

Светлана Погодина

«Еврейская бараночная»: пищевые практики евреев в интерпретации иноэтнических соседей

Как отмечает О.В. Белова: «В этнокультурном диалоге славян и евреев тема пищи и ритуалов, связанных с едой, оказывается значимой именно благодаря своей наглядности, «открытости» пищевого кода для сравнения и интерпретации» [Белова, Петрухин 2008, 412]. Особенности пищевых практик, гастрономические предпочтения и запреты евреев в глазах их иноэтничных соседей получают различные объяснения. Гастрономические вкусы являются важным маркером «чужого», одним из критериев «инаковости»: потребность объяснить чужие традиции приводит к генерированию и распространению фольклорных нарративов. О.В. Белова выделяет ряд аспектов, характеризующих пищевые практики евреев в глазах их иноэтничных и иноконфессиональных соседей: 1) кошерность продуктов, 2) этиология пищевых запретов, 3) пищевые приоритеты и 4) пищевые символы (в первую очередь – маца) [Белова, Петрухин 2008, 412–439; Белова 2005а, 39–48; Белова 2005б, 106–125]. Подобный «иноэтничный» взгляд на гастрономический код иудейской культуры подтверждается и латгальским материалом, где можно наблюдать те же тематические блоки, что под-

черкивает устойчивость и высокую степень стереотипности восприятия «чужой» кухни.

Материалом для данной статьи послужили интервью, записанные на территории Латгалии в ходе фольклорных экспедиций 2013–2014 гг. у респондентов 1920–1950-х годов рождения. Если говорить о конфессиональной принадлежности, среди информантов были и католики, и православные, и староверы, и протестанты. Этнический состав респондентов может быть охарактеризован также как весьма неоднородный: это латыши (латгальцы), русские, поляки, белорусы¹.

Пищевые практики евреев – тема, хорошо представленная в воспоминаниях жителей Латгалии о евреях, вероятно, в силу естественной «наглядности» и по причине того, что многим информантам приходилось с этими практиками так или иначе

¹ Стоит отметить, что в целом этническая и конфессиональная принадлежность не влияла на характер записанных нарративов, и этот факт позволяет предположить, что в данных нарративах изложены общие для всего нееврейского населения представления, бытующие на указанной территории.

сталкиваться. В корпусе собранных в ходе экспедиции рассказов можно вычлени́ть ряд тематических блоков, присутствующих в воспоминаниях респондентов о еврейской кухне. Следует отметить, что сюжеты собранного корпуса текстов о стереотипах, связанных с еврейским пищевым поведением, соотносятся с теми сюжетами, которые были записаны ранее, и наблюдения, сделанные ранее на латгальском материале [Андреева, Вятчина 2013, 218–245], отчасти справедливы и для наших текстов. Однако наш материал провоцирует и на некоторые новые исследовательские направления.

Так, в контексте разговора о еврейских пищевых практиках в первую очередь упоминается «особый хлеб» – маца (или, в латышском произношении, ма́ца), которую евреи обязательно покупали или сами пекли на Пасху/Песах, а затем непременно угощали ею своих соседей-неевреев². Маца упоминается в большинстве записанных нами интервью и является одним из наиболее ярких пищевых символов еврейской кухни в глазах жителей Латгалии. Описывая мацу, информанты акцентируют внимание на ее вкусе и рецептуре. Вот пример подобной рецепции:

Маца – это простая лепешка без дрожжей. Ее пекли на праздник, угощали всех мацой». [Dag_13_09]

Рассказы о маце в воспоминаниях информантов тесно связаны (эксплицитно или имплицитно) с сюжетом о кровавом навете [см. подробнее: Амосова 2013]:

У евреев обязательно была маца – печенье, не соленые, они должны были обязательно угостить нашего человека. Евреи обязательно раз-

² Сюжет о том, что на изготавливаемую мацу евреи накладывают проклятие, а потом раздают христианам, фиксируется не так часто. Но мотив «проклятой и поломанной» мацы присутствует: «Маца, как по рассказам, они молились долго всю ночь на это дело, проклятия, пиналось ногами, а потом надо было раздать христианам. Еврей угощал, и всегда эта булка была поломанная, потому что они все время ее пинали. Они давали кусками. Бывали люди, которые не брали. Знали откуда эта маца» [Vis_13_03].

говляются мацой и там должна быть обязательно наша христианская кровь. Доставали эту кровь и добавляли в свою мацу, а нам давали так. Посторонним – одну, а сами, как разговялись – другую. Маца – небольшие формочки были. Несладкая, ничего. [Dag_13_08]

Маца была тоже, была просто вода, мука. И была сдобная маца. Да, ну, которая уже со сдобой. И жиры, и все добавлялись. Вот. [Вас угощали мацой?] Да. [Когда?] Перед ихней Пасхой, перед нашей Пасхой, у них, у евреев, как перед нашей Пасхой, чтобы нас кормить мацой. Что, мол, нате, есть крестьянскую кровь. У них такое поверье. Это, значит, перед нашей Пасхой, ихней мацы покушать – это, как бы, мы свою кровь едим. Вот так считалось. Они все предлагали, аж силком, чтобы перед нашей Пасхой дать есть мацу. [То есть в мацу добавляли кровь?] Ну, так считалось по ихней религии. Но мы все равно ели, не обращали внимание, послевоенные годы, что там разбираться. [Lud_14_12]

В цитируемом выше отрывке из интервью зафиксирован достаточно распространенный сюжет об изготовлении двух видов мацы – для евреев (маца для «внутреннего пользования») и для неевреев (с добавлением христианской крови). Приведу еще характерные примеры рассказов о маце:

Потом они, это, маца у них. На Пасху обязательно должны были дать любому русскому, зазывали детей, чтобы угостить. Но раньше такие приговоры, что якобы они человеческую кровь добавляли, но это ложь. Да. Вот перед Пасхой добавляли кровь в эту мацу. Она не соленая, ее специально пекли, был пекарь, пек эту мацу. [А где пек?] Где-то дома пек. Иногда вот ребятам всем, ну ребята ели. А родители запрещали нам, староверам, брать от евреев. <...> Она такая пресная-пресная. Такая с рисуночком. Такой как блин, и с шестиконечной звездой. [Lud_15_05]

Они с мацы еще все время делали какие-то блюда. Именно на Пасху. [Lud_14_11]

У нас на Пасху яички красят, а у них – мацу. Вот такие круглые лепешечки, такие. С такими дырочками сделан. [Сами пекли?] Нет-нет, из Риги присылали. И вот на Пасху ели эту мацу,



Гага Владислав (Вольдемар) Михайлович. 1936 г.р. Вишки, март, 2013 г.

сколько там дней не знаю, но в общем, там жили Томшинские, Шпунгины... и меня, бывало, пригласят они... Они с этой мацы делали всякие клецки. Суп варили. Клецки эти делали. И меня пригласили они и стали угощать, ну мацу-то я поела, она сухая такая, как сухари. [А из чего ее делают?] Чистая вода и мука. Никакие яички туда, ничего. [Lud_14_21]

Maца ir tas pats, kas latgaliešiem sakraments³. [Dag_13_02]

Таким образом, маца является неотъемлемым элементом еврейской кухни в воспоминаниях информантов и осмысливается как праздничная (обрядовая) пища: информанты подчеркивают, что

мацу пекли на еврейскую Пасху как обязательное ритуальное блюдо.

Другой важной особенностью пищевых практик евреев, часто встречающейся в воспоминаниях информантов, является запрет на употребление в пищу определенных продуктов. Пищевые отказы маркируют для латышей и славян «инаковость» иудейской культуры, это тот элемент, который попадает в поле внимания иноэтнических соседей и закрепляется в стереотипном восприятии. В этой связи респонденты, отвечая на вопрос о еврейской кухне/еврейских гастрономических предпочтениях, часто начинают свой ответ с упоминания продуктов, исключенных из повседневного меню соседей-евреев. В первую очередь это свинина:

³ «Маца – это как у латгальцев сакральная пища (облатка)».

Vecāki runāja, ka ebreji cūkgaļu neēd. Kaut kas sakarā ar ticību, nevis tapēc, ka viņa negaršīga.

Ebrejiem ir sava ticība, atšķirīga, tuvāka kristietībai, nevis islāmam⁴. [Dag_13_02]

А правда ж, свинину они, упаси Бог, это как отрава, боялись... Приезжали – свою посуду, свой ножик даже, потому что этим ножиком хозяин режет сало там, свинину... Вот, религия так строго запрещала... Ужасно. [Vis_13_15]

Отказ евреев от свинины по-разному интерпретируется соседями: но чаще всего в качестве причины называют религиозный запрет, и в этом контексте евреи обычно соотносятся с мусульманами:

Они сами свинину не ели, не знаю, почему не ели, кто их знает. Как и другие народы что-то не едят, так и они. ...Считают их за нечистых животных. [Dag_13_03]

Тема запретной пищи постоянно проявляется в воспоминаниях респондентов, которые одновременно указывают причины такого ограничения и приводят примеры подобного «неправильного», с их точки зрения, гастрономического поведения:

Они курятину ели только, свинину не ели вообще. [Почему?] Ну, они как мусульмане, наверное. Мусульмане не едят свинину. Так и эти не ели. Они курятину, и живую покупали, не то, что убитую. Придет, пощупает, посмотрит.

[Dag_13_12]

[А есть запретные продукты?] Свинину если, свинину в основном. [Почему?] Ну, потому что в Израиле же жарко так. И свинину – это не то. [Lud_14_04]

Мясо они ели только курицу. Свиное нельзя. Свинину нельзя. [Почему?] «Хазер, хазер, хазер!» – вот это кричали. [Когда кричали?] Ну, это, если это самое, что там непорядок. Когда это самое, был маленький Борис [муж информантки, который жил по соседству с евреями – С.П.], и они жили на квартире и у евреев..., отец с матерью наварили супа, дали (только вы это

⁴ «Родители говорили, что евреи не едят свинину. Это у них как-то с религией связано, не потому что она им не вкусна. У евреев своя вера, отличная, ближе христианству, нежели исламу».

сильно не записывайте!), из супа дали эти кости, ну, кусок мяса – свиное. И они, это самое, хозяйка была в доме, она сразу закричала: «Хазер! Хазер! Хазер!» Ну, свиное нельзя.

[Lud_14_11]

Свинину они, наверное, не кушали. Потому что мы держали свинину, свинью, мама, и держали под кучей хвороста. Что нельзя было или что. [Daug_13_02]

В указанных примерах видно, что пищевое поведение евреев воспринималось как особенное, как определенный отход от нормы.

Евреи свинину не ели. [А почему?] Мама говорила, что евреи обманули деву Марию, хотели обмануть, что под бошку [sic!] подпихнули поросенка. Просто поросенка. И этого католика хотели обмануть. Подпихнули не поросенка, а ребенка. Под бочку. Сказали, что там поросенок. И открыли эту бочку ребенка выпустить, а там оказался поросенок. Вот они прокляли своего ребенка. Ребенок переделался в поросенка. Поэтому не ели. Так нам мама когда-то рассказывала. [Dag_13_01]

Здесь важно отметить, что сюжет о еврейском ребенке, превращенном в поросенка, уже фиксировался на территории Латгалии [Андреева, Вяччина 2013, 226]. Так, в приведенном отрывке из воспоминания можно увидеть вариант общеславянского этимологического сюжета, объясняющий запрет употреблять в пищу свинину. В «классическом» варианте сюжета Иисус превращает в свинью еврейскую женщину, которую ее соплеменники спрятали под корыто (в разных вариантах: под бочку, в печь и т.п.), чтобы испытать Христа, проверить его всезнание и проницательность. Иисус являет чудо превращения, и с тех пор евреи не едят свинину [Белова, Петрухин 2008, 430]. Среди собранных нарративов подобные этимологические сюжеты встречались не так часто и всегда в вариативном виде. Так, следующий пример отражает характерное наложение разных других сюжетов (в частности – евангельского сюжета об исцелении бесноватого (см. Мф. 8, 28–34; Лк. 8, 27–38; Мк. 5, 1–20)) на этимологический сюжет о запрете есть свинину:

Свинину нельзя, конечно. Нельзя свинину – это из Библии идет. Свинья считается грязная, как там... как там... Иисус Христос сказал, что... было же в Библии, что каких-то там людей плохих превратил, свиней бросил с обрыва, и они все утонули... [Vis_13_04]

Этот сюжет был записан на территории Закарпатья [Амосова 2011, 289–290].

В контексте пищевых запретов были зафиксированы реплики об отказе евреев есть продукты, отмеченные знаком креста (то есть христианским символом):

Евреи не едят... вот если зарежет, они не едят задок, вот, примерно. Они свинину не едят, они говядину. И вот – обязательно эту заднюю часть они, там есть вот эта крыжавина, они не едят. [Dag_13_08]

Свинину нельзя, потом вроде рыбные головы, щуку нельзя. У ней в голове крест есть какой-то. Когда раскрываешь щуку голову – ну там похоже. Ну, как такой крест. Да, свинина считалась очень грязная еда. Не слышно было здесь, чтобы евреи свиней держали или... [Dag_13_15]

Вот знаю, что рыбу, щуку евреи не едят. Там в голове крест есть. Вот нарочно, если щучью голову разберите когда-нибудь, вареную, по косточкам, – точно крест есть. Кость как крест. <...> Курятину они любят. [Pil_14_01]

Еврей не ел зад коровы. [Почему?] А потому что там крест с костей получается, понимаете, как? Вот кости там, и крест такой. И вот он, если покупал, то половину только. А эту он продавал, еврей, и не ел. Свинину ели. Свинину кто не ели – мусульмане обычно, евреи ели <...> [Dag_13_11]

В контексте разговора о запрете для евреев употреблять в пищу свинину информанты особо отмечают продукты, которым евреи отдавали предпочтение – это курица и рыба. Вот несколько примеров упоминания еврейских пищевых приоритетов латгальскими респондентами:

[Что они ели?] Рыбу, рыбу, курочку, помню. [Vis_13_04]

Говорили, что свинину они не ели. Свиное мясо. Куриное мясо, яйца ели, все так. [Vis_13_13]

В основном они рыбу предпочитали. Курица и рыба – это было основной их продукт. Свинину они не ели. Они считали, что это грешно, наверное. Говорили так, что свинья закопала Христа, да, значит, зарыла, чтобы спрятала его так, по сказкам, поэтому они считали, что грех есть эту свинью. Курицу они обожали. [Vis_13_05]

В последнем отрывке упоминается сюжет, распространенный у старообрядцев Латгалии. Речь идет о варианте этиологического сюжета, согласно которому свиньи спасают Христа от евреев, поэтому русским разрешается употреблять в пищу свинину (свинина воспринимается здесь как статусная пища, то есть как продукт, разрешенный избранным), а для евреев это становится запретной пищей [Белова, Петрухин 2008, 420–421]. Таким образом, в ходе латгальских экспедиций были зафиксированы варианты трех известных этиологических сюжетов.

Выбор курицы и рыбы и исключение свинины из каждодневного меню соседей-евреев интерпретируется информантами как следование религиозным предписаниям и забота о правильном питании.

Представление о том, что евреи (опять-таки – в отличие от латышей и русских) едят «полезную пищу» является не менее важным и распространенным⁵:

Евреи готовили сами по себе. Евреи – курицу, яйца кушали. [Vis_13_18]

⁵ С представлениями о здоровом питании может коррелировать и стереотип о том, что евреи не много едят, здесь включается «птичья» метафорика: «Воробья называют еврейчик. Клаует по зернышку. Такая поговорка. Еврей тоже, если берет (когда ест), понемножку, как воробей» [Dag_13_15]. В связи с возникшей здесь «птичьей» метафорой можно вспомнить устойчивое представление о том, что воробей – это еврейская птица. Впрочем, подобное представление в целом базируется не на гастрономических практиках евреев («мало едят») и мотивировано звуковым признаком [Березович 2006, 9].

Они курятину ели только, свинину не ели вообще. [Почему?] Ну они как мусульмане, наверное. Мусульмане не едят свинину. Так и эти не ели. Они курятину, и живую покупали, не то, что убитую. Придет, пощупает, посмотрит.

[Dag_13_12]

Они что попало не ели, как мы. Телятину, курочку. Не то, что мы. Они старались эту курицу. Едой они – да, едой да. Погеля, ой, я же знаю, они утром встают, у них селедка, курица утром. Утром курица. В обед – тоже курица, или там индюк. Что-то такое. Там гречка, это все да. И несколько, несколько наставлено это, еды. А масло сливочное, они капитально заряжались с утра. Да-да. Погеля вообще не ели такое, как мы. Они все такое вот. Вот курочка, телятины кусочек. Свинину нет, свинину нет. Свинину они не едят. Не знаю, почему. Этим они отличались. [Vis_13_19]

С темой еврейской кухни и особенностями пищевых практик тесно связано такое стереотипное представление, как «еврейский запах». Для образа «другого» отличный от своего, специальный запах – устойчивый стереотип. Евреи, с точки зрения иноэтнических соседей, обладают особым «пищевым» запахом. В записанных интервью подобные суждения встречаются нечасто, хотя ряд информантов отмечают, что евреи (и еврейские дома) имели особый запах – например, пахли курицей⁶ [Lud_14_05] или чесноком⁷ [Lud_13_03].

В ходе экспедиций 2013–2014 гг. также был неоднократно зафиксирован сюжет о «еврейских грибах» (лисичках (латыш. *gailene*)):

[Кроме грибов, что еще евреи любили?] По моему, курица. Они питались, евреи, хорошо питались. Телятинки. Все такое нежное. Но

⁶ Устойчивое представление о том, что курица – любимая и каждодневная пища евреев, обнаруживается на самых разных территориях, например, на Украине [Белова 2005б, 120–121] или в США (где анекдот с соответствующим сюжетом находим, например, у А. Дандеса [Дандес 2003, 151]).

⁷ Запах чеснока и лука как ольфакторные приметы еврея в глазах иноэтнических соседей – достаточно распространенный стереотип [см. подробнее: Белова 2005а; Сага 1995].

только знаю, что грибы они уже любили, по-прежнему, любили грибы. [Dag_13_10]

Знаю, что они [евреи – С.П.] любили курочку, и чтоб им, и бабушка собирала им, когда тут была, домой приходила – грибы, лисички! Лисичек очень любили. [Почему?] Не знаю. Но это как еврейские грибы. [Pil_14_01]

Жидовские грибы – лисички. Она знает, что в лисичках червей не бывает, лисички купила – значит, червей не будет. Курица – еврейская птица. Деликатесное мясо. Свинину евреи не ели. С религией связано. Рыбу ели. [Zil_14_03]

[Грибы ели?] Грибы – да. Всякие. Еврейские грибы – петушки. Лисички. Петушки и лисички – это одно и то же. [Lud_14_21]

С точки зрения информантов, из всех грибов евреи выбирают и едят исключительно лисички, так как это не червивые грибы: «В основном, это, им нравятся лисички. [Почему?] Ну, потому что в лисичках нету, этих, червяков. Это раз. Как-то они их готовят, обжаривают или отваривают вначале» [Lud_14_04]; это «самый чистый гриб» [Dag_13_06]; «еврейские грибы – лисички. Они не червивые, во всех остальных грибах заводятся черви» [Pil_14_02]. Еще одна мотивировка, записанная в ходе экспедиции – лисички медленнее усваиваются:

Žīdēne ir sēne. Dažreiz gailenes sauc par žīdēnem. [Bet kāpēc?] Nu it kā tā, krāšņa. Nu viņa ir tā, teiksim, nav uzreiz ta sagremojama. Viņai būtu ta ilgaks laiks sagremošanai, tā sēnes – gailenes, atšķirībā no, teiksim, no bēciņam. It ka kuņģis to bēciņu ātrāk sagremo, neka to gaileni⁸. [Pil_14_03]

Описание кулинарных привычек евреев зачастую сводится к перечислению блюд, **нетипичных** для кухни славян или латышей, то есть тех блюд, которые выпадают из гастрономической нормы с точки

⁸ «Жидовочка – это гриб. Иногда лисички называют жидовскими (еврейскими) грибами. [Но почему?] Ну, вроде как потому, что они роскошные. Она [лисичка], скажем так, не сразу переваривается. Она дольше переваривается, нежели, скажем, другие грибы. Вроде как желудок быстрее переваривает другие грибы, чем лисичку».



Традиционное еврейское блюдо в Латгалии –
молочный суп из лисичек

зрения иноэтничных соседей. В этой связи отмечают пряность и особая сладость еврейских блюд (что не характерно для традиционной латышской кухни):

Они очень всегда готовили тушеную морковь. Цимус этот, да? Цимус назывался. Я это терпеть не могла. Но а преподаватель всегда следила, чтобы все скушали. Я не люблю морковь тушеную, не нравится, но это, наверное, полезно. [Daug_13_02]

В свою очередь мотив **сладости**, свойственной еврейской кухне, зачастую коррелирует с воспоминаниями о еврейских лавках и так называемых еврейских бараночных, то есть пекарнях, где выпекали и продавали сладкие мучные и кондитерские изделия⁹:

⁹ Хлебные изделия в целом, по мнению информантов, являются обязательными и любимыми в рационе

Мы были у них, ели... как орехи, они булочки такие пекли. Очень вкусные и ...очень вкусно стол она готовила. [Когда пекли?] На свой день рождения, они пекли такие квадратики и в меде. Орешки, она называла. И в меду. Вкусно, в общем. И потом ликер из спирта делала, мы не подумали, а потом смеялись мы, молодые девушки, пили и шли уже пьяные. [Daug_13_02]

Информанты, тесно контактировавшие с евреями и проживавшие в близком с ними соседстве, в своих воспоминаниях указывают названия еврейских блюд (особенно если был случай эти блюда попробовать). Здесь, как правило, вспоминаются сладкие (праздничные) блюда еврейской кухни – *тейглах*, *цимес*, *лейкех*. Приведу ряд примеров¹⁰, где упоминаются эти сладкие блюда:

Они с мацы еще все время делали какие-то блюда. Именно на Пасху. И фаршированная щука обязательно была. Только щука. Такая традиция. И еще у них на Пасху или на праздник какой было... варили тейглах, да, тейглах. [А что это такое?] В общем, круглые такие лепешечки в меду. Тейглах. И потом еще пекли лейкех. А лейкех – это типа как сейчас мы кушаем... коврижки. Все с медом. Это положено, еврейская еда, с медом. Но два раза в неделю фаршированная рыба. <...> [А что запрещено евреям есть?] Водку запрещено. У них это большой грех. Вот такая 50 грамм мензурочка, старый Янкель перед Пасхой, на Пасху выпивал. Кагора. Вот такую вот, где-то 50 грамм. ... Они во-

евреев: «Ebreji briesmīgi daudz klingērus ēda ar „čaju“. Vienmēr ēda. A mums bija tads maiznieks Vizuls, a viņš mamai stāstīja, es dzirdēju, tu tikai nestāsti, viņš klingērus cēpa, lika klingēros cūku taukus – tikai nestāsti, citādi ebreji nepirks šos klingērus» [Til_14_01] («Евреи ужасно много ели кренделей с чаем. Постоянно ели. А у нас был такой пекарь Визулс, он рассказывал маме, я слышала, ты только никому не рассказывай, он просил, – он пек кренделя и в кренделя добавлял свиной жир. Только не рассказывай, просил, иначе эти евреи не купят этих кренделей»).

¹⁰ Так как не всегда можно давать лишь отдельные краткие отрывки из интервью, некоторые темы и мотивы будут повторяться в приведенных ниже фрагментах.

обще непьющие. Редко-редко. Мясо они ели только курицу¹¹. [Lud_14_11]

Они очень вкусно готовили, пробовала. [Что пробовали?] Пробовала я, у них была фаршированная щука, и еврей работал у моего мужа, вот и он принес, нельзя было, конечно, но он когда дал, Толик, говорит: «Раиса, ну, попробуй». Было очень вкусно, ой, там столько специй они накладывают, что прямо, ну, вкуснятина! [А какие-нибудь сладости они делали?] Да, да! Я ела эти тейгелы, в сахаре жарили, ну, они хорошие были кохары. Хорошие. [Про еврейские грибы, говорят, есть такие?] Лисички! Они все лисички едят. Лисичку не ест червь, поэтому. Подосиновик, боровик – ест черви, там черви, а лисичку черви не едят. Поэтому евреи любят лисичку. <...> Они воняли курицей. Да, они всю жизнь, они ходили на базар и покупали кур, и несли кур, чтобы она попкой была вперед, чтобы не смотреть курице в глаза. И специальный резчик у них был, да, специальный резчик, приезжал какой-то и резал им курей. Ножом. [А почему так?] Им нельзя было. Им даже хлеб нельзя в праздники резать, они ломали хлеб. <...> Они свинину не, они говядину ели, телятину они очень любили. Вот. Молочное ели. [Lud_14_05]

Вот. И мне налила Хася, эта Лида [соседка информанта – С.П.], эта налила суп – говорит: «Рая, давай поешь супа с клецками». Я села, говорю: «Лидочка, я только покушала. Не хочу». А я брезгую, не могу. Вот брезгую и все. У них. Вот брезговала. [У евреев?] Да. [Почему?] А я не знаю, почему. Вот взяла эту клецку, держу за щекой, не могу раскусить. <...> я кое-как эту клецку съела и все. <...> [Что евреи едят любил?] Вот они любили фаршировать щуку. Щуку, да. И тейгелы пекли, это такие сладкие, такие, как булочки, эти булочки испекутся, и макается

¹¹ Здесь можно указать на еще один аспект, связанный с темой пищевых практик евреев по представлениям их иноэтнических соседей, – это отношение к алкоголю. В корпусе записанных нами латгальских текстов можно выделить повторяющиеся мотивы о том, что евреи не употребляли алкоголя, а если и употребляли, то в очень ограниченном количестве, в отличие от латышей или русских. Безусловно, подобный стереотип относится к позитивным, то есть эта особенность евреев воспринимается информантами положительно.

в мед. В мед макается, и они такие липкие становятся, и вот тоже нас угощали. Очень вкусно, нравилось. Вот они еще. Котлеты вкусные делали. Меня еще учили, как делать котлеты. Вообще они повара... Они не ели свинину. Только телятину, вот, говядину. Курицу. А свинину им грех был кушать. Не скоромное. Не знаю, как называлась эта пища. Курицу они любили. Курица у них была прям на первом месте. Они держали кур, и они не имели права резать, а звали соседей резать. [А что еще сладкое было?] Хала. Это хлеб такой, типа батона, пекли они. [Lud_14_21]

Имберлех варить из моркови, я помню, в библиотеку приносила трехлитровую банку молока и варила вот из моркови. Это имберлех. <...> Если нет имбиря, можно апельсин перемалывать. Но это надо много на газе стоять, варить. А тейглах – это такие, как бараночки, но не больше, они в булочку такую свернуты, вот, в меду этот. <...> Она [еврейская еда – С.П.] специально варишь, например, эти из моркови, цимус. Или цимес. [Lud_14_04]

Так, в рамках исследования рецепции еврейской кухни и еврейских пищевых символов иноэтническими соседями интересным наблюдением становится выделение респондентами такого стереотипного элемента еврейского кулинарного дискурса как *бублик*, *баранка*. Жители хуторов в своих воспоминаниях часто описывают, как родители привозили из города баранки, купленные в еврейских лавках. Или, если дети ехали в город с родителями сами, ярким воспоминанием, связанным с городской жизнью, становились именно баранки и бублики из еврейских лавок:

Он был еврей и держал свою бараночную. Выпекали баранки, бублики, и вот они сразу договорились, его фамилия вроде была, сейчас скажу, Коханов вроде. Вот, но небольшая такая бараночная. Вот, и они договорились. <...> Он [отец информанта, работавший пекарем в еврейской булочной – С.П.] освоил, вот, профессию бараночника, кондитер, он выпекал и торты. <...> Он с евреями все время общался, он освоил еврейскую кухню. [А еврейская кухня – это что такое?] А это по-еврейски, чтобы гуся приготовить, чтоб пальчики облизать. Это надо

было уметь. Или фаршированную щуку. Рыбу сделать. Вот. <...> Свинину нельзя, можно кош-
шерное мясо. [Lud_14_08]

Евреи продавали селедку, кренделя. Мы, дети,
только о кренделях и говорили. [Как выглядел
этот крендель?] Приготовленный белый хлеб,
такие, как баранки, баранки. И большие, и ма-
ленькие. Такие твердые. [Dag_13_02]

Было очень много лавочек. Торговали, зна-
чит, баранками, это, выпекали батоны, булки.
...Помню, меня иногда посылали за баранками.
Да. [Вы на шею показали, их на шею вешали?]
Да. Баранки покупали. [А вы не знаете, что ев-
реям можно есть, что – нельзя?] Не знаю, что-то
кошерное. Нельзя было им есть молоко и мясо.
[Почему?] Это называлось грехом. <...> Люби-
ли курочку. <...>. [Dag_13_09]

[Вы сами были в этих лавках?] Да, помню пря-
ники, очень нравилось купить, мягкие. Откуда-
то привозили или местные, не знаю, как там.
[Dag_13_12]

Представление о баранках¹² как пищевом сим-
боле еврейской кухни характерно для западной
(американской) фольклорной традиции¹³. В лат-
гальских нарративах упоминание баранок как о
приметы еврейской кулинарной традиции возни-
кает в контексте разговора о еврейских магазинах
(лавках), где продавались эти мучные изделия.

Таким образом, можно резюмировать, что в фор-
мировании этнокультурного диалога евреев и их
соседей-неевреев гастрономический дискурс игра-
ет важную роль. Потребность в комментировании
и толковании пищевых практик евреев возникает
из-за сопоставления и противопоставления своей
культуры и еврейской. В этом противопоставлении
своя культура (своя пищевая практика) осознается
как норма, как правильное поведение, в то время

как еврейская пищевая практика оценивается как
странная из-за присутствия различных пищевых
запретов. При этом следует отметить, что стерео-
типы, связанные с еврейской кухней, носят в основ-
ном положительный характер (если судить по со-
временному латгальскому материалу): как правило,
информанты отмечают, что евреи хорошо и вкусно
готовили.

Литература и источники

- Андреева, Вятчина 2013 – *Андреева Ю., Вятчина М.*
«Кошерный стол» и «хазер»: пищевые практи-
ки евреев в представлении нееврейских жите-
лей Латгалии // Утраченное соседство: евреи в
культурной памяти жителей Латгалии. М., 2013.
С. 218–245.
- Амосова 2013 – *Амосова С.* «Поймают, убьют, кровь
вытянут и прибавляют в эту мацу»: рассказы
о кровавом навете в Латгалии // Утраченное со-
седство: евреи в культурной памяти жителей
Латгалии. М., 2013. С. 191–218.
- Амосова 2011 – *Амосова С.* «Еврейская религия
и ритуальные практики глазами славян (на
материалах экспедиции в Закарпатскую и Ива-
но-Франковскую области Украины) // Муд-
рость – праведность – святость в славянской
и еврейской культурной традиции. М., 2011.
С. 283–294.
- Белова, Петрухин 2008 – *Белова О.В., Петру-
хин В.Я.* Еврейский миф в славянской культуре.
М., 2008.
- Белова 2005а – *Белова О.В.* Этнокультурные стерео-
типы в славянской народной традиции. М., 2005.
- Белова 2005б – *Белова О.В.* Еврейские пищевые за-
преты в фольклорной интерпретации славян // Пир – трапеза – застолье в славянской и еврей-
ской культурной традиции. М., 2005. С. 106–125.
- Березович 2006 – *Березович Е.Л.* О явлении лек-
сической ксеномотивации // Вопросы языкозн-
ания. № 6. М., 2006. С. 3–21.
- Дандес 2003 – *Дандес А.* Об этнических стереоти-
пах: евреи и поляки в Соединенных Штатах // Фольклор: семиотика и/или психоанализ: Сб.
статей. М., 2003. С. 137–162.
- Cała 1995 – *Cała A.* The Image of the Jew in Polish
Folk Culture. Jerusalem, 1995.

¹² Отметим, что в воспоминаниях респондентов не всег-
да возможно уловить и описать различия между таки-
ми мучными изделиями, как *баранка* и *бублик*.

¹³ Автор статьи благодарит проф. Шауля Штампфера
(Hebrew University in Jerusalem) за любезно предостав-
ленную рукопись статьи «Bagel and Falafel: Two Iconic
Jewish Foods and one Modern Jewish Identity». *Баранка*
как стереотипный образ еврейской кулинарной tradi-
ции видится темой плодотворной, но еще не изученной
на латгальском материале.