача который год играет на лире живописный «филистимлянин», хотя это племя было столь ненавистно древним иудеям. Особенно громко он начинает петь, завидев увешанных фото- и видеоаппаратурой японцев и холеных западноевропейских старичков. Индустрия туризма имеет свои законы: совсем рядом с международным аэропортом Бен Гурион есть единственный в мире заповедник библейской природы «Неот Кедумим», где после экскурсии вам предложат на лоне первозданной природы библейский завтрак, состоящий из всякого рода сыров, творожков, орешков, ягодок и финикового меда.

Но как бы глобально не выглядел сейчас «кулинарный Израиль» — это все-таки Ближний Восток.

Если ехать по новой трассе Тель-Авив — Иерусалим (не представляю себе человека, который, будучи в Израиле, хотя бы раз не проделал этот путь) в паре километров от Бен Гуриона есть одна вроде бы типичная забегаловка (фалафельная) при автозаправке, каких там много. Называется она тоже довольно банально: «Чикен Хаус». А примечательна она тем, что, хоть и держат ее арабы, аншлаги устраивают как раз евреи: приезжают семьями аж из Тель-Авива — города, в котором, по меткому замечанию одного популярного здесь журналиста, количество ресторанов, кафе и фалафельных приближается к числу жителей.

«Гвоздь программы» в том заведении, как явствует из названия, — курица в гриле. Вряд ли нужно объяснять, что это такое тому, кто хоть раз наблюдал, как подрумянивается на вертеле смазанный солью и перцем, иногда пропитанный лимонным соусом цыпленок, как пузырится его шкурка, роняя шипящий

жир на раскаленный поддон духового шкафа. Но, пожалуй, только на Востоке это немудреное чудо кулинарии вам подадут завернутым в несколько слоев тончайшей как газетная бумага лепешки, которая, пропитавшись ароматами и соками птицы, моментально становится прозрачной.

О гарнире — разговор впереди, но мясное меню заслуживает еще хотя бы нескольких строк: вам предложат и нежнейший кебаб, и шашлык из баранины... Минут через двадцать, когда вы по достоинству оцените это сочное, пропахшее дымом мясо — вспомните, что баранину настаивают в зелени, гранатах и луке. Но если по-вашему шашлык должен-таки быть нежней паштета, закажите шампур с индюшатиной — она просто тает во рту, хотя и островата (арабы все-таки). Для любителей пикантных, но не слишком острых блюд, подойдут антрекоты, которые готовят сразу из нескольких сортов мяса (из каких точно, не знаю: повар-шельмец только приговаривал: «Кошер, кошер»); по желанию к ним добавляют соус из специй и травок.

Пока на ваших глазах готовится все это великолепие, позаботьтесь о гарнире: конечно, жареная картошка, фаршированные баклажаны с грецкими орехами и чесноком, мелко рубленые помидоры со сладким пер-

цем и луком, различные морковные и капустные салатики. Да, не забудьте про маслины и оливки, и непременно купите хумус (растертый с оливковым маслом, специями и чесноком горох). Когда вы все это возьмете и отнесете на свой столик, не спешите приступать к трапезе: красный перец, ошпаренные кольца лука, соленые и маринованные огурцы, капусту и брюкву, а также хлеб в виде чурека каждый купивший мясное блюдо набирает сам на специальном столе (бесплатно и сколько хочешь).

«Разбавить» меню вы сможете (уже не бесплатно) свежими соками, газировкой или пивом (местное светлое «Макаби» по вкусу похоже на хорошее российское, но жажду толь-



ко разжигает — перец, что ли, в него подсыпают?!). Если вы за рулем, а газировка и соки надоели вам еще в Москве, берите шербет. Автор доподлинно не знает, из чего делают шербет — вроде на основе лимона, с добавлением тархуна и каких-то восточных травок, но то, что этот кисло-сладкий и одновременно островатый желтоватый напиток враз утоляет жажду — гарантирую.

Если вы скажете местному старожилу, что это — чисто арабская кухня, в лучшем случае вам не поверят, хотя все эти блюда за исключением разве что «Макаби», автор в свое время пробовал... в Дама-

ске. Вообще, из знакомых арабских блюд я не нашел в Израиле только *фотайры*, то есть 10-сантиметровые лодочки из лепешечного теста с тонким слоем пасты из мяса, помидоров, зелени и специй или чего-то вроде протертой брынзы с петрушкой.

После плотной трапезы о еде уже как-то не думается — правда, лишь первые полчаса: кошерные блюда быстро усваиваются. Но ведь мы еще не отведали ни супов, ни рыбы, ни десертов. Конечно, арабские разносолы лучше пробовать на палестинских территориях — в сердце Иорданской долины. Однако если ваш «авто» снабжен желтыми израильскими номерами, лучше не рискуйте — возвращайтесь в Тель-Авив. Там рядом с

ных говяжьих или бараньих костей. Естественно, что на закуску вам принесут все те же салатки и соленья.

Вы можете продолжить обед, заказав запеченную с картошкой баранью вырезку, пропитанную шафраном, сумахой, все тем же перцем... или мясные шарики из баранины, начиненные курицей и все тем же перцем... Но если вы хотите не просто вкусной, но еще и экзотической еды, вам следует заглянуть в ресторанчик реба Захарьи. Это, пожалуй, единственное место в этом не слишком престижном районе, где вы встретите чуть ли не всю тель-авивскую богему. Публика собирается там ради супа из бычьих хвостов, приготовленного по старинному йемен-



рынком «Кармэль» есть йеменский квартал Керем Теймани — именно здесь вам подадут настоящий хаш.

Только половина израильских евреев — *сабры* (коренные жители), остальные же — *ашкеназы* (Центральная и Восточная Европа), *сефарды* (изгнанные из средневековых Испании и Португалии и осевшие в Голландии, Болгарии и Средиземноморье) и, наконец, восточные евреи, прибывшие из ближневосточных стран. К последним как раз относятся «йеменцы» — жители Керем Теймани. Отправляйтесь в этот квартал южного Тель-Авива, загляните в любое заведение и закажите обжигаящий хаш — обильно сдобренный базиликом, перцем и еще какими-то неведомыми специями суп из выварен-

скому рецепту. Суп этот обладает «божественным» вкусом, пурпурным цветом и консистенцией каши. К нему подаются соленья, уксус и пряности, а также особые йеменские питы, пористые внутри.

Если вас еще тянет на гастрономические подвиги — нам в Яффо, древний порт, выдавший и как Персей освобождал Андромеду, и как Наполеон завоевывал Палестину. На территории порта — сплошь рыбные ресторанчики, не знающие, что такое «рыба второй свежести». Читатель, не требуй от меня рецепта приготовления форшмака — вовсе не его ищут в древнем пригороде Тель-Авива. И раз уж мы договорились говорить о кошерном, опустим все эти кальмары, фаршированные крабами, ассорти из отварных кра-

бов, раков, креветок и прочих «морских овощей». Вряд ли имеет смысл говорить и об ухе, приготовленной из нескольких пород рыб.

Вам предложат до 40 блюд из рыбы, но излюбленными, пожалуй, являются: приправленный острым фруктовым соусом шашлык из осетрины; шашлык из рыбы, которая здесь называется «принцесса Нила» (в ней мало костей и совсем нет морского привкуса); лосось в виде шашлыка или запеченный в сметане; жаренная на открытом огне форель и фаршированный карп (да, да, да — знаменитая *гефильте фиш*). Автору попадались десятки рецептов приготовления фаршированной рыбы, но приведу два самых достойных.

Первый мне продиктовала Майя, приехавшая из советской еще Прибалтики. Итак, следует мелко порубить лук (оставив целой одну небольшую луковицу) и обжарить его в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук обжаривают в той же кастрюле, в которой предстоит варить рыбу. Замачивают булку в холодной воде. Рыбу чистят, нарезают кусочками, отделяют мякоть от костей. Ее пропускают через мясорубку вместе с размоченной булкой, чесноком и оставшейся сырой луковицей. Затем добавляют часть жареного лука, яйца, соль, перец и хорошо перемешивают. Этим фаршем фаршируют куски рыбы. На дно кастрюли поверх жареного лука нарезают кружками морковь и свеклу, а на них укладывают куски рыбы. Все это солят, добавляют перец и заливают холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу. Доводят до кипения и варят 2 — 2,5 часа на малом огне. Чтобы рыба не разварилась, можно один-два раза долить немного холодной воды, но не позже чем за час до конца варки.

А этот рецепт автор вычитал в израильской газете (мне кажется, он иллюстрирует, насколько она разная, эта еврейская кухня): «Взять целую морскую рыбу, почистить, вымыть, надсечь несколько раз, натереть солью и перцем и слегка обжарить в растительном масле. Фисташковые орехи и изюм пожарить в небольшом количестве масла, а затем, вскрыв рыбу, положить эту смесь в ее внутренность и запекать в духовке до готовности. Положить на сковороду помидоры, посыпанные солью и перцем, и

тушить до тех пор, пока они не развалятся. Затем протереть получившуюся смесь через сито, поставить соус на небольшой огонь и дать ему загустеть. После этого готовую рыбу сверху посыпать орехами и изюмом и залить получившимся горячим томатным соусом».



Просто, но с выдумкой...

Так случилось, что автор общался в Израиле, в основном, с выходцами из бывшего СССР. И вот что поразительно: закусывая ананасами джин с тоником, все они неизменно заводили разговор о кухне своего детства: о форшмаке, рыбе-фиш и *чолнте*, который неизменно мудрая бабушка готовила к субботе. Вот и я предлагаю отдохнуть слегка от остро-пряного Востока и поговорить о такой домашней ашкеназской кухне. Один мой приятель назвал ее бедной. Сто раз не согласен! Да — она проста, но сколько изобретательности!

Традиционная гусиная шейка со сладким *цимесом*. Из длинной шеи изымают позвонки и мясо, мясо смешивают с обжаренной на гусином жиру мукой и луком и плотно набивают им «чулок» из неповрежденной гусиной кожи. Потом все это обжаривают до золотистой корочки. Гарниром послужит тушенная в жиру морковь с черносливом — сладкий *цимес*.

Форшмак. Вымачивают сельдь в течение 10-12 часов, дважды меняя воду, белую булку замачивают с уксусом. Рубят сельдь и яйца, добавляют лук, яблоки, кардамон, отжатый хлеб, сахар и масло, все измельчают. Подают такой «паштет» либо на хлебе, либо отдельно.

Кишке. Кишки тщательно промывают, нарезают на куски длиной 25-30 см, один конец каждого куска перевязывают крепкой ниткой. Муку протирают с мелко нарубленным жиром, добавляют лук, соль, перец, все хорошо смешивают, а затем этим фаршем начиняют кишки. Перевязывают второй конец кишки, промывают в теплой воде, прокальвают в нескольких местах вилкой. Морковь и лук слегка обжаривают, кладут фаршированные кишки и заливают водой так, чтобы она их только покрывала. Тушить надлежит на среднем огне. Готовые кишки нарезают на порции и подают с подливкой, полученной при тушении.

Пыцье. Говяжьбы ноги на 2 часа кладут в холодную воду, затем тщательно выскобливают их и промывают. Затем разрезают, заливают холодной водой и варят 7-8 часов. За 2 часа до окончания варки добавляют лук, морковь, лавровый лист, соль и перец. Бульон процеживают, кости удаляют, мясо мелко рубят и вновь соединяют с бульоном, добавляют сахар, лимонный сок или кислоту и дают вскипеть, а затем заправляют взбитыми яйцами. Приготовленные из булки сухари натирают чесноком. Подают пыцье в горячем виде и к нему — отдельно сухари. Пыцье можно приготовить также из куриных потрохов.

Охраими. Филе рыбы надо порезать на кусочки весом 100-150 г, полить соком лимона и посолить, оставить на 10 минут. В сковороде налить оливковое масло, положить томатную пасту, добавить чеснок, поставить на плиту и тщательно перемешать ингредиенты. Когда смесь нагреется, добавить сладкий и жгучий перец, перемешать и влить стакан холодной воды. Дать смеси покипеть минут пять, в это время промыть рыбу под проточной водой, отжать или осушить и положить на сковороду. Сверху посыпать *камон* и немного соли, добавить кипяченой горячей воды, чтобы рыба была покрыта соусом. Осторожно перемешать и оставить блюдо на небольшом огне на 20 минут, не закрывая крышкой и больше не помешивать. Спустя 20 минут плиту выключить. Обычно охраими не требует гарнира, его принято есть, макая хлеб (а лучше халу) в соус.

Хочу пожелать: будете есть эти «бедные» блюда, начинайте-таки с форшмачка и не злоупотребляйте процессом, который в Из-

раиле называется *лехаим*. Иными словами, не пейте слишком много водки (в той земле обычно употребляют «Абсолют» или «Кеглевич», но мне больше нравится «Стопка»).

«Поголодав» на неделе, приготовьтесь к субботнему *чолнту* или уже знакомой нам фаршированной рыбе — стоит напомнить, что суббота — день особый: евреям в это время много чего нельзя делать (39 запрещенных конкретных действий, не считая сотен им подобных). Например, извлечение костей — табу, поэтому рыба-фиш так подходит для шаббата. Чолнт же готовится уже в пятницу и позволяет соблюдать субботний запрет на приготовление пищи.

Чолнт (с фасолью). Замачивают фасоль на ночь, затем воду сливают, обжаривают в кастрюле на масле лук и жирное мясо, солт, перчат, посыпают имбирем, кладут сверху фасоль и ячмень (вместо ячменя можно добавить лишний стакан фасоли). Посыпают все это мукой и красным перцем, заливают водой так, чтобы она была не выше содержимого на 2 — 2,5 см. Блюдо закрывают крышкой и держат на малом огне (чтобы слегка кипело) 4 часа, а затем ставят на совсем слабый огонь (чтобы не кипело) до тех пор, пока не приходит время садиться за стол.

О субботних правилах написаны книги, и вместить их содержимое в один абзац — просто нереально, но хочу дать совет приезжающим в Израиль туристам: если вы только понаслышке знаете о правилах поведения в период от пятничного до субботнего заходов солнца, даже в светском Тель-Авиве постарайтесь в это время не заходить в старье



За пасхальным столом. Испанская Хаггада. XV в.

Хаггада шел Песах.
Амстердам, 1781



кварталы, где живут ортодоксы, а если вас туда все же занесло — не шумите, не жуйте, не курите, а лучше — поскорей уходите.

Но никогда вы так остро не почувствуете единства этой многоликой нации, как во время Песаха, когда даже те, кто весь год вкушали устрицы и заедали сметаной свинину, встают в очередь за *мацой*.

Праздничный стол

Все евреи обязаны есть мацу в Песах, но это далеко не все: главное, что иудей должен успеть сделать до праздника — избавиться от *хамеца* (квасного). Причем, его вообще не должно быть во владении еврея. Мой тель-авивский знакомый (отнюдь не аскет) перед праздником привозил мне на хранение содержимое домашнего бара — когда я запирал эти коробки в чулан, он меня почти ненавидел.

Хамец — это все, что приготовлено из пяти видов зерна: овса, полбы, пшеницы, ржи, ячменя. Когда любой из этих видов зерна входит в контакт с водой при комнатной температуре, не подвергаясь при этом обработке, он становится хамецом за восемнадцать минут. Нагревание и добавки могут ускорить процесс

заквашивания. Под эту категорию попадают, естественно, водка, виски, пиво, некоторые виды кормов для домашних животных, разные лекарства, кремы — всего не перечислишь. Чтобы не держать весь список в голове, евреи полагаются на дополнительную маркировку на товарах: «Кошер ле-Песах» («Кошерно для Песаха») с указанием авторитетной организации или раввина, осуществляющих контроль и гарантирующих кошерность.

Кстати, до сих пор нет полной ясности с бобовыми продуктами, *китнийот*. Так, «Бейт Йосеф» (рабби Йосеф Каро) разрешил есть китнийот в Песах, что и делают сефарды во всем мире. А вот «Рама» (рабби Моше Иссерлис) запретил китнийот в Песах. Его решению следуют ашкеназы.

Итак, дом очищен, что же дальше? Мацу пекут для праздника Песах из пшеничной муки с водой, помещая в печь на срок до 18 минут. Кроме муки и воды, в нее больше ничего не добавляют, даже соль. Помимо мацы, для церемонии нужны:

- * по четыре бокала вина на каждого;
- * *марор* — горькая зелень: листовый салат, хрен, салатный цикорий и прочее;

- * яйцо, сваренное вкрутую;
- * косточка с мясом;
- * некоторые используют куриную шейку, которую надо хорошо поджарить;
- * *карпас* — петрушка, вареная картофелина, луковица, сельдерей, редька и прочее;
- * *харосет* — смесь толченых орехов, измельченных фруктов, специй и вина;
- * подсоленная вода;
- * специальное блюдо (например, гусь с яблоками) для Седера.

Сам ритуал проводится в 15 этапов и его описание выходит за рамки данной статьи, поэтому автор предлагает вкратце ознакомиться с обязательными блюдами в другие еврейские праздники.

На праздник *Шавуот* едят молочные блюда. В ознаменование дарования Торы на горе Синай пекут сладости в виде горы. Перед постом на траурный день девятого *Ава* едят печеное на углях яйцо. На *Рош-ха-Шана* (Новый год) пекут *круглую халу*, едят яблоки, макая их в мед, медовые коврижки и обязательно — рыбу или баранину. Причем, голову (рыбью на Западе, баранью в Израиле и вообще на Востоке) ест глава семьи. На *Симхат-Тора* обязателен круглый морковный пирог с медом (символизирует богатство дома, а также ценность Торы).

В *Пурим* пекут треугольные пирожки с маком и орехами. Они называются *озней-хаман*, что значит «уши Амана»: так звали нена-

вистника иудеев в глубокой древности, которого постигла кара, замышляемая им против евреев. В *Ту-Бишват* («Новый год деревьев») принято есть плоды, которыми особенно славится Страна Израиля — этих плодов семь: пшеница, ячмень, виноград, инжир, гранат, маслины и финики...

* * *

Так что же едят евреи в Израиле? Все — от устриц до лукама! Но если вы хотите хотя бы прикоснуться к их кулинарным тайнам, часика в четыре вечера выезжайте на новую трассу Тель-Авив — Иерусалим и катите к ближайшей *фалафельной*, каких там много. Да не соблазнит вас кондиционированная прохлада в самом заведении — занимайте столик во дворике: с заходом солнца воздух быстро остывает. И когда вы, потягивая напоследок пиво, попытаетесь решить, какой же все-таки вкус у хумуса, не торопитесь доставать ключ от машины: когда стихнет рокот трактора на примыкающем поле, а гул большой трассы сменится на мерное шуршание колес редких легковушек — когда и эти звуки растворятся в стрекоте цикад, а чернильное, как и во времена волхов и бедуинов, небо проткнет луч первой звезды...

Замрите на минуту — кажется, вы догадались, зачем все-таки стремились десятки народов на эту древнюю землю.



Кастельо Е.Р., Капон У.М. Евреи. 2000 лет истории. — М., 1998. Бишул ли-шнаим. — Тель-Авив, 1985. // 8: 92—4/13—X.

Наган Хава. Сефер га-бишул ле-хаг га-песах. — Тель-Авив, 1986. // 8: 92—4/46—0.

Роден К. Ми-Тааме га-мизрах. — Тель-Авив, 1984. // 8: 90—4/25—8. Сефер га-гакфаа. — // Тель-Авив, 1985. 8: 88—8/87—6.