שַׁבָּת נִיוּז
Schabbes News

Wochenblatt der Jüdischen Gemeinde Mannheim

⚠ Zwei Schabbatot in einem: Sonderausgabe zum Jahresende ⚠

Nr. 13 (59) • 21. & 28. Tewet 5782 • 25. Dezember 2021 & 1. Januar 2022 • Redaktion: Kantor Amnon Seelig

Schabbat Schmot beginnt in Mannheim am Fr., 24.12. um 16:13 Uhr und endet am Sa., 25.12. um 17:27 Uhr
Schabbat Wa'era beginnt in Mannheim am Fr., 31.12. um 16:18 Uhr und endet am Sa. 1.1. um 17:32 Uhr

Wochenabschnitt Schmot (2. Mose 1:1–6:1, Haftara: Jes. 27:6–28:13 & 29:22–23)

Die Kinder Israels vermehren sich in Ägypten und Pharao fürchtet sich vor ihrem Wachstum. Er befiehlt den Hebammen, alle männlichen Kinder nach ihrer Geburt zu töten, sie folgen diesem Befehl aber nicht. Pharao befiehlt daraufhin seinem Volk, alle männlichen hebräischen Neugeborenen im Nil zu ertränken. Jochewed, die Tochter Levis, und ihr Mann Amram setzen ihren Sohn in einem Korb auf den Nil, um das Kind zu retten. Ihre Tochter Miriam steht am Ufer Wache. Sie sieht, wie Pharaos Tochter den Korb entdeckt und den kleinen Jungen rettet. Die Tochter Pharaos nennt ihn Moses und zieht ihn als ihren Sohn auf. Als junger Mann verlässt Moses den Palast und sieht, wie ein Ägypter einen Hebräer schlägt. Moses tötet daraufhin den Ägypter. Am nächsten Tag stellt Moses fest, dass alle von seiner Mordtat erfahren haben und flieht nach Midian. In Midian heiratet Moses Zippora und wird Schäfer der Herde seines Schwiegervaters Jitro. G-tt erscheint ihm in einem brennenden Dornbusch am Fuß des Berges Sinai und trägt ihm auf, zu Pharao zu gehen und zu verlangen: »Lass Mein Volk ziehen, so dass sie Mir dienen!« Moses' Bruder Aaron wird als sein Sprecher ernannt, da Moses selbst einen Sprachfehler hat. In Ägypten versammeln Moses und Aaron die stammesältesten Israeliten, um ihnen mitzuteilen, dass die Zeit der Befreiung kommt. Pharao aber weigert sich, die Israeliten freizulassen und verstärkt die Unterdrückung und somit die Not Israels. G-tt verspricht Moses, dass die Befreiung nah ist.

Wochenabschnitt Wa'era (2. Mose 6:2–9:35, Haftara: Ez. 28:25–29:21)

G-tt offenbart Sich Moses und verspricht den Kindern Israels, sie aus Ägypten herauszuführen, sie aus ihrer Versklavung zu erlösen, sie zu befreien und sie als Sein auserwähltes Volk am Berg Sinai anzunehmen. Er werde sie danach in das ihren Vorvätern versprochene Land bringen. Moses und Aaron treten mehrfach vor Pharao, um im Namen G-ttes zu verlangen, »Lass Mein Volk gehen, damit sie Mir in der Wildnis dienen können«. Aber Pharao weigert sich standhaft. Aarons Stab verwandelt sich in eine Schlange und verschlingt die magischen Stäbe der ägyptischen Zauberer. G-tt schickt den Ägyptern eine Reihe von Plagen. Das Wasser im Nil verwandelt sich in Blut, Frösche bevölkern das Land, Läuse plagen Mensch und Tier, Horden wilder Tiere überfallen die Städte, die Tiere sterben an einer Krankheit und schmerzhafte Beulen plagen die Ägypter. Zur siebten Plage verbinden sich Feuer und Eis und kommen als verheerender Hagel vom Himmel. G-tt verhärtet Pharaos Herz, sodass er die Kinder Israels weiterhin nicht ziehen lässt.

(Angelehnt an: chabad.org, Bild: Michael Seelig)

WUSSTEN SIE?

1 **Eine Seele:** Die Nachkommen Jakobs waren שִׁבְעִים נָפֶשׁ (*Schiw'im Nefesch*, »siebzig Seele«, 1:5). Warum heißt es נֶפֶשׁ (*Nefesch*, »Seele«, singular) und nicht נְפָשׁוֹת (*Nefaschot*, »Seelen«, plural)? Der Midrasch antwortet: »Bei Esau, der vielen Götzen diente, heißt es: Seelen (וְאֶת־כָּל־נַפְשׁוֹת בֵּיתוֹ, »…alle Seelen seines Hauses«, 1. Mose 36:6). Bei Jakob aber, der nur dem einen G-tt diente, heißt es: eine Seele« (Wajikra Rabba 4:6).

Kindererziehung: Aus G-ttes Worten an Moses, die Er vor dessen erster Audienz mit Pharao an ihn richtet, können wir wichtige Prinzipien der Kindererziehung ableiten. »Und diesen Stab nimm in deine Hand, mit dem du die Wunder tun sollst« (4:17): Metaphorisch steht der Stab für ein Kind. Nimmt man die Erziehung des Kindes »in die Hand«, sieht man große Wunder. Wirft man aber den Stab zur Seite und ignoriert das Kind, so wird es zu einer gefährlichen Schlange! (4:3) Was macht man, wenn man das verlorene Kind wieder auf den rechten Weg bringen möchte? Dann gilt: »Strecke deine Hand aus und erhasche die Schlange beim Schwanz« (4:4) – nähere dich dem Kind mit Dingen, die es ansprechen: Spiele, Späße – Hauptsache man stellt Kontakt her. So kann man die Beziehung zum Kind wieder aufbauen und es auf den rechten Weg bringen!

Heldentat der Hebammen: Die Hebammen Pua und Schifra folgten dem Befehl Pharaos nicht, die jüdischen Kinder umzubringen, und »ließen die Kinder am Leben« (1:17). Das hebräische Wort für »ließen am Leben« ist וַתְּחַיֶּיןָ, wörtlich: »sie haben belebt«. Unsere Weisen, s. A. sagen, nicht nur, dass Pua und Schifra die jüdischen Kinder nicht getötet haben, sie haben sogar kranke Kinder nach der Geburt aktiv belebt und gerettet! Dafür verdienen sie bis heute unsere Wertschätzung und Dankbarkeit.

中国菜 Warum amerikanische Juden an Weihnachten Chinesisch essen 中国菜

Übersetzt, adaptiert und zusammengesetzt aus The Nosher und My Jewish Learning von Esther Lewit

Es ist ein Klischee mit einer Menge Wahrheit dahinter: An Weihnachten essen amerikanische Juden liebend gerne chinesisch. Diese Vorliebe für chinesisches Essen, vor allem am ersten Weihnachtsfeiertag, ist altbekannt und in zahllosen Witzen verewigt, wie zum Beispiel in dem Klassiker: »Das jüdische Volk ist 5000 Jahre alt. Das chinesische Volk ist 3000 Jahre alt. Was haben die Juden also 2000 Jahre lang gegessen?« Verweise auf jüdische Familien, die an Weihnachten chinesisch essen gehen, sind ein Tropos der Popkultur, der von Stand Up Comedians über *Saturday Night Live* bis hin zu *den Simpsons* schon von vielen Seiten aufgegriffen wurde.

Aber diese Verbindung ist mehr als nur die Pointe eines Witzes. Die Geschichte, warum Juden in Amerika an Weihnachten so gerne chinesisch essen gehen, dass es zu einem Klischee wurde, begann, wie so viele andere amerikanisch-jüdische Geschichten, in der Lower East Side von Manhattan. Dort lebten jüdische Einwanderer in unmittelbarer Nähe zu Chinatown, und im Gegensatz zu den Italienern, die sich ebenfalls in der Gegend angesiedelt hatten, waren die von den chinesischen Einwanderern geführten Restaurants nicht mit christlichen Symbolen dekoriert und hatten auch sonntags geöffnet – beides interessante Faktoren für die New Yorker Juden, die sich zunehmend als Amerikaner assimilierten und amerikanische Bräuche für sich übernahmen, sprich in Restaurants essen gingen. 1903 prägte *The Jewish Daily Forward* gar einen neuen jiddischen Begriff, um diesen Vorgang zu beschreiben: 'oysessen'. Juden, die diesem Trend folgten, gingen in der Regel entweder in Feinkostläden oder chinesischen Restaurants essen.

In seinem Buch *A Kosher Christmas* schreibt Dr. Joshua Eli Plaut, Rabbiner der New Yorker Metropolitan Synagogue: »Die allererste Erwähnung amerikanischer Juden, die ein chinesisches Restaurant besuchen, stammt aus dem Jahr 1899, als das *American Hebrew Journal* Juden wegen des Essen in nicht koscheren Restaurants kritisierte. Bis 1936 verzeichnete eine Publikation namens *East Side Chamber News* mindestens 18 chinesische Teegärten und Chop-Suey-Restaurants in den stark jüdisch geprägten Vierteln. Alle waren nur wenige Gehminuten vom *Ratner's* entfernt, dem damals berühmtesten milchigen Restaurant in Manhattan«.

Abgesehen von der geografischen Nähe enthielt das chinesische Essen auch Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Buchweizen, Sellerie und Pilze sowie Zubereitungen wie Teigtaschen, die Kreplach ähnelten – all dies war einem aschkenasischen Publikum vertraut. Das Fehlen von Milchprodukten trug wahrscheinlich ebenfalls dazu bei, dass sich die jüdischen Gäste wohler fühlten, weil sie auf diese Weise nicht riskierten, Fleisch und Milchprodukte zu vermischen. Wie Gaye Tuchman und Harry Levine 1992 in ihrer Studie *Safe Treyf – New York Jews and Chinese Food* darlegen, stellte das chinesische Essen auch eine Art »sicheres Trejf« dar: Nicht koschere Lebensmittel wie Schalentiere und Schweinefleisch wurden gehackt, gewürfelt und durch Dumpling- oder Wantan-Umhüllungen verdeckt, wodurch die jüdischen Restaurantbesucher den Inhalt der Teigtaschen entweder unwissentlich verzehrten oder es ihnen zumindest leichter gemacht wurde, die verbotenen Speisen zu sich zu nehmen.

Dass die Juden durch das Essen in chinesischen Restaurants ihre neu gewonnene Urbanität unter Beweis stellten, war aber nur eine Seite der Medaille. Zum einen stellten chinesische Restaurants für Juden an einem Feiertag wie Weihnachten oft die einzige Möglichkeit dar, auswärts essen zu gehen, weil christliche Restaurants nicht geöffnet waren, und zum anderen weist Adam Chandler in einem Artikel in *The Atlantic* darauf hin, dass die Juden und die Chinesen, die in Manhattan Seite an Seite lebten, an Weihnachten durch ihre Andersartigkeit verbunden waren: Keine der beiden Gruppen – um die Jahrhundertwende die beiden größten nicht-christlichen Einwanderergruppen in den USA – feierte das Fest. »Die jüdische Vorliebe für chinesisches Essen sagt eine Menge über die Geschichte der Einwanderung aus und was es bedeutet, Außenseiter zu sein«, sagt Jennifer Lee in ihrem Film *The Search for General Tso*, einem Dokumentarfilm über chinesisches Essen in Amerika.

Der amerikanische Autor und Kulinarhistoriker Michael Twitty erklärt: »Wie bekräftigt man sein Amerikanischsein, wenn das 'Amerikanische' darin besteht, Weihnachten zu feiern? Man erschafft sich sein eigenes 'Weihnachten'«. Heute allerdings fühlen sich die meisten amerikanischen Juden von der amerikanischen Gesellschaft akzeptiert und aufgenommen, so dass das Gefühl der Isolation und der Negativität, die früher mit der Tatsache verbunden war, dass man nur chinesisch essen gehen konnte, weil nichts anderes möglich war, längst vorüber ist. Was geblieben ist, ist chinesisches Essen zu Weihnachten als Tradition – eine Tradition, die zu einem ganz grundlegenden Teil des jüdischen Lebens in den USA geworden ist.

✡

🎵 Let My People Go: Lass mein Volk ziehen! 🎵

1934 gründeten vier Schüler der Booker T. Washington High School in Norfolk, Virginia (USA) ein Männerquartett und nannten es *The Golden Gate Jubilee Singers*. Die jungen Sänger wurden schnell berühmt und verkürzten 1940 ihren Namen auf *The Golden Gate Quartet*. Unter diesem Namen tritt die Gruppe bis heute auf. Im Laufe der letzten 87 Jahre nahmen sie hunderte von Liedern auf. Eines der berühmtesten ist *Let My People Go*, die Geschichte von Moses, der zum Pharao immer wieder mit der gleichen Forderung kam: »Lass mein Volk ziehen!« Dieser Spiritual (Sklaven-Volkslied vom 18. und 19. Jhd.) wurde bekanntlich auch von Louis Armstrong und Paul Robeson, beide Nachkommen von Sklaven, interpretiert. So bringen die Worte Moses den Wunsch nach Freiheit für alle Menschen bis heute zum Ausdruck. *Viel Spaß beim Anhören!*

✡

🍽 Rindfleisch-Wantans mit pikanter Sesam-Dip-Sauce 🍽

Esther Lewit teilt ein Rezept von The Nosher mit uns

Zutaten: Für die Wantans: 450 g Rinderhackfleisch, 1 Ei, 2 TL Sesamöl, ½ TL Salz, ½ TL schwarzer Pfeffer, 2 Frühlingszwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten), 1 Packung Wantan- oder Teigtaschenblätter (in asiatischen Läden erhältlich oder nach diesem Rezept selbst aus Mehl, Salz und Wasser herstellen). Für die Sauce: 1 EL frisch gehackter Knoblauch, 2 EL Sojasauce, 1 EL brauner Zucker, 1 EL Chili-Öl (mehr oder weniger nach Geschmack), 2 EL Sesamöl, ¼ Teelöffel gemahlener Pfeffer, 1 Frühlingszwiebel (in dünne Scheiben geschnitten).

Zubereitung: In einer großen Schüssel Rindfleisch, Ei, Sesamöl, Salz und Pfeffer vermischen, bis alles gut eingearbeitet ist. Die Füllung sollte klebrig und leicht feucht sein. Das erste Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen (die anderen Blätter in greifbarer Nähe haben). Einen Teelöffel der Füllung in die Mitte des Teigblatts geben, dabei nicht überfüllen, damit die Teigtasche noch geschlossen werden kann und beim Kochen nicht aufplatzt. Den Rand des Teigblatts um die Füllung herum vorsichtig mit dem Finger mit etwas Wasser bestreichen. Das Teigblatt in der Mitte falten, so dass ein Rechteck oder ein Halbkreis entsteht (je nach Form der Blätter), dann vorsichtig eine Tasche formen, indem um die Füllung herum alle Luftblasen herausgedrückt werden. Mit dem Finger etwas Wasser in die untere rechte Ecke des Rechtecks oder Halbkreises tupfen, dann die beiden unteren Ecken zusammendrücken, die Ecken in die Mitte bringen und die trockene Ecke mit der feuchten Ecke verschließen, so dass sie zusammenkleben. Die fertigen Wantans auf einen Teller legen und mit einem leicht feuchten Handtuch bedecken, während die restliche Füllung mit dem restlichen Teig verarbeitet wird. Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Beiseite stellen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Wantans alle auf einmal hineingeben und 3 bis 4 Minuten kochen, bis die Teigtaschen an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Die Wantans mit der Sesamsauce beträufeln und mit geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen. Heiß genießen.

Tipp: Die Wantans lassen sich sehr gut einfrieren. Nach dem Formen einfrieren und bei der Zubereitung einfach ein bis zwei Minuten länger kochen. *Guten Appetit! Be-Te'awon!*

✡

🎨 Aus der jüdischen (Kunst)Welt 🎨

Dr. Esther Graf über eine einzigartige Moses-Darstellung

Zu den herausragendsten Funden des jüdischen Altertums gehört die Synagoge von Dura-Europos. Sie stammt aus dem 3. Jahrhundert und liegt im heutigen Syrien. Der gesamte Innenraum ist mit Wandmalereien geschmückt, die biblische Szenen wiedergeben. Es scheint dem griechisch- hellenistischen Einfluss geschuldet zu sein, dass man vor figürlichen Darstellungen in einem synagogalen Raum nicht zurückschreckte und somit nicht das Gefühl hatte das »Bilderverbot« zu übertreten. Zu den beeindruckendsten Darstellungen zählt die Errettung Moses durch die ägyptische Prinzessin. Die Szene befindet sich neben der Toranische und zeigt – aus heutiger Sicht unvorstellbar – die ägyptische Prinzessin splitternackt. Sie steht im Nil, aber nur ihre Beine werden vom Wasser bis über die Knie bedeckt. Auf dem linken Arm hält sie den erretteten Moses.

Schabbat Schalom und einen guten Rutsch ins neue Jahr!