

Шесть фактов о халах

Интересно, как хала связывает нас с еврейской историей.

Хала – это культовый еврейский хлеб, который украшает наши столы почти каждый Шабат и праздник. Красивые золотистые хлеба напоминают нам о ключевых моментах еврейской истории. Вот шесть фактов, связанных с халой и ее значением для еврейского народа.

Происхождение названия

Согласно Торе, древние евреи должны были каждый раз, когда выпекали хлеб, приносить в жертву Богу часть своего хлеба:

«Когда будете есть хлеб той земли, возносите приношение Богу. От начатков теста вашего возносите лепешку в приношение; как приношение с гумна, так возносите ее».¹

После того, как Второй святой Иерусалимский Храм был разрушен в 70-м году новой эры, евреи больше не могли через коэнов приносить в жертву хлеб; вместо этого они стали совершать символическое жертвоприношение, сжигая небольшую часть от теста, получившую название хала, от приготовленного для выпечки хлеба.

Согласно большинству мнений, процесс отделения халы требует благословения в том случае, если при этом используется не менее 1 2/3 килограмма муки. Если же ее количество составляет от 1,230 до 1,666 кг, халу отделяют без благословения. Ну а если муки еще меньше, то халу от теста не отделяют.

Те халы, что мы едим в Шабат и праздники, названы так в честь халы, которую евреи отделяли от своей выпечки тысячи лет назад. Таким образом эта заповедь сохраняется и укореняется в нашем сознании.

Замесив тесто (перед тем, как выпечь его), мы говорим:

Благословен Ты, Господь Бог наш, Царь вселенной, освятивший нас Своими заповедями и повелевший отделять халу (некоторые добавляют: от теста).

Затем мы отделяем небольшой кусочек теста (размером с яйцо, около 30 г) и, демонстративно держа его в руке, говорим: *Харей зу хала* – «Вот это хала». Затем мы держим его над огнем до тех пор, пока он станет несъедобным (или утилизируем другим образом, проявляя уважение к этому освященному заповедью кусочку теста)..

Некоторые проводят эту процедуру в своей духовке (но не в то время, когда в ней запекается что-то еще). Я, например, сжигаю отделенное тесто на плите, пока заплетаю халы.

Итак, изначально *халой* была отделенная часть хлеба. В древние времена из этого теста выпекали прекрасные хлебцы и передавали их в дар коэнам, служившим в Иерусалимском Храме.

Две буханки

В то время как после исхода из Египта древние евреи путешествовали по пустыне, Бог повелел им построить переносной храм – Мишкан, и дал подробные инструкции, как должны выглядеть украшения и предметы, которые должны были быть размещены внутри Мишкана.

Одним из ключевых предметов был шулхан – красивый стол, сделанный из дерева, покрытого золотом, на котором всегда выставлялись двенадцать буханок хлеба.

Позже, когда евреи построили постоянный Храм в Иерусалиме, на этом столе по-прежнему находилось 12 пышных буханок (известные как хлеба предложения).

А когда Храм был разрушен, каждый еврейский дом превратился в *Микдаш ме'ат* – отдельный миниатюрный храм, в котором евреи стремятся воссоздать хотя бы часть той святости, которая раньше наполняла Храм. И прекрасные халы на наших обеденных

столах напоминают нам о великолепии Святого Храма.

Принято говорить благословение *а-моци* на две буханки хлеба в Шабат и праздники. (На Песах вместо хлеба мы произносим это благословение над мацой.)

Когда наши предки в течение сорока лет скитались по пустыне, Всевышний каждый день давал им порцию чудесной пищи, которая называлась ман. По пятницам Он даровал двойную порцию мана, чтобы хватило и на Шабат.

Сегодня, тысячи лет спустя, мы продолжаем вспоминать это чудо, благословляя два хлеба – двойную порцию хал на наших субботних и праздничных трапезах.



Лехем Мишне – двойная порция халот на шаббат

Покрывтие тканью

Перед произнесением праздничного благословения хлеб принято покрывать тканью – это также напоминает нам ман, который наши предки ели в пустыне. Каждое утро ман покрывался слоем росы.

Покрытие хал содержит еще и практический урок, напоминающий нам, как важно быть чутким к чувствам других.

Поскольку перед тем, как благословить хлеб, принято делать Кидуш на вино, некоторые говорят, что покрытие халы «щадит ее чувства», не позволяя увидеть в Кидуше пренебрежение к ней.

А если мы прилагаем столько усилий, чтобы символически защитить неодушевленные предметы от «смущения», насколько же предупредительными мы должны быть к чувствам людей, которые действительно способны испытывать боль из-за пренебрежения.

Напоминания о Храме

После Кидуша мы омываем руки и тогда уже произносим благословение на хлеб:

«Благословен Ты, Господь Бог наш, Царь Вселенной, вырастивший хлеб из земли».

У ашкеназов есть обычай резать халу ножом, как и любой другой хлеб. Зато у некоторых сефардов есть традиция разламывать хлеб, что напоминает о том, что Иерусалимский Храм был построен без каких бы то ни было острых предметов.

Еще с самого начала цель воздвижения святого Храма была исключительно мирной, поэтому никаких инструментов, которые можно было бы использовать для войны или причинения вреда другим, не разрешалось применять на месте его строительства. Камни и другие предметы вырезались в отдельном месте.

Другой обычай, связанный с халой, также напоминает нам о временах Храма. После того, как после благословения халу разделяют на кусочки, прежде чем их раздать и съесть, мы посыпаем их солью – как и древние подношения в Храме перед тем, как посвятить их Богу.

Плетеные хлеба из яичного теста

В связи с Шабатом многие рисуют пышные золотистые буханки хлеба из сдобного теста, приготовленного с добавлением яиц. Тем не менее, многие евреи используют разные виды хлеба для праздничных и субботних трапез. Многие сефарды едят лаваш. Йеменские евреи используют пышный хлеб, который называется салюфе. Индийские евреи произносят *а-моци* на хлеб, называемый наан или чапати.

Заплетать шабатный и праздничный хлеб в косу не обязательно, хотя для многих евреев без двух золотистых плетеных хлебов на столе был бы как бы и не Шабат.

Историк кулинарии Гил Маркс отмечает, что плетеный хлеб из яичного теста, который мы сегодня называем халой, возник на юге Германии в начале 15 века, когда местные евреи начали применять его в своих целях, называя херхисброд или перхисброд.

Местные жители пекли этот плетеный хлеб для особых случаев. «Таким образом, плетеный постный хлеб, напоминающий об особом случае, вскоре стал самой популярной формой ашкеназского субботнего хлеба», – отмечает Маркс в своей книге «Энциклопедия еврейской еды».

Вообще видов плетеного хлеба было немало, и назывались они по-разному, в том числе берхес – возможно, от ивритского слова браха – «благословение».



Особые формы халы

В Рош а-Шана мы едим круглые халы, символизирующие круговой цикл года, который начинается заново, как только заканчивается старый год. Круглые халы едят и во все остальные праздничные дни месяца Тишрей – вплоть до окончания праздника Симхат Тора. (Кстати, в Рош а-Шана принято окунать халу в мед, а не в соль, что символизирует нашу надежду на сладкий новый год.)

Некоторые еврейские общины готовят другие особые хлеба. Украинские евреи иногда превращают халы в символы восхождения, лепя лестницы или птиц, например, в Шабат перед Йом Кипуром. Литовские евреи для этого Шабата иногда создавали из теста фигуру, похожую на руку, потому что, прося прощения перед Йом Кипуром, было принято пожимать друг другу руки.

Первый Шабат после Песаха иногда называют «ключевым», и многие еврейские повара к этому дню пекут халы в форме ключа. «Шлиссель» на идише это «ключ». Такие халы часто посыпают маком или кунжутом, чтобы напомнить нам о мане, который

выпадал в пустыне, начиная с еврейского месяца Ияр (наступает после Песаха).

Особая форма ключа напоминает нам, что средства к существованию, как и ман, которым питались наши предки, исходит от Бога. В конечном счете, все, что у нас есть, исходит от Него.

Сноски

1. Бемидбар, 15:19-20.
2. Шмот, 25:30.