
ЮЛИЯ АНДРЕЕВА, МАРИЯ ВЯТЧИНА

**«Кошерный стол» и «хазер»:
пищевые практики евреев в представлении
нееврейских жителей Латгалии**

В данной публикации мы хотели бы остановиться на такой теме, как восприятие нееврейским населением Восточной Латвии своих соседей-евреев через пищевой код. Как известно, еврейские пищевые практики прописаны в религиозных текстах и подчиняются системе ритуальных правил — кашруту. В статье, посвященной еврейским пищевым запретам, О.В. Белова указывала, что объектом внимания соседей-славян становятся различия в еде, пищевые предписания и ограничения [Белова 2005: 106]. Знания соседей основываются не на знакомстве с религиозными текстами, а лишь на том, что они когда-либо увидели, услышали, подсмотрели, попробовали или смогли в чем-то поучаствовать. Разумеется, добытые таким образом сведения не всегда и не полностью соответствуют реальности, чему способствуют недопонимание, незнание традиций и, главное, не всегда релевантное восприятие чужих обычаев через призму своего опыта. Еврейские пищевые практики являются одним из маркеров этнической идентичности и задают границы как для самой этнической группы (позволяя ей в них выражаться) [Низар 2006], так и для окружающих народов. Запахи, специфические блюда, набор определенных гастрономических правил и запретов — все это дает возможность опознать «другую» культуру.

Собранные материалы отражают воспоминания латышей (латгальцев), русских, поляков, белорусов о еврейской кухне, которую они либо пробовали в детстве (1920–1930-е гг.), либо о которой слышали от своих родственников и соседей. Большой информацией о специфике еврейской еды и рецептах блюд обладают те, кто ближе соприкасался с чужой культурой, в частности, в наших примерах это супруги евреев. Выделенные нами блоки достаточно условны, это связано как с тем, что все темы близки друг с другом, так и с тем, что не всегда представлялось возможным разрывать определенные отрывки интервью на части. Поэтому в тексте присутствуют повторы.

Говоря о «чужих», информанты зачастую указывают на ритуальные, религиозные и кулинарные отличия. Из последних наиболее за-



Илл. 1.

Празднование десятилетия Краславской городской думы
в здании Латышского общества. Краслава, 1932 г. [вероятно, 1933].
С правой стороны — «кошерный» стол для еврейской части приглашенных,
(личный архив Генриха Чужанса)

метной является обрядовая еда. Рассказ о еврейской еде обычно начинается с отрицания, т.е. перечисления того, что именно евреи не ели, а также попыток объяснения, почему так происходило. Еврейские кулинарные обычаи воспринимаются на основании впечатлений от сравнения со «своей» кухней. Периодически в воспоминаниях упоминались блюда, которые информантам доводилось попробовать, и кушанья, которые информанты не ели, но могли наблюдать процесс приготовления и употребления их в пищу евреями. Разумеется, одним из наиболее упоминаемых блюд была маца: ее часто пробовали, видели, как ее едят евреи, знали рецепт приготовления. Неоднократно также информанты указывали на фигуру резника (шойхета), который сам осуществлял, а также следил за «правильной» процедурой, соот-

ветствующей всем предписаниям разделки мяса. Иногда, по рассказам старожил, функции резника выполнял раввин.

Символическую нагрузку в воспоминаниях нееврейского окружения приобретают повседневные еврейские практики: так, достаточно распространенным является мнение, что еврейские женщины обладали особым («тайным») знанием, которое, например, позволяло им тщательно выбирать продукты на рынке. Со специальной методикой отбора можно связать и представления о «самой здоровой пище», «здоровом образе жизни», «диетических свойствах» употребляемых ими продуктов (например, лук, чеснок, курица). Даже определение грибов-лисичек в качестве «еврейской» еды зачастую объясняется их полезными свойствами и устойчивостью к паразитам.

В особую категорию мы выделили ассоциируемые с евреями продукты и запахи. При описании евреев достаточно часто встречается упоминание о характерном для них специфическом запахе. А.В. Соколова в статье, посвященной образу города в представлении жителей Подолии, приводит встречавшиеся ей рассказы о «страшном» запахе, исходящем от еврейских домов, который, согласно средневековым европейским легендам, является признаком присутствия дьявола [Соколова 2003: 348]. В наших интервью неоднократно были озвучены альтернативные версии, апеллирующие к заботе о здоровье и употреблению в большом количестве лука, чеснока и приправ в профилактических целях.

Отдельно были выделены описания кошерного стола и еврейского застолья, возникшие в контексте воспоминаний о достаточно близких, приятельских и деловых отношениях между еврейскими и нееврейскими семьями. Почти все подобные примеры связаны со свадебным столом. В одном из них можно проследить интересную оппозицию, проводимую информантом, заключающуюся в признании «обособленности» как еврейского («кошерного») стола (в случае праздника у католиков), так и «христианского» стола (в приведенном примере это угощения на еврейской свадьбе).

Таким образом, несмотря на то, что встретить евреев и еврейскую кухню на территории, где проводилось наше исследование, после событий Второй мировой войны не всегда просто, память о них и их кулинарных практиках все еще сохраняется, пусть и в разных пропорциях.

I. Пищевые приоритеты и запреты

I.1. Хазер

1. Инф.: Там же стекла были, и так он всуерьез... этот, брат ты мой, молился, а наши некоторые, так что, но это со слов, я сам не видел, берут кусок какого-то мяса и подбросят туда под двери, это было очень! Для них оооо! Деньги платили: «Убери эту!» А были же всякие, такие, знаете, как и в данное время, так и тогда. Пьяницы. Вот они это, чтоб убрать это какое-то... особенно, если свинину, они не кушали. Нет! Они кушали кошер, хорошее мясо. А на бойне был ихний еврей-мясник, этот, который резал скот <...>. И тогда еврей этот самый проверял: надували вот так [имитирует звук надувания], надували легкие, и там он смотрел, что такое, хазер — плохой. Ой, как они ругались, евреи между собой: «Это кошер хороший». Жирная, сама ну цело... упитанная, хорошая ну, а эту он бракует. Только русский будет покупать. А им надо, чтоб еврей покупал, хорошее мясо — кошер.

Соб.: А хазер — это плохо?

Инф.: Хазер — все, это уже евреям нельзя продавать, только русским.

Соб.: Как они понимали, что это хазер?

Инф.: Ну был такой как рабин, который резал, назывался рабин.

Соб.: Резал рабин?

Инф.: Да. Он же там и... и он давал, находил, что это некачественное мясо. Смотрели там легкие, там [нрзб.] пацаном там, они надувают этот, он легкие надувает, он отбирает, находит, находит — все. Ай, между собой они тогда ругались так уже, знаете! Как, что, а он оставит свое. <...> А так они, краславчане, любили шутку делать такую, закинуть какую-то свиную голову, там часть или ножку свиную, он и в руки брать не будет, он позовет кого-то: «Убери, я тебе заплачу только». Были такие там, которые любили так это грубо подшутить. [Kras_12_17]

2. Инф.: Ну короче говоря, ну как, они... вот на эти кучки в сентябре, мы как раз напротив жили, там два Рабиновича было, один, который миллионер был, вот этот Шурка, Шурка его был, вот. Ну мы, значит, бегали, он младше меня был, он, по-моему, 26-го, я 24-го: «Генька, Генька, дай мне, как бы, это самое, ну свининки, копченочки». Вот, а по-еврейски свинина называлась хазер.

Соб.: Хазер?

Инф.: Хазер. Вот и потом это... приходит мама этой Шурки, они богатые евреи были, такие приходят: «Мадам Чужанс, ваш Геньки накормил моего Шурку хазером» [смеются]. Вот хлеб им там нельзя, когда вот кушать, когда маца эта есть, ну такие вот. [Kras_12_22]

3. Инф.: Не едят свинину. У нас был один еврей, его все прозвали а пойер¹, а пойер — это уже не еврей. Это уже изменник еврейскому народу.

Соб.: А а пойер — это название такое?

Инф.: Да, а пойер, просто а пойер — это значит, что ты уже не еврей.

Соб.: Прозвище?

Инф.: Ты это русский уже, а пойер — ты русский уже. Вот как цыгане говорят: или ты гадё, или ты... это самое, как говорится, мóра. Мóра — это цыган, а гадё — это ты уже русский, ты не... не... ну вот это об этом. Этот вот кушал свинину, он ел свинину. Это хазер называется, хазер. Хазер они не кушали [смеется].

Соб.: А почему он стал таким изменником?

Инф.: А он стал кушать, стал кушать свинину — и все.

Соб.: Вот из-за этого?

Инф.: Да, подражая русских и все, сказал «я плевал на евреев». А сам натуральный еврей. Ну, молодой парень, в годах моих, ну Господи.

Соб.: А он был крещен?

Инф.: Нет, он некрещеный, еврей. Все натуральный еврей, хорошего еврея семье. Ну, урод такой уродился, ну что? Такой хулиганистый был, мы ходили с ним по яблоки воровать. Вот, а они рыбу только кушали — щуку.

Соб.: Щуку?

Инф.: Только щуку.

Соб.: А почему?

Инф.: Другую рыбу они не едят. <...>

Соб.: Что они пили обычно?

Инф.: Они пили все то, что пили и русские, смотря по... как говорится, по-по-по... сейчас выскажу [пауза] по соображениям своим, как пить. Богатые пили так это культурно, а как беднейшие пили так чуть не как русские, были и пьяницы, были.

¹ 'А пойер' (идиш) — крестьянин.

С о б .: Были и пьяницы?

И н ф .: Да, были и пьяницы! [Kras_12_18]

4. И н ф .: У них была пища кошер.

С о б .: Кошер? А что это значит?

И н ф .: [Смеется]. Кошер — это такое, эээ... как вам сказать? Ну вот, купляют курей, несут в синагогу, маленькую синагогу, где рабин режет. Если он ножом прошел раз и зарезал ее, значит, годится. А если два раза — значит, не годится. Это как... как у них там как закон, как святой закон у них. Если корову, допустим, зарезали и нашли в желудке что-нибудь: или гвозди, или что-нибудь — уже она не пойдет им она.

С о б .: А куда тогда девали?

И н ф .: А русским. Там ничего особенного не было, ну тут такой закон у них был — все. Это я помню хорошо, как они сами разговаривали, и на бойнях, между прочим, они приходили и смотрели, что там делают. [Kras_12_18]

5. И н ф . 1: Ну, я не знаю, но вроде бы мясо они... не так уж сильно мясом питались. Но это вот про еду так не могу сказать, про еду не могу сказать. А так — да.

С о б .: Не говорили, что там свинину им нельзя?

И н ф . 2: А вот свинину — да, свинину они не ели. А вот такую телятину, говядину эту, это вот такое ели. А свинину не ели. [Sub_12_09]

6. С о б .: А вообще, ну христиане, они могли есть с евреями вместе за одним столом, да?

И н ф .: Они, я не знаю, они же свиное же не кушали. [Sub_12_13]

7. И н ф .: Ой, да, у них свиное мясо ни в коем случае. Ни в коем случае. Вот уже свинина — это как поганость, как... вот, как свинья, как обычно, как ругаются, говорят: «Ты как свинья» — это есть. Свинина — это самое страшнейшее. Вот у них курятина, вот в основном.

С о б .: Курятину они в основном ели?

И н ф .: В основном курятину.

С о б .: А почему свинью нельзя есть?

И н ф .: А вот у них там как-то, я уже не помню точно, когда-то еще бабушка рассказывала, это нет-нет-нет. Это... это считают, эта свинья, как будто что она ходит, ну как бы обычно, не секрет, по этому

навозу часто, и такая вроде как грязное... животное. Вот эта свинина. И там у них свинина тоже было что-то и по-религиозному, что-то было часть, только точностей я не знаю. Конечно, и не помню, было тогда много разных разговоров. <...>

Соб.: И свинину она ела?

Инф.: Свинину — нет, я знаю, что она все курятину-курятину.

Соб.: А курятину они любую покупали?

Инф.: Любую, в основном, они <...>. Безразлично. Они только смотрели, где пожирнее, где она по... пожелтее, как говорят, они сейчас... придет, перышки фукнет на эту курочку. [Kras_12_03]

8. Инф.: Ну они вот, например, свинину не едят. Это там тоже... их нету. Ну и еще надо добавить самое главное, они... вот, если самое главное, вернее, что евреи в чем разница — они очень следили за здоровьем. Это ни одна нация так не следит. <...> А вот насчет этого... покушать — они обычное не кушали: им давай курочку, давай маслица, давай все такое, значит, вот легкое. Так? Он мясо, свинину... да, я еще с Яшкой таким еду, едем на машине, я говорю: «Слушай, а чего вы свинину не едите?» — я его. А он: «Как это? Я ем. Давай мне карбинат — я буду есть». Вот сволочь, дай ему карбинат! <...>

Соб.: То есть Вы думаете, они просто из таких диетических соображений, да, не ели?

Инф.: Ну не... да, они считали, что это вредно здоровью. Они физически не работали, вот, в основном... а этот... мясо такое — это знаете, ну кто работает, понима... как у нас называют, пашет, то тут уже братка на этой курочке что ты там, в общем? <...> Номер один у них было — это питание. Отдых и питание. [Kras_12_16]

9. Инф.: Очень не любили они, они и не кушали свиное мясо, и очень не любили, когда называли это... это животное, свинья.

Соб.: А почему они свинину не ели?

Инф.: А кто их знает. Молодые украдкой ели, украдкой ели, особенно если мы угостим, и скажем, русские или там латыши, они с аппетитом... принимали нашу... наше даяние, а так чтобы пред родителями они воздерживались, они не употребляли свинину, не употребляли. [Preily_12_09]

10. Инф.: Свинину не едят — тоже слышал, по... это все понаслышке. Однажды ехал я в поезде — ну, насчет свинины если говорить, да, ехал я в поезде домой то ли из Риги, то ли из Даугавпилса.

Может быть, из Риги. Тоже молодой человек такой смуглый, значит, были рядом там в купе, что-то разговорились. Оказалось, он... [пауза]. Баку — это что у нас?

С о б .: Азербайджан.

И н ф .: Азербайджан, он азербайджанец. Я говорю: «А почему, — что-то там мне коснулось, значит, я говорю, — почему азербайджанцы так не любят, — значит, этих... [пауза] как же они? черт подери, памяти нет уже, армян, да, — почему так армян не любите?» Он так посмотрел на меня, говорит: «А они свинину едят». Вот и весь ответ, вот не знаю. Может быть, такое и с евреями. Ели они, не ели... я думаю, что ели, вот. А как там на самом деле было — не знаю. [Kras_12_19]

1.2. Этиология пищевых запретов²

1. И н ф . 3: Богородица спасала Христа своего, она и в конюшне, конь вытягал сено, коня нельзя есть, конину, конь вытягал сено. Она ехала через море или река там и лодка, была дыра там, а угорь заткал лодку хвостом своим, и вот она перевезла Христа через это, поэтому угря теперь можно есть, а раньше, он был змеей. Вот. Это вот моя матушка рассказывала так. Она много где скрывала Христа, я забыла. А поросенок в навоз его зарыл, поэтому мы его едим. Да. Конину вот нельзя. Богородица спасла. [Preily_11_28]

2. С о б .: А вот не рассказывали, почему евреи не едят свинину?

И н ф .: Им нельзя свинину есть, потому что Христа распяли. Мяса не едут.

С о б .: Вообще мяса?

И н ф .: Черные свинину не едут, а свинья спасла Христа, закопала в [мерля], а конь... Богородица, когда рожала в Вифлееме, положили в конюшне в ясли, конь открыл Христа, положили к свинке, она зарыла его в мерло, спрятала его, и тогда разрешил нам Господь свинью мясо есть, а им нельзя есть. Вот это, как мой рассказывал, как с черным служил. Вот так возьмут [зажимает угол скатерти, делает ух], они сердились раньше.

С о б .: Вот так из угла скатерти делали?

И н ф .: Нет, с шинели, шинели покажут полу. Они не ели мясо совсем. Я им отдавал сахар, а они мне мясо. Как голодные стали со-

² Об этиологических легендах запрета на свинину см. [Белова 2005: 108–115].

всем, стали свинину есть, солдату, что им сахар? Не наестся.
[Preily_11_13_1]

3. Инф.: В тот же день. По-божественному у них. Они не ели мяса свиного.

Соб.: А почему?

Инф.: Ну, поскольку я помню, это старики говорили, что когда проходили, спрятали еврейку, это нигде не было написано, просто такие сказки, с детьми, и это проходили евреи: «Если вы верите в бога, скажите, вот кто там это закрыт?»³ А кто говорил, что это свинья с поросятами. А они это [хлопает в ладоши], они стали в ладоши: «А вот и не угадали!» Вот поэтому в ладоши раньше нельзя было, рукоплескания не было. Много было чего.

Соб.: А вот спрятали еврейку и сказали, если в Бога верите?

Инф.: Я не верю.

Соб.: Если верите, то что?

Инф.: Если верите, то угадайте. Они сказали, что свинья с поросятами, а там была еврейка с ребятами.

Соб.: А кто спрятал?

Инф.: Не знаю. Это знаете сказки, это люди старые не знающие.
[Preily_11_11]

4. Соб. А почему [евреи не едят свинину]?

Инф. 1: А потому что вот так было: вели Христа на распятие, взяли еврейку с ребенком, посадили под большую корзину, как бывают большие корзины. И сказали: «Если ты Христос, то, значит, отгадай — кто там сидит». А он сказал: «Свинья с поросенком». Подымают, хохочут, подымают корзинку, а там свинья с поросенком. Поэтому им нельзя есть. [Preily_11_28_1]

5. Инф.: Мясо свиное не ели ни в коем случае.

Соб.: А почему?

Инф.: Не знаю, там связано, когда Христа распинали, там где-то... я вам точно не ска... где-то была свинья, и вот эту свинью евреи что-то там сделали. Я... я... я... уж так подробно не могу вам сказать.

³ Как отмечает О.В. Белова, источником распространенного сюжета о том, что Христос превратил в свинью еврейскую женщину, которую спрятали под корыто для испытания всеведения Христа, является апокрифическое «Евангелие Младенчества» [Белова 2006: 222].

И вот поэтому свинину им было запрещено. Что-то связано было со свиньей. Но я не могу вам точно объяснить. [Sub_12_16]

6. Инф.: Они свинину не едят.

Соб.: А почему?

Инф.: Свинья вырыла Христа, вроде так.

Соб.: Свинья что сделала?

Инф.: Христа вырыла, когда родился, они прятались в этом сарае вроде бы, а свинья вырыла. [Rez_12_08]

7. Инф.: Ну они считают, что свинья — это есть свинья, она все ест.

Соб.: А, она все ест.

Инф.: Она все ест, а... допустим, овцы, и коровы, и телята, они же только траву и зерно. Ну, вот так вот. [Kras_12_22]

8. Соб.: А свинину они едят?

Инф.: Нет. Они птицу, курицу.

Соб.: А почему они не едят свинину?

Инф.: Они брезгают. [Sub_08_12]

II. Еврейские блюда

II.1. Обрядовая кухня

II.1.1. *Маца и угощение мацей*

1. Инф. 2: На Пасху они так пекут пасхи такие же самые, как и русские. Латыши так не пекут. Латыши не знают, что это за пасхи. А русские пасхи пекут, и евреи пекли, они не пасху, как же их называют? Обожди, как же их называют? Вот забыла. <...>

Соб.: Это не маца?

Инф. 2: Вроде бы да. Да, маца, маца, маца, маца.

Соб.: Это как хлеб какой-то такой что ли?

Инф. 2: Ну да, это такой хлеб. Вот... [Sub_12_09]

2. Инф.: У них даже это так было принято перед Пасхой, перед праздником своих друзей-знакомых угощать⁴. Они даже специально домой приходили и приносили.

⁴ Про угощение мацей см. статью А. Львова [Львов 2006].

Соб.: Необязательно евреев, всех угощали, да, мацей?

Инф.: Да, да.

Соб.: И какая она на вкус? Что это такое? <...>

Инф.: Тогда, я не знаю, может быть, сейчас такая она белая, а тогда когда эти евреи угощали, так даже и подпаленные они были, ну как жарили-то, они дома, наверно, это все делали. [Sub_12]

3. Я знаю, что они там пекут эту мацу, несоленую, ну с муки, вот, что все несоленое едят. А даже не... не... я не могу сказать. <...> А это мука и вода. И бли... и пекут с этого блины и едят. Мука и вода, без соли, без всего. [Sub_12_17]

4. Соб.: А мацу Вы пробовали когда-нибудь?

Инф.: Да. Ой, мацы вот так вот. Потому что все приезжали, евреи, на бойню, и каждый угощал, каждый угощал. [нрзб.] было идти дальше, взять так, наверно, была пекарня, мацу... мацу делали. Специально, тут вот здание <...>.

Соб.: А мацей, вот Вы говорите, угощали, это было по каким-то праздникам? Или это было регулярно?

Инф.: Это весной, нет-нет-нет. Весной. Пасха у них или что-то такое было. Весной это было, это было весной. Какой праздник — я не знаю. Но было когда... началась [нрзб.] март какой был, как-то наверно так, вот такого времени.

Соб.: Всех угощали? Евреев, не евреев?

Инф.: Да-да-да, тут пожалуйста-пожалуйста. А нам...

Соб.: А вкусная была маца?

Инф.: Да такая хрустящая, и она как, вот такая вот, знаете, с дырочками.

Соб.: С дырочками?

Инф.: Да-да, с дырочками. Вот так ломалась легко, хорошо. [Kras_12_17]

5. Инф.: Маца у них — это такая... ну мацу, вы знаете, что такое маца? Ну, такие... эту мацу-то мы ели, они всех угощают открыто.

Соб.: Да, угощают?

Инф.: Да, и даже любят угощать! Как зайдешь в дом — да, мацы, это как праздник у них это. Она такая белая, ни вкусу там, ни соли — ничего нет. Вот как эта бумага слеплена тоненько, такая специ... я ее знаю, ел. А, ничего так вкусового. [Kras_12_16]

6. Инф. 1: Она приходила всегда, и перед Пасхой приносила, нам приносила мацу попробовать, да.

Инф. 2: Они вообще очень любили мацой угощать.

Инф. 1: Угощали, да. Вообще, люди хорошие были.

Соб.: А как вот выглядела маца?

Инф. 1: А знаете, такая белая, типа вафли, такие вот, ну белые-белые. Вафли немножко такие желтоватенькие, а там беленькие, и такими тоже как ямочки вот такие...

Инф. 2: Ну как пирог.

Инф. 1: Ну... да, у них форма тоже была.

Инф. 2: [нрзб.] вот я ела, она просто вот ватрушка.

Инф. 1: Гладкая.

Инф. 2: Гладкая, и без... и вот, вот Басю, может быть, ты знаешь?

Инф. 1: Знаю.

Инф. 2.: Ну вот тоже приносила нам и тоже такую, просто белая, просто чисто такая...

Инф. 1: А это значит, такая... типа одна пластинка...

Инф. 2: Ну, значит, да, они, наверно, каждый по-своему пекли. <...> Они приносили, угощали, они очень любили, чем больше людей угостишь, наверно, тем лучше для них.

Инф. 1: Да, ну наверно для них, да. [Kras_12_12]

7. Ну, это я слышал и даже пробовал. Она такая... угощал меня кто-то, не помню. Ну такая... естественная, без всяких приправ, такая постная, понимаете, вот, там якобы и соли особо нет и... ну вот такое печенье, что-то такое... ну специфическое, можно сказать. Обычно там в печенье всякие приправы там есть, а на вкус каждый разное, а тут такое вот отличалось своим, так сказать, ну постным характером. [Kras_12_19]

8. Инф.: Ну, у них свои пасхи были, эту пасху они делали, пасху эту, у нас был здесь вот... даже есть этот самый дом, и этот подвал, где пасхи делали, мацу делали. Вот, это праздник у них был пасха, и мацу делали на пасху. Вот, евреи все ходили, покупали эту мацу, кушали и угощали русских с праздником. Это тоже ихняя пасха какой-то день, этого я не могу сказать — я не знаю. <...> Делали мацу и продавали мацу. Они покупали в магазине, даже продавали, покупали мацу, евреи покупали.

Соб.: А как делали мацу, Вы не видели?

Инф.: Видел.

С об.: А расскажите нам.

Инф.: Ну обыкновенно, тесто делают, как у нас мясо... это... хлеб месят, тесто. Потом пускают через такую каталку, делают такой вот длинный, как блин, пускают ее, и он крутит вручную, и там эти вот, эти как их называется... гвозди, как щетка, понимаете? Ну щетка такая, редкая щетка, и вот вы по этим... катится, она прокалывает, снизу-сверху прокалывает. И вот такие вот маца, вот так вот, сантиметров двадцать на тридцать, вот такие вот маца, вот они. Ну, это продавали мацу. <...> Мы туда пацанами ходили, и просили еще мацы, через окошко.

С об.: Вкусная была?

Инф.: Вкусная. Белая-белая. Хрустящая. Наподобие как лаваш, армянский лаваш, допустим, вот так, но это еще лучше, чем лаваш. Лаваш — обыкновенная мука, а тут чисто белое, красиво так сделано, что вот прямо [нрзб].

С об.: А мука, вода, а еще что?

Инф.: А вот не скажу, может быть, там сахар был, может быть, нет, не знаю, не скажу.

С об.: А почему они всех угощали мацой? Почему не сами ели, а?

Инф.: У них праздник такой, праздник, ну я не скажу, что за праздник это был, ну всегда кушали в праздник мацу. [Kras_12_18]

9. Инф.: У евреев, да, был, на Пасху маца была, мацой угощали. Еврейка придет к маме — мацы принесет. Ну а нам само собой дитям уже. Мы заходим туда уже, уже там нам дают мацу. А как у нас Пасха, значит, яички, тогда евреям даем по яичку там, так все, да.

С об.: А та же самая эта маца, как она делалась?

Инф.: Говорят, делалась маца с воды, с воды и муки. Понимаете? Но было два сорта мацы: одна, один сорт был мацы для более таких богатых евреев, понимаете? А я почему знаю? Потому что у меня сосед — тот пек мацу в подвале, в Краславе, на Школьной улице. <...> Так он, Женька, говорит: «Ну, приходите вечером туда ко мне, к подвальчику. Я вам, которые там подгорелые, знаешь». Он говорит: «Я уже этой мацы, вон!» Войдем — он даст этой мацы, и уйдем домой.

С об.: А та, которая оставалась не подгорелая, это уже для?

Инф.: Ну давали всем евреям, я не знаю, как они распределяли, но знаю, что хозяин говорил... эээ... что... два сорта, один был сорт как бы высший сорт, а такой уже как бы попроче. Эти попроче, эти побогаче.

С об.: А вкусная она была?

Инф.: Ну как нам казалось, конечно, вкусной. Теперь, наверно, бы и не ел мацу, потому что есть другое, что понятно. Ну а тогда конечно, ну! [Kras_12_02]

10. Эта маца, это еврейская... вот на Пасху, на Пасху они пекут мацу. Ну, она что-то вроде нашего облаток. <...> Вроде что-то, но это не облатка, они пекли, когда я видела вот такие куски. Ну, наверно, на сковородке или на этой противени целую такую. Там только мука и вода должна быть. <...> Очень вкусная, но с другой стороны безвкусная: ни соли, ни... ничего. С мацы они делали разные вкусные блюда. Я помню, делали большие комы такие, мацу они как-то там... ее в молоке или в чем мочили, и потом такие комы делали. <...> Ну я не знаю, что в этих комах, было там что-нибудь в середине, не было. Но знаю, что вкусно было. Да, вкусно. [Preily_12_07]

11. Соб.: А когда-нибудь мацу Вы пробовали?

Инф.: Где-то когда-то какой-то был случай. Такое уж это сухонькое такое, такое, оно это... как-то она мне и не запомни... Это уже пробовала я в советское время, уже когда и здесь это, муж там где-то с кем-то встречался, наверно. [Kras_12_25]

12. Соб.: А вот евреи давали мацу жителям местным пробовать?

Инф.: Так они специально не давали, но она где-то... было у них в торговых в этих, как называли, жидовских лавочках. Вот они, было у них в продаже они. Но такие, ну видите, оно похоже было — вот как сейчас у нас печенье, вот это соленое, где такая тоненькая, хрустящая. Но там было еще тоньше, такая немножко как фигуристая. [Kras_12_03]

13. Инф. 1: Надо было, когда ведь есть цыганская... эта, еврейская Пасха, они что кушают? Мацу. Кушали когда-нибудь?

Инф. 2: Неа. Нет. А ты кушал?

Инф. 1: Кушал.

Инф. 2: Ну, и как она? Вкусная?

Инф. 1: Вкусная. Она, ну просто там, там пшеничная мука, и она такая тонкая спе... спеченная этим самым, с таким маленьким дырочкам, его надо ломать и кушать. Понимаешь? Меня угощали, кушал. [Preily_11_15]

II.1.2. *Оменташен*⁵

1. Соб.: А вот был праздник, когда они вот такие пирожки какие-то треугольные еще пекли?

Инф.: Да, был.

Соб.: Был. А угощали?

Инф.: Угощали. Пирожками угощали.

Соб.: А с чем они были?

Инф.: Они были с вареньем, с мясом.

Соб.: А вот они именно треугольничками или другой формы?

Инф.: Ну не такие, как у... да, они как-то треугольничком были.

[Preily_12_06]

2. Инф.: Мама очень булки вкусные пекла, Мишина мама [свекровь], но я не помню уже, как она.

Соб.: А какой они были формы, эти булки?

Инф.: Она, знаете, есть же праздник, праздник, маковые надо было печь, булки с маком.

Соб.: Они большие или маленькие?

Инф.: Нет, они небольшие, они небольшие <...> а, в общем, такие, как пирожки такие, и туда маком начиняется, с маком.

Соб.: А Вы не помните, вот форма какая у них была? Вот треугольной формы их не делали?

Инф.: Треугольные, треугольные, треугольные. Трехугольная вот такая вот. Другой раз мама вот большую пекла.

Соб.: То есть, сантиметров так 15, да?

Инф.: Во-во-во, да, да, да.

Соб.: Здорово. И как это делалось? [Kras_12_15_1]

II.2. Необрядовая кухня

II.2.1. *Рыбные блюда*

II.2.1а. *Жареная рыба*

1. Они очень много рыбу кушали. <...> А вот у них всегда рыба была, и когда бы ни зашел, всегда там нажарена, на столе стоит. Или она жарится, но всегда рыба! [Sub_12_19]

⁵ Оменташен («уши Амана») — треугольное печенье с начинкой, которое пекут на Пурим.

2. Соб.: А рыбу ели?

Инф.: Да, рыбу... хорошо, что вы упомянули, их... Это тоже их дефицит был. Уже кто рыбу привезет, того они и обслуживают вне очереди и лучший товар дадут. Рыбу они любили, ценили.

Соб.: А как они ее готовили? Не рассказывали?

Инф.: А когда вот это было, это самое... пивная их, там им и... и спир... и спирт был, и водка, и пиво, то они... жареную подавали. Ну... у них там... эээ... для... выручения денег. Закуска, выпивка — все это суммировалось, и брали деньги с... с пациента, который заходил в их заведение пивное и спиртное. [Preily_12_09]

II.2.1b. *Гефилте фиш*⁶

1. Инф.: Они рыбу делали, вот это самое — щуку, у их это самое, была такая, можно сказать, церковная эээ... синагогская как пища было это.

Соб.: А что это за щука?

Инф.: Щука, ну рыба, фаршированную щуку они делали.

Соб.: А чем они ее фаршировали?

Инф.: Ну яйцам там, короче говоря, э... ну и мы тоже делали всегда, у нас когда ресторан был, и мы дома, у меня дочки делали, ну на ее свадьбе делали. Ну что, это, значит, шкуру снимаешь, вот, потом это... туда яйца бросаешь, все перемолешь, вот и потом начиняешь опять. И потом зашиваешь эту щу... эту щуку. И вот. А потом, когда сварится она целиком, ее так на тарелку кладешь это вот, это очень вкусная щука, да, это. [Kras_12_22]

2. Инф.: И евреи на праздники, они же очень верующие евреи, на праздники у них всегда был стол, и очень много рыбы. Вот там я первый раз в жизни ела <...> фаршированную рыбу. Да.

Соб.: Они ее как-то называли?

Инф.: Так вкусно. Там я первый раз такую фаршированную рыбу, ну жарили-варили, а так нет. Вкусно. [Preily_12_07]

3. Знаете, как у евреев, как это, фаршированная рыба, рыба-фиш, это первое блюдо считается. Так вот, значит, они сделали рыбу, Лева сделал рыбу, и Лиза говорит: «Что ж, попробуй, Лева вчера рыбу фаршировал — попробуй». Я попробовала, мне очень понравилось, я го-

⁶ Гефилте фиш (фаршированная рыба) — одно из популярных блюд еврейской кухни.

ворю: «Слушай, Лиза, а как это делается?» — «Ууу, это так сложно, Шура. Это надо видеть». Шая [супруг информантки] слушает. Хорошо, заказывает рыбу, приносят нам рыбу: «Ну-ка, становись-ка рядом, жена, будем делать». Ну и вот, я теперь фаршированную рыбу лучше их делаю! [Kras_12_10]⁷

4. Запах в кухне у них, извините за выражение сказать, бардак. У них там воняет там курятиной и прочее, и прочее. Ну, можно еврея узнать, когда где живет еврей, там значит фаршированная рыба. Это в подъезде и сейчас, наверно, кто так умеет [жить], то сразу узнает, что еврей живет. Фаршированная рыба пахнет на весь подъезд. Фаршированная рыба — это у них шука только, ооо! Маринованные селедки они кушали, вот. Кушали колбасу — они кушали говяжьё. Говядина у них была, бульон из говяжьих костей, бульон, с булкой, только чистый бульон, ничего нет, одна вода. Сахарные кости такие, это они готовили. [Kras_12_18]

5. Инф.: Потом рыбу он [муж информантки] делал, фаршированную рыбу. Тоже он вот по-еврейски, вот. Что-то, что-то означало по-еврейски. «Будем фаршировать по-еврейски».

Соб.: А как это делается, зачем ее фаршируют?

Инф.: Я не знаю, я не всматривалась, потому что я к рыбе как-то всегда относилась... ну, он умел, он снимал ну полностью, это целиком эту, эту кожу. И чтоб она не было там... ну да, а потом там... бро... там... вода, чтобы определенной температуры, кипела бы не очень. И три раза там надо было бросать туда через какое-то время чеснока дольку. Как-то вроде было такое... [Kras_12_25]

6. Инф.: Ну рыбу, об этом говорить я уже за... я думаю, что вы знаете, рыба как готовится.

Соб.: А вот чем ее? Ее начинают как-то, да?

Инф.: Делают, как фарш.

Соб.: А из чего фарш?

Инф.: Фарш из рыбы.

Соб.: Вот саму рыбу прокручивают, да?

Инф.: Да, не прокручивают, ее надо кожу снять, либо если штука, так надо кожу, кожу снять этой... а потом делает фарш там да яйцо, там губочкой немножко, там всё. Ну как фарш вы делаете, вы еще не умеете наверно?

⁷ Эта информантка была женой еврея.

С об.: Нет, к сожалению, не умеем.

Инф.: Ну и потом это как ее, а потом... мы делаем как такие... клецки такие большие. Большие клецки. И это кожичкой начинаем, некоторые целую ложат, а я делала, делаю кусочками такими небольшими, кусочками.

С об.: И туда вот в эту кожу их набивают?

Инф.: В кожу, кожа набивается этой рыбой, а потом варится, варить довольно долго надо. Если рыбу мало варят, или там уху, или что — она невкусная. А вот луку туда надо положить, ну как и... как и... как и рыбу делают. [Kras_12_15_1]⁸

II.2.1с. Форшмак⁹

С об.: А вот из селедки какие-нибудь блюда были?

Инф.: Из селедки были, селедки были тоже блюда.

С об.: А как назывались? Там, может быть, форшмак был?

Инф.: А и может, я уже не помню, как называется. Только что селедки тоже, тоже мелят селедку и эти... как ее, туда тоже и булочки кусочек, эти, как ее... мелют селедку, и потом може на блюдо, може... как кто, эти, как ее. Ну и, в общем, рубленую селедку, вот эту рубленую селедку так делают. [Kras_12_15_1]

II.2.2. Мясные блюда

1. Я даже не могу сказать, чем там пахло, может быть, потому что они очень много кушали чеснок, лук. И жарили там, парили все такое. Может быть, от этого. Но когда заходила, у них такой запах был! <...> Свиное мясо они не едят, свиное уже они в то время не ели. Они курицу больше, курей, курицу, телятину — такое, наверное, говядину. Но они могли позволить, чего им не позволить? [Sub_12_19]

2. С об.: А вот кроме свинины, они все ели? Все продукты?

Инф.: Ну ели баранину, курицу, больше всего у них курица — это было еврейская еда¹⁰. Курица, яички куриные, это был их дефицит. Их кушали как еда.

⁸ Эта информантка была женой еврея.

⁹ Форшмак — холодная закуска из рубленой сельди.

¹⁰ То, что курица являлась приоритетным блюдом для евреев, признают и информанты-славяне на территории Украины [Белова 2005: 120-121]. Данный сюжет распространен на значительной территории. Например, А. Дандес приводит анекдот, записанный в США: «Один еврей поселился в таком месте, где все его соседи оказались католиками. И у него не было там друзей из-за его веры. Более того, все его терпеть не могли, так как в пятницу вечером, когда все вокруг готовили рыбу, он варил курицу и

С об.: А почему курица?

Ин ф.: Я тоже не могу сказать, почему они были так примкнуты к этому питанию куриному, не могу сказать.

С об.: А что они еще ели?

Ин ф.: Ну из каких? Из овощей? Яблоки, груши, сливы, клубнику — все, все это кушали. Из запретных это было свинина, это их... как бы просто яд для них был это свинья, свиное мясо. [Preily_12_09]

3. Ин ф.: И кушать, кушать они каждый раз курицу. Но вообще все мясо кушали. И сами не могли резать это... эти... эту птицу, было там взято... <...> специально там, что надо там резать только, вот. Сами не могли, не знаю, где они там покупали, где они или на базаре или там, я не знаю, только что они сами так ничего не делали. И кушать, говорю, вот это варили, а вкусное! Дали попробовать это... картошка тушенная там, это... это... это жирные курицы такие были, жиру такие¹¹. Дали покушать, вкусно.

С об.: А в горшочках такие блюда?

Ин ф.: Да-да-да. [Sub_12_13]

4. Ин ф. 2: Они ели три, все три, вот начинается с супа и сладкое, и курицу делали.

Ин ф. 1: Начиная с салата, первое — салат, потом суп, потом второе, потом третье.

по всей округе стоял куриный дух. В конце концов еврей не выдержал общественного давления и решил стать католиком. Он пошел в церковь и сказал священнику, что хочет обратиться в католичество. Священник ответил: «Прекрасно! Каждый раз, когда видишь кого-либо, крестись и говори: «Был иудеем, стал католиком», следуй всем правилам и ходи в церковь, тогда со временем станешь католиком». И вот этот человек непрерывно крестится, приговаривая: «Был иудеем, стал католиком», и ходит в церковь. И вскоре у него куча друзей, но в пятницу вечером он по-прежнему готовит курицу, и никто не может понять, в чем дело. Ну, соседи рассказывают об этом священнику. Тот заходит как-то к этому бывшему иудею и говорит, что, по слухам, он продолжает по пятницам готовить курицу. Но еврей все отрицает. И чтобы священник ни говорил, упорно отказывается признавать, что по пятницам готовит курицу. «Ладно, — говорит священник, — я тебе верю». Наступает пятница, и священник решает заглянуть к новообращенному. И уже на подходе к его дому чует запах курицы. Тогда, чтобы выяснить, что происходит, он решает заглянуть в окно кухни и убедиться, действительно ли этот человек готовит курицу. И вот он заглядывает в окно. И видит бывшего иудея, который стоит у плиты и варит курицу. Еврей крестит курицу и приговаривает: «Была курицей, стала рыбой» [Дандес 2003: 151].

¹¹ Речь идет о традиционном субботнем еврейском блюде «чолнт», которое готовится в пятницу и помещается в печь до наступления субботы. Чолнт запекается в горшочках и состоит из мяса, овощей, крупы и фасоли.

Инф. 2: И факт тот, что с курицы делали все три блюда и ели всю неделю с одной курицы.

Инф. 1: Да, с курицы. Можно приготовить не только... курицу поджарить. Ой, они уникально, у них вообще!

Инф. 2: И все три!

Инф. 1: Но они уникально готовят.

Инф. 2: И сладкое было, и все это. [Preily_11_20]

5. Соб.: А домашней мацы Вы не пробовали?

Инф.: Нет, домашней я не делала, потому что... не делала, нет. Не было необходимости, и не было так вот.

Соб.: А как-то ее едят?

Инф.: А со всем едят, мне очень нравится она.

Соб.: Просто как хлеб используют, да?

Инф.: Как хлеб используют, используют, когда вот у меня сын был маленький, так Саша [муж] меня учил делать, они... мы делали такие кнейдлики¹², он говорил. Он ее перемалывал через мясорубку, начинал куриным жиром, шпиком начинал куриным и отваривали ее как вот, как, ну как это называется — ну как пельмени. Очень вкусно¹³.

Соб.: И это тоже такое традиционное блюдо?

Инф.: Да, традиционное. [Kras_12_10]

6. Ну да, птицу они ели, особенно курятину. Бывало, мамка держала этих курят, и они не этих, не петухов просили, а курочку. Да, «хозяйка, продай курочку». А петухов что-то не очень. Мамка говорит: «Что же это такое? Все курочек просят. Петухов не берут, а...» А мы обычно петухов резали на мясо, куда? Одного петуха оставляешь, а других режешь на мясо, а они — нет. Идет: «Хозяйка, продай курочку». Что-то они там разбирались, мы петухов ели, а они курочку. [Rieb_12_04]

7. Инф.: Ну и потом из... из еды это курятина была, ну конечно, не такая, как теперь, которая курицы и нет никакого аромата. А крестьянки несли, и они, они ну не битых курей, а живую курицу. А еврейка

¹² Кнейдлах — клецки из мацовой муки, которые добавляют в куриный бульон, как правило, на Пейсах.

¹³ Информантка была замужем за краславским евреем Александром (Шайе) Штиллером (1923–1985) ответственным секретарем и журналистом местной газеты.

на базаре она там и подует, посмотрит там, она не синяя, чтобы там побольше жира было бы. Ну, то, что, то, что свинину они не употребляли — об этом знали, об этом... об этом говорили.

С о б .: А почему им нельзя свинину?

И н ф .: Не знаю, я там разные... разные, из каких-то из каких-то дальних-дальних-дальних каких-то далеких времен что-то такое, что вот они не едят. Не ели, а теперь, может...

С о б .: А вот курицу, Вы начали рассказывать, это хозяйки на базаре выбирали этих куриц, да, вот говорите, что дули на них?

И н ф .: Ну да.

С о б .: Ага, и покупали живую курицу, да?

И н ф .: Живую, битых... Ну, может, когда и битыми несли, но, но чаще всего живую. [Kras_12_25]

8. Свинину не ели. Никогда. Курочки, курочки. И домашние курочки, тогда не было так в магазинах эти курочки, как теперь. И еврейка, я вам еще скажу, как они определяли эту курочку — курочку возьмут за ноги и тогда дуют в зад и смотрют, там желтое или синее, если желтое, то значит есть... под кожей... ну немножко желтого сала. А тогда красиво же, супчик красивый, [нрзб] желтым. А такую синюю курочку не будет брать, вот так определяла, я даже знаю как, потому что видела. Это все на базаре покупалось! [Preily_12_07]

9. Я вот знаю, что раньше евреи кушали мясо, кушали мясо, да, свинину не кушали только, а говядину, курятину в особенности, птицу. [Kras_012_01]

II.2.3. Мучные блюда и сладости

II.2.3а. Халы

1. И н ф .: Так мастера были, булочки вкусные пекли, тогда называли халы¹⁴, халы ихние.

С о б .: Это что такое?

И н ф .: Хала — это ну... как батон, название по-еврейски хала.

С о б .: А Вы сами ходили? Покупали?

И н ф .: Да. Ну как большинство, за сахаром. [Sub_08_12]

¹⁴ Хала — еврейский праздничный хлеб.

II.2.3b. *Тейглах*

1. Инф.: И еще один момент, вот такие есть [нрзб], такое есть — тейглах¹⁵. В курсе?

Соб.: Нет, честно говоря.

Инф.: <...> Это вот такие делаются, такие из муки, <...> из муки, туда идет сахар, немножко масла растительного, много яиц, мука, и делается такое, месится тесто, довольно крутое. Ну я по памяти помню, шесть яиц, и муки столько, сколько берет. И делается, раскатывается, хорошо-хорошо замешивается, а потом делаются такие... ну вот как... как узелочки завязываются, и варится в меду. Это очень, ну типа печенья, типа [нрзб] дети очень любят. У меня хорошо, кстати, получается. И когда моему сыну, нашему сыну было годик, мы решили отметить это дело. Он пригласил, естественно, пригласил, там были и латыши, и русские, и родственники приехали, и для того, чтобы накрыть стол, он пригласил старого кондитера, еще довоенного, такого Зарембо. Ну и говорит: «Шура, ну-ка посмотри, как он делает, и ты научись». Я, конечно, встала рядом с ним и смотрела-смотрела-смотрела, как он делает, все, так я прелестная ученица была. И когда начал... но это вот эти комочки — они не жарятся, они варятся, в меду варятся, и варятся до определенного момента, когда они начинают ну, знаете, такими коричневыми. И тогда выключается, и эта кастрюля держится закрытой, потому что они очень боятся сквозняка. И я вот, когда он положил, когда уже они уже готовы стали, он меня с кухни выгнал. Я думаю: «Ничего себе, с моей кухни меня выгнал!» А потом до меня дошло уже, когда я и по литературе я там, почему — они очень боятся сквозняка, а Левка у нас, он такой был нетерпеливый, такой быстрый, и он, как только сварил, он выложит и поставил, окно открыл и поставил. И они становятся вот с такого, такое оно должно быть пышное тесто, они становятся вот такие.

Соб.: Усыхают?

Инф.: Да не усыхают, такое, как [нрзб] получается. <...> Самый настоящий, ну не секрет, а вот это именно да, что нужно вот выдерживать, минут 15–20 подержать под крышкой, чтобы они немножко остыли и тихонечко доставать, чтоб никакого ветра тут не было. [Kras_12_10]

¹⁵ Тейглах — «медовые шарики» — традиционное сладкое угощение на еврейский новый год.

2. Инф.: Мама Мишина могла печь тейглах всегда...

Соб.: Ой, а что такое тейглах, Вы не расскажете нам, а то мы часто слышим, но не знаем, что это?

Инф.: <...> Знаете, его же надо вымесить это тесто, я своим...

Соб.: А как его делают?

Инф.: А делают его так. Что сейчас вам расскажу. Делаю так. Впервые, надо... я делаю на десяти яиц, яиц. Ну, 10 яиц так у меня уже и кастрюля там сделана, все на десять яиц. Теперь это как... эти яйца надо разбить так немножко... не очень, но это как, не то что разбивать надо, а так разбить эти яйца. Потом это муку, надо хорошую муку. И сделать такие, клецочки такие. Можно круглые, можно мы делали так, как тейглах мама делала, такие, как фички...

Соб.: А что это? Вот по форме?

Инф.: По... вот извините, вот так фичка.

Соб.: Как кукиш?

Инф.: Как кукиш, да. Вот так, так они получаются, эти такие, эти... Ну и в общем, одним словом делали... делают так. Теперь это что? Надо мед, надо сахар, немножко, потом мед, и эти, как ее, распустить эти... [нрзб] кастрюли. И потом, когда уже делаются эти уже фичечки такие, сделали, потом их бросают в эту уже, когда оно кипит... это. [Kras_12_15_1]

П.2.3с. Цимес¹⁶

1. Инф.: У нас была учительница, работала она в русской школе. Так вот та, там она пыталась, пыталась иногда вот такие еврейские... блюда какие-то. А! У меня муж очень часто говорил: «Это сейчас вот... — он сам любил готовить, — сейчас буду делать цимус еврейский».

Соб.: А что это такое?

Инф.: А это морковь, тушенная в сметане, в масле. Ну, немножечко картошечки добавлялось. Ну, такое, чтобы она была не очень густая, такое. Ну, вот цимус, ну ясно, что если там в сметане и масле эта морковь, вот цимус. [Kras_12_25]

2. Инф.: Теперь цимус.

Соб.: Ой, что такое цимус?

Инф.: Цимус — это тушенная морковка. Без ничего, тушенная морковка, у них это тоже было, это я помню, еще сам ел.

¹⁶ Цимес — сладкое овощное рагу с различными ингредиентами.

Соб.: Да?

Инф.: Да, сколько раз заходил — кушал, за столом сидят.

Соб.: Можно было, да, с ними?

Инф.: Можно, запросто! Да никакой разницы не было у нас, нет!

Соб.: А ложки и вилки те же самые у вас были?

Инф.: То же, то же са... не, это, это... ой! никто не обращал на это внимание, понимаете?! Люди жили так обыкновенно, как не зазнавались, ничего абсолютно. [Kras_12_18]

III. Еврейское застолье

1. Жених и невеста вот это, жених и невеста — «хосн мит кале», они сидят посередине, вот, а вокруг буквой «П» столы стоят. [Kras_12_18]

2. Инф.: Вот, вот это все христиане на банкете, это банкет был вот как раз [нрзб.] в 32-ом году. А здесь все евреи, вот свой кошерный стол¹⁷.

Соб.: А, а почему кошерный стол?

Инф.: Ну он так называется, что у их, они только еврейское вот, короче, вот мученое¹⁸ мясо так вот [усмехается].

Соб.: Мученое мясо?

Инф.: Свиной не кушают они там все. И вот, вот все евреи тут, вот-вот тут видно, тут все-все-все.

Соб.: А это на всех праздниках так было, что евреи сидели отдельно?

Инф.: Да-да-да. Вот и... ну это-то на банкетах этих, это городской банкет. Вот, пожалуйста, вот вам доказательство, вот это кошерный... так называется — кошерный стол, это христианский стол. [Kras_12_22]

3. Инф.: И когда, значит, у Рабиновича дочки была свадьба, вот, были приглашены <...>. Значит, где [нрзб] на втором этаже, там это кинотеатр был, там и спектакли были, и там делали банкеты, и там этот Рабинович заказал, ну, деньги были, он был миллионер, заказали

¹⁷ См. фотографию на с. 219.

¹⁸ О.В. Белова отмечает, что население юго-восточной Польши описывает фигуру резника в мрачных тонах, также информанты рассказывают о том, что евреи долго мучили предназначенное для убоя животное [Белова 2005: 108]. Этим можно объяснить использование определения «мученое» в отношении мяса, употребляемого и предпочитаемого евреями.

делать свадьбу. А у их, значит, халка было почти метр длиной, и вот этот рабин должен нарезать столько доль, сколько гостей.

Соб.: А что такое халка?

Инф.: Халка — ну это вот плетенка такая, ну булочки такие, ну булочка, ну такая, вот как, как батон. Только она была так переплетенная, которую вот сейчас маком посыпают. Ну, вот да, а ту, их делали метровую.

Соб.: Еврейская еда?

Инф.: Нет, ну это, это французская, ну евреи, значит, тоже эту халку делали <...>. И вот свой уголок где был там, и там уже был наш, наш христианский стол там, там и хазер был, там и все было. [Kras_12_22]

4. Инф. 1: Как обычное застолье, готовят все, что там... рыба заливная и маца обязательно, и в первую очередь надо было эту мацу съесть, ну как хлеб вот мы берем. Это я была на празднике.

Соб.: А там была рыба, да?

Инф. 1: Ну, рыба, рыба всякая разная, и мясо, по-моему, было. [Rez_12_10]

IV. «Еврейские» продукты и запахи

IV.1. Лисички

1. Инф. 2: Свинину евреи едят, это не едят свинину... подожди, какая-то... там эти, наверно, татары или кто там не едят. А евреи, ну они очень любят курей, очень любят евреи. Это ихняя уже любимая пища — это куры, куры. <...> Вот они еще любят эти лисички-грибы.

Соб.: Лисички любят?

Инф. 2: Да, очень, потому что у них не бывают червивые лисички. Это любимые грибы евреев — лисички, любимые грибы евреев, лисички. [Kras_12_12]

2. Соб.: А не слышали такое название «еврейские грибы» или «жидовские грибы»?

Инф.: Ну, что это лисички, наверно, называют, еврейскими грибами.

Соб.: Да, да? А почему, почему так?

Инф.: Потому что их червь не ест, наверно. [Kras_12_25]

3. Инф.: Что-то я слышала, что-то такое, что [пауза] что-то там, когда вот это... <...> ну вот Иисус Христос еще жил, что-то такое про свинину, да... вот, но я забыла <...> я забыла, почему, да. Они свинину не ели никогда <...>. Они покупали только курочки, курочки — ну так они на «р» немножко картавили, все курочку, все курей, курей покупали. И живых покупали, нас не было. <...> Лисички — раз они называются...

Соб.: А что, они называются?

Инф.: Ну лисички, это же лиса... а, *gailenes* [латыш.] — по-нашему, по-простому «петушки» называли. А поскольку они любили курицу только, так вот это, наверно, с этим и связано. [Kras_12_13]

IV.2. Запахи

1. У них был запах, да, чесноком, там, да-да-да, они так, они чеснок. [Kras_12_22]

2. Блюда... они, не знаю, может быть, это связано с профилактикой, так сказать, заболеваний каких-то там простудных или прочее, они любили более-менее такие ну острые блюда, в основном про... про... так сказать, присутствовал чеснок в еврейских блюдах. Вот насчет лука не могу сказать. Но это тоже понаслышке. <...> Ну, насчет запаха я ничего к евреям сказать не могу. Но если человек курит, допустим, да, уж от него запах точно будет табачный, такой неприятный. Но если часто есть чеснок, то от чеснока тоже может быть то же самое — это я так предполагаю, вот. [Kras_12_19]

3. Луку много ели они. Луком воняли. Что-то они очень... но они для здоровья все это. Лук — это что, а я [нрзб], лук, конечно. Ну, они, конечно: «Ой, еврей прошел, а то луком завоняло». [Kras_12_16]

Литература

- Белова 2005 — Белова О.В. Еврейские пищевые запреты в фольклорной интерпретации славян // Пир — трапеза — застолье в славянской и еврейской культурной традиции. М., 2005. С. 106–124.
- Белова 2006 — Белова О.В. Народные версии «кровавого навета»: мифологизация сюжета в славянских фольклорных нарративах // Сны Богородицы. Исследования по антропологии религии. СПб., 2006. С. 217–225.

- Дандес 2003 — Дандес А. Об этнических стереотипах: евреи и поляки в Соединенных Штатах // Фольклор: семиотика и/или психоанализ: Сб. статей / Пер. с англ., сост. А. Архипова. М., 2003. С. 137–162.
- Львов 2006 — Львов А. Кровь и маца: тексты, практики, смыслы // Религиозные практики в современной России: Сб. статей / Под. ред. К. Русселе и А. Агаджаняна. М., 2006. С. 51–68.
- Низар 2006 — Низар С. Инкорпорированные воспоминания: пищевые обряды и практики в современном иудаизме // Религиозные практики в современной России: Сб. статей / Под. ред. К. Русселе и А. Агаджаняна. М., 2006. С. 313–325.
- Соколова 2003 — Соколова А. Образ города в представлениях жителей малых городских и сельских населенных пунктов Подолии // Свой или чужой? Евреи и славяне глазами друг друга. М., 2003. С. 320–359.