



Два Шаббата в одном: специальный выпуск к Новому году

№ 13 (59) • 21 и 28 тевета 5782 • 25 декабря 2021 и 1 января 2022 • Редактор: кантор Амнон Зелиг

Шаббат Шмот начинается в Манхайме в пятницу, 24.12, в 16.13 и заканчивается в субботу, 25.12, в 17.27

Шаббат Ваэра начинается в пятницу, 31 декабря, в 16.18 и заканчивается в субботу, 1 января, в 17.32

Глава «Шмот»: Шмот (Исход), 1:1 – 6:1

Афтара: Исая 27:6 – 28:13, 29:22–23



Дети Израилевы чрезвычайно размножились в Египте. Напуганный их числом, фараон приказывает евреям повитухам умерщвлять всех мальчиков при появлении их на свет. После того как повитухи проявляют неповиновение, фараон приказывает своим людям бросать в Нил всех новорожденных еврейских мальчиков. У Йохевед, дочери Леви, и ее мужа Амрама рождается сын. Его помещают в



просмоленную корзину и оставляют ее в камышах у берега Нила. Его сестра Мирьям сторожит с берега. Дочь фараона обнаруживает мальчика в Ниле, спасает и усыновляет его и нарекает ему имя Моисей (Моше). Выросший молодой Моисей, выйдя из дворца, видит египтянина, избивающего еврея, и убивает его. На следующий день убийство становится известным, и Моисей, спасаясь от

возмездия фараона, вынужден бежать в Мидьян. Там он женится на Ципоре и пасет стада своего тестя Итро. У горы Синай Б-г являет Себя Моисею в пламени горящего терновника и велит ему явиться к фараону и потребовать: «Отпусти народ Мой, чтобы они служили Мне!» Аарону, брату Моисея, предписывается быть «голосом» брата. В Египте Моисей и Аарон собирают старейшин народа Израиля, чтобы возвестить им, что время их освобождения пришло. Фараон отказывается отпустить евреев и ужесточает их тяготы. Вс-вышний обещает Моисею, что освобождение уже близко.

Глава «Ваэра»: Шмот (Исход), 6:2 – 9:35

Афтара: Иезекииль 28:25 – 29:21

Вс-вышний являет Себя Моше и обещает вывести сынов Израилевых из Египта, избавить их от рабства, спасти их и взять Себе избранным народом у горы Синай, а также привести их в Страну, которую Он обещал их праотцам во владение вечное. Моше и Аарон несколько раз являются к фараону, требуя от имени Б-га: «Отпусти народ Мой, чтобы они послужили Мне в пустыне!» Фараон всякий раз отказывает. Посох Аарона превращается в змею и пожирает волшебные жезлы египетских колдунов. Вслед за этим Вс-вышний насыщает казни на Египет. Воды Нила превращаются в кровь. Полчища жаб заполняют землю. Вши заводятся у людей и животных. Стаи диких зверей вторгаются в города. Домашние животные гибнут от мора. Язвы покрывают египтян. Разрушительный град из огня и льда в качестве седьмой казни обрушивается с небес. Фараон ужесточил свое сердце и не отпустил сынов Израилевых.

(По материалам ru.chabad.org).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

1 Одна душа: потомков Яакова было $\text{שְׁפָרָה שְׁבַעִים}$ (*shiv'im nefesh*, буквально «семьдесят душ», 1:5). Почему сказано נֶפֶשׁ (*nefesh*, «душа», в единственном числе), а не נֶפֶשׁוֹת (*nefashot*, «души», во множественном числе)? Мидраш отвечает: «Об Эсаве, служившем многим идолам, сказано: души (נֶפֶשׁוֹתָם), все души своего дома», Бытие 36:6). Но о Якове, который служил только единому Б-гу, сказано: «одна душа»» («Ваикра Рабба», 4:6).

Воспитание детей. Из слов Б-га, обращенных к Моше перед его первой аудиенцией у фараона, мы можем вывести важные принципы воспитания детей. «И возьми этот посох, которым ты будешь творить знамения» (4:17): метафорически посох обозначает ребенка. Если взять воспитание ребенка в свои руки, то увидишь великие чудеса. Если же отбросить посох в сторону и не обращать внимания на ребенка, он превращается в опасную змею! (4:3) Что же делать, чтобы вернуть заблудшего ребенка на правильный путь? Тогда «Протяни руку и схвати его за хвост» (4:4) – подойди к ребенку с тем, что ему нравится: играми, шутками; главное – установи контакт. Таким образом возможно восстановить отношения с ребенком и вернуть его на истинный путь!

Героизм повитух. Повитухи Шифра и Пуа не выполнили приказ фараона убить еврейских детей и «оставили детей в живых» (1:17). Еврейское слово, означающее «оставили в живых», ($\text{וַתַּחַיֵּם$, *vatechayem*) буквально значит «они оживляли». Наши мудрецы, благословенна их память, говорят, что Пуа и Шифра не только не убивали еврейских детей, но даже активно оживляли и спасали больных детей после рождения! За это они заслуживают нашей признательности и благодарности и поныне.

中国菜 Почему евреи США едят китайскую еду на Рождество 中国菜

Перевела и составила по материалам [«The Nosh»](#) и [«My Jewish Learning»](#) Эстер Левит

Это клише с большой долей правды: американские евреи любят на Рождество есть китайскую еду. Это пристрастие к китайской еде, особенно на Рождество, хорошо известно и увековечено в бесчисленных шутках, таких как классическая: «Еврейскому народу – пять тысяч лет. Китайскому народу – три тысячи. Так что же ели евреи на протяжении двух тысяч лет?» Упоминание о том, что еврейские семьи едят китайскую еду на Рождество, – фигура речи, вошедшая в поп-культуру и подхваченная всеми – от стендап-комиков до телешоу «Saturday Night Live» и мультсериала «Симпсоны».

Но эта связь – не просто повод для шутки. История того, почему евреи в Америке настолько любят китайскую еду на Рождество, что это стало клише, началась, как и многие другие истории американских



евреев, в Нижнем Ист-Сайде на Манхэттене: там еврейские иммигранты жили в непосредственной близости к Чайна-тауну (Китайскому кварталу). В отличие от итальянцев, которые также селились в этом районе, рестораны китайских иммигрантов не были украшены христианской символикой и были открыты по воскресеньям – оба фактора были интересны для нью-йоркских евреев, которые все больше ассимилировались и перенимали американские обычаи, например, посещение ресторанов. В 1903 году газета «The Jewish Daily Forward» даже придумала новый термин на идиш для описания этого процесса: «ойсессен».

Евреи, которые следовали этой тенденции, обычно ходили есть

либо в «деликатесы» (еврейские закусовые), либо в китайские рестораны.

В своей книге [«Кошерное Рождество»](#) д-р Джошуа Эли Плаут, раввин Нью-Йоркской Метрополитен-синагоги, пишет: «Первое упоминание о посещении американскими евреями китайского ресторана появилось в 1899 году, когда “Американский еврейский журнал” критиковал евреев за то, что они едят в некошерных ресторанах. К 1936 году издание “East Side Chamber News” зарегистрировало не менее 18-ти китайских чайных и ресторанов типа “chop suey” (китайское рагу) в еврейских кварталах. Все они находились в нескольких минутах ходьбы от “Ratner’s”, самого известного в то время молочного ресторана на Манхэттене».

Помимо географической близости, китайская кухня также включала такие ингредиенты, как лук, чеснок, гречка, сельдерей и грибы, а также такие блюда, как пельмени, напоминающие креплах – все это было знакомо ашкеназской публике. Отсутствие молочных продуктов, вероятно, также помогало еврейским посетителям чувствовать себя более комфортно, потому что таким образом они не рисковали смешивать мясные и молочные продукты. Как отмечают Гайе Тухман и Гарри Левин в своем исследовании 1992 года [«Safe Treyf – New York Jews and Chinese Food»](#) («Безопасное трейфное – нью-йоркские евреи и китайская еда»), эта еда представляла собой своего рода «не кошерное, но и не опасное»: некошерные продукты, такие как моллюски и свинина, измельчались, нарезались кубиками и прятались в пельменях или вонтонах, что либо приводило к тому, что еврейские посетители ресторанов неосознанно употребляли содержимое пельменей, либо, по крайней мере, облегчало им употребление запрещенных продуктов.

Но то, что евреи демонстрировали свою новообетенную урбанистичность, питаясь в китайских ресторанах, было лишь одной стороной медали. Во-первых, китайские рестораны часто были единственной возможностью для евреев поесть в такой праздник, как Рождество, поскольку христианские рестораны не работали, а во-вторых, как отмечает Адам Чэндлер [в статье в «The Atlantic»](#), евреев и китайцев, живших по соседству на Манхэттене, объединяла на Рождество их инаковость: оба народа – две крупнейшие нехристианские иммигрантские общности в США на рубеже веков – не отмечали этот праздник. «Еврейское предпочтение китайской кухни многое говорит об истории иммиграции и о том, что значит быть чужаком», – говорит Дженнифер Ли в своем документальном фильме о китайской кухне в Америке [«В поисках генерала Цю»](#).

Американский писатель и историк кулинарии Майкл Твитти [объясняет](#): «Как доказать, что ты американец, если быть американцем – значит праздновать Рождество? Создать свое “рождество”». Однако сегодня большинство евреев США чувствуют себя принятыми и включенными в американское общество, поэтому чувство изоляции и негатива, которое раньше ассоциировалось с возможностью есть только китайскую еду, так как ничего другого есть было нельзя, давно прошло. Что осталось, так это китайская еда на Рождество как традиция – традиция, ставшая фундаментальной частью еврейской жизни в США.



♪ Let My People Go: отпусти народ мой! ♪

В 1934 году четверо учащихся школы Booker T. Washington High School в Норфолке (Вирджиния, США) основали мужской квартет, назвав его «*The Golden Gate Jubilee Singers*» («Юбилейные певцы Золотых ворот»). Четверо юных певцов исполняли джаз и госпел в чистой, скромной и необычной манере и стали всемирно известными. В 1940-м название сократили до «*The Golden Gate Quartet*» («Квартет Золотых ворот»), под которым они выступают до сих пор. За 87 лет ансамбль записал сотни песен, одной из самых известных стала [«Let My People Go»](#) – история Моисея, который несколько раз приходил к фараону с одним и тем же требованием: «Отпусти народ мой!» Этот спиричуэл (песня рабов в XVIII–XIX вв.) стал известен также благодаря [Луи Армстронгу](#) и [Полю Робсону](#), которые оба были потомками рабов. Таким образом, слова Моисея выражают стремление к свободе для всех людей и по сей день. *Приятного прослушивания!*



Говяжьи вонтоны в пикантном кунжутном соусе



Эстер Левит делится с нами рецептом [проекта «The Nosh»](#)

Что взять? Для вонтонов: 450 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 2 ч.л. кунжутного масла, ½ ч.л. соли, ½ ч.л. черного перца, 2 зеленых лука (порезанного тонкими кольцами), 1 пачку листового теста для вонтонов или пельменей (можно приобрести в азиатских магазинах либо сделать самим [по этому рецепту](#) из муки, соли и воды). Для соуса: 1 ст.л. мелко порезанного чеснока, 2 ст.л. соевого соуса, 1 ст.л. коричневого сахара, 1 ст.л. масла чили (количество по вкусу), 2 ст.л. кунжутного масла, ¼ ч.л. молотого перца, 1 зеленый лук (порезанного тонкими кольцами).

Как готовить? Перемешайте в глубокой миске фарш, яйцо, кунжутное масло, соль и перец. Начинка должна быть клейщейся и слегка влажной. Положите на рабочую поверхность первый лист теста (а остальные держите поблизости). Положите чайную ложку начинки в середину листа, но не переборщите, чтобы «пельмень» можно было заклеить и он при варке не развалился. Аккуратно проведите мокрым пальцем по краям теста. Тесто сначала загните к центру, получив прямоугольник или полумесяц (в зависимости от формы покупного или приготовленного теста), затем удалите вокруг начинки лишние пузырьки воздуха. Промочите пальцем правый нижний угол, а затем залепите оба нижних угла к середине, так чтобы сухой угол был прикрыт влажным. Готовые вонтоны разложите на тарелке и накройте слегка влажным полотенцем, пока будете наполнять остальное тесто. Для соуса перемешайте в средней миске все ингредиенты, чтобы сахар полностью растворился, и отставьте в сторону. Вскипятите в большой кастрюле воду, затем поместите в нее все вонтоны за раз и варите 3–4 минуты, пока они не всплывут. Выложите вонтоны шумовкой на блюдо, полейте соусом и присыпьте лучком. Подавайте на стол горячими. **Совет:** вонтоны можно предварительно заморозить, а перед подачей на две минуты дольше варить. *Приятного аппетита! Бе-теавон!*



Из еврейского мира (искусства)



Д-р Эстер Граф об одеянии первосвященника



К выдающимся находкам еврейской старины относится синагога в Дура-Эвропос, которая была построена в III веке и находится на территории современной Сирии. Внутреннее пространство украшено настенной живописью по мотивам библейских сюжетов. Возможно, сказалось греческо-эллинистическое влияние, что перед образами в синагоге человек не испытывал трепет и у него при этом не возникало чувство нарушения запрета на изображение. К таким сюжетам относят спасение Моисея египетской принцессой. Он расположен около ниши для свитков Торы и показывает принцессу полностью обнаженной (что для современного зрителя абсолютно не привычно). Она стоит посреди Нила, и при этом ее ноги лишь чуть выше коленей покрыты водой. В левой руке она держит спасенного Моисея.

Шаббат шалом! С наступающим Новым годом!

Перевод на русский язык: Михаил Когосов, Константин Краснопольский