

De joodse feesten met recepten

Inge Rozema-Venema

Inleiding

Vrijdagavond als er drie sterren aan de hemel staan, is het nacht. Dat is het teken dat dan de Sabbat begint. Uiteraard is er geen ster te zien als de lucht bewolkt is, maar er bestaan tabellen die precies aangeven op welk tijdstip het nacht is.

Alle feesten en herdenkingsdagen beginnen de avond tevoren als de zon is ondergegaan. De Sabbat begint dus op vrijdagavond na zonsondergang.

Na een drukke boodschappendag op donderdag en/of vrijdagmorgen beginnen de voorbereidingen voor de maaltijden voor vrijdagavond en Sabbat.

Het joodse jaar

Niet iedereen weet dat het joodse jaar in september of oktober begint. Doordat het een maanjaar en geen zonnejaar is, valt het joodse nieuwjaar steeds op een andere datum. *Rosj Hasjana*, zoals de Hebreeuwse benaming is (letterlijke vertaling: hoofd van het jaar), is het begin van een cyclus van joodse feestdagen.

De joodse feestdagen zijn niet allemaal feesten waarvoor een werkverbod geldt. Joodse feest- en gedenkdagen relateren ook aan het wisselen van de jaargetijden of aan historische gebeurtenissen, die vaak omgeven zijn door folkloristische gebruiken, zoals het Chanoekafeest, Toe Bisjwat (nieuwjaarsfeest van de bomen) en Poerim.

Het Kasjroet

In de joodse keuken is o.a. varkensvlees niet toegestaan. Dat wil zeggen dat ook alle vleeswaren waarin varkensvlees wordt verwerkt, verboden zijn. Daar staan buitenstaanders vaak niet bij stil. Zij begrijpen soms niet dat ham ook onder varkensvlees valt. Schelp- en schaaldieren en bepaalde vissoorten, waaronder paling, zijn ook niet geoorloofd. Melk en vlees worden niet samen gegeten en in een pan waar melk in gekookt wordt, mag geen vlees bereid worden. Dus als er een lekkere kippensoep op tafel komt, wordt er daarna geen bloemkool met een kaassaus gegeten of sla die is aangemaakt met een yoghurtsausje. Pudding toe is taboe, tenzij de voorgeschreven tijd tussen het eten van vlees en het gebruik van melkproducten in acht genomen wordt.

Ik begin met de Sabbat omdat dat een feest is dat elke week terugkomt. Daarna de Hoge Feestdagen omdat hiermee het joodse jaar begint.

Sabbat

Vrijdagavond

De vrijdagavond begint met het aansteken van twee kaarsen om de Sabbat in te luiden.

Daarna worden de kinderen gezegend. Dit is een herinnering aan de zegen die Jakob aan zijn zoon Jozef en zijn kleinzoons Efraïm en Manasse gaf op zijn sterfbed.

Dan volgt de Kiddoesj (de zegenspreuk over de wijn). Het woord *kiddoesj* betekent heiliging, dus: de heiliging van de Sabbat.

Wijn is het symbool van leven en vreugde in het jodendom. Na de Kiddoesj wordt een zegenspreuk over de Galles (sabbatsbrood) uitgesproken als dank voor het voortbrengen van voedsel voor alle levende wezens.

En dan volgt de maaltijd, die kan bestaan uit soep, vlees of kip, aardappelen, een groente en appeltaart toe.

Galle (2 stuks)

1 kilo bloem
50 g gist (neem voor 1 galle 40 g, voor 4 galles 75 g)
2 eieren (1 eiwit apart houden om te bestrijken)
75 g boter
maanzaad of sesamzaadjes
3/4 eetlepel zout
1 eetlepel suiker
bakpapier

Doe de bloem in een grote mengkom. Roer suiker en zout erdoor. Maak een putje in het midden en brokkel daar de gist in. Doe een halve liter lauw water in dit putje, roer voorzichtig wat meel door het water/gistmengsel en laat tien minuten staan tot er belletjes ontstaan. Voeg nu de eieren toe en ruim de helft van de boter.

Alles nu goed door elkaar kneden tot een soepel deeg. Het moet aanvoelen als kinderbilletjes. Als het te zacht wordt, doe je er wat bloem bij; als het te droog wordt, wat water. Minstens tien minuten blijven kneden.

Het deeg nu laten rijzen totdat het volume verdubbeld is. Het is gemakkelijk om het af te dekken met een met boter bestreken stuk plastic. De oven voorverwarmen op de hoogste stand. Doe een bakje met water in de oven.

Het gerezen deeg nog even kneden, in drieën verdelen, rollen ervan maken en vlechten. De galle nu insmeren met het met wat water losgeklopte eiwit (voor een zachte korst kan het eiwit vervangen worden door gesmolten boter). Als het water in het bakje kookt, kan het brood erin. Na tien minuten het bakje water uit de oven halen en deze iets lager zetten.

Het brood in +/-30 minuten bakken.

De tafel is met Sabbat feestelijk gedekt. En aan het voedsel is extra veel aandacht besteed. Maar eerst komt de Sabbatswijn. De heer des huizes spreekt de zegen uit, de zogenaamde *kiddoesj* (bijna hetzelfde als de eerste drie beden van het Onze Vader). Daarna drinkt men een glas. De wijn staat voor alle goede gaven die God ons geeft. Hij voorziet!

Daarna is het speciale Sabbatsbrood aan de beurt, de *challe*, bestaande uit twee langgerekte broden die ineengevlochten zijn.

Deze twee broden liggen onder een kleedje op tafel. Dat kleedje, vaak mooi versierd, symboliseert de dauw die over het manna lag in de woestijn. Ook staat het voor het niet kennen van dat voedsel. Manna betekent letterlijk: wat is dat? Er zijn twee broden omdat de Israëlieten op de dag voor de Sabbat een dubbele hoeveelheid manna mochten oprapen.

Na het uitspreken van de zegen, waarin God wordt geprezen om het brood dat Hij uit de aarde doet uitspruiten, wordt de challe gebroken, niet gesneden. De achtergrond daarvan is dat, wanneer de Messias komt, alle wapens of werktuigen die je voor oorlogvoering kunt gebruiken, weggedaan zullen worden. De Sabbat ziet uit naar die tijd. Zij is de ene dag die is als het duizend jaar komende vrederijk (Ps. 90:4). Daarom wordt het Sabbatsbrood met de handen gebroken.

En dan volgt de maaltijd. Die varieert per gezin (evenals de gewoonten). Kippensoep of vermicellisoep is een veel gebruikte gewoonte. Veel joodse gezinnen lepelen eerst de soep op en eten pas daarna het 'beleg' uit de soep met zuur, uitjes en olijven. (Gebakken) aardappelen, een groente, een compote en toe een appeltaart.

Vervolgens wordt er *gebensjt*, dit is het gezamenlijk, aan tafel zittend, zingen van een dankgebed voor de maaltijd. Daarna komt er thee of koffie met lekkers. Tijdens het natafelen worden er Hebreeuwse liedjes gezongen.

Op de Sabbatochtend is er de dienst en daarna staat de tafel alweer klaar voor de lunch: viskoekjes en gebakken vis, krentenbrood en ontbijtkoek, evenals beschuiten, kortom alle dingen die door de week niet op tafel komen. Ook wordt weer een zegen over de challes uitgesproken, evenals over de wijn en na de maaltijd wordt er ook weer *gebensjt*.

Als afsluiting van de Sabbat wordt er *havdala* gemaakt. De vertaling van dit Hebreeuwse woord is 'scheiding'. Het is de naam voor een bijzonder mooi ritueel, dat volgens de traditie de Sabbat formeel beëindigt, dat wil zeggen de scheiding vormt tussen de Sabbat en het begin van de nieuwe week. Deze *havdala* vindt plaats als het weer nacht is geworden. Er gaat een derde sabbatsmaaltijd aan vooraf.

Viskoekjes

U kunt de viskoekjes eventueel van tevoren klaarmaken. Laat ze goed afkoelen en vries ze dan in. In de magnetron op de hoogste stand in circa 1-1,5 minuut ontdooien en warm maken. Ook in de oven kunt u ze ontdooien en opwarmen, maar dek ze dan losjes met aluminiumfolie af, anders worden ze te droog.

1 kg gare kabeljauw
4 gare aardappelen
4-5 takjes peterselie
1 geraspt uitje
2 eieren
zout en peper
bloem of fijngemaakte beschuit of matzemeel
losgeklopt eiwit
evt. paneermeel
boter of/en olie om in te bakken

Prak de vis en de aardappelen met een vork fijn en doe dit in een schaal. Liever niet met de keukenmachine pureren, want dan wordt het zo'n gladde massa. Je moet de ingrediënten nog kunnen onderscheiden.

Meng de fijngeknipte peterselie en het geraspte uitje met het vismengsel. Voeg dan de eieren, zout en peper toe. Knead alles met de handen tot een samenhangend geheel. Is het te vochtig, voeg dan wat bloem, beschuit of matzemeel toe.

Vorm van het deeg circa 15-20 platte koekjes. Haal ze door losgeklopt eiwit en eventueel door wat paneermeel. Bak ze in de boter en/of olie goudbruin.

Bak op het laatst een paar takjes peterselie in wat hete olie en garneer de viskoekjes hiermee.

Rosj Hasjanah

Worteltzimmes

Traditioneel voor Rosj Hasjanah, voor 8 personen.

Deze zoete wortelen drukken de hoop op een voorspoedig jaar uit.

750 g wortelen

1,5 dl water
1,5 eetlepel citroensap
0,5 theelepel zout
2 eetlepels margarine
1 eetlepel maïzena
1,2 dl sinaasappelsap
3 eetlepels honing
1/4 theelepel gemberpoeder
50 g gele rozijnen of gehakte gedroogde abrikozen (desgewenst)

Schrap de wortelen en snijd ze in plakjes van 0,5 cm dik. Doe ze met het water, citroensap, zout en margarine in een pan met dikke bodem en goed sluitend deksel. Laat de plakjes wortel in 12 – 15 min. Gaar sudderen. Meng intussen de maïzena met sinaasappelsap, honing en gemberpoeder. Schep de plakjes wortel met een schuimspaan uit de pan. Roer het sinaasappelmengsel door het kookwater van de wortelen en kook het, voortdurend roerend, in. Doe de plakjes wortel in de saus en voeg rozijnen of abrikozen toe.

Zoete koekjes met specerijen

Recept voor 30 koekjes.

120 g margarine (*parve*) op kamertemperatuur
160 g suiker
1 ei
1 eetlepel creamer zonder melk of appelsap
150 g bloem
1/4 theelepel zout
1/2 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel kaneel
1/2 theelepel nootmuskaat
1/4 theelepel gemberpoeder
80 g krenten of rozijnen

Verwarm de oven voor op 180° C. Roer de margarine romig met de suiker. Voeg ei en creamer toe. Klop het mengsel luchtig. Roer er de droge ingrediënten door. Voeg krenten en/of rozijnen toe. Leg kleine hoopjes van het mengsel op ingevette bakplaten en druk ze plat met een vork. Bak de koekjes in 10-12 min. lichtbruin.

In huiselijke kring wordt met het maken van een zegenspreuk over het brood geen langwerpige, maar een ronde *challe* gebruikt. Rond is het symbool van de voortdurende kringloop van jaren en seizoenen. Ook de levenscyclus wordt door deze cirkelvorm uitgebeeld: geboorte-sterven-geboorte enz. Er is geen begin en geen einde. De stukjes challe worden niet in zout gedoopt (zoals bij de Sabbat), maar in honing en men wenst elkaar dat het nieuwe jaar zo zoet als honing mag worden.

Joods nieuwjaar wordt ook wel ‘De dag van het Bazuingeschal’ genoemd. De sjofar werd vroeger gebruikt om een volksvergadering bijeen te roepen, om alarm te slaan, en in de tempel als aankondiging van de nieuwe maand.

De tonen van de sjofar waren een soort oproep. De sjofartonen verbinden met de vorige generaties die naar dezelfde geluiden hebben geluisterd.

De Najaarsfeesten (Rosj Hasjana, De Grote Verzoendag en het Loofhuttenfeest) kijken vooruit naar de voleinding. Ze vallen alle in de zevende maand: zeven is het getal van de volheid.

Als christenen leven we in de tussentijd. De oogst is begonnen met de opstanding van Jezus en de uitstorting van de Heilige Geest. We kijken vooruit naar het inhalen van de laatste oogst. En ondertussen zijn er de feesten die daarover gaan. De Hoge Feestdagen en het Loofhuttenfeest.

De dag van het Bazuingeschal is een inleiding op de komende Grote Verzoendag. In de joodse geschiedenis heeft zij de betekenis gekregen van bekering. Het is een dag van terugkeer tot God.

Daarna volgen de Tien Dagen van Berouw, ook wel de ‘verschrikkelijke’ dagen genoemd. Een periode van zelfonderzoek en inkeer. Een tijd om onderlinge geschillen bij te leggen, om in het reine te komen met je medemens. Pas dan ben je toe aan de Verzoendag, waarop verzoening wordt gedaan over alles wat tussen jou en God in staat. De Dag van De Bazuin luidt deze periode in. Zij heeft het karakter van aankondiging.

In de joodse traditie zijn allerlei gebruiken ontstaan die hiermee verband houden. Het *tasjlich* bijvoorbeeld. Dan werpt men brood of stenen in het water en schudt men zijn zakken leeg. Dit om aan te geven dat men de zonden wegdoet. God neemt die zonden en werpt ze in de diepten van de zee, ‘Hij zal alle overtredingen in de diepten der zee werpen’ (Mi. 7:19).

De daaraan voorafgaande maand Elul staat reeds in het teken van de naderende Dag van de Bazuin. In het orthodoxe jodendom wordt dan iedere dag Psalm 27 gelezen, die spreekt van het verlangen om in het reine met God te leven.

Het voedsel op deze dag moet bijzonder zoet zijn. Men eet appels in honing gedoopt en andere zoete gerechten. Dat heeft ermee te maken dat in de joodse traditie deze dag ook de betekenis van nieuwjaarsdag heeft.

Het is typisch bijbels dat je abstracte dingen altijd verbindt met iets concreets. Als je elkaar een zoet nieuwjaar wenst, dan eet je dus vooral honing. De zintuigen worden ingeschakeld om de geestelijke boodschap tot je te nemen.

Men serveert op deze dag ook graag vis met de kop er nog aan. Dat ziet uit naar de dag waarop Israël niet langer de staart, maar het hoofd van de volkeren zal zijn (Deut. 28:13). Dat is weer iets van de toekomst, de volkomen verlossing die komen gaat.

Jom Kippoer (Grote Verzoendag)

Tien dagen na Rosj Hasjana is het *Jom Kippoer*. Het is een vastendag. Voor de Joden is deze dag de heiligste van de joodse kalender.

Vasten wil zeggen: van zonsondergang, de avond vóór Jom Kippoer (deze avond wordt *Kol Nidrei* genoemd) tot de volgende avond na zonsondergang niets eten of drinken. De sjofar kondigt het einde van de dag aan.

Hiervoor zijn veel verklaringen. Onder andere herinnert de sjofar aan de wetgeving op de berg Sinäi. Ook is het voor velen de aankondiging van de mogelijke komst van de Messiaanse tijd.

Aan het eind van deze lange dag van inkeer wordt, symbolisch, het boek van Leven en Dood gesloten en voor het komende jaar verzegeld. Na deze lange dag van onthouding en gebed wordt er ‘aangebeten’, een samenvoeging van het Duitse woord *Imbiss* en ons woord *ontbijt*. Dit aanbijten, breken van de vasten, wordt in huiselijke kring gedaan. Men eet met de familie en, zoals bij veel joodse feestdagen, meestal met gasten.

Er bestaat geen culinaire traditie voor de avond voordat men met het vasten begint. Zoals gewoonlijk: zoveel hoofden, zoveel zinnen en zoveel culturen: Portugees Joods (Sefhardisch), Midden- en Europees Joods (Asjkenazisch), Israëliësch-Joods (Mediterraan) en ook Nederlands-Joods. De lange vijftiëntigjarige vastendag wordt, zoals hierboven al gezegd, afgesloten met een maaltijd en ook dat varieert. Vaak worden gehakte levertjes geserveerd.

Gehakte kippenlevertjes

500 g kippenlevertjes
0,5 liter kippenbouillon (kan van een blokje)
1 klein gesneden sjalotje
2 kleingesneden hardgekookte eieren
1/2 kleingesneden zoetzure augurk
zout en peper

Was de levertjes goed en kook ze zachtjes in de bouillon in circa 10 minuten gaar. Giet ze af en bewaar de bouillon.

Snijd de levertjes klein en meng ze met sjalotje, de eieren, de augurk, zout en peper.

Maak alles smeug met wat bouillon. U kunt ook mayonaise nemen, maar dat maakt het geheel wel vetter.

Kruidkoek (aanbitten)

1 pak cakemeel
300 gram bruine suiker
250 gram vulsel (sukade, krenten, rozijnen en gember)
1 zakje koekkruiden of:
4 theel. kaneel, 1 theel. gem. kruidnagel, 1/2 theel. nootmuskaat, 1/2 theel. peper en 1 theel. zout

Alle ingrediënten flink mengen.

Hierbij ca. 3,5 deciliter water doen. Mengen tot een dikte van een cakebeslag. Giet dit in een grote cakevorm; ca. 40 gram boter over het beslag verdelen.

Afbakken zoals een cake, ca. 50 min. in de oven op 175° C.

Er heerst opluchting na afloop bij het breken van het vasten: de tijd begint opnieuw. De plichten van alle dag wachten weer, een volgend feest, Loofhutten, moet worden voorbereid. De verheven stemming van Grote Verzoendag moet snel plaatsmaken voor de nuchtere details van de loofhut.

Soekkot (Loofhuttenfeest)

Soekkot behoort samen met Pesach en Sjavoëth tot de drie Pelgrimsfeesten. Het is eveneens een oogstfeest. Ook op Soekkot worden oogst en historische gebeurtenis in een duurzame ervaring verenigd: bescherming.

Dit feest begint vijf dagen na Jom Kippoer en duurt in Israël zeven dagen. De voorbereidingen starten al meteen nadat de maaltijd na Jom Kippoer is afgelopen. In veel gezinnen wordt dan begonnen met het bouwen van de Soekka, de loofhut.

De loofhut bewaart de herinnering aan de schamele tenten waarin de Joden woonden tijdens hun tocht van Egypte naar het beloofde land. De loofhut is het symbool voor het zwervende bestaan van de Joden, vaak noodgedwongen, later in de geschiedenis.

De loofhut drukt de afhankelijkheid uit van de mens ten opzichte van de natuur en de geschiedenis. Door een week lang in de loofhut te verblijven, ervaart de mens opnieuw zijn kwetsbaarheid en zijn behoefte aan bescherming.

De lezing van Prediker op Sabbat in de dienst benadrukt de betrekkelijkheid van alles. Geïnspireerd door de woorden van Amos 9:11, 'te dien dage zal Ik de vervallen hut van David weer oprichten', wordt de loofhut tevens poëtisch opgevat als de Goddelijke woning zelf. De Tempel van Jeruzalem werd immers zowel de eerste als de tweede keer op Soekkot ingewijd. Het Latijnse woord voor Soekka is *tabernaculum*. Daar komt ons woord *tabernakel* vandaan, de tent der samenkomst.

Een Soekka bestaat uit ten minste drie wanden met een dakconstructie waardoor men 's avonds de sterren moet kunnen zien. De wanden worden versierd met takken en fruit, ook posters en kindertekeningen worden gebruikt. Een Soekka moet in de Soekkotweek bewoonbaar zijn als een huis. De bedoeling is minstens één maaltijd per dag in de Soekka te gebruiken. Zij die een Soekka hebben, nodigen zoveel en zo vaak mogelijk familie, vrienden en kennissen uit om samen met hen in de Soekka de maaltijd te gebruiken.

Andere symbolen van Soekkot zijn de *loelav* en de *etrog*. De loelav bestaat uit een palmtak, drie mirtetakjes en twee wilgentakjes. De etrog is een citrusvrucht die op een citroen lijkt, maar een heel specifiek aroma heeft. Er zijn dus vier soorten planten vertegenwoordigd. Over deze plantensoorten wordt ook in de Thora gesproken in verband met het brengen van de eerste vruchten van de oogst naar de tempel: '... op de eerste dag zult u de vrucht van de etrog nemen, palmtakken, mirte- en wilgentakken als vreugde voor God.'

De lekkere maar reukloze palmvrucht, de smakelijke en welriekende citrusvrucht, de eenvoudige maar zoet ruikende mirte en de reuk- en smaakloze wilg symboliseren verschillende karaktertrekken van de mens. Door alle vier samen in alle richtingen te zwaaien wordt de eenheid van alle elementen in de samenleving beleden.

Dit Messiaanse ideaal wordt volgens de rabbijnen tevens uitgedrukt over het offer van de zeventig stieren op het feest (Num. 29:13-34), waarbij het getal zeventig het spreekwoordelijke aantal volkeren symboliseert. Soekkot wordt daarmee het feest van de Goddelijke bescherming voor de gehele mensheid, het feest van de universele vrede, verwoord in het profetische visioen van Zacharia: 'Op die dag zal de Eeuwige de enige door mensen beleden God zijn en zijn Naam zal Enige zijn' (14:9, gelezen op Soekkot).

Soekkot viert niet een resultaat, maar een vooruitzicht: de oogst is binnen, maar nog niet genuttigd, de slavernij is achter de rug, maar het beloofde land nog niet in zicht, laat staan uiteindelijke vrede en veiligheid voor alle volken op aarde.

Gedurende Soekkot wordt, behalve op Sabbat, de plantenbundel rondgedragen onder het zingen van Hosanna (God help ons).

Mijn lichaam is een aardse Soekka, zegt Paulus, en ik verlang ernaar deze tent af te leggen en onze intrek te nemen in het hemelse gebouw. Maar zolang ik in deze tent woon, stel ik er een eer in de Heer welgevallig te zijn. Want eenmaal zullen we voor de rechterstoel van Christus verschijnen om rekenschap af te leggen van wat we in onze lichamen, onze aardse Soekka, hebben verricht (2 Kor. 5:1-10).

Tijdens het Loofhuttenfeest werd er water geput uit de bron van Siloam, onder aan de oude stad van David, en vervolgens omhoog gedragen naar de top van de tempelberg. Een hele ceremonie. Elke dag van het feest werden de kruiken met water in een grote processie rond het tempelgebouw gedragen. Op de zevende dag zeven keer.

Daarna werd het water over het altaar uitgegoten en brak er een vreugdevol gejuich uit. Men zong en danste van vreugde. Het bijbelgedeelte dat daarachter schuilgaat, is Jesaja 12:3, 'Dan zult gij met vreugde water scheppen uit de bronnen des heils.' Het Hebreeuwse woord voor heil of verlossing is *jesjoe*'a.

In de waterceremonie was Jezus al op verborgen wijze aanwezig. Want Hij is immers de Bron van levend water en de Bron van vreugde! Het is daarom ook niet meer dan vanzelfsprekend dat Jezus, toen Hij op aarde verscheen, deze verborgen realiteit zichtbaar maakte. 'Wie in Mij gelooft en van dat water drinkt, zal nooit meer dorst hebben.'

Johannes vat de geboorte van Jezus als volgt samen: 'Het Woord is vlees geworden en heeft onder ons gewoond' (1:14). In één van de Engelse vertalingen staat: 'He was tabernacled among us.' Dat is een mooie weergave, want in de Griekse grondtekst wordt voor 'wonen' het woordje *skénein* gebruikt, dat kan betekenen: 'in een tent verblijven.' Daarachter zit het Hebreeuwse woord soekka: tent of loofhut.

Het is heel goed mogelijk, en zelfs hoogst waarschijnlijk dat Jezus om en nabij Soekkot is geboren. Dat kun je afleiden uit de tijden van het jaar waarin de verschillende afdelingen van de priesters dienst hadden. Deze dienstroosters zijn bewaard gebleven en worden vermeld in de Talmoed. Op grond daarvan kun je uitrekenen in welke weken de priester Zacharias dienst deed in de tempel, wanneer zijn vrouw ongeveer zwanger werd, en wanneer Johannes de Doper geboren werd. Drie maanden later werd Jezus geboren. Dat moet in de zevende maand zijn geweest, de maand van het Loofhuttenfeest.

Omdat Soekkot het einde van de oogst en het landbouwjaar betekende, hadden duizenden mensen de tijd om naar Jeruzalem te reizen en er feestelijk hun dank te betuigen. Vandaar dat alle herbergen vol zaten. En kun je niet dan het beste een volkstelling organiseren?

Het laatste bijbelboek toont ons het einde der tijden wanneer de grote oogst wordt binnengehaald. Openbaring 14 vertelt hoe God zijn engelen uitzendt om de sikkel te slaan in de oogst die rijp is geworden. Aan het einde van de oogst wordt er een maaltijd aangericht, het bruiloftsmaal van het Lam. Het Loofhuttenfeest grijpt vooruit op het einde van de oogst. Het nieuwe Jeruzalem dat uit de hemel neerdaalt, heeft de vorm van een gigantische loofhut!

Het menu voor Soekkot symboliseert de overvloed van de oogst. Traditioneel zijn gevulde gerechten (symbool voor overdaad) en strudel.

Gevulde kool

Een traditioneel soekkotgerecht en de moeite van het proberen waard. Hij smaakt het lekkerst na twee dagen, als de verschillende smaken goed op elkaar zijn ingewerkt.

8 of meer grote koolbladeren van een witte of savooienkool; de rest wordt klein gesneden.

Voor de vulling:

500 g runder- en/of lamsgehakt

1 ei

1 beschuit

1 uitje

peper, zout
een klein scheutje zoete ketjap

Voor de saus:

500 g tomaten of een blik gepelde tomaten of een blikje tomatenpuree of een pak tomatensap
zout
peper
een afgestreken eetl. bruine suiker
1 uitje
eventueel een handvol rozijnen
1/2 eetl. citroensap
0,5 liter bouillon (kan eventueel van een blokje)

Overgiet de koolbladeren en de kleingesneden kool met kokend water en laat dit een paar minuten staan. Giet af en dep de bladeren droog. Haal de dikke hoofdnerf eruit. Maak het gehakt aan met de overige ingrediënten. Het mengsel mag best een beetje pittiger zijn dan u normaal uw gehakt kruidt. Ontvel en ontpit de tomaten als u verse gebruikt. Verdun een blikje tomatenpuree met wat water of bouillon. Tomatensap kan zo worden gebruikt. Voeg de andere ingrediënten toe en meng het geheel goed door elkaar. Vul elk koolblad met één of twee lepels gehakt. Vouw de zijkanten naar binnen en rol ze op. Steek ze met een prikkertje vast of bind ze met een draadje dicht. Leg op de bodem van een braadpan met dikke bodem een laagje gehakte kool en giet hierover een beetje bouillon. Leg nu de koolrolletjes met de naad naar beneden in de pan en giet de tomatensaus eroverheen. Sluit de pan en stoof de *holishkes*, zoals dit gerecht in Oost-Europa wordt genoemd, een uurtje op zacht vuur. Ook kunt u de pan zonder deksel circa 60 min. in een voorverwarmde oven van 175° C zetten. Bedruip de koolrolletjes zo nu en dan. U kunt de saus nog wat binden door een paar lepels bloem met wat koud water tot een papje te roeren en dit al roerend bij de saus te doen. Laat nog enige minuten doorkoken. Verwijder de prikkertjes alvorens de rolletjes te serveren.

Strudel met pruimen

Met hun zuurzoete smaak zijn pruimen heel geschikt voor een *strudel* ter gelegenheid van Soekkot.

6 grote vellen filodeeg, uitgevouwen, op kamertemperatuur
100 g margarine, gesmolten suiker om de strudel mee te bestrooien
paneermeel

Laat het filodeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Filodeeg droogt snel uit, dus haal de vellen pas uit de verpakking wanneer u de ingrediënten voor de vulling hebt gemengd.

Leg niet meer dan het benodigde aantal vellen klaar, doe de rest van de vellen terug in de verpakking en leg ze in de koelkast of diepvries. Dek de vellen voor de strudel af met plastic folie of een vochtige doek tot u de vulling erop schept.

Vulling:

8 tot 10 stevige, rijpe middelgrote pruimen, ontpit en in plakjes gesneden

50 g. suiker, gedeeltelijk bruine suiker

1/2 theelepel gemalen nootmuskaat

snufje piment

1 theelepel geraspte citroenschil

75 g fijngehakte noten (pecannoten, walnoten of amandelen)

paneermeel

Verwarm de oven voor op 190° C.

Hutsel pruimen, suiker, nootmuskaat, piment en citroenschil goed door elkaar. Leg twee vellen filodeeg op vetvrij papier en kwast ze licht in met margarine. Strooi er twee eetlepels gehakte noten over.

Doe hetzelfde met de andere velletjes deeg, steeds twee per keer.

Strooi er de rest van de noten over en ten slotte het paneermeel.

Schep de vulling er als een lange streep op.

Laat aan de lange kant van het deeg 5 cm vrij, aan de korte kant 2,5 cm. Vouw de twee korte kanten naar binnen en rol het deeg op.

Leg de strudel met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en kwast hem in met margarine. Bestrooi de strudel met suiker.

Bak hem in 35 tot 45 minuten goudbruin. Laat de strudel iets afkoelen, maar serveer warm.

Chanoeka

Dit feest, dat in december wordt gevierd, valt soms samen met Sinterklaas, soms is het omstreeks het kerstfeest, soms ertussenin.

Chanoeka betekent inwijding. Dit feest wordt acht dagen gevierd.

Het is een herinnering aan de overwinning van de Makkabeeërs op de Syrisch-Hellenistische legers in 165 jaar vóór Christus. Toen Jeruzalem dat was bezet door de Syriërs, weer was heroverd, werd de tempel die ontwijd was, onmiddellijk gereinigd en opnieuw ingewijd. Deze herinwijding is het hoofdmotief van het Chanoekafeest.

De Joden werden door de Syriërs onder leiding van koning Antiochus IV Epiphanes gedwongen afgoden te aanbidden, de Thora werd afgeschaft, de sabbatsrust mocht niet meer worden gehouden, de besnijdenis en de spijswetten werden verboden. In de tempel werd een altaar ter ere van de Griekse god Zeus opgericht en er werden varkens geofferd.

Een kleine groep Joden onderwierp zich niet aan deze maatregelen. Zij vluchtten onder leiding van Mattitjahoe de bergen in. Hij gaf het sein tot actieve tegenstand en uiteindelijk overwonnen de Makkabeeërs, onder leiding van Juda.

In de tempel brandde een eeuwig licht. In alle synagogen zult u een altijd brandend licht aantreffen. Nadat de Makkabeeërs de tempel hadden heroverd en gereinigd, was hun eerste daad om het eeuwige licht weer te ontsteken. Helaas was er maar één kruikje olie en dat was net genoeg voor één dag.

En het duurde acht dagen voordat er nieuwe reine olie zou kunnen zijn om dit licht verder te laten branden. En toen gebeurde er het wonder, volgens de overlevering, dat dat ene kruikje voldoende olie had om het licht acht dagen te laten branden! Daarna hebben rabbijnen besloten dit wonder van het kruikje olie in de Chanoekaviering op te nemen.

Op het culinaire vlak resulteerde dat in gerechten die in olie worden gebakken of gefrituurd.

Als herinnering aan de acht dagen dat het licht in de tempel brandde met dat ene kruikje olie, wordt de Menora of zoals we tegenwoordig zeggen, de *chanoekia*, ontstoken. Dit is een negenarmige kandelaar. Acht armen voor iedere dag van het chanoekafeest en de negende arm is de dienaar (*sjammasj*), die iedere avond de andere kaarsjes aansteekt. Nadat de kandelaar is aangestoken, geeft men elkaar vaak cadeautjes, men eet speciale Chanoekalekkernijen en doet spelletjes.

In de Bijbel lees je diverse keren over een feestelijke inwijding (Hebreeuws: *chanoekkah*) van de tempel. Bijvoorbeeld wanneer de tempel van Salomo gereed is. Of na het gereedkomen van de tweede tempel.

Soms raakte de tempeldienst in verval en werden gebouwen verwaarloosd. Wanneer er dan een hervorming kwam en de tempel gerestaureerd en gereinigd werd, vond er opnieuw een inwijdingsfeest plaats. Psalm 30 is speciaal voor een dergelijke gelegenheid geschreven. Maar het chanoekafeest is het feest van de inwijding van de tempel na de verovering van de Makkabeeërs.

In Johannes 10:22 heet dit het Vernieuwingsfeest. Jezus, heeft dit feest ook gevierd. De mensen vroegen Hem: 'Als U de Messias bent, zeg het ons dan ronduit.' Het antwoord op deze erg hunkerende vraag is ingesloten in de Chanoekaboodschap van Jezus. Hij herhaalde duidelijk zijn claim en de bewijzen van zijn Messias-zijn. De boodschap van Jezus is: de machten van de duisternis krijgen het niet gedaan om de volgelingen van de Messias uit diens beschermende hand te roven. Eén van die volgelingen zei het later zo: 'Niets kan ons scheiden van de liefde van God, die ons om Jezus wil heeft aangenomen als zijn kinderen' (Rom. 8).

Latkes (aardappelkoekjes)

Hoewel deze aardappelkoekjes vroeger vooral in Duitsland werden gegeten, zijn ze nu in de hele wereld hét traditionele gerecht tijdens de Chanoekaweek.

4-6 grote aardappelen
2 eieren
1 kleine ui
1-2 eetl. bloem
zout, evt. peper
olie om in te bakken

Schil de aardappels, rasp ze niet te grof en giet ze niet af.

Vermeng de geraspte aardappelen met de losgeklopte eieren, de fijn geraspte ui, bloem, zout en peper tot een dikke, nog vochtige massa.

Verhit de olie en bak van dit beslag platte, goudbruine, knapperige koekjes, ongeveer zo groot als drie-in-de-pan.

Probeer altijd eerst met een eetlepel beslag of het niet te dun of te dik is. Is het te dun, voeg dan nog wat bloem toe. Is het te dik, dan kunt u er een beetje water of nog wat losgeklopt ei bij doen.

Laat de latkes op keukenpapier uitlekken en dien ze heet op. Lekker bestrooid met suiker of serveer er appelmoes bij. Ze smaken ook uitstekend met zure room, al of niet gezoet, tutti-frutti of zoals in Polen met zuurkoolsla.

Soefganiot

Dit in olie gebakken of gefrituurd gebak lijkt veel op de Berlinerbol. In feite is het een veredelde oliebol. Pas na het uitroepen van de staat Israël in 1948 werd dit gebak niet alleen in Israël, maar langzamerhand ook in Nederland samen met de latkes de traditionele traktatie

in de Chanoekaweek. In Griekenland en ook in Perzië waren allang deegballen bekend die in olie gebakken werden. Ze werden en worden nog met (warme) honing overgoten gegeten. Zelfs in de tijd van de Makkabeeërs werd dit gebak al genoemd.

350 g zelfrijzend bakmeel
2 eieren
300 g zure room
2 eetl. suiker
1/2 theel. zout
1 pakje vanillesuiker
olie om in te frituren
rode jam om te vullen

Meng alle ingrediënten behalve de olie en de jam in een kom.

Het is een zacht deeg. Maak eerst een proefbol. Misschien moet er nog een beetje meel of wat vochtigheid bij.

Daarna het beslag eetlepelsgewijs in de hete olie doen en aan beide kanten bruin bakken.

Snijd deze soefganiot open en vul hem met wat rode jam. Strooi er poedersuiker over.

Natuurlijk kunt u dit Chanoekagebak ook van gistdeeg maken.

Poerim

Als de maand Adar is aangebroken, neemt de vreugde toe, aldus de Talmoed. Dit is een aankondiging van het vrolijke Poerimfeest, dat halverwege de maand Adar valt, op de veertiende dag. Poerim wordt net als Chanoeka beschouwd als een minder belangrijk feest, in tegenstelling tot de pelgrimsfeesten Pesach, Sjawoeoth en Soekkot en de Hoge Feestdagen, de voornaamste feesten.

Op Poerim gaat het dagelijkse werk gewoon door en gelden er ook geen beperkingen zoals op andere feestdagen. Hoe ondergeschikt Poerim ook is, het feest neemt toch een belangrijke plaats in het joodse leven en in de joodse harten in. Poerim is net als Chanoeka een feest van verlossing: op Chanoeka viert men de verlossing van krachten die het geestelijke leven van het joodse volk probeerden te vernietigen, op Poerim viert men de fysieke verlossing van een tiran die uit leek te zijn op de lichamelijke vernietiging van het joodse volk.

Het Poerimverhaal in de Rol van Ester laat zich lezen als een historische roman. Poerim wordt gevierd omdat de Joden die dag (14 Adar) in het jaar 167 voor Christus gered werden van een massamoord op hun volk. Deze was gepland door de eerste minister van koning Ahasveros (Artaxerxes II) van Perzië. Zijn naam was Haman. Haman liet door een lot (het Perzische woord voor lot is Poer) de datum bepalen waarop hij de Joden zou vermoorden: 14 Adar. Daarom wordt Poerim ook Lotenfeest genoemd. De koning zorgde er dankzij Ester en Mordekai voor dat de Joden werden gered en dat Haman en zijn trawanten hun verdiende straf kregen.

Op deze dag verkleden kinderen zich vaak als koningin Ester, Mordekai en Haman. In Israël ziet men dan grote optochten in de straten van verklede kinderen. Het is een blij feest. Het is ook alleen met Poerim toegestaan om zoveel te drinken dat men bij wijze van spreken 'het onderscheid niet meer weet tussen Haman en Mordekai'.

De rol van Ester wordt voorgelezen. Hierin is het hele verhaal opgeschreven. Als de naam Haman wordt genoemd, wordt er 'boe' geroepen en lawaai gemaakt door met ratels te zwaaien.

Poerim is het feest in verbergen. In feite zijn de vermommingen en de maskers allemaal bedoeld om de essentiële verborgenheid van deze dag te onderstrepen.

Dit thema is afkomstig van de naam van het boek: Ester. Ester komt van de wortel 'str', wat in het Hebreeuws 'verborgen' betekent. In Deut. 31:18, zegt God tegen Israël: 'Ik dan zal mijn aangezicht te dien dage ganschelijk verbergen (*hastir astir*) ...' (SV). De joodse wijzen zien in dit Hebreeuwse gedeelte een subtiele suggestie voor de verborgenheid van God gedurende de tijd van Ester. Neem Ester zelf. Niemand behalve Mordekai wist wie zij eigenlijk was. Zelfs koning Ahasveros werd erbuiten gelaten. Ester vertelde haar afkomst niet, staat er in Ester 2:20.

Dit is het thema van het feest: niets is openbaar. Zelfs God is niet zichtbaar.

In Deuteronomium 25:17 en 19 staat een gebod: Vergeet niet wat de Amalekieten u hebben aangedaan tijdens uw tocht uit Egypte ...

Deze tekst wordt gelezen op de Sabbat voorafgaand aan het Poerimfeest. Deze Sabbat heet Sabbat Zachor (Sabbat van de herinnering). Ook wordt dan 1 Samuël 15 gelezen. Israël beproefde God in Refidim waardoor Amalek ingang kreeg en hen in Refidim kon aanvallen. Saul verspeelde al in 1 Samuël 13 zijn koningschap door niet te vertrouwen op de Here God, maar de strijd met de Amalekieten gaf de doorslag. (Even terzijde: is het toevallig dat Mordekai en Ester afstammelingen waren van Kis, de vader van Saul?)

Haman is dus ten diepste, vanwege de afstamming van Amalek, een aartsvijand die vernietigd moest worden. Daarom wordt er veel lawaai gemaakt als de rol van Ester met Poerim wordt voorgelezen en de naam van Haman genoemd wordt. Er wordt met ratels gezwaaid en met de voeten gestampt. Men eet Hamansoren en Hamantaschen, poerimgebak. Het herinnert aan het kwaad in de wereld die niets liever wil dan dat we twijfelen aan de almachtige God. Daarom, maak met Poerim veel lawaai met de ratel en huil als een wolf als de naam van Haman wordt genoemd.

De bijzondere boodschap is om Gods leidende hand te zien in de geschiedenis en in de alledaagse gebeurtenissen in deze wereld. Poerim laat zien dat alles een doel heeft, alles is ten goede. Hij is niet verborgen. Hij is aanwezig. Psalm 139.

Het is aan ons om dat te zien. Wij moeten alleen tussen de regels door leren lezen.

Het verhaal van Poerim vertelt ons dat God zijn volk niet vergeet en redt, ook al is dat een verborgen wonder, een geheim. Romeinen 11:25 vertelt ook over het geheim van de redding van Israël. De ongevoeligheid van een deel van het volk Israël is maar voorlopig; die duurt totdat de niet-Joden volledig zijn binnengegaan. En dan zal heel Israël gered worden, zoals geschreven staat: 'Uit Sion zal de Verlosser komen; Hij zal al wat zondig is wegnemen van Jakobs nakomelingen ...', geciteerd naar Jesaja 59:20-21 en 27:9. Poerim is even actueel als altijd!

Het verbond dat God sloot met Abraham, zal God altijd in stand houden (Gen. 17:7). Israël is een eeuwig volk. God krijgt geen spijt, wanneer Hij iets geeft of wanneer Hij iemand roept (Rom. 11:29). Zelfs Paulus kon zijn werk alleen met ere doen, als hij er op een of andere manier zijn eigen volk jaloers mee kon maken en er enkelen van kon redden (Rom. 10:14). Dat maakt Poerim toch tot een feest met meer inhoud dan je op het eerste gezicht denkt.

Op culinair gebied is het vooral gebak dat naar Haman is genoemd, zoals Hamansoren en Hamanstaschen.

Hamanstaschen

Recept voor Poerim.

Voor het deeg:

250 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
100 gram suiker
snufje zout
2 geklopte eieren
6 eetlepels olie
geraspte schil van een citroen

Voor de vulling:

Roer vier eetlepels honing door twee ons (gewassen, gedroogd en fijngemalen) maanzaad en voeg wat geklopt ei en gehakte noten toe; of: meng 250 gram gehakte, ontpitte en gezoete pruimen met geraspte citroenschil en het sap van een citroen.

Zeef de droge ingrediënten, voeg het ei, olie en citroenschil toe. Goed kneden en daarna dun uitrollen. Steek er rondjes uit met een doorsnede van ongeveer 5 cm. Leg een beetje vulling op het deeg en vouw het deeg tot halve maantjes om. Randen bevochtigen met water en goed dichtdrukken. 20 minuten bakken in een matig warme oven. Ook kun je de koekjes met eigeel insmeren om zo een mooi glimmend laagje te bakken. (De vulling staat voor het voedsel dat Ester tot zich nam om zich voor te bereiden voor het bezoek dat alle jonge maagden aan de koning brachten).

Kiesjeliesjs (Hamansoren)

Recept voor Poerim.

Hamansoren is oorspronkelijk een sefardisch recept (afkomstig van joden uit Spanje, Portugal en Noord-Afrika): *huelos de Haman*. *Huelos* betekent blaadjes, als je deze blaadjes bakt, krullen ze om tot oren, of in ieder geval iets dat daarop lijkt... Kiesjeliesjs is de Nederlands-Jiddisje benaming voor dit Poerimgebak.

400 g bloem
4 eieren
2 theelepels olie
1 theelepel zout
4 eetlepels water
olie om te frituren

De gezeefde bloem in een diepe kom doen. In het midden van de bloem een kuil maken. De eieren schuimig kloppen en de olie erdoor mengen. Eieren, water en zout in de kuil gieten. Met een houten lepel vanuit het midden alles mengen, dan kneden tot een soepel deeg dat niet aan je handen moet blijven kleven. Van dit deeg tien ballen maken en deze een uur laten rusten. Op een met meel bestrooide ondergrond de ballen papierdun uitrollen. Uit het deeg ruiten steken van ca. 7 cm. Deze in hete frituurolie goudgeel bakken. De Hamansoren met een schuimspaan uit de frituur nemen en ze goed laten uitlekken. Voor het serveren poedersuiker erop strooien. De droge kiesjeliesjs in een trommel bewaren.

Omdat Esther aan het Hof niet kosjer kon eten, at ze vegetarisch, onder andere melkkost en peulvruchten. Daarom eten bijvoorbeeld de Ethiopiërs linzen en wordt er ook vaak linzensoep gegeten op Poerim. Maanzaad wordt dikwijls in de vulling van de Hamantaschen gebruikt. Al deze zwarte zaadjes symboliseren de vele slechte dingen die Haman deed.

Pesach

Tussen Poerim en Pesach, het belangrijkste en oudste joodse feest en voor velen het hoogtepunt van de feesten, ligt precies één joodse maand. Pesach, dat op de veertiende nisan bij zonsondergang begint, is een zevendaags feest. Het herinnert aan de uittocht uit Egypte, nu meer dan 3000 jaar geleden. Het feest wordt hoofdzakelijk in huiselijke kring gevierd. Het Pesachverhaal zoals wordt verteld in het boek Exodus, begint met de dood van Jozef en het aan de macht komen van een nieuwe farao, waarschijnlijk Ramses II en later zijn zoon Merenptah. De nieuwe Egyptische heerser maakte de Joden tot slaven. Ze moesten de steden Pitom en Ra'amses bouwen. Toen de farao het bevel gaf dat alle pasgeboren Israëlitische jongetjes moesten worden gedood, verborg een vrouw haar kind in het riet van de oever van de Nijl. De baby werd gevonden door de dochter van de farao. Ze noemde hem Mozes en voedde hem aan het hof van farao op.

Toen Mozes een jongeman geworden was, bracht hij een bezoek aan zijn in slavernij levende stamgenoten. Toen hij zag hoe wreed zijn volk werd bejegend, verdedigde hij het en doodde hij zelfs een Egyptische opperman die een slaaf sloeg. Tijdens een Goddelijke verschijning bij een brandende braambos riep God hem op, de leider van zijn volk te worden, naar de farao te gaan en die te verzoeken zijn volk te laten vertrekken. De farao was onwillig, ondanks de ene verschrikkelijke plaag na de andere. Pas bij de laatste plaag, de tiende, zwichtte de farao. Deze tiende plaag was de sterfte van de eerstgeborenen van de Egyptenaren. Aan de deurposten van de joodse huizen werd bloed van het geofferde lam gestreken, zodat de doodsengel hier voorbij zou gaan, dus deze huizen zou overslaan. Dit is de verklaring van het woord Pesach: overslaan.

Maar zodra de Israëlieten waren vertrokken, zetten de Egyptenaren een woeste achtervolging in. De Israëlieten konden door de Rode Zee (toen de Schelfzee geheten) trekken, omdat het water uiteenweek, maar de Egyptische achtervolgers verdronken toen de zee zich weer sloot en het water op hen neerviel.

Deze gebeurtenis die bekend staat als de Uittocht uit Egypte, wordt op Pesach herdacht.

Onmiddellijk na Poerim gaat men aftellen naar Pesach. Gedurende die tijd wordt het traditionele joodse huis gereinigd van alle *chaméts* (graanproducten en wat daarvan is afgeleid). Voedingswaren die gist bevatten, zoals brood en graanproducten, zijn verboden. De Joden moesten indertijd met grote haast Egypte verlaten. In Exodus 12:34 staat dan ook 'dat als gevolg van dit snelle vertrek het volk deeg mee moest nemen voordat het gerezen was' en verderop in Exodus 13:39: 'Zij bakten ongegiste koeken van het deeg dat zij hadden meegenomen, want zij waren uit Egypte verjaagd en hadden geen tijd gehad om mondvoorraad klaar te maken.'

En dan komt in Exodus 23:15 de opdracht: 'Jullie moeten je strikt aan het feest van de matzot houden. Eet zeven dagen ongegiste broden, zoals ik jullie geboden heb in de maand waarin de aren rijp worden. Want toen zijn jullie uit Egypte vertrokken.'

Paulus verwijst naar het reinigen van de huizen van gezuurde deegwaren in 1 Korintiërs 5:6-8.

Vlak voor Pesach leest men in de synagoge de laatste woorden van de Tenach: 'Zie, Ik zend u de profeet Elia, voordat de grote en geduchte dag van de Heer komt. Hij zal het hart der vaders terugvoeren tot de kinderen en het hart der kinderen tot hun vaders' (Mal. 4:3-4). Dat is veelzeggend, want de kinderen zijn belangrijke aanwezigen op de Sederavond. Zij vertegenwoordigen de nieuwe generatie. Zonder hen kun je de Seder (avondmaal) niet goed vieren. Eén van de basiselementen is namelijk dat het verhaal van de uittocht wordt doorverteld.

En wanneer uw zoon u later zal vragen: 'Wat betekent dat?', dan zult u tot hem zeggen: 'Met een sterke hand heeft de Heer ons uit Egypte, uit het diensthuis, geleid' (Ex. 13:14). Het hele ritueel van de Seder is grotendeels de uitwerking van dit ene voorschrift.

Sinds de verwoesting van de tempel het offer van het Paaslam (Deut. 16:6) onmogelijk maakte, ligt de vorm van de huidige, huiselijke viering in grote lijnen vast.

Grieks-Romeinse banketten, waarbij gasten aanliggend over een thema discussieerden onder het genot van voedsel en drank, vormden het model van wat nu bekend is als Seder, de orde van de dienst op de beide eerste avonden van het feest.

Het thema 'bevrijding' staat centraal tijdens de vertelling, *Haggada*, vervat in een boekje met dezelfde naam. Als symbool voor de vrijheid leunen de deelnemers tijdens de maaltijd. Het gebruik van wijn is beperkt tot vier bekers, symbolisch voor de vier woorden van bevrijding in Exodus 6: 6-7: 'uitleiden', 'redden', 'verlossen' en 'nemen'.

Naar aanleiding van de ingrediënten op de Sederschotel stelt de jongste aanwezige vier vragen n.a.v. de vraag: 'Wat is het verschil tussen deze avond en alle andere avonden?':

1. Alle andere avonden eten wij gezuurde en ongezuurde broden, vanavond alleen ongezuurde broden?"
2. Alle andere avonden eten wij allerlei groenten, vanavond bittere kruiden?
3. Alle andere avonden dopen wij niet éénmaal in, vanavond tweemaal?
4. Alle andere avonden eten we rechtop zittend of leunend, vanavond alleen leunend?

De vragen worden beantwoord met een korte uiteenzetting over de aard van de slavernij, lichamen zowel als geestelijk, en een lopend commentaar op Deuteronomium 26:5-8. Ten slotte volgt een verklaring van de hoofdingrediënten die op de Sederschotel liggen: *Pesach*, *matsa* en *maror* (bitter kruid). Behalve deze drie liggen eveneens op de schotel: peterselie, zout, water en *charoseth*, een heerlijk mengsel van appels, rozijnen, amandelen en zoete wijn. Uiterlijk herinnert dit aan de klei waarmee de Joden destijds hun slavenarbeid verrichtten. Dan ligt er nog een geroosterd ei, een symbool van triomf van het leven over de dood.

Het zingen van de Hallelsalmen 113-118 wordt onderbroken door de eigenlijke maaltijd. Dessert is een laatste stuk *matsa*.

De vraag of ook het laatste woord van bevrijding, 'naar het land brengen' (Ex. 6:8) over een vijfde beker wijn bezongen dient te worden, leidde tot een compromis: de uiteindelijke bevrijding, de terugkeer naar het land, zou pas in de toekomst, onder Messiaanse auspiciën plaatsvinden. Die vijfde beker, onaangeroerd, werd bekend als de beker van Elia, aankondiger van vrede en vrijheid voor de hele mensheid. Het gebruik om de deur voor Elia te openen, dateert uit de middeleeuwen, toen Joden in een poging het bloedsprookje te ontzenuwen, christenen uitnodigden de onschuldige viering zelf in ogeschouw te nemen.

De viering wordt besloten door een aantal vrolijke tafelliederen.

Het Pesachfeest groeit nog steeds. Jaarlijks verschijnen nieuwe boekjes, uitgebreid met liederen en verhalen, die de actualiteit van bevrijding toen en nu onderstrepen.

Immers, dat is het motto van de haggada: "in elke generatie moet ieder zich voorstellen alsof hij zelf uit Egypte is gekomen." De haggada is een draaiboek van een levende ervaring. Vertellen en zingen, vragen en antwoorden, eten en drinken brengen de persoonlijke identificatie tot stand. Deelnemers worden zich bewust van slavernij en vrijheid, van wat bereikt is en wat nog komen moet.

De haggada kent duizenden edities. Het thema bevrijding is zo inspirerend dat in veel recent gepubliceerde haggadoth hedendaagse gebeurtenissen en kwesties in het mozaïekwerk van de oude haggada zijn opgenomen. Het is bijvoorbeeld helemaal niet ongevoelzaam als zwarte Amerikanen en Joden elkaar naar aanleiding van dezelfde tekst uit de haggada vertellen over hun beider slavernij en hoop op universele emancipatie en bevrijding. Toen Russische Joden in de Sovjet-Unie nog in 'slavernij' leefden en de communistische regering werd gevraagd hen te laten gaan, werden er vele gebeden en een aantal nieuwe uitgaven van de haggada gepubliceerd om de roep van bevrijding te ondersteunen.

In het huidige Israël zijn er haggadoth die het verhaal over de stichting van de staat koppelen aan de bevrijding in Egypte. Anderen bevatten het lugubere verhaal van de holocaust en vervlechten het verhaal van mensen die wisten te overleven, met dat van de onderdrukking in Egypte. Veel moderne haggadoth bevatten een gebed voor mensen die tijdens de holocaust zijn omgekomen. Onmiddellijk na de maaltijd en vlak voordat de beker van Elia wordt gevuld, wordt er ter nagedachtenis van de zes miljoen doden een speciaal gebed gezegd, dat wordt gevolgd door het lied 'Ani Mamien', waarin de hoop op het aanbreken van de Messiaanse tijd wordt gekoesterd.

Als gezinnen en hun gasten zich rondom de tafel opmaken voor de Seder, en de Haggada wordt opengeslagen, begint de geschiedenis weer te leven. Zo geven generaties elkaar het verhaal van de uittocht uit Egypte en zijn eeuwige betekenis en boodschap door.

De wens, vrede voor de gehele mensheid, verwoordt de haggada in het lied: 'Volgend jaar in Jeruzalem', waarbij Jeruzalem de zetel van toekomstige vrede en rechtvaardigheid is.

De laatste maaltijd van Jezus met zijn discipelen was een Seder.

Op de tiende Nisan hield Jezus zijn intocht in Jeruzalem. Dat was een bijzonder moment, want dan moesten de Joden een lammetje voor de paasmaaltijd uitkiezen. De herders van de speciale tempelkuddes kwamen met hun lammeren vanuit de velden van Efrata. Daar hielden ze doorgaans verblijf, en volgens de toenmalige verwachting zou ook daar de Messias Zich bekendmaken. En te midden van alles, herders en pelgrims op weg naar het Pesachfeest, rijdt er iemand op een ezel de stad binnen: hét Lam.

De Sedermaaltijd verliep volgens bekend patroon. Dus inclusief de gesprekken over 'mijn uittocht', de persoonlijke ervaring van de manier waarop God een mens verlost. In dat licht krijgt Johannes 13-16 een diepere betekenis. Als je die hoofdstukken leest tegen de achtergrond van de Seder, dan ga je zien dat ze in feite gaan over de 'uittocht', de verlossing die Jezus zal geven.

Na afloop gaan ze naar Getsemane. De paasnacht moet een 'nacht van waken voor de Heer zijn' (Ex. 12:42).

Jezus vierde de Seder. Hij betrok bepaalde onderdelen op Zichzelf en gaf er zo een nieuwe betekenis aan. Vlak voor het hoofdgerecht nam Hij de matze, brak hem en zei: 'Dit is mijn lichaam.' Na de maaltijd zei Hij van de derde beker wijn die toen gedronken werd: 'Dit is het bloed van het nieuwe verbond.'

In het feest der ongezuurde broden zit een belangrijk feest als het ware verstopt.; het feest van de eersteling. De eerste garve die de boer van het veld haalt, is niet voor hem maar voor God. Zie hiervoor Leviticus 23:10-14.

De mensen mochten pas gaan oogsten en van het verse koren gebruik maken, nadat ze de eersteling hadden geofferd. Het centrale onderdeel van dit feest was het graanoffer. Wanneer werd dat gebracht? Op de dag na de sabbat, zegt de Thora. Daarover bestonden in de tijd van Jezus twee uitleggingen. Volgens de farizeeërs was dat de dag na de eerste dag van Pesach, de grote Sabbat. Dat was altijd extra, die ieder jaar op een andere dag van de week kon vallen. Dus varieerde ook de daaropvolgende dag van de Eersteling jaar op jaar.

Volgens de Sadduceeërs viel het Eerstelingfeest op de dag na de gewone Sabbat tijdens de week van Ongezuurde Broden. Dus altijd op een 'eerste dag der week'.

Alle vier evangeliën vertellen ons dat Jezus tijdens het Feest der Ongezuurde Broden is opgestaan en wel op 'de eerste dag der week'. Precies op het eerstelingfeest dus! Althans volgens de sadduceese opvatting.

In het jaar van Jezus' opstanding viel de Grote Sabbat van Pesach samen met de gewone sabbat van Ongezuurde Broden, hetgeen om de zoveel tijd voorkwam. In dat jaar viel het eerstelingfeest dus ook volgens de kalender van de farizeeërs op de 'eerste dag der week'. Iedere onenigheid was nu uitgesloten.

Het is opvallend dat het Nieuwe Testament de opstanding stelselmatig verbindt met het thema van de eersteling. Neem bijvoorbeeld Paulus. Hij heeft het in zijn brief aan de Korintiërs over Ongezuurde Broden gehad. Paulus weet dat ook het feest 'de dag van de Eersteling' op een magistrale manier in vervulling is gegaan.

Daarom besluit hij diezelfde brief met een hoofdstuk over de opstanding van de Eersteling, en over de implicaties daarvan (1 Kor. 15:20-24).

Jezus is de eersteling uit de dood, aldus Kolossenzen 1:15 en Openbaring 1:15. Dat wil zeggen: nu Hij is opgestaan, zullen er meer volgen. Jezus heeft de dood niet overwonnen om zelf onsterfelijk te worden maar om anderen het eeuwige leven te geven, en te bevrijden van de angst en van de dood. Tijdens zijn laatste Sederviering gaf Hij dit uitzicht mee aan zijn discipelen: 'Ik leef en jullie zullen leven' (Joh.14:19).

Het jodendom heeft gekozen voor de farizeese uitleg dat het feest altijd op de tweede dag van Ongezuurde Broden valt, op 16 Nisan. Op die dag wordt een tweede Seder gevierd, veel beperkter van omvang dan de eerste en een bescheiden herinnering aan het uitbundige Eerstelingfeest van weleer. Dan begint het tellen van de vijftig dagen (het Omertellen) naar het Wekenfeest (Sjavoeth of pinksterfeest).

De culinaire aspecten van Pesach

De Sederavond is het begin van een week waarin speciale Pesachgerechten worden gegeten. Gistproducten zijn dan immers niet geoorloofd. Ze zijn niet altijd goed voor de lijn, maar wel erg lekker. Een richtlijn voor hoe een Sederavondmaaltijd, het hoofdmaal, moet zijn, is er niet. Ook hier geldt weer: 's lands wijs, 's lands eer.

De maaltijd op Sederavond is nog uitgebreider dan op andere feestdagen. Koken voor Pesach is ook een grotere uitdaging dan koken voor andere feesten vanwege de speciale voorschriften. De resultaten zijn er echter niet minder om. In de soep worden matseballietjes gedaan, en taarten, koekjes en cakes worden gemaakt van matzemeel of in ieder geval zonder *chameetz*, en *gefillte Fisch* wordt op een speciale manier bereid enz. Tussen het nog mogen eten van chameetz (gezuurde levensmiddelen) en het moeten gaan eten van ongezuurde etenswaren ligt een periode die in veel Hollands-Joodse gezinnen wordt overbrugd door een stampot van raapstelen.

Charoseth (de metselspecie)

450 g zoete handappels
150 g blanke amandelen
2 volle theel. kaneel
100 g suiker
150 g rozijnen
5 eetl. zoete rode wijn

De appels schillen en de klokhuizen verwijderen.

Om een echte 'specie' te krijgen kunt u alles, behalve de wijn, in de keukenmachine fijnmaken. Voeg de wijn beetje voor beetje toe, zodat de massa niet te nat wordt.

Wilt u de ingrediënten apart kunnen proeven, maak dan alles met de hand klein, maar het moet wel een samenhangende massa worden.

Ook al viert u geen Pesach, deze charoseth is heerlijk om als smeerseltje op kleine matzetjes te eten. Ook als een compote, bijvoorbeeld samen met appelmoes, is dit een uitstekende combinatie.

Gremsjelies

6 grote ronde matzes
3-4 eieren
150 g suiker
beetje zout
1-2 theel. kaneel
1 zakje vanillesuiker
100 g gepelde amandelen of amandelschaafsel
100 g rozijnen
halve theel. citroenrasp
evt. 50 g kleingesneden gember
evt. 1-2 eetl. matzemeel* (is bij joodse zaken kort voor en tijdens de tussendagen van de Pesachweek te koop).
Boter en/of olie om in te bakken

Breek de matzes in een vergiet en laat er koud water over lopen zodat de matzes een beetje week worden (niet te).

Klop eieren, suiker, zout, kaneel en vanillesuiker door elkaar.

Voeg de matzekruimels toe met de rest van de ingrediënten, behalve de boter of olie. Meng dit goed. Als deze massa te vochtig is om er koekjes van te vormen, voeg dan wat matzemeel toe.

Vorm met de hand of twee eetlepels platte koekjes van dit deeg en bak ze in de olie of boter mooi bruin.

U kunt de gremselies heel makkelijk invriezen. Ontdooi ze in aluminiumfolie in de oven of op een bord in de magnetron.

* U kunt ook matzes heel fijn verkruimelen.

Sjawoeoth!

De Omertelling eindigt op de pinksterdag (=vijftigste dag). De Thora zegt dat het precies zeven weken duurde van het moment waarop de Israëlieten wegtrokken uit Egypte tot het ogenblik dat ze aan de voet van de berg Sinai verzameld waren om de Thora in ontvangst te nemen.

Leviticus 23:21 draagt op: ‘... jullie moeten die dag, de vijftigste, uitroepen tot een heilige samenkomst...’ Op die dag zegt het jodendom kreeg Israël de twee tafelen op de berg Sinai. Op die dag sloot God met Israël het verbond. Bevrijding uit Egypte wordt bekroond met de openbaring op de Sinai. De vrijheid van Exodus vindt zijn vervulling in de geboden, op twee stenen tafels ingegraveerd.

Een rabbijn geeft aan dit woord ‘gegraveerd’ een bijzondere uitleg, door er één letter aan te veranderen: lees in plaats van *charut* (gegraveerd) *cherut*, dat betekent: vrijheid. Want, zegt hij, niemand zal echte vrijheid vinden, dan alleen door het bestuderen van en leven met de wet. Alleen door te luisteren naar de Thora kan de bevrijding zoals die op het Paasfeest herdacht is, op een goede manier gestalte krijgen. Pas dan kan de vrijheid die God geschonken heeft, op een juiste manier beleefd worden.

Wanneer op deze manier de nauwe band tussen het Paasfeest en het Pinksterfeest gezien wordt, kan ook voor ons het Pinksterfeest een rijkere betekenis krijgen. Is dit niet de bedoeling van het werk van Gods Geest die op het Pinksterfeest is uitgestort, dat God mensen brengt tot hun bestemming?

Wie dit nauwe verband ziet, merkt echter ook direct een verschil. Bij de berg Sinai moest het volk een grote afstand bewaren. Als Pinksteren vervuld wordt, valt de afstand weg. Het gehele huis wordt vervuld met het geluid van de wind, de tongen van vuur zetten zich op ieder van hen. De afstand is er niet meer. Dat kan op dat moment, omdat Christus zijn werk volbracht heeft en er een nieuwe band met God mogelijk is.

Ook nu gaat God een nieuw begin maken, en wordt er een nieuw verbond gesloten. Zoals God destijds zijn belofte aan zijn volk Israël gaf, zo laat Hij nu zien dat andere volken in dat ene volk kunnen worden ingelijfd. Dat is het nieuwe van Pinksteren.

Nieuw is ook dat de Heilige Geest veel krachtiger gaat werken. Hij zal de wet niet slechts op tafels van steen ingraveren, maar in de harten van de mensen zelf gaan schrijven. Dat geeft aan de genoemde uitspraak van de rabbijn over dat graveren een nog verdere verdieping. Pas wanneer de Geest ons de geboden leert te doen zoals God het bedoelt, kunnen we werkelijk toekomen aan de door God beoogde vrijheid.

De rol van Ruth wordt gelezen met Sjawoeoth. ‘Uw volk is mijn volk en uw God is mijn God.’ Wat een profetische uitspraak gaat in vervulling als de Heilige Geest wordt uitgestort. Alle volken mogen Ruth dit nazeggen!

Recept voor Shawoeoth

Dit recept hoort bij het joodse pinksterfeest; Sjawoeoth! Het staat er haast synoniem voor. Na hun fysieke verlossing uit de slavernij van Egypte kijken Joden op Sjawoeoth uit naar hun geestelijke bevrijding en aanvaardden ze de verantwoordelijkheden die voortspuit uit die vrijheid.

Op die dag kreeg het volk de wet op de berg Sinai. Gegeten wordt dan melkkost, een heel oud gebruik. Een verklaring is: het beloofde land Kanaän is een land van melk en honing. Een andere verklaring is: het joodse volk had zolang aan de voet van de berg Sinai gewacht op de Thora, dat ze honger hadden gekregen. Het zou te lang duren om nog te slachten en het vlees kosjer te maken.

Nog een andere verklaring: in de periode van Sjawoeoth was er veel jong vee en dus een overvloed aan melk en dus veel verse kaas. Ook staat het Woord gelijk aan melk (1 Petr. 2:2). Daarom deze culinaire traditie.

Recept van kwarkblintzes

Voor de flensjes:

2 eieren
100 g bloem
halve theelepel zout
2,5 dl melk of melk/water
boter of olie om in te bakken

Klop de eieren los en meng ze goed met de bloem en het zout. Geen klontjes. Olie of boter heet maken en van het beslag dunne flensjes bakken.

Voor de vulling:

450 g (magere) kwark
2-3 eetlepels slagroom of zure room
1 eierdooier
100 g suiker
half pakje vanillesuiker

Meng alle ingrediënten tot een gladde massa.

Leg op ieder flensje een dikke laag vulling en rol ze op of vouw ze in vieren. Leg ze met de naad naar onderen in een ingevette ovenschaal en laat ze onder de grill even kleuren of bak ze weer in de koekenpan even bruin aan beide kanten.

Dien ze warm op. Bestrooien met poedersuiker of serveren met wat jam!

Bronnen

Nanny ten Brink-de Lieme, *Mijn Joodse keuken*.

Edward van Voolen, *Joods leven, thuis en in de synagoge*.

Lekkere Joodse recepten; uitg. van De Jeugd Alijah.

Judith B. Fellner, *Volgens de Joodse traditie*.

Evert van der Poll, *De feesten van Israël*.

Barney Kasdan, *God's Appointed Times*.

Artikelen uit *Vrede over Israël* (Chr. Ger. Kerken).

Polak & Polak, *De joodse keuken*.