

Соленья в еврейском меню – 7 интереснейших фактов

Евреи с древних времен готовили и ели соленья – вот несколько фактов и рецептов.

Маринование и соление – процесс консервирования продуктов в маринаде, в соли или рассоле, – имеет долгую историю. На протяжении тысячелетий приготовление таким образом овощей и фруктов, а также мяса, рыбы и яиц позволяло людям хранить продукты в течение длительного времени. В те времена, когда еще не было специальных возможностей для охлаждения съестных запасов, это было решающим способом обеспечить себе достаточно еды в течение всего года.

Есть два метода консервирования пищи. Маринование продуктов в уксусе или других кислых жидкостях убивает большинство бактерий, и благодаря этому они могут храниться в течение долгого времени, даже годами, без охлаждения. Соление – это возможность сохранять продукты, пересыпая их солью или помещая в соленую жидкость. Рассол вызывает брожение и рост съедобных бактерий, одновременно предотвращая развитие вредных бактерий, которые могут испортить запасы еды. А кроме того, эти способы придадут продуктам восхитительный аромат.

Вот семь малоизвестных фактов о любви евреев к солениям и маринадам, а также несколько рецептов типично еврейских солений. Наслаждайтесь!

Древние соленья

Огурцы – один из самых популярных маринованных продуктов, родина которого Индия. В древности огурцы продавали и ели по всему Ближнему Востоку, включая Древний Египет. В Торе написано, что после того, как евреи покинули страну, где были порабощены, они скучали по огурцам и другим продуктам, которые там ели: «Помним мы рыбу, которую ели в Египте даром, огурцы и дыни, и зелень, и лук, и чеснок».¹

Скорее всего, огурцы, по которым тосковали наши еврейские предки, были каким-то образом засолены. Дело в том, что изначально этот овощ был очень горьким на вкус, и древние египтяне готовили свои огурцы, слегка их сбрызгивая. При этом маринад приобретал легкие алкогольные свойства, что, по-видимому, тоже нравилось едокам.

Талмуд о солении

Талмуд говорит: «Солить – это как слушать, а мариновать – как готовить».² Таково одно из самых ранних описаний консервирования продуктов в древние времена.

Согласно еврейскому закону, маринование пищи в определенном смысле идентично ее приготовлению: как законы о соблюдении кашрута запрещают вместе готовить мясо и молочные продукты, также запрещено в одном сосуде мариновать мясо и молочные продукты.

Сохранение продуктов путем добавления уксуса или соли было настолько распространено во времена Талмуда, что он даже упоминает разногласия между двумя мудрецами, Рабой бар Рав Гуной и Равой, относительно того, можно ли посыпать солью пищу в Шабат.

Талмуд заключает: поскольку маловероятно, что во время еды человек будет посыпать свою пищу таким количеством соли, что она сможет стать засоленной, то просто посолить пищу в Шабат во время ее приготовления или в процессе еды не представляет проблемы.³

Обсуждение этой темы на таком высоком уровне дает основания представить, насколько важно было в те времена солить и мариновать многие продукты, чтобы их сохранить, так что процесс маринования и соления, казалось, постоянно был у всех на уме и во время еды, и при ее приготовлении.

Консервирование в местечках

В течение нескольких поколений соленые продукты составляли большую часть рациона бедных людей. Для обедневших евреев Восточной Европы соленые огурцы были важнейшим способом сохранения овощного запаса и обеспечения того, чтобы было достаточно еды в течение долгих зимних месяцев.

«Овощные соленья, особенно капуста, свекла и огурцы, были основными продуктами питания евреев в Польше, Литве, Украине и России», – отмечает Клаудия Роден, историк кулинарии родом из Египта, в своей «Книге еврейской еды» (1996).

Кроме сохранения жизненно важных продуктов и витаминов, пикантный вкус соленых и маринованных огурцов представлял безусловную привлекательность на фоне довольно пресного восточноевропейского меню. Так что евреи скоро стали известны своей вкусной продукцией.

«Домохозяйки готовили зимние запасы в бочках, – пишет Роден, – оставляя их в подвалах и надворных постройках. На сельские рынки, куда крестьяне доставляли свою продукцию, еврейские домохозяйки привозили на продажу свои соленья».

Сельдь

Можно сказать, одним из культовых еврейских солений была сельдь. В балтийских странах на севере Европы эта рыба была популярна на протяжении веков. Местные жители сохраняли ее разными способами, в том числе солением, маринованием и копчением.

В эпоху Возрождения голландский рыболовецкий флот отлавливал сельдь в Балтийском море. В Нидерландах проживала значительная еврейская община, и евреи стали ключевыми агентами в торговле этой одной из самых дешевых рыб.

Еврейские торговцы солили, мариновали сельдь – и экспортировали ее по всей Европе, при этом она не портилась.



Популярным методом было замариновать рыбу в уксусе, добавив сахар и лук. Иногда еврейские повара заливали сельдь винным или сливочным соусом. Они прославились многими видами маринованной сельди. Широкую известность приобрели селедка «шмальц» – более крупная и жирная, а также «матиас», более молодая и мелкая.

Маринованная сельдь стала основой еврейской кухни по всей Европе. Особенно популярным деликатесом она стала для меню в Шабат и в зимний праздник Ханука.

Когда в 1800-е годы евреи стали переезжать в Соединенные Штаты, конечно же, они привезли с собой и любовь к маринованной селедке, продавая этот деликатес с тележек.

В 1925 году еврейская девушка родом из Польши (которая в те времена была частью Российской империи), Анция Езерская, эмигрировавшая в Америку и поселившаяся там в Нижнем Ист-Сайде (Нью-Йорк), опубликовала полуавтобиографический роман «Хлебодатели», в котором она выразительно описывает жизнь бедных набожных еврейских эмигрантов.

Пережив множество испытаний, повидав смерть от голода, героиня книги – одна из детей бедных родителей, устраивается на работу, чтобы продавать на улице маринованную селедку. «Мое нутро горело от этой селедки на продажу... Словно дом, полный голодных ртов, мое сердце кричало: «Селедка, сельдь!.. По два цента за штуку!..»

Есть даже поговорка на идиш, которая отражает ту спасительную иронию, которая хоть как-то скрашивала жизнь бедных ашкеназских евреев: *Б'маком шэйн иш, из херинг ойх а фиш* – «Там, где нет достойного человека, даже сельдь – рыба».

Сегодня, когда, к счастью, больше нет такой бедноты, евреи по-прежнему продолжают лакомиться маринованной селедкой. И, что особенно интересно, Израиль, несмотря на свои небольшие размеры, является одним из крупнейших импортеров сельди в мире после Нидерландов, Германии, Украины и Литвы.

Соленья, «морально портящие детей»

Евреи из многоквартирных домов в Нью-Йорке и других городов, каждое лето солили в бочках огурцы, капусту, свеклу и другие овощи, а затем оставляли их доходить до полной готовности в прохладных подвалах и хранили там в течение долгой холодной зимы.

Таким образом, бедные семьи имели овощи в разное время года. И, даже если кто-то не делал своих собственных солений, их можно было недорого купить во многих еврейских кварталах. В 1920-х годах в Нижнем Ист-Сайде было не менее 80 фабрик по производству кошерных солений.

«Доступные круглый год, дешевые и готовые к употреблению, соленые огурцы кормили жителей многоквартирных домов и напоминали многим восточным европейцам о землях, в которых они когда-то жили», – так написано в Нью-Йоркском музее многоквартирных домов.







Однако многим американским соседям пристрастие евреев к соленьям казалось свидетельством их национального вырождения.

Известный американский врач и писательница Сюзанна Уэй Додс, много писавшая о здоровом образе жизни на рубеже 20 века, даже высказывала мнение, что соленые и маринованные огурцы могут морально портить детей. «Приправы [в соленьях] плохие, уксус – это бурлящая масса гнилости... и бедный маленький невинный огурчик... Если вначале у него и так было очень мало «характера», то теперь он и вовсе должен попасть в ряды совершенно испорченных», – писала она, и это еще самая безобидная цитата. А Управление образования Нью-Йорка в заботе о моральном облике детей эмигрантов стремительно запустило программу школьных обедов – только бы отучить их от привычки есть на переменах «опасные» соленые огурцы.

«Кошерные укропы»

В Европе многие повара-неевреи использовали уксус для маринования пищи. Уксус, полученный из вина, для многих еврейских поваров был слишком дорогим для использования. Вместо этого они делали рассол, в котором основными ингредиентами были вода и соль.

Также стало популярным добавлять в рассол чеснок и укроп, так что со временем такие огурцы, которые назывались «кошерные укропы», стали типичным еврейским деликатесом.

Другие «еврейские» соленья подразделяются на «кислые», «полукислые» и «сладкие» – эти названия указывают на продолжительность брожения. «Кислые» полностью ферментируются в рассоле в течение нескольких недель. «Полукислые» частично ферментируются в рассоле в течение двух-четырех недель. Для «сладких» солений в рассол добавляется сахар, который также действует как ферментирующий агент.

Вот рецепт кошерных солений с укропом, которые можно попробовать приготовить дома:

- $\frac{1}{3}$ стакана соли
- Около 1 килограмма мелких пупырчатых огурцов, промытых и разрезанных вдоль на 2 или 4 части
- 5 измельченных зубчиков чеснока

- 1 большой пучок свежего укропа, промытый в соответствии с правилами кашрута

В большую миску насыпьте соль и залейте ее 1 стаканом кипятка. Помешайте, чтобы соль растворилась без остатка. Теперь положите горсть кубиков льда, чтобы остудить рассол, а затем и все остальные ингредиенты.

Добавьте холодной воды столько, чтобы рассол покрыл огурцы. В качестве крышки используйте тарелку размером чуть меньше диаметра миски, и положите на нее небольшой груз, чтобы огурцы и укроп не всплывали, оставаясь погруженными в рассол. Пусть все это стоит при комнатной температуре.

Можете попробовать огурцы уже через 4 часа – если, конечно, вы разделили их на 4 части. Но, скорее всего, понадобится 12, а то и 24 часа, а кому-то даже все 48, чтобы вкус и аромат были идеальны.

Когда огурцы будут готовы, охладите их прямо в рассоле. Пока находятся в нем, они будут продолжать бродить – быстрее при комнатной температуре и медленнее в холодильнике. Хорошо храниться огурцы будут примерно в течение недели.

Сефардские маринованные деликатесы

В сефардской еврейской кухне есть вкуснейшие блюда из маринованных и соленых фруктов и овощей: лимоны, розовая репа и маленькие баклажаны – все эти восхитительные деликатесы стали неотъемлемой частью израильской кухни. И неважно, кто

откуда приехал, все равно это появляется у всех на столе.

«Соленья и маринады занимали в старом мире сефардов важное место, – отмечает Клаудия Роден. – Их подавали как закуски к напиткам и как гарниры к блюдам. Изначально это было просто консервирование сезонных овощей, но потом стало деликатесами, которые можно есть, как только они будут готовы».

Вот замечательный и простой рецепт солений из репы, который привезли в Израиль египетские, сирийские и ливанские евреи и который сегодня является типично израильской закуской.



- Около 1 килограмма репы

- 1 свекла, сырая или приготовленная, очищенная и нарезанная ломтиками
- 3-4 зубчика нарезанного тонкими пластинками чеснока
- 850 мл воды
- 3-4 столовых ложки красного или белого винного уксуса.
- 2 $\frac{1}{2}$ столовых ложки соли

Очистите репу, разрежьте ее пополам или на четвертинки и сложите в банку, вперемешку с ломтиками свеклы и кусочками чеснока. В кастрюле доведите до кипения воду, добавив в нее уксус и соль, и помешивайте, пока соль полностью не растворится. Затем залейте этим маринадом репу и дайте остыть. Прежде, чем закрыть банку, можно добавить перец чили.

Мариновать в холодильнике стоит подольше: чем дольше репа остается в маринаде, тем крепче становится.

Пробуйте репу каждые несколько дней, чтобы определить, насколько она для вас крепка, чтобы не передержать.

Клаудия Роден отмечает, что в ее семье дети никогда не могли дождаться, пока будут готовы соленые огурцы, и перекусывали ими, когда те еще были хрустящими.

Рецепты взяты из «Книги еврейской еды» (Клаудии Роден. Alfred A. Knopf, Inc .: 1996.)

Сноски:

1. Бемидбар, 11:5.
2. Хулин, 97б.
3. Шабат, 75б.

Источник