Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

У евреев Пасха наступает сегодня |

Auteur: Надежда Сикорская, Женева , 29.03.2010.

Scuol Hôtel Palace (©kasherski.com)
Этот праздник можно по всем правилам отметить в самом большом кашерном отеле Европы, который находится... в кантоне Граубюнден.
|

Главное отличие иудейской Пасхи от христианской состоит в том, что она посвящена не воскресению Иисуса Христа, а исходу евреев из Египта и их освобождению из-под ига фараонов. Как можно прочитать на любом специализированном сайте, слово "песах" (пасха) имеет два значения: "прохождение мимо" и "переход". Двойственна и трактовка праздника. Помимо перехода израильтян, ведомых Моисеем, через Красное море, вспоминается еще одно событие, предшествовавшее исходу евреев из Египта. По ветхозаветному преданию, фараон упорно не

Одна из старейших синагог Швейцарии - в Ленгнау

дозволял израильскому народу уйти, и тогда в одну ночь Господь поразил первенца в каждой семье египтян. Еврейским же семьям перед этой "казнью египетской" было велено заколоть по ягненку и кровью его помазать косяки дверей. Видя такой знак, ангел смерти проходил мимо домов иудеев. Только после гибели египетских первенцев фараон разрешил евреям покинуть Египет.

С тех пор в кульминационный момент Пасхи – торжественный ужин седер, который принято устраивать в первый и второй вечер праздника – полагается есть мясо ягненка. Среди других обязательных блюд на столе должны быть: маца (в память о пресных лепешках, пекшихся в пустыне), горькая и тертая зелень (марор и хазерет), символизирующая горечь египетского рабства. Зелень принято обмакивать в соленую воду, знаменующую собой слезы, пролитые израильтянами в Египте, и море, пересеченное во время их исхода. Смесь из тертых яблок, фиников, орехов и вина (харосет) напоминает своим цветом глину, из которой порабощенные евреи делали кирпичи.

На особое пасхальное блюдо (кеару) кладут еще три символических предмета, не предназначенных для еды: прожаренный кусок баранины с косточкой - напоминание о пасхальном агнце, не приносимом в жертву со времен разрушения Иерусалимского Храма, крутое яйцо - символ рождения новой жизни народа, вышедшего из рабства, и какой-нибудь весенний овощ.

Помимо частных домов, в Швейцарии не так много мест, где можно вкусить настоящий еврейский пасхальный ужин: на всю страну кашерных ресторанов наберется с десяток (их список вы найдете здесь). То есть почти столько же, сколько в Москве и Санкт-Петербурге. Обратите внимание, что большинство из них находятся в немецкой части страны – дело в том, что еще в 1776 году принятый закон обязал всех 550 членов еврейской общины, уже страдавших от разных форм дискриминации, поселиться в двух местечках, Ленгнау и Эндинген, находящихся на территории современного кантона Аргау. Здесь же находятся две самые старые

швейцарские синагоги, построенные, соответственно, в 1847 и 1852 годах. А самая новая синагога, принадлежащая Либеральной еврейской общине Женевы, открылась буквально на-днях - в праздничные дни здесь ожидается аншлаг.

Салон Scuol Hôtel Palace...

Кашерные магазины, где можно приобрести мясо животных, убитых согласно принятому ритуалу, тоже можно по пальцам пересчитать. Это связано, прежде всего, с тем, что с 1893 года ритуальные убийства животных в Швейцарии, одной из немногих европейских стран, запрещены без каких-либо исключений, а значит, запрещено и кашерное мясо. Правда, еврейское сообщество имеет право импортировать его для своих нужд из Франции. То же самое могут делать и «простые граждане» - в приграничном с Женевой французском городке Гайар, например, находятся целых два кашерных магазина, где кстати, можно приобрести отличные хрен и горчицу - не сладкие, как местные, а настоящие горькие, как наши.

Можно представить себе, поэтому, каким радостным событием стало как для швейцарских евреев, так и для соблюдающих кашрут туристов открытие, в 2006 году, в городке Скуоле кантона Граубюнден (наш корреспондент сделал из него недавно фоторепортаж) самого большого в Европе кашерного отеля – Hôtel Scuol Palace, с 120 номерами. И, естественно, с рестораном. На кухне которого, разделенной на мясную и молочную половины – эти элементы ни в коем случае нельзя смешивать! - царит специальный надзиратель, в обязанности которого входит не только контроль за соблюдением правил кашрута при приготовлении пищи, но даже включение плиты для не-еврейского персонала.

Евреи с бородами, в кипах или черных шляпах стали привычным явлением в

... и его посетители © Roger Wehrli

швейцарской «глубинке». Однако нельзя сказать, что их появление вызвало бурный

восторг местного населения. Согласно мини-опросу общественного мнения, проведенному нашими коллегами из Swissinfo, коренным жителям не нравилось, прежде всего, то, что толку от гостей мало: в местные рестораны и магазины они не ходят, на лыжах не катаются. Однако после организованного владельцем отеля, бывшим офицером израильской армии Абрамом Фридманом, Дня открытых дверей возникшее было напряжение спало.

Как сказал «Нашей газете.ch» сам г-н Фридман, основную массу его клиентов составляют туристы из Израиля и США, получившие, наконец, возможность провести каникулы в Швейцарии, не нарушая традиций. Из России тоже есть посетители, правда, не много. Может, после этой публикации их станет больше?

Если вам слишком далеко добираться до Скуоля, а устроить седер хочется, вы легко найдете множество традиционных рецептов вот здесь, на чистом русском языке.

А если вас серьезно интересует история еврейской общины в Швейцарии, то мы рекомендуем книгу цюрихского писателя Чарльза Левинского "Мелниц", уже переведенного с немецкого оригинала на французский и еще несколько языков. Этот исторический роман, который можно сравнить с "Сагой о Форсайтах" Голсуорси, даст ответ на многие ваши вопросы. А задаст еще больше.

Женева
Статьи по теме
В Женеве открылась новая синагога
Что такое Йом Кипур?
Швейцария отметит Европейский День еврейской культуры

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/u-evreev-pasha-nastupaet-segodnya