

ZSIDÓ POLITIKAI ÉS KULTURÁLIS FOLYÓIRAT 650 Ft
2016. nyár / XXVIII. évfolyam 6. szám

SZombat

**GASZTRO, UTAZÁS,
IRODALOM**



Cserna-Szabó András
Rubin Eszter
Steiner Kristóf

Szántó T. Gábor
Vágvölgyi B. András
Váncsa István

KULTÚRÁBAN OTTHON VAGYUNK.



Kellemes olvasást kívánunk!

NÉPSZABADSÁG

TARTALOM

4 | SÓLET

Váncsa István:
Nem elásott, nem elföldelt

8 | SZAKÁCSKÖNYV

Cserna-Szabó András:
„Budapest, 5659. Ádar hóban”
Gasztrokrimi az első magyar nyelvű zsidó szakácskönyvről

14 | KÉZMŰVES ÉLELMISZER

Karetká Zsófia:
Városi trendek
– eltérített kézművesmozgalom

15 | TEL-AVIV, VEGÁN

Steiner Kristóf:
Fehér város,
ezerszínű gasztronómia

19 | MICHELIN-CSILLAG

Miért nincs
Michelin-kalauz Izraelről?

21 | STREETFOOD

Szántó T. Gábor:
Shawarmától berúgni

22 | GRÁNÁTALMA

Fehér Zsuzsanna:
Sztárszakács Londonból, Izraelből

24 | SZARVASRAGU

Rubin Eszter: Húsleves

26 | AVANTGÁRD

„Mindig is az volt a célunk,
hogy szabadon játszassunk”
Avishai Cohennel beszélget
Schranecz Rebeka



28 | KÁ-EURÓPAI ÍZ

Vágvölgyi B. András:
Gríd

30 | JEMENI-IZRAELI

„Büszkék vagyunk
a származásunkra”
Interjú a jemeni-izraeli
A-WA zenekarral

32 | RABBIHÁZAK

A zsidók lakóhelye
nem különült el...
Benkő Ágnes – Wirth Péter:
Ami megmaradt...
Hegyaljai zsidó házak

33 | VILÁGCSAVARGÓ

Misster Halhatatlan,
avagy a megkerült Péhovárd
Thuróczy Gergely (szerk.):
Az ellopott tragédia
– *Rejtő Jenő-émlékkötet*

15–19.

EZERSZÍNŰ
GASZTRONÓMIA

2016. nyár

5776. sziván, támmuz, áv

A Magyar Zsidó Kulturális Egyesület

folyóirata

Megjelenik évente tízszer

Szerkesztőbizottság:

Deák Gábor

Hoffman Iván

Itamár Jáoz-Keszt

Kovács András

Seres László

Tatár György

Turán Tamás

Szerkesztőség:

Szántó T. Gábor főszerkesztő

Gadó János szerkesztő

Mika Klára munkatárs

Muraközi Zsóka szerkesztőségi titkár

Magó Katinka pénzügyek

Állandó külső munkatársak:

Uri Asaf, Csáki Márton, Krausz Viktória,

Németh Ványi Klári, Pályi Márk,

Rubin Eszter, Schranz Rebeka, Seres Attila,

Szarka Zsuzsanna, Várnai Pál

A megjelenést támogatja:

Amerikai Joint Magyarország

Magyarországi Zsidó Örökség

Közalapítvány

Nemzeti Kulturális Alapprogram



MINISZTERELNÖKSÉG

A héber és jiddis szavak átírása
a szerzők felfogását tükrözi

Terjeszti a Lapker Rt.

Címlapfotó: Káldori Dániel

A kéziratok szerkesztése lezárult:

2016. május 18-án

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Bálint Ház

1065 Budapest, Révay u. 16.

234-es és 235-ös szoba

Telefon/fax: (36-1) 311-6665

Lapunk e-mail címe:

info@szombat.org

Címünk az interneten:

http://www.szombat.org

Egyéves előfizetői díj: 5950 Ft

Előfizethető a kiadóhivatalban,

illetve postautalványon

az OTP 11709002-20066703

„Szombat” számú alszámlán

Lapengedély száma:

III/Kul/174/1989.

HU ISSN 0865-3844

Felelős kiadó:

Kirschner Péter, a Mazsike elnöke

Nyomdai előállítás: Pannonia Nyomda Kft.

A

nyár az utazás, pihenés, romkocsmában, kertben, teraszon, vízparton üldögélés, szabadtéri főzés és sütögetés, a kóstolódás ideje. Nyári szünet előtti számunk írásainak többségét a gasztronómia köti össze. De félre ne tegye a delikát ételeket inkább ízlelni kedvelő olvasó a kezében lévő lapot! Korántsem csupán receptek szerepelnek benne: igazi kulturális kalandtúra ez a kulináris összeállítás, akár a hazai recepttörténelem, akár Izrael, akár a nemzetközi zsidó konyha trendjei kerülnek szóba. Kóstoljanak bele, helyenként akár bédekkernek is használhatják, ha utaznak, nyaraljanak jól, szeptemberben jövőnk.

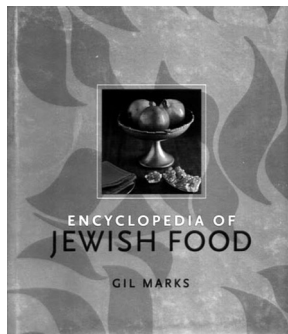
Váncsa István

NEM ELÁSOTT,
NEM ELFOLDELT

Cassoulet-hez legelőször Carcassonne-ban volt szerencsém, a francia délnyugaton, Toulouse-tól bő egy órányira. Cserépedényben vajpuhára sült fehér bab, konfitált kacsacomb, toulouse-i kolbász, szív-melengető fokhagymailat. A közép-európai vendég érthető mód sóletnek nézi, pedig nem az. Hogy egyáltalán van-e hozzá bármifajta köze, arra vonatkozólag a vélemények megoszlanak. Claudia Roden, aki részint a mediterrán konyhák, részint pedig a zsidó konyha szakértője, *The Book of Jewish Food* című – egyébként kiváló – művében tényként kezeli, hogy van, de bizonyítékot nem említ. Mások szerint viszont nincs, lévén a cassoulet Languedoc specialitása, közelebből három városé: az egyik Toulouse, a másik Carcassonne, a harma-

dik a közöttük félúton található Castelnau-ary. Története a legenda szerint a százéves háborúig volna visszavezethető. 1355-ben Edward, a Fekete Herceg Castelnau-ary várát ostromolta, a kiéheztetett várvédők pedig a végén egy közös üstben főzték meg mindazt, amijük még volt. Ez lett volna a cassoulet prototípusa. Mértékadó szakértők egyébként úgy gondolják, hogy a cassoulet a birka + lóbab képletből indult valamikor, ellentétben a sólettel, amit a birka + csicseriborsó formulából tudunk levezetni. Viszont a két étel közötti szakadék máshol található.

A lényeg éppen az, amiről a legenda nem beszél. Nem mondja, hogy a cassoulet-nek a zsidó étrendi szabályok folyományaképp a péntekről szombatira virradó éjszakát a kemencében kell töl-



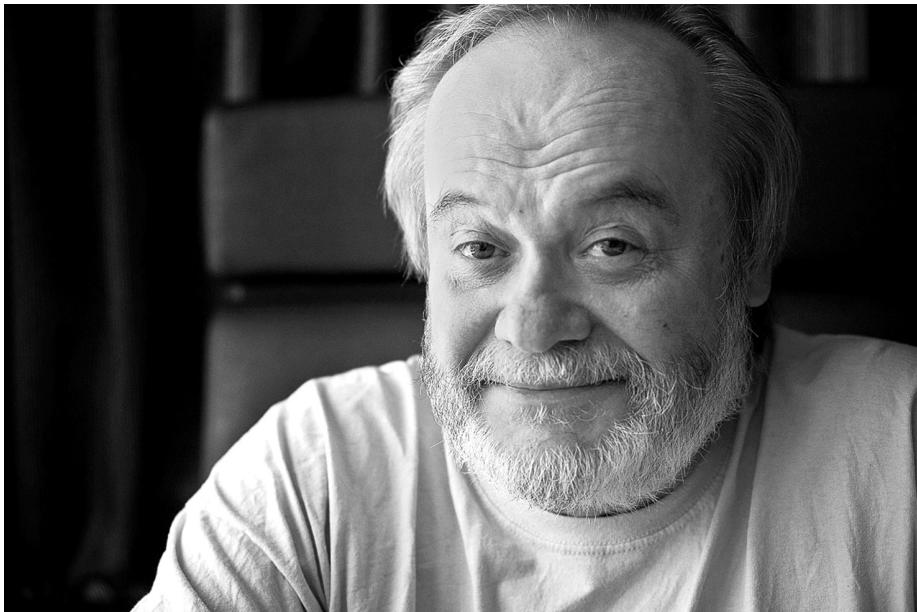
tenie, de azt se mondja, hogy a zsidósághoz akár csak áttételes módon is köze van. Természetesen szó nincs arról, hogy egy mendemondát bizonyítékként lehetne felhasználni, evvel együtt a kollektív memória a maga módján általában működni szokott, a gasztronómiával összefüggésben pedig kiváltképp. Köz hely ma már, hogy a kulináris hagyományokban egy közösség történelme és kultúrája tükröződik, az ételekben környezeti hatások, tapasztalatok, szokások, vágyak, hiedelmek öltönek testet. Következésképp valamely ételt nem az aktuális összetétele alapján lehet azonosítani, hiszen az térben is és időben is változhat, hanem a története, a szociokulturális szignifikanciája és nem mellékesen a konyhatechnológiája alapján. Edouard De Pomiane írja *The Jews of Poland: Recollections and Recipes* című könyvében, hogy régen a sólet szó nem is annyira egy konkrét ételt, hanem inkább készítési módot jelölt. „Amit így főztek, azt cholentnak nevezték. Ha marharagut készítettek ezen a módon, az húscholent lett, ha babot, az babcholent.” A készítési mód pedig annyi, hogy hozzávalókat berakni a cserépfazékba, cserépfazekat a kemencébe, aztán várni türelemmel másnapig.

Nézzünk tehát szét a világban, keress tovább olyan ételeket, amelyeknek az előállítás a fönti algoritmuson alapul; mint látni fogjuk, ilyenek a mediterrán térség számos pontján föllelhetők. Vegyük például a dfeenát, az egyiptomi zsidó konyha laktató, testes, komoly produktumát. Csicsriborsó, hagyma, fokhagyma, marhalábszár, borjúlábszár, krumpli, bors, szegfűbors, olívaolaj, pénteken cserépfazékba rakni, elvinni a pékhez, szombatra megvan. Tunéziai alteregóját tafina néven tisztelik, összetétele hasonló, viszont többnyire igen csípős. Marokkóban ugyanennek az ételnek egy kifinomultabb ízvilágú változatát frackh, schena, shachina, skhina néven, Tangerben horisa vagy orissa néven ismerték, és természetesen ugyanúgy készítették, mint a többi. Hozzávalók › cserépfazék › kemence. Ősi, bevált módszer, régebbi, mint a piramisok.

Különös figyelmet érdemel az adafina nevű szefárd eledel, a tafina vérrokona, sőt talán felmenője. Első említése egy tizenharmadik századbeli szakácskönyvben lelhető fel (angolul *An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century*), a recept a töltött, el-

Spanyolországban készült, hanem Marokkóban.

Közben ugyanis történt emez-amaz. Az 1492-es Alhambra dekrétum három hónapot adott a spanyolországi zsidóságnak arra, hogy elhagyja az országot, vagy katolikus vallásra térjen át. A jó-



Váncsa István

földelt zsidó étel címet viseli. A későbbi adafinához való hasonlósága kettős. Egyfelől réteges szerkezetű, mint például a rakott káposzta, másfelől pedig kemencéről szó sincs. Földbe ástott gödörbe teszik a cserépfazekat, parazsat szórnak rá, a többi az idő megoldja. Gil Marks *Encyclopedia of Jewish Food* című munkájának ide vonatkozó szócikke rámutat, hogy az arab adafina és a héber dafinah szó egyaránt valami elásott, elföldelt dolgot jelent. Ami pedig a stratifikációt illeti, az később odáig fejlődött, hogy fogyasztáskor az egymástól gondosan elkülönített rétegeket más-más edénybe szedték ki és önálló fogásokként tálalták. Az adafinában keményre főtt tojások előételként szerepeltek, a zöldségeket némi főzőlével együtt kuszkusra kanalzták, a maradék főzőlé pedig levessé transzformálódott. Vagyis ez az adafina egyfelől lédús készítmény volt, másfelől, ahogy a kuszkus felbukkanása jelzi, már nem

zanabb gondolkodásúak világáig mentek, sokan közülük az Ottomán Birodalomban, például Aleppóban, Bagdadban, Damaszkuszban, Kairóban ütöttek tanyát, némelyek pedig Közép-Ázsiáig vagy Dél-Indiáig is eljutottak. A legtöbbben a mai Maghreb országok területén találtak új otthonra, ahol viszonylagos békében és nyugalomban édegéltek a közelmúltig. Ellentétben az optimistákkal, akik maradtak.

Akkor már tizennégy esztendeje működött a Spanyol Inkvizíció, amely intézmény egyértelműen őellenük, a kikezrelkedett zsidók ellen jött létre.

Gil Marks az adafinával összefüggésben az inkvizíció egyik jegyzőkönyvéből idéz: „Ana Goncales vallja, hogy amikor Ana de Belmonte alkalmazásában állt, látta úrnőjét olajon hagymát és birkahúst pirítani, és ebben ő az adafina nevű zsidó ételt ismerte föl.” Ez a vallo-más Ana de Belmonte halálát jelentette, ugyanis az inkvizíció szerint az adafina

készítése vagy fogyasztása egyértelműen jelzi, hogy a gyanúsított csak színleg vált kereszténnyé, valójában zsidó maradt. Bizonyítékra nem is volt szükség, akit avval vádoltak, hogy adafinát kotyvasztott, máglyán végezte.

Amúgy a vallomás korrekt, mármint abban a tekintetben, hogy az adafina készítése csakugyan valamilyen húsfélének olajon és hagymán való pirításával kezdődik, de az inkvizíció jegyző-

gyümölcsök (barack, szilva, datolya) és így tovább, hogy az egzotikus fűszerek és fűszerkeverékek sokaságáról már ne is beszéljünk. Az adafina tehát, legalábbis a tehetősebbek konyháin, luxuriózus étellé, sőt – a főtebb vázolt réteges szerkezetnek köszönhetően – ételsorrá nemesedett.

Az általunk ismert sólet, az askenázi konyha emblematikus étele, látszatra sokkal inkább hasonlít a cassoulet-re,

időszámításunk előtti második század óta vannak jelen, a legkorábbi és legnagyobb településeik pedig délen, például Basilicatában jöttek létre.

A főtebbiek tehát zsidó ételek, míg viszont a cassoulet nem az. Evvel mint ha rendbe is raktuk volna ezt a kérdést, holott ilyesmiről szó sincs, lévén a „zsidó étel” fogalma némiképp bizonytalan. Claudia Roden fönt említett munkájában olyan recepteket találunk, mint például

baklava, cacciucco, caponata, choucroute, harira, kibbe, kuskusz, muszaka, szpanakopita, tarator, Wiener Schnitzel, nemkülönben almás rétes, csontvelő pirítóssal, gulyásleves, paprikás csirke, töltött paprika, uborkasaláta. Gil Marks számtalan további zsidó specialitást ismertet, köztük például aranygaluska, fasírozott, lángos, lecsó, palacsinta, pogácsa, ezeknek az ételeknek a neveit a könyv magyarul, ékezethelyesen adja meg.

És ez még csak hagyján, hiszen a felsorolt tételek részint a szefárd, részint az askenázi konyhát jellemzik, tehát Európán belül maradnak. Viszont élnek zsidó közösségek a Kaukázusban, Közép-Ázsiában, Afganisztánban, Irakban, Iránban, Indiában, Jemenben, de még Etiópiában és Mongóliában is, mind-egyiknek megvan a maga

Cassoulet



könyvei a továbbiakat illetően is elég részletesek. Megtudjuk belőlük, hogy a tizenötödik századi Spanyolországban az adafina csicseriborsóval (tavasszal friss lóbabbal), hagymával, fokhagymával és római köménnyel készült. Az Észak-Afrikába áttelepült szefárd zsidók adafinaiban viszont új hozzávalók bukkantak fel, például borjúláb, borjúnyelv, ökrfarok, különféle kolbász- és húsgombóc-félék, továbbá édesburgonya, tarlórépa, birsalma, méz, aszalt

mint a fentebb leírt adafinára, noha egyértelműen ez utóbbinak a vérrokon, sőt bizonyos értelemben azonos vele. Továbbá jó eséllyel ide tartozik a görög *kapama kotopoulo* és a török *güvec kebap* (a gyuvecs őse), ezek nagy valószínűséggel a Spanyolországból kiűzött, majd az Ottomán Birodalomban menedéket találó zsidók konyhaművészetét dicsérik. Nemkülönben ide tartozhat a basilicatai *pigneti*, erre vonatkozólag tudni kell, hogy Itáliában a zsidók az

saját történelme, kultúrája és konyhája, amely a helyben található alapanyagokon és a helybeli mintákon alapul. Vagyis a zsidó konyha afgán, etióp, indiai stb. konyha is egyszersmind, és még ki tudja, mi minden. Jóformán az egész világkonyhát lefedi, tehát a „zsidó konyha” kifejezésnek semmi megfogható értelme nincs.

Létezik-e zsidó konyha egyáltalán? – ez a kérdés egyáltalán nem komolytalan, és nem triviális. Joan Nathan, a

franciaországi zsidó konyháról szóló nagy sikerű szakácskönyv szerzője írja a könyv előszavában: „Amikor francia zsidókkal próbáltam a kutatásom tárgyáról beszélgetni, elsöre leginkább azt a választ kaptam, hogy ők egyetlen zsidó ételt sem ismernek.” (*Quiches, Kugels, and Couscous: My Search for Jewish Cooking in France.*) Claudia Rodentől hasonló esetekben azt szokták volt kérdezni, hogy a készülő zsidó szakácskönyvében lesz-e bármi is a gefilte fischen kívül, elzászi zsidók pedig azt mondták neki, hogy elzászi zsidó konyha nincs, csak elzászi konyha van. Ő maga az 1981-es *Oxford Symposium on Food and Cookery* számára készített *Cooking in Israel* című cikkében azt írta, hogy „Zsidó konyha valójában nem is létezik. Amit mi zsidó konyhaként ismerünk, az az egyiptomi, marokkói vagy indiai zsidók számára teljességgel idegen.” Egy másik helyen arról ír, hogy heteken át nyomozott a pápa zsidainak (*Juifs du Pape*) régi ételei után, semmit se talált. Magyarázat: 1394-ben a francia királyságból kiűzött zsidók egy része a mostani Vaucluse területén levő pápai állam védőszárnyai alatt talált menedéket egészen a francia forradalomig. Ők voltak a Juifs du Pape. Roden megtalálta a leszármazottaikat, akik az őseikre roppant büszkék és komolyan veszik a legendát, mely szerint időszámításunk után 70-ben, amikor Titus Flavius Vespasianus római tábornok Jeruzsálemet a földig lerombolta, Dávid házának legelőkelőbb családjai – az ő felmenőik – Dél-Galliába menekültek. Zsidó receptekkel viszont nem tudtak szolgálni, egyetlen eggyel sem.

Elsőre ez csakugyan furcsának tűnik, noha a magyarázat elég egyszerű. A zsidóság, lévén fölöttébb mobil populáció, kulináris értelemben is mindenütt feltalálta magát. Új környezetbe kerülve

minden további nélkül használni kezdte az ott rendelkezésre álló alapanyagokat, és nagyjából azon a módon kezdte használni őket, ahogy a helybeliektől látta. Marokkóban a marokkói konyhát művelték, Aleppóban és Damaszkuszban a szírt, Mumbaiban az indiait. Ha így nézzük, zsidó konyha csakugyan nem létezik.

De nézzük másfelől. A zsidó családok, bárhova is vetette őket a sors,

ós erő híján. Akkor most melyik konyha létezik kevésbé, a zsidó vagy ezek?

Főtebbiekben a kástruta múlt időben hivatkoztam, noha sokak számára ma is eleven, főképp Amerikában. A kóser zsidó konyha tartósnak mutatkozik, miközben a lokális kulináriák falai alól a globalizáció hullámai lassan, de hatékonyan mossák ki a talajt. Mármint a zsidó konyhán, lévén eleve globális, nem fog a globalizáció, falai pedig nincsenek, azokat Titus lerom-



Adafina

szombaton nem gyújtottak tüzet, húsos ételekhez tejterméket nem használtak, nem fogyasztottak sertést, rákot, kagylót, tintahalat és így tovább. Volt egy kidolgozott, egyértelmű étrendi regula, a kásrut, amelyet betartottak, és amely a földgolyó felszínén szerteszét szóródott zsidóság kulináris hagyományait vasabroncsként fogta össze. A francia vagy az olasz konyha úgyszintén diszparát elemek halmaza, de számottevő kohézi-

bolta. A lokális konyhák számtalan komponensből összeálló, organikus, szenzitív építmények, ennek megfelelően múltékonnyak. A zsidó konyha bármilyen gasztro-nómiai tartalmat képes befogadni, lényege ugyanis nem az alapanyagokban, a konyhatechnológiákban, ízekben, színekben és illatokban lelhető fel, hanem különféle elvekben és szabályokban, amelyek Mózes könyveibe vannak beleírva. Amíg azok megvannak, megvan ez is.

Szombat az interneten

A Mazsihisz és az EMIH megállapodott a Vasvári Pál utcai zsinagógáról | Talmud-mánia Olaszországban | A brit munkáspárt antiszemitizmus-problémája és az új londoni főpolgármester | Trump – avagy: Jó nekünk ez az ember?

Cikkeink a www.szombat.org honlapon. Olvassa a *Szombatot* az interneten is!

Cserna-Szabó András

„BUDAPEST, 5659. ADAR HÓBAN”

Gasztrokrimi az első magyar nyelvű zsidó szakácskönyvről

Fotó: Valuska Gábor



Cserna-Szabó
András

1899

-ben, vagyis viszonylag későn jelenik meg az első magyar zsidó szakácskönyv. Mihez képest későn? Ha például Németországra tekintünk. 1815-ben Karlsruhe-ban lát napvilágot Joseph Stolz, a badeni nagyhercegi udvar főszakácsának *Kochbuch der Israeliten, oder prakt. Unweisung, wie man nach dem juedischen Religionsgrunden alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet* című munká-

ja. Nagyjából négy évtizeddel később jelenik meg először, majd szinte példátlan sikert arat (14 kiadás, több fordítás) Rebekka Wolf könyve: *Kochbuch fuer Israelitische Frauen: Ent haltend die verschiedensten Koch- und Backarten, mit einer vollständigen Speisekarte so wie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Fuehrung einer religioes-juedischen Haushaltung* (Berlin, 1856). Az első angol nyelvű, izraelitáknak szóló szakácskönyv is még a század első felében kijön a nyomdából, szerzője: „A Lady”, a címe: *The Jewish Manual, or Practical Information in Jewish and Modern Cookery: With a Collection of Valuable Recipes & Hints Relating to the Toilette* (London, 1846).¹

De ha nem Berlinhez vagy Londonhoz hasonlítjuk Budapestet, hanem mondjuk Prágához, akkor is késést tapasztalunk, bár nem akkorát, mint az előző esetekben. A cseh fővárosban 1886-ban adatja ki özvegy Marie Kauders német nyelvű szakácskönyvét: *Erstes israelitisches Kochbuch für böhmische Küche*. Óriási siker: az egyre bővülő kötetek különböző címeken nyolcszor jelennek meg az első világháború végéig. Számunkra érdekes lehet, hogy Kauders asszony nemcsak igazi monarchiás, de európai szakácskönyvet akart alkotni, művének egyik címváltozata például így szól: *Vollständige israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche, sowie der Osterküche* – így aztán kötetiben magyar ételek leírását is szép számmal megtaláljuk: pl. magyaros paprikás csirke, kétféle Esterházy-rostélyos, gulyások marhából és borjúból.²

De valóban első-e saját kategóriájában az 1899-ben megjelent magyar zsidó szakácskönyv? Magyar nyelvűként valószínűleg igen. De a bibliográfiák tudnak két ezt megelőző vállalkozásról is. A

Notaker-katalógus³ említ egy jiddis nyelvű szakácskönyvet, mely Bécsben és Pesten látott napvilágot: *Nayes follshtendiges Kokhbukh fir di yidishe kikhe. Ayn unentbehrlikhes handbukh fir yidishe froyen und tökhter nebst forshrift fon flaysh kosher makhen und khale nehmen, iberhoypt iber raynikhkayt und kashrut* (Wien, Pest 1854.)

Végül: Notaker és az Országos Széchényi Könyvtár katalógusában is szerepel egy Budapesten 1884-ben megjelent kötet: *Koch-Buch für israelitische Frauen: gründliche Anweisungen ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen besonders die Originalgerichte der israelitischen Küche auf schmackhafte und wohlfeile Art nach den Ritual-Gesetzen zu bereiten.* A szerző Therese Lederer (szül. Kraus), kiadója a budapesti Lövy, és mindkét forrás szerint ez az 1884-es kiadás már az 5. a sorban.

Na, így már nem is olyan nagy a magyar kérés. Sőt.

Az első magyar zsidó szakácskönyv

kiadója Schwarcz (Schwarz)⁴ Ignác budapesti kiadótulajdonos és könyvkereskedő, címe: VII. kerület Király utca 3. Jól figyelünk? 1899, Budapest, Király utca. Igen, éppen ez az az év, amikor a magyar irodalom ifjú titánja, Krúdy Gyula elveszi a szépséges tárcairó hölgyet, Spiegler Gyula rabbi leányát, Arabellát (írói nevén Satanellát) és hozzá, a Király utca 47-be, a neogótikus Pekáry-házba költözik.

Hol jelenjen meg az első pesti zsidó szakácskönyv, ha nem a Király utcában, a zsidónegyedben?⁵

A Király utca ez idő tájt fénykorát éli: nyüzsgő, fejlődő, keletiesen zsúfolt kvázi sugárút, 1870 körül már majdnem 8000 lakosa van – tulajdonképpen egy kisváros. Üzletek, kereskedők, kiadók, vendéglők, kocsmák, kávézók, éjszakai mulatók – a nagyvárosi élet központja. 1841-ben Kossuth még szűknek és rondának látja, s bár a Sugárút (Andrássy út) elkészülte után némileg vesztett jelentőségéből, Krúdy mégis a legpestibb pesti utcának hívja. Nem ok nélkül. Itt működik a híres-hirhedt *Kék Macska* (*Blaue Katz*) mulató (10.), itt bérli a Bajorországból érkezett Gundel János első vendéglőjét (40.), a *Bécs Városához Címzett Sörházat* 1867-től, itt (37.) született ugyanebben az évben a világítóan tehetséges Szomory Dezső Weisz Mór néven, ide érkezik az első villamos 1887-ben a Nyugati pályaudvarról – és még sokáig lehetne sorolni. A Monarchia fénykorában vagyunk, soknemzetiségű, sokvallású békeidők. Hát hol jelenjen meg az első magyar zsidó szakácskönyv, ha nem itt, Budapest szívében, Terézváros és Erzsébetváros határán, a Király utcában, a Schwarcznál.⁶

A mű szerzője Hercz Rafael Rezsőné, született Bauer Leonora. Cipőt a cipőboltból: Hercz (Herz) Rafael Rezső ugyanis vendéglős volt, üzletének és lakásának címe: V. kerület, Váci (Váci) körút (ma Bajcsy-Zsilinszky út) 4.⁷ Hát ki más írjon zsidó szakácskönyvet, mint egy zsidó vendéglősné (és egészen valószínűleg szakácsnő)?

Idézzünk két szem- és nyelvtanút a legendás Herz vendéglőről!

1926. június 6-án így emlékezik a *Pesti Hírlap* (nevét nem közlő) politikai publicistája: „Vass miniszter úr szerint 'egyszerűen nem felel meg a való-



Hercz Rafael Rezsőné: Szakácskönyv vallásos izraeliták háztartása számára, 1899 (Az OSZK gyűjteményéből)

ságnak' az az állítás, hogy Magyarországon ma nincsen sajtószabadság. Hogy van-e sajtószabadság, vagy nincs, azt én Vass miniszter úrtól sohase kérdezném. Néhai barátom, Herz Rafael Rezső, akinek kitűnő zsidó traktériája volt a Váci körúton, harminc esztendőn át minden szombatra főzött, illetve sültöt, részint hálás vendégeinek, részint önmagának, mert ő is nagyon szerette ezt a tartalmas edelmet. Én viszont csak egyszer ettem sóletet, bár a zsidó konyha számos más termékét igen kedvelem. Mármost micsoda bolond lett volna az az ember, aki éntőlem kérdezte volna, hogy milyen a jó sólet és nem inkább Herz Rafael Rezsőtől?"

Még a legendás Ínyesmester (Magyar Elek) is járt Herznél:⁸ „Mig Braun⁹ az európai nivót jelentette a rituális étkezés terén, addig Herz Rafael Rezső a Váci körúton (most Vilmos császár út) a Marokkói ház mellett, körülbelül azt a szerepet játszotta, amit egykor Karikás Miska bátyánk a Kispipában a magyar konyha mezején. Az udvari, nagy üveges veranda nem volt ugyan oly fényes és előkelő, mint Braun vendéglője, de bizonyos, hogy a szívélyes Herz bácsi kocsonyázott paprikás pontya, diós hala, serpenyős rostélyosa, kuglija, mustrának szolgáló sóletje, a benne főtt finoman füstölt marhaszeggyel, a kövér libahátuljával s a híres ganev-vel (paprikás zsíros liszttel töltött lúdnyak), igazán zamatos és raritás-számba menő ételek voltak. Méltó termékei a régi jeles zsidó konyhának.”

Tegyük hozzá, egyáltalán nem véletlen, hogy a *Pesti Hírlap* zsrnalisztái ennyit írtak a Herz vendéglőről, hiszen a lap szerkesztősége szintén a Váci körúton (78.) működött, a mindig éhes firkászok bizonyosan gyakran látogatták a sóletszentélyt.

Rafael Rezső 1909-ben átadja a Váci körúti üzletet Herz Simonnak¹⁰ (akinek egyébiránt kicsi gyermekei lehettek, hiszen a *Pesti Hírlap* 1912. január 9-i számában a következő hirdetést jelentette meg: „Idő-

sebb német kisasszony gyermekekhez felvétetik. Zongorázók előnyben. Váci körút 4. Herz vendéglő.”)

1912-ben Hercz Rafael úr már a híres Erzsébetvárosi Kioszkot bérelte, legalábbis a *Magyarországi szállodák, vendéglők, korcsmák és kávéházak című tára* szerint.¹¹ Ugyanezen évben a lakásjegyzék már Hercz (Herz) Rafael Rezső utódát, Herz Simont tudja a Váci kötéti címen. 1915-ben homok kerül a fogaskerekerek közé:¹² „Megirtuk, hogy az Erzsébet-téri kioszk kávéházi helyiségeinek bérlete május elsején lejár. A tanács elhatározta, hogy a kioszk folytatólagos hasznosítására nyilvános árlejtést ír ki. Az eddigi bérlő Hercz Rafael volt, akivel a város egy esztendőre meg akarta hosszabbítani a szerződést de Hercz az eddiginél kevesebb bért akart fizetni, ebbe pedig a főváros természetesen nem egyezhetik bele.”

Rafael Rezsőről bőven ír Ínyesmester,

de feleségéről, Bauer Leonoráról (aki azt a mustrának szolgáló sóletet valószínűleg a saját kezével készítette) sajnos egyetlen sort sem. Úgy látszik tehát, hogy a zsidó vendéglősné szakácskönyvről nincs tudomása. Nehéz elképzelni, hogy ha Magyar Elek, a jeles szakácskönyvszerző tudna az első magyar zsidó szakácskönyvről, akkor ne emlitené Herzek vendéglője kapcsán, hiszen kétszer is tollára tűzi a Váci körúti zsidó traktériát.

Szóljunk hát mi Herczné úttörő munkájáról!

A kötet címe nem éppen rövid: *Szakácskönyv vallásos izraeliták háztartása számára. Beható utasítások, a melyek által mindenféle ételek, de különösen az izraelita konyha ételei a legizletesebb módon elkészíthetők.* A fedélen pedig ez a (némielg kurtább) cím olvasható: *Első magyar szakácskönyv vallásos izr. háztartások számára.*

A rövidke előszót maga a kiadó jegyzi. Furcsa, hogy Herczné nincs említve, sőt, mintha a kiadó éppen azt akarná sugallni, hogy nem is Hercz Rafael Rezsőné, hanem ő maga lenne a mű szerzője (vagy legalábbis összegyűjtője). „Tapasztalataim következtében az a hiány, amely egy magyar izr. 'Szakácskönyv' nélkülözése folytán érezhető, indított arra, hogy e könyvben összefoglalt, a vallásos izr. életben megengedett ételeket, úgy az egyszerű, izletes házi-koszhhoz szokottaknak, mint a finomabb lakoma messzebbmenő igényeinek kielégítésére törekedvén, összegyűjtöttem és kiadását elhatároztam. Vajha elérné e művecske azt a célt, a melyet maga elé tűzött! Budapest, 5659. Ádar hóban.”

Schwarcz úr valószínűleg igazat beszél, amikor egy magyar izraelita szakácskönyv érezhető hiányá-

HIRDETÉS



SZÉP ERNŐ

EMBERSZAG

RENDEZTE: SZIKSZAI RÉMUSZ

A SZKÉNE SZÍNHÁZ MŰSORÁN.
JEGY@SZKENE.HU 06.20.384.6049 WWW.SZKENE.HU

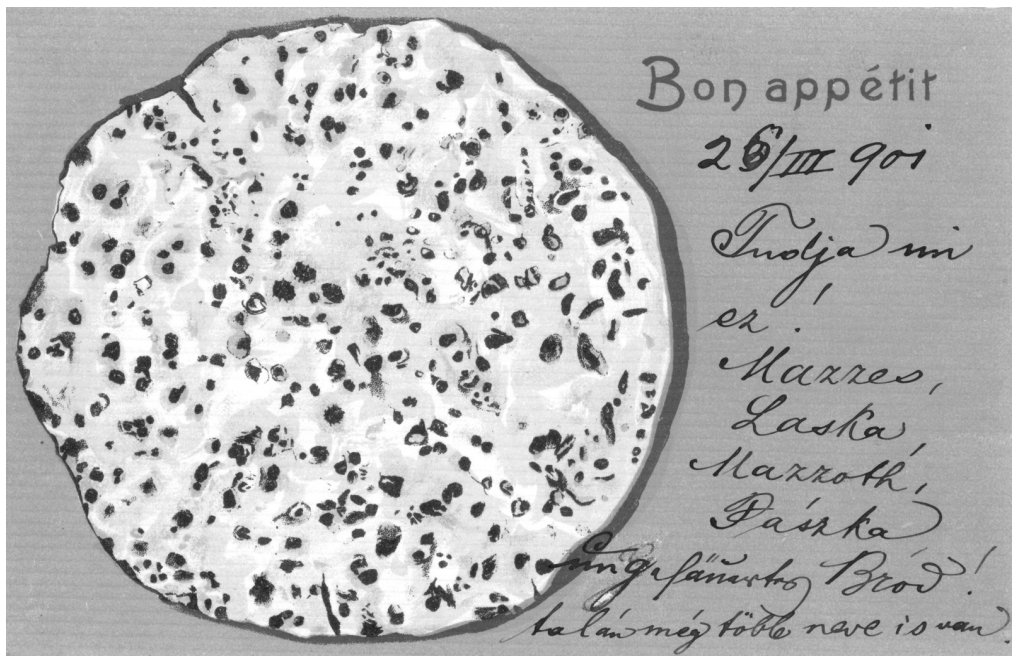
szkéné
VADLI
szkéné

ról számol be: 1900-ban Budapestben 166.198 zsidó vallású ember élt, a város összlakosságának 23,6%-a.¹³ Ennyi háztartás már igazán megkövetelt egy speciális szakácskönyvet, és akkor még a vidéki zsidóságot nem is említettük.

Herczné az előkészületekkel indít, úgymint: kóserezés, szükséges konyhaeszközök, a péssachünnepre való felkészülés, asztalterítés széder-estéhez, szárnyasok és halak előkészítése sütés vagy főzés előtt, főzelékek előkészítése. Leghelyesebb lenne az egész fejezetet ideidézni, de most legyen elég az első bekezdés, hogy az olvasó ízelítőt kapjon Leonora asszony stílusából: „A hus vagy zsirnak főzés előtt félóraig vízzel telt edényben kell feküdni, úgy, hogy a víz teljesen befedje. Ezen idő eltelte után gondosan megmossuk s a vizet dézsába folytatjuk. Ekkor a hust vagy zsirt sóval meghintjük, akkép, hogy a sóréteg teljesen befedje; így ismét egy óráig álljon, mikor is vízzel háromszor leöntjük. Ép így járunk el a szárnyasokkal is, melyeket arra hivatott metszőnek kell levágnia. Ha az állat gyomrában daganat vagy más rendellenesség vagy pedig az állat által lenyelt tárgy van, akkor a rabbinak vagy más hozzáértő embernek meg kell mutatni, s csak ha ez a hust kósernek mondja, szabad használatba venni. Így kell eljárni, ha az állat valamely tagja el volt törve.”

A második fejezettől következnek az *Eredeti izraelita ételek*. Természetesen Leonora a sóletekkel indít, úgymint: *Babsólet* (bab, velőscsont, kövér mellhús, só, zsír, vöröshagyma, pirospaprika – „Az edényt befedjük s pénteken délután a sóletkályhába téve, szombaton délben az ebéd előtt vesszük ki. Nagyobb városokban mindenütt sóletkályhák vannak, kisebb helyeken egyes pékeknek adják át a sóletet.”) De ezzel nincs vége a sóletek művészetének, következik a *Rizs-sólet fiatal libával*, majd a *Borsó-sólet* receptje, amely tulajdonképpen három ételleírás, hiszen megtudjuk, hogy nemcsak babbal, rizsszel, borsóval készülhet a sólet, de árpakásával és tatárkával¹⁴ keverve is, „csak hogy ezekhez több zsír kell”.

Pavel Pospíšil cseh szakács és gasztronómus szerint¹⁵ a szefárd zsidók (az Ibériai-félszigetről elűzött zsidók) sóletja *borsó, gersli, liba* összetételű volt, az askenáziaké (a „német” zsidóság törzsterüle-



te a kora középkorban Németország és Észak-Franciaország volt) pedig *krumpli, bab, marha*. Herczné mindekettőt ismeri, a babos-marhás verziót (bár krumplit nem tesz bele) és a borsós változatot is. Sőt – látjuk – még további variációkat.

Az eredeti izraelita ételek sora a *Hus-*, a *Lengyel* és a *Zsemle-kuglival* folytatódik (ezektől ájult el egykor Ínyesmester a Váci körúti vendéglőben), majd jön a *Töltött tészta*, a *Barches* és az *Arany-főzelék*. A *Pészach-ételek* külön alfejezetet kapnak: *Gombócok* (macsesz-, szilvával töltve vagy pirított hagymával leöntve), *Torta*, *Kisütött macsesz*, *Almarétes*.

Tulajdonképpen a szűk értelemben vett zsidó szakácskönyv itt véget is ér, a kötet úgy folytatódik, mint a kor bármelyik magyar szakácskönyve, persze, ahol

Fenn: Képeslap 1901-ből (Szántó András gyűjteményéből)

Középen: Bécsi újévi képeslap (Szántó András gyűjteményéből)

szükséges, a receptek át vannak írva az izraelita étkezés szabályai szerint. Hogy csak egy példát mondjunk, a *Turós csusza* természetesen nincs leöntve szalonnaszírral: vaját forral tejföllel Herczné, beleteszi a tésztát, apróra dörzsölt túróval meghinti, kész.

Van itt *Szegedi gulyás* és *Magyar ponty*, *Borjupörkölt* és *Rácz pité*, *Angol puding* és *Spanyol kenyér*, *Cseh tolka* és *Rózsafánk*, *Rádetzky-rizs*, *Máglyarakás* és *Stá-*

nem említette egy szóval sem Herczné könyvének előszavában Hercznét (ezt már előbb is furcsálltuk, hiszen elég meredek eset). „Összegyűjtöttem” – írja a kiadó a receptekről, mintha csak az övé volna az érdem. De az érdem nem Schwarcz kiadóié (igaz, nem is Hercznéé), hanem Lederer, szül. Kraus Rézié. „Összegyűjtöttem” helyett helyesebb lett volna:

„Lefordítottam és rútul eloroztam”

Ám e bődületes kiadói csaláson, lopáson, plágiumon nem kell azért annyira meglepődnünk, sem felháborodnunk. A kor rendes szokása volt ez, legalábbis a szakácskönyv-irodalom terén mindenképpen. A század leghíresebb magyar szakácskönyvei körülbelül így készültek. Czifray István, József nádor főszakácsa nem létezett, kitalált személy, melyet a kiadó kreált, hogy jobban eladhasson egy németből fordított „Magyar nemzeti” szakácskönyvet;¹⁶ Endrényi szegedi kiadó megirigyelte Rézi néni alapvető szakácskönyvének sikerét, keresett hozzá egy másik szegedi „gasztroterézt”, megtalálta Székula Teréz vendéglős asszonyban, majd a neve alatt (kicsit ugyan kozmetikázva a szöveget) újra eladta Rézi néni művét;¹⁷ és valószínűleg Dobos C. József sem írt *Magyar-francia szakácskönyvet*, csak éppen a kiadó (Mehner Vilmos) úgy ítélte meg, hogy egy híres pesti (ma így mondanánk) „gasztroarccal” – melyet Dobosban, a divatos csemegekereskedőben lelt meg¹⁸ – jobban eladható a nagy részben fordított, kisebb részben magyar forrásokból (pl. a Rézi néniéből) összeollózott receptkönyv.

És valószínűleg mindannyiszor igaza is lett a kiadónak.

Pontosan ez történhetett itt is: a Király utcai kiadó igényt érzett egy magyar nyelvű zsidó szakácskönyvre, hát elővette Therese Lederer (addigra már talán elfelejtett) könyvét, lefordítottatta, majd keresett hozzá egy ismert, magyar zsidó „gasztroarccal”, akivel hitelesítheti az „új” könyvet az olvasók számára. A város egyik leghíresebb zsidó vendéglősenek felesége csak elég hiteles! – gondolta a kiadó, és megtette Hercz Rafael Rezsónét szerzőnek.

Hogy a Lederer-féle szakácskönyv mikor jelent meg először, nem tudjuk. Hogy ki volt Therese, egyelőre ezt sem – ez már egy újabb gasztrokrimi. Az viszont valószínű, hogy könyve – legalábbis részben – nem fordítás, hanem eredeti mű, hiszen egyáltalán nem életszerű, hogy egy korabeli francia, német vagy akár csak osztrák szakácskönyvben ilyen mennyiségben szerepeltek volna magyaros fogások:¹⁹ *Ungarische Schnittlauchsauce*, *Ungarisches*



Rebekka Hertz:
Israelitisches
Kochbuch, 1890

jer kappan rizskásával – minden, ami csak készülhetett egy Monarchia-beli polgári háztartásban vagy vendéglőben.

És itt (a végén) jön a gasztrokrimiben a csavar: mert miután szerencsésen megfejtettük, ki volt Hercz és ki volt Herczné, hát gyanútlanul kinyitottuk a cikk elején már említett, 1884-es (5.) kiadású, német nyelvű, Budapesten megjelent kötetet (Therese Lederer: *Koch-Buch für israelitische Frauen...*), és nyomban rá kellett ébrednünk, hogy Herczné sosem írt szakácskönyvet. Hirtelen a napnál is világosabb lett: Hercz Rafael Rezsóné szakácskönyve ugyanis Lederer Terézia művének szinte változatlan fordítása.

Hát ezért maszatolt a jó Schwarcz kiadó! Ezért

Huhn mit Paradeisäpfeln, Ungarisches Paprikahändel, Pörkelt-Hendeln, Ungarische grillirte Kalbsbrust mit Paradeissauce, Paprika-Kälbernes mit Nockerln, Ungarisches Gulyaschfleisch, Ungarisches Schöpsernes mit grüne Fisolen, Ungarischer Karpfen, Pester Aepfelkuchen, Kukurutz-Male, Ungarische Topfenhaluschka stb.

A Ledererből magyarra fordított Herczné-kötet népszerű lehetett, de azért nem kapkodták el hetek alatt, majdnem 10 évet kellett várni a második kiadásra, melyet szintén Schwarcz Ignác eszközölt 1908-ban.

Sajnos, azóta (több mint száz éve) nem adták ki újra.

Az első magyar nyelvű zsidó szakácskönyv sokáig – majd’ három évtizedig – az egyetlen is maradt. Csak a húszas évek végétől jöttek újak, akkor viszont rögtön több is – szinte egyszerre. Désen jelent meg 1928-ban Ganz Ábrahámné *Kóser szakácskönyve*, majd Nagyváradon 1933-ban Ullmann Jenny *A zsidókönyha művészete – A mai kornak megfelelő takarékossgal*, 1935-ben Kecskeméten Giti néni (Adler Aladárné Rand Giti) *A zsidó háziasszony könyve. Hasznos tudnivalók, kóser szakácskönyv (4 személyre)*, és valamikor a harmincas években (kétszer is) Szabadkán Rosenfeld Mártonné *A zsidó nő szakácskönyve* című munkája (a 3. bővített kiadás már Budapesten lát napvilágot 1938-ban a Schlesinger kiadónál).

Ezen művek mindegyike megérne egy külön gasztrokrimit.



Karikatúra
(Szántó András
gyűjteményéből)

JEGYZETEK

- 1 *ENCYCLOPAEDIA JUDAICA*, Second Edition, Volume 5, „COOKBOOKS, JEWISH”, 200. o.
- 2 Magyarul Gábor Ágnes fordításában a második, lényegesen bővített és javított kiadás jelent meg 2009-ben *Teljes izraelita szakácskönyv a húsvéti könyh figyelembevételével* címmel.
- 3 *Henry Notaker's Old Cookbooks and Food History, Jewish Cookbooks 1815-1945* (www.notaker.com/bibliogr/jewish.htm)
- 4 A borítón: „Schwarcz”, az előszó alatt: „Schwarz”.
- 5 Már a XVIII. és a XIX. század fordulóján tett arra kísérletet a pesti városi tanács, hogy a zsidók letelepülését egy környékre korlátozza, ők a Terézvárost nézték ki erre a célra, de a Helytartótanács végül megvétózta az ötletet. Az erzsébetvárosi zsidónegyed rendelet nélkül jött létre.
- 6 A *Vasárnapi Újság* 1899. 18. szám 302. oldalon elhelyezett hirdetésből pontosan tudjuk a könyv árát is: „Bolti ára 1 ft 20 kr., postán küldve 1 ft 40 kr.”
- 7 *Budapesti Czim- és Lakjegyzék*, 1899 (11. évfolyam) 966. o.
- 8 *Pesti Hírlap* 1928. március 4., 41. o. [Fejezetek az ínyes mesterség köréből – a dunaparti Brauntól Herz Rafael Rezsőig]; 1932. április 10., 41. o. (*Egy kis rituális vendéglő*)
- 9 Kóser vendéglő a Duna-parton, a Mária Valéria (ma Apáczai Csere János) u. 15. szám alatt. Braun vendéglős csontos marhahúsát Krúdy is sokra becsülte. 10 *Központi Értesítő*, 1909 (34. évfolyam, 1. félév), 1909-05-16 / 39. szám
- 11 Bp., 1912., 38-50. o.
- 12 *Pesti Napló*, 1915. április 7.
- 13 *Magyar Zsidó Lexikon*, 1929, 153. o.
- 14 1. A székelyeknél am. köles, növénytani néven: kölesmuhar (*panicum miliacium*). 2. Magyarország felső vidékein, nevezetesen Gömörben, Tornában stb. ugyanazon növény, mely túl a Dunán hajdina, másutt haricska vagy pohánka, növénytanilag pohánka cikkszár név alatt ismeretes. (Czuczor-Fogarasi: *A magyar nyelv szótára*, 1862)
- 15 Idézi Ritter P. Tibor (*Gondolatok egy régi szakácskönyvet lapozgatva* – özv. Marie Kauders szakácskönyvének magyar kiadásának előszavában)
- 16 Cserna-Szabó András – Fehér Béla: *Ede a levesben*, Bp. 2011. *Ügyetlen kezekkel öszvefőrtelt zavarékok – Czifray „nemzeti” szakácskönyvéről*, 83. o.
- 17 Cserna-Szabó András: *Rézi nénik az éji homályban, Magyar Könyh*, 2014. 6-7. szám
- 18 Cserna-Szabó András – Fehér Béla: *Ede a levesben*, Bp. 2011. *A halhatatlan bodegás – A Dobos-rejtélyről*, 185. o.
- 19 A kor talán leghíresebb európai szakácskönyvében, Alexandre Dumas *Nagy konyhaszótárában* (1873) például 3000 recept között csupán egyetlen magyar étel leírása található: a magyar báránnyé.

Karetka Zsófia

VÁROSI TRENDEK – ELTÉRÍTETT KÉZMŰVESMOZGALOM

A 2000-es évek elejétől tudatosodott mozgalmá az az igény, hogy a használati- és dísz tárgyak, és különösképpen az élelmiszerek előállítása újra emberi léptékben, átláthatóan történjen, lehetőleg személyes történetekkel tarkítva, ami hitelességet ad a nagyipari körülmények között előállított, egyhangú tömegtermékekkel szemben, melyeket csupa olyan negatív fogalommal párosítunk, mint az elidegenedés és környezetszennyezés, nem beszélve a szerveze-

melői piacokon és környékükön, majd hamarosan külön üzlethelyiségekkel a dzsentrifikálódó városrészekben. Megjegyzendő, hogy a kézműves mozgalom az itthonitól merőben eltérő kontextusban született: az USA-ban a negyvenes-ötvenes évektől fogva, a sajátos gazdasági és élelmiszeripari tényezőknek köszönhetően, az emberek gyakorlatilag nem főztek friss alapanyagokból otthon, vagyis a mozgalom derékhadát képező, a most kora harmincas éveiben járó generációnak már a szülei/nagyszülei sem. Így válhatott számukra a lekvárfőzés, vagy egy házi húsleves elkészítése olyan jelentőségteljes esemény, amely dokumentációra, illetve elmesélésre érdemes. Az eladásra szánt termékek vonatkozásában pedig a viszonylag szabadon értelmezhető „kézműves” jelleg az, amire az egész marketingstratégiát fel lehet húzni.

Bár az uniformizálás ellenében jöttek létre, az eladásra szánt kézműves termékeket az egész világon többnyire ugyanaz az erős, könnyen beazonosítható, többnyire a múlt század harmincas éveire jellemző vizuális elemek, színek, betűtípusok jellemzik, amelyeket – ironikus módon – természetesen a tömegtermelés marketinggépezete is ügyesen használ. Emlékeztet módon élt vissza ezekkel a stílusjegyekkel a New York-i Mast Brothers csokoládémanufaktúra, melyről kiderült, hogy kezdeti sikereiket bizony újraolvasztott kommersz csokoládéval alapozták meg, amit a megfelelő történettel, körítéssel és csomagolással, táblánként több mint tíz dollárért tudtak eladni a lelkes közönségnek. Az ilyen és ehhez hasonló esetek járultak hozzá ahhoz, hogy a közvélemény mára egyre nagyobb fenntartással fogadja azokat a kézművesnek mondott termékeket, amelyek egyszerűen nem maradhatnak hűek eredeti célkitűzéseiknek, amennyiben tömeges igényeket elégítenek ki. A „kézműves” logók uniform jellegét, a kézműves termelők manírjait előszeretettel parodizálják, a „kézműves” jelző pedig már 2013-ban a legelcsépeltebb szavak között is első helyen szerepelt a New York Times listáján (második helyen a gluténmentessel). A trend természetesen



A New York-i Mast Brothers csokoládémanufaktúra

tünkre káros adalékanyagok bőkezű adagolásáról. Egy magára valamit is adó hipszter már Budapesten is kézműves sört, fagyaltot, kenyeret és hamburgert fogyaszt, és ebbéli igényét a belváros – és különösképpen az zsidónegyed – vendéglátóipari egységei igyekeznek maximálisan kiszolgálni. Ha máshogyan nem is, legalább a kézműves termékekre jellemző stílusjegyekkel.

Észak-Amerikában a kenyérrel, a sörrel, és a sajttal kezdődött minden – a kétezres évek elején gombamód kezdtek szaporodni a kézműves pékségek, mikrosörfőzdék és sajtkészítő műhelyek, először jellemzően a ter-

Magyarországra is átszivárgott: az – egyébként többnyire jó – kézműves sörfőzdéknek már több éve fesztiválja van Budapesten, a kézműves jelző pedig a belváros-zsidónegyedben kapható hamburgerek és fagylaltok állandó epopszi jelzőjévé vált, függetlenül attól, hogy fedí-e a valóságot, vagy sem. Sorra nyitnak az apró, egy-két személy által üzemeltetett cukrászdák, pékségek, ahol mindent helyben készítenek. Mindezek üdvözlendő módon színesítik a hazai gasztropalettát. Visszaélésre természetesen itthon is bőven akad példa: hogy csak egyet mondjunk, az egyik “Mogyoróval hintett kézműves ischler” néven futó termék összetevőire elég egy pillantást vetni ahhoz, hogy kiderüljön, a jelző ez esetben nem több mint üres frázis.

Visszatérve azonban az eredeti, nemes, mozgalmi célkitűzésekhez: mitől válik sikeressé egy mozgalom? Attól, hogy a kitűzött célok a mindennapi élet természetes részeivé, hétköznapi evidenciává, rutintevékenységgé válnak. Ezek a célok pedig a magyarországi falvakban a legnagyobb természetességgel valósulnak meg már régóta. Ebben az értelemben pedig nem az étkezéseiket az instagramon megörökítő, tudatos, artizánrajongó budapesti yuccie-k, hanem a kis konyhakerttel rendelkező, tyúkot-tojtást a szomszédasszonytól beszerző, lekvárt, húslevest, rántott húst rutinból sütő-főző Juci nénik a legkeményvonalasabb trendszetterek.

Csak éppen nem tudnak róla.

Steiner Kristóf

FEHÉR VÁROS, EZERSZÍNŰ GASZTRONÓMIA

La-La-Land, a Buborék, a nonstop város, a Közel-Kelet San Franciscója, a parkváros – csupán néhány becenév, amellyel Tel-Aviv büszkélkedhet, és bár mind igaz – hiszen vegyék bár körül politikai konfliktusok, veszélyeztessék vallásos szélsőségek, körülvéve korunk világméretű konfliktusainak tűzfészkeivel, ezen a talpalatnyi helyen bárki szabadon önmaga lehet –, mindig azt szoktam mondani, hogy Tel-Avivba utazni már csak az ételkultúra miatt is megéri: az arab és a mediterrán konyha fúziója fergeteges fogásokban csúcsosodik ki.

Izrael önmagában is igazi olvasztótégely, Tel-Aviv pedig – az ország kulturális és kulináris fővárosa – a legszínesebb, legízesebb, legfűszerebb város. A réges-régi zsidó ételkülönlegességek mellett az arab konyha csodálatos ízeinek és az Európából érkező askenázik konyhájának is virágzó kultúrája van. A humusz és a falafel az itteni hamburger és hotdog: minden sarkon kaphatók, fillérekbe kerülnek, és persze sokkal egészségesebbek, mint nyugati rokonaik. A tel-avivi éttermek és kávézók legnagyobb különlegessége az, hogy gyakorlatilag nem szűrhatjuk el a vá-



Fotók: Czabán Máté

Steiner Kristóf



A kedvenc éttermem a közelben a Zakaim, amely egy perzsa családé, és a konyha egy térben van az asztalokkal, így nyomon követhetik a vendégek, ahogy sísteregnek a mennyei étek a serpenyőkben. Sütőben sült, fokhagymás olívaolajjal megkínált brokkoli zöldségmártással, klasszikus cézársaláta parmezán helyett pácolt kesudióforgáccsal, édesburgonya és avokádó sashimi, csokoládés kalács, eszpresszóhab – csak néhány a fogások közül, amelyeket végigkóstoltunk, és hol szóltanul, lehunytt szemmel, hol hangosan lelken-dezve élveztünk.

Vegán bumm Tel-Avivban

Tel-Aviv afféle vegán főváros lett az utóbbi pár évben: az emberek 8 százaléka vegán és 20 százaléka vegetáriánus. Minden magára valamit is adó étterem és kávézó előétel- és főételszekciójában többféle vegán fogás is szerepel. Kapható vegán fagyalt, kókusztejjel vagy mandulatejjel, van vegán pizzázó – a Green Cat –, ahol kesudióból készült sajt kerül a pizzára. Sőt az is előfordul, hogy egy trendi húsétterem 180 fokal fordulatot vesz és a heti egy vegán esték sikerén felbuzdulva 100 százalékal vegán étlapra cseréli a kínálatot – ez történt a grúz kocsmával, a Nanuckhával. A „vegan friendly” matricát még a steakeket és kebabokat kínáló evődék is kibiggyeszti, mára afféle presztizskérdéssé vált, hogy a magára valamit is adó éttermeknek legyen vegán menüjük. A kabbalista Ari azt tanította, kizárólag olyan megvilágosult ember engedheti meg magának a hús-fogyasztást, akinek megvan a képessége, hogy az állat lelkét egy magasabb szférába emelje.

Reggeli – a nap 24 órájában

lasztást: minden egyes sarki étkezde, minden kis biszt-ró gazdag és hatalmas tányéron érkező, friss és ízletes fogásokkal vár, a kávé pedig egyenesen lenyűgöző – a mai napig nem sikerült felfedeznem, hogyan képesek ilyen, itáliai élményeket megszégyenítő selymes habot készíteni a kapucsínóhoz.

Szivárványszín zöldségkavalkád

Túránkat a Shuk Ha Karmelen kezdjük, amely a város ételpiac. Ha nincs kedvünk beülni valahová, itt válogatás közben is jóllakhatunk. Frissen facsart gránátal-madzsusz, ropogós kenyér és sült hagyma mesés illata keveredik a levegőben, az árusok pedig egymást túlhar-sogva kiáltozzák: „Mangó, mangó!”, „Spice, spice!”, vagy épp „Yeled, bo le po!”, azaz „Hé, fiú, gyere ide!”

A rohanó és állandóan pörgő tel-aviviak számára a dél körül elfogyasztott „izraeli reggeli” gyakran a nap egyetlen főétkezése: ez általában egy hatalmas adag omlett – akár tojásmentesen, csicseriborsólisztból –, ropogós házi kenyér, mindenféle szendvicsskréme-k tahinivel, céklával, olivabogyóval, egy friss zöldség-saláta és persze kávé meg frissen facsart gyümölcsle. A Landwer kávézólánban is istenien készítik, de a Meshek Barzilay étteremben egyenesen mennyei, a Benedict pedig a nap 24 órájában kínál brunchot – akár hajnali háromkor is beülhetünk egy mimózakoktéllal leöblített reggelire. A vegán bumm után tehát a kávé-zóknak nem is volt más választásuk, mint a növekvő igénynek megfelelően vegán reggelivel előrukkolni. Mára a tojásmentes omlett az összes magát komolyan vevő kávézó étlapján ott díszleg. És hogy azokat is megörvendeztessem, akik az erőnlétük miatt tömők ma-

gukba a tojást: egy vegán omlett dupla annyi fehérjét és kalciumot, illetve majdnem tízszer annyi vasat tartalmaz, mint a tojásos változat.

Bűnös élvezetek a burgertől a fagylaltig

Az Agadirban isteni szendvicseket kínálnak, és a vegán „húspogácsáért” még a masszív húsevők is rajonganak. Még a klasszikus amerikai dinereken is kínálnak Portobello gombából, lencséből és sült hagymából gyúrt, 400 grammos burgereket, de vannak vegán gyorséttermek is: a Vegan Shawarma húsmentes gírosz mellett olvadó vegán sajttal megpakolt hamburgert is kínál teljes kiőrlésű zsemlelben, tofumajonézzal, a város legismertebb, olcsó vegán étkezdéjében, a Buddha Burgerben pedig hatféle vegán „húspogácsa” közül választhatok. A tengerpart felé sétálva a „művésznegyednek” becézett Neve Tzedek piros tetős házai ragyognak fel – ez valójában a szomszédos „jemeni falu”, a Kerem folytatása, ám míg ez utóbbiban máig az utcán teregetnek a kendős nénik, és házi humuszt szolgálnak fel, az előbbi felkapott és drága negyed lett. A Shabazi a környék főutcája, amely az univerzum legjobb fagyizójának, az Anita Gelatónak is ott-hont ad. A vegán karamellás keksz és az éticsoki mindent visz – de minden íz valódi mennyország. Innen egy lépés a régi vasútállomás, a HaTahana, ahonnan egykor a Jeruzsálembe tartó vonat indult – ma viszont tapas- és koktélbárok és izgalmas butikok lelőhelye.

Nass a romkocsmákban

Aki pedig a tel-aviviak legifjabb, legrebellisebb generációjára, valamint az arab és zsidó kultúrkör világbekeutópiába illő együttélésére kíváncsi, még délebbre merészkedik. A Florentin másfél évtizede autószerelő műhelyek és fura figurák negyedéből a helyi „Jóbarátok” helyszíne lett: a környékről elnevezett, fiatalok bohém életét bemutató szappanoperán egy egész generáció nőtt fel. Ez a környéken is látszik: cool kávézók és bárok – és egy molekuláris sütés-főzést alkalmazó séfbár, a Green Shack, ahol bárki kipróbálhatja a húsmentes „gyros”-t, melyet itt „shawarma” néven ismernek. Florentinból pedig egyenes út vezet Jaffába – az ezeregy éjszaka hangulatát idéző óvárosba. A világ egyik legősibb kikötőjében andalogva minden egyes kő mesél – a történelem összes nagy hódítója akart egy darabot a városból. A dizájnér bútoroktól régi lemezeken át ezüst evőeszközökig mindenféle csodát kínáló bolhapiac pedig minden este 11 körül romkocsmanegyeddé változik – kedvenc étterem a Pua, a legjobb bárok pedig a Paspirtu, a Shafa és a Margoza, mindhárom fergeteges konyhát visz.

Egy humusz mind felett

A kisvárosi nagyséta következő állomása Jaffa kulináris mennyországában, az Ali Karavan – Abu Hassan humusz-étteremben folytatódik, ahol vadidegenekkel megosztva az asztalt, a Közel-Kelet legkrémesebb csicseriborsókrémét kóstolhatja meg az éhes utazó, mely évtizedek óta őrzött családi receptből készül. Nem túlzott sokat Adam Sandler, amikor *Ne szórakozz Zohannal* című filmjében – az izraeli férfitipust megtestesítve – még a fogkrémet is humuszra cserélte fel. Izraelben ugyanis nem is ismerik senkit, aki ne enne humuszt minimum kétnaponta, ha pedig úgy hozza a sors, hogy nem jutnak hozzá a szokásos adaghoz, épp olyan nyűgösek lesznek, mint a csecsemők a cumijuk nélkül. Persze nincs ebben semmi meglepő: aki egyszer evett már igazán jó humuszt élete során, az soha többé nem képes lemondani róla. Mert egy gagyi humusz és a tökéletes humusz között legalább akkora különbség van ám, mint mondjuk az előre csomagolt bolti zserbó és a nagymama zserbója között.

És persze ahány ház, annyi recept: van, aki a sűrű és nehéz humuszért rajong – amiben Haifa verhetetlen. Má-



sok a lágy, habos, könnyű humuszra esküsznek – mint amilyet Tel-Aviv egyik ünnevelt kis humuszétterme kínál a Bugrashov és a Pinkser utca sarkán. Jeruzsálem felé menet van egy kis arab falu, Abu Gosh, amely tulajdonképpen a humuszturizmusról híres. Jaffában pedig öltönyös üzletemberek, szakadt hipszterek, tizfős ortodox családok, forrónacis turisták és kendőt viselő asszonyok képesek akár egy órán keresztül is fegyelmezetten sorba állni a kedvenc humuszosuk, az Abu Hassan előtt, majd vadidegenekkel megosztva az asztalukat, tíz perc alatt befalni a mennyei étket, miközben a pincérek fennhangon üvöltenek, hogy „Yallah, gyorsan enni, mert még hosszú a sor!”. Mi ez, ha nem kompromisszumkészség? Izraelben a humusz nem csupán étel, sokkal inkább ars poetica. Amikor valaki kijelenti, hogy nem hisz a közel-keleti békében, mindig azt mondom: ha a zsidók és az arabok prioritáslistáján egyformán előkelő helyen szerepel a humusz, miért ne találhatnánk közös receptet a békére is?

Shakshuka, a Közel-Kelet lecsója

Izraelben a humusz nem csupán étel, sokkal inkább ars poetica.

Van a jaffai bolhapiacon egy étterem, ami olyan híres, hogy mondhatni, Tel-Aviv óvárosának egyik legfőbb látványossága. Dr. Shakshuka a neve, és a városi legendák szerint a tulajdonos-főszakács évtizedekig ült dutyiban, ahol is a rengeteg rászakadt szabadidejét azzal töltötte, hogy tökélyre fejlesztette a főzőtudományát. Nem valami flancos, rongyrázós hely, és a „fine dining” kategóriától is messze esik, de finom „lecsót sütnék”. Bármily bizarrul hangzik is, Izraelben a lecsót – vagy ahogy a helyi verziót hívják, shakshukát – serpenyőben készítik, és addig pirítják, amíg az alja szinte oda nem kormál, az olívaolajban rotyogó paradicsom, paprika és hagyma pedig sűrű, édes szósszá nem változik. Rendszerint reggelire kínált fogás, és bár az autentikus recepthez a fortyogó shakshukára ütött tükrötörzés is hozzátartozik, manapság Tel-Avivban egyre több kávézó áll elő a vegán verzióval, amelybe több zöldség – például cukkini és vékony karikákra vágott padlizsán – vagy éppenséggel tofu kerül. Én a magam részéről mindig abból csinálom, ami épp van itthon, és bátran állítom, hogy a legegyszerűbbtől a legkomplikáltabb változatig mind lenyűgöző.

Egy falat világbéke

Ám az én kedvenc saksukám az Alma kávézóban kapható – tofuval megfejlve. Itt koromfekete kezeslábasokba öltözött muzulmán asszonyok osztják meg a teraszt egyenruhás katonákkal, és mindenki tiszteli a másikat – nyoma sincs ellenségeskedésnek. A városrész egyik legrégebbi kávézója elképesztő tortákat és pék-

sütiket kínál – közülük rengeteg vegán, az én kedvencem a kakaós és mandulás csiga. Van egy verhetetlen szendvicsük is: a vegán shawmabagett, de a legjobban mégis a kinoasalátájuk miatt imádom őket. Ez a méltatlanul mellőzött gabona magas fehérjetartalmának és csekély főzési idejének köszönhetően roppant népszerű – enyhén mákos íze van, és akkor az igazi, ha se nem kemény, se nem mállós, azaz al dente, mint a legjobb olasz tészta. Amikor pedig igazi lakomára vágyom, a Jaffa kikötőben vacsorázom: az Öreg halász és a tenger nevű étterem mindössze 20 shekelért, azaz 1500 forintért hatalmas doboz vegetáriánus finomságokat kínál, frissen sült, teljes kiőrlésű lepénnyel.

Salátamánia

Aki valaha járt már Izraelben, tudja, hogy itt a „saláta” szó koránt sem egy apró adag, felvagdossott levélkét jelent. Bár az ország „signature” salátáját rendszerint vagy arab, vagy izraeli salátának nevezzük – amin pedig rendszerint pont olyan vita tör ki, mint hogy a zaccos kávé Törökország vagy Bali sajátja –, én úgy határoztam, véget vetek egy több évtizedes csetepaténak. Ez a saláta, kérem, izraeli-arab. Az egészen apróra vágdosott zöldségekből készült frissítő étket majd minden fogáshoz felszolgálják a Közel-Keleten: nem maradhat ki a klasszikus tel-avivi reggeliből omlett mellé, sok falafelbárban ezzel (is) megtömik a pitát, de önálló „egytálételként”, tahinival, friss kenyérrel is csodás, könnyű fogás, és bármelyik étteremben megtalálható. Aki valami különlegesebbre vágyik, próbálja ki a datolyával dúsított articsókasalátát – ez a frissítő, nyári saláta a kedvenc tengerparti bárom, a Cassis specialitása. A mesébe illő étterem Ajami Beachen, Tel-Aviv déli részén várja a vendégeket – ritkán járok flancos helyekre, de itt mindig elcsábulok egy kis kényeztetésre. Egy pohár hűsítő fehérbor társaságában elnyammogni ezen a salin, a hófehér napernyők alatt sütkérező turistákat, hidszábot viselő arab lányokat és szőke fürtös szörfösöket figyelve kész világutazás egy helyben ülvé.

A desszertnek mindig van külön hely a pocakban

A Yehuda Hayamit utcai Piece Of Cake cukrászdában világbajnok tortákat és sütiket találunk – és naná, hogy van egy teljes vegán polc is. A pekándiópita és a Florentin a jolly jokerek, de mandulatejes, krémes „kafé afuh”, azaz kapucsínó mellé a fahéjas csiga se semmi. Nemrégiben szerepeltem egy kanadai dokumentumfilmben, *Foodie List* a címe: helyi kajabloggerekkel vezettük körbe a stábot a város legszuperebb éttermeiben. A műsor-

ban is ugyanezt mondtam: ha valaha megvalósul a béke a térségben, azt az étel fogja elhozni. Zsidók, keresztények és ateisták egyaránt szenvedélyesen rajonganak az arabok készített humuszért Izraelben, az askenázi, európai zsidók szofisztikált kávézóiban pedig előszeretettel reggelizgetnek a mizráhiak és arabok. Élményt és hitet merítünk egymás gasztronómiájából, és az „egymásnál töltött” időből.

Nem az számít, ki mit visel, vagy milyen származású – a vallásnál sokkal inkább a hitvallás, és az, ki milyen szívvel, szándékkal érkezett. Márpedig itt, a Tel-

Aviv–Jaffa szivárványbuborékban békében, elfogadásban és egyfajta tudatos komolytalanságban – vagy talán inkább játékos komolyságban hiszünk. És persze a reggeliben...

*

Cikkünk szerzője, Steiner Kristóf, a *Kristóf Konyhája* című szakácskönyv szerzője – emellett a nyomtatott *Új Kelet* főszerkesztője, a *whitecityboy.com* bloggere, és a *Time Out Israel* rovatvezetője. Kulináris túrákra és gourmet vegán reggelikre örömmel lát vendégül kis csoportokat. Info: steiner.kristof@gmail.com

MIÉRT NINCS MICHELIN-KALAUZ IZRAELRÓL?

A világ zsidóságát képviselő ernyőszervezet, a World Jewish Congress (WJC) levélben kérte a Michelin útikalauzt kiadó szervezettől egy Izraelről szóló éttermi útmutató kiadását

Ronald Lauder, a WJC elnöke levelében „aggodalomra okot adó mulasztásnak” nevezte az izraeli vendéglőkkel foglalkozó éttermi kalauz hiányát. „Izrael a kultúrák és hagyományok nagyra becsült olvasztótégelye, amely egyben különleges és rendkívüli kulináris színhely is. Ezek után az önök vállalata miért tagadja meg egy izraeli éttermi útmutató megjelentetését?” – kérdezi a zsidó világszervezet amerikai milliárdos vezetője. „Noha bizonyos vagyok benne, hogy nem áll szándékukban, többen azt feltételezik, hogy nem szakmai okok miatt határoztak Izrael mellőzéséről” – fogalmaz Ronald Lauder, esetleges politikai szándékot sejtetve.

Izrael, és főként Tel-Aviv rendkívül élénk kulináris élettel rendelkezik, amely magába olvasztotta a világ különböző részeiről érkezett zsidó bevándorlók hagyományait, és ötvözte azt a közel-keleti és mediterrán ízvilággal. Az utóbbi években nemzetközi elismerést szerzett magának ez a sajátos konyha, Izraelt a *Saveur Magazin* 2014-ben kiváló célországként jelölte meg az



Egy tel-avivi étterem

ételek szerelmesei számára. Egy Amszterdamban élő izraeli séf, Moshik Rot ottani munkájával már kiérdemelte a neves Michelin-csillagot, Yotám Ottolenghi Angliában, Michael Solomonov pedig Amerikában ért el nemzetközi kulináris sikereket.

Samuelle Dorol, a Michelin útikönyv párizsi szövíője üzleti okokkal magyarázta, hogy cége mindeddig nem készített útmutatót Izraelelől, és nem is tervez effélelét a jövőben. „Eddig nem állt módunkban létrehozni, de ez nem jelenti azt, hogy soha nem is lesz ilyen. Az

egyes helyszíneket általában a gasztronómiai érdeklődés és értékesítési lehetőségek alapján választjuk ki, szükségesegek a potenciális olvasók” – nyilatkozta Dorol.

Eddig huszonhét országról és számos városlról készült Michelin éttermi kalauz. Legutóbb Rio De Janeiro és Sao Paulo éttermeiről, ahol a háromcsillagos skálán egy csillagot sem érdemelt ki egyetlen vendéglő sem, de a vállalkozás szerint ezeket a helyeket gasztronómiai fejlődés jellemzi az utóbbi időkben.

Shiri Zsuzsa – MTI

A **Szombat** megkérdezett két szakmabelit, egy mesterszakácsot és egy zsidó közéleti embert, hihetőnek tartják-e a Michelin képviselőjének válaszát:



Izraelben
15-20 olyan
étterem is van,
amely
felkerülhetne a
Michelin-guide
oldalaira.



Fotó: Káldori Dániel

Kiss Henriette, a Mazsihisz alelnőke: „A Michelin útikönyvek az igényes, érdeklődő turisták számára norma értékű ajánlásokat jelentenek egy adott ország éttermi szolgáltatásával kapcsolatban. Izrael a mai napig kiemelt jelentőségű turisztikai célpontot jelent mind az európai, mind az amerikai lakosság körében.

Ha valaki akár csak internetes portálokon érdeklődik Izrael ízei iránt, olyan gazdasággal és befoghatatlan kavalkáddal találkozik, hogy segítség nélkül még szempontrendszer is nehéz felállítani arról, hogy mit és hol érdemes megkóstolni. Nem véletlen, hogy óriási kereslet van az úgynevezett személyes túraszervezők iránt, akik kedvenc helyeikre viszik el, a rájuk bízott látogatókat. A jeruzsálemi piac pedig egy saját kuponrendszer dolgozott ki, melynek segítségével a piac és Izrael minden íze felfedezhető. Ez utóbbit volt szerencsém kipróbálni, és ... szóval csak ha eszembe jut, már minden porcikámmal Izra-

elbe vágyom. Mindezek fényében érthetetlennek tűnhetnek Samuelle Dorol szavai, hiszen biztos vagyok benne, hogy az útikönyvre lenne profitot jelentő kereslet. Én mégsem azonnal csak politikai okokat gondolnék a visszautasítás mögé. Egyszerűen csak tegyük fel azt a kérdést, amit a Michelin cég vezetőjeként fel kell tenni egy kiadvány megjelentetése előtt: Nemzetközi híru francia cég vezetőjeként megtehetem-e a Franciaországot ért támadások fényében, hogy olyan országra irányítom a turisták érdeklődését, melynek népszerűsítése jelenleg nemzetbiztonsági kockázatot jelent?”

Segal Viktor mesterszakács, aki több éven keresztül dolgozott Izraelben: „A politikához nem értek, de szakmai oldalról bizvást elmondhatom, hogy Izraelben 15-20 olyan étterem is van, amely felkerülhetne a Michelin-guide oldalaira. Általában: az izraeli gasztronómiai kultúra ma már minden tekintetben vetekszik az európaival.”

Szántó T. Gábor

SHAWARMÁTÓL BERÜGNI

Kár is belefognom, úgysem érheti ezt senki, aki nem kósért eszik, aki nem mond le nap, mint nap a *street food* gyönyöreiről, nem haraphat bele mustárba mártott sültkolbászba és hurkába a piacon, miközben kovászos uborkát, foszlós fehérkenyeret eszik hozzá. Nem fogják érteni, vállukat vonogatják, vagy túlzásnak, szenvelgésnek, felesleges szócséplésnek találják.

Pedig én tényleg berúgtam a shawarmától.

A Ben Yehudán randevúztunk Jeruzsálemben vendéglátómmal, Szonjával, aki az iskolából és az óvodából szedte össze gyerekeit, míg én harmadszor mentem el a military shopba, hogy megsejmléljen a téli vastag dzsekit, amivel kokettáltam. Ne haragudj, hogy szólok, itt csak homelesssek hordanak ilyet civilben, kedveskedett másnap este történész és idegenvezető barátunk, Andris, amikor Szonja hahotázva beszámolt neki, hogy harmadik nekifutásra végre sikerült döntenem, és megvennem a khaki színű kabátot, amit télen hordanak a Cahalban, én meg nem tudtam elmondani nekik, mert az ilyesmit nem lehet kimondani, hogy egy darab Izraelt fogok magamon hordani Pesten, hideg napokon, és legalább a nyakam sem fog fájni a kapucni alatt.

De elkalandoztam. Vagy nem.

Mindenesetre, amikor végre böhöm szatyromban volt a pufikabát, és ráfordultunk a Ben Yehuda lejtőjére, hogy megcélizzuk a két mizrahi fiú vezette üzletet, ahol ott virított a kósersági pecsét a falon, én gondolkodás nélkül a legnagyobb adagot választottam. Utoljára New Yorkban ettem kóser street foodot (na jó, gyorséttermi kaját), sok-sok évvel azelőtt, in concreto egy hamburgert és egy hot dogot nyomtam be Boro Park-

ban, és röhejes módon annyira készültem rá, hogy nem esett jól, ráadásul tényleg száraz volt az a hamburger, lelketlenül tálalt, a közelébe se ért annak, amit itt-hon sok borssal, némi hagymával, ketchuppal, mustárral ízesítve sütök, füstös barbecue szósszal és mustárral locsolom, tetejére vékonyan lilahagymát karikázok és kovászos uborkával boldondítom meg, mielőtt az előlegezett és félbevágott buci tetejét ráhelyezem.

De az a shawarma, az tökéletes volt.

Körülöttünk ott nyüzsgött a sétálóutca népe. Utcai zenészek játszottak és kalapoztak, bócherek siettek dolgukra, hevesen mutogató srácok fűtek a padokon egymáshoz szoruló, szélesen mosolygó, kreolbőrű, miniszoknyás lányokat az este lágyuló melegében, mi meg ültünk a teraszon, és faltuk az előzőleg megtömött shawarmát. Volt abban a meleg laffában az apróra nyesegetett csirkehúson kívül sült krumpli, humusz, tahini, apróra vágott zöldség, felkarikázott olajbogyó, uborka, hagyma, harif, némi zatar, és csak a Jóteremtő tudja, mifene még, de ahogy beleharaptunk, Szonja arcán látszott a kandi kíváncsiság, hogy ízlik, az én arcomon meg minden bizonnyal földöntúli boldogság.

Mintha két világ ért volna össze ott a Ben Yehudán.

A diaszpórában csak néhány nagyvárosban találkozunk ez a két világ, az általam ismertek közül talán leginkább New Yorkban



Ben Yehuda sétálóutca

és Párizsban, ahol elég sokan esznek kósért ahhoz, hogy piaca legyen, de nem így, így ott sem, ilyen oldottan, természetesen, otthoniasan, ilyen magától értetődően integrálva modernitást és hagyományt, tradíciót és lazaságot.

Ehhez államot kell alapítani, aztán örömei mellett bajlódni vele, mint más államokkal.

Mindenesetre ott ültünk a szabad ég alatt, és faltuk a shawarmát, a puhára sült húst a meleg lepényben, a krémes kencéket és a ropogós zöldségeket, közben bámultuk a forgatagot, és kezdtem érezni, hogy a fejembe száll, és olyan szédülős jókedv és röhögés vett birtokába, mint másokat tán a fűtől vagy három-négy felestől. És akkor mondtam Szonjának, hogy én berúgtam, ő meg azt kérdezte, ittam-e valamit, mielőtt találkoztunk, mire mondtam, hogy nem, egy kortyot sem, én ettől a shawarmától álltam be, mire tele szájjal ő is röhögni kezdett, mert megértette, mi történik velem, mert amúgy ő is Pesten él, és ő is kósért eszik, úgyhogy csak röhögtünk megrészegülve, és faltunk tovább.

Fehér Zsuzsanna

SZTÁRSZAKÁCS LONDONBÓL, IZRAELBÓL

Az utóbbi évtized egyik nagy hatású és sikeres szakácskönyvszerzőjét és séfjét, Yotam Ottolenghit, az izraeli születésű, Londonban élő újító szakácsot a magyar közönség leginkább a Tv Paprikán bemutatott *Jeruzsálem ízei* és a *Mediterrán ízek Yotam Ottolenghivel* című sorozatokból ismerheti. Múlt év végén első magyarra fordított szakácskönyve is megjelent, *Vegetáriánus finomságok* címmel. Újszerű konyhaművészete pillanatok alatt meghódította először választott hazáját, Nagy-Britanniát, majd sorban a nyugat-európai országokat és Észak-Amerikát. Erőtéljes ízek, szezonális, frissesség talán ezek a legfontosabb kifejezések, ha Ottolenghi ételeiről beszélünk. És a szépség. Fontos, hogy az étel látványra esztétikus, színes, különleges, a szem számára is vonzó legyen. Ottolenghi órákat képes eltölteni azzal, hogy kitalálja, hogyan rendezze el a legtetszetősebben ételeit a tányéron, mivel filozófiája szerint a szín és az íz egységet alkot, már a látványnak fel kell kelteni az étvágyat. Ennek ellenére ételeit elkészíteni általában nem igényel túl sok időt és munkát (az egyszerű, otthoni szakácsnak ez is nagy vonzerő), szereti rusztikusra venni a kinézetet, nem vágja milliméterpontosra az összetevőket, a zöldfűszerekről csak lecsipkedi a leveleket.

Filozófiája
szerint
a szín és az íz
egységet alkot.

Daraboljunk fel látszólag és korábbi tapasztalataink szerint össze nem illő zöldségféléket, keverjük egy öntetet, amiben minimum két-három nehezen megjegyezhető vagy kiejthető nevű ízesítő, pl. za'atar, gránátalmaszirup van, a zöldségeket salátalevelekkel együtt halmozzuk egy nagy tátra, locsoljuk meg alaposan az egzotikus öntettel és az egész tetejére szórunk bőségesen frissen aprított zöldfűszereket, természetesen többfélét. Jó, ha egy kis piri-

tott makadámdió is van kéznél. Kis túlzással így hangzik egy tipikus Ottolenghi recept, hogy kóstoláskor aztán kiderüljön, elképesztően finom, harmonikus, friss ételt készítettünk, mellyel alig lehet betelni.

Ha fogásait elkészíteni nem is nehéz, a hozzávalók beszerzése időnként nehézségekbe ütközhet, nem mindenhol könnyű hozzájutni az egzotikus összetevőkhöz. Hogy Anglia jobb élelmiszerüzleteinek polcain ma már megtalálható a za'atar (izsóp alapú fűszerkeverék) a sumac (cserszömörce) és egyéb általa gyakran használt ízesítő és különlegesség, nagy részben az ő érdeme. 2006 óta írja a Guardian magazin egyik hétvégi konyharovatát, cikkei rendkívüli olvasottságot értek el, hatására az emberek elkezdtek keresni a receptekben szereplő korábban szokatlan alapanyagokat. Stílusát nem csak hobbiszakácsok követik, az utóbbi években első sorban Angliában, de más országokban is több hasonló jellegű vállalkozás, bisztró és étterem is nyílt.

Yotam Ottolenghi eredetileg filozófiát hallgatott az egyetemen és doktori tanulmányokra készült irodalomból, de diplomamunkája megírása után – értelmiségi családja számára váratlanul – beiratkozott a neves londoni Cordon Bleu szakácsiskolába. Nem akarta csak könyvek között leélni az életét, indokolta döntését. Szakácskarrierje zökkenőkel indult, első munkahelyéről, amikor a három hónapos próbaidő után a hideg előételes pályára helyezték, első nap szabályosan megfutamodott, ezután inkább kedvenc területe, a cukrászat felé vette az irányt, végül egy pékségláncnál kötött ki, de hamar egyértelművé vált, az ipari módszerekkel történő kenyér- és süteménykészítés nem az ő asztala. London utcáit

róva keresgél, nézelődött hátha talál egy izgalmas pékséget, ahol szívesen dolgozna, amikor Knightsbridge városrészben egy kis bisztróra bukkant. A friss olasz, közel-keleti salátákkal és különféle ételekkel teli pultok elvarázsolták, és rögtön alkalmazottnak ajánlkozott. Munkatársa, későbbi szerző- és üzlettársa, a szintén Jeruzsálemben nevelkedett palesztin Sami Tamimi volt. A közös munka során gyakran álmodoztak arról, hogy saját vállalkozásba fognak, és két évvel később, 2001-ben Ottolenghi meg is nyitotta első üzletét, melyhez hamarosan Tamimi is csatlakozott. Az első hamarosan további üzletek és éttermek követték. A bolt egyik lelkes törzsvásárlója, egy irodalmi ügynök vetette fel a szakácskönyv ötletét, amire Ottolenghi hosszas hezitálás után mondott igent. Ez a vállalkozás is sikeresnek bizonyult, ötödik, legutolsó könyve, a NOPI (egyik étterme neve) tavaly ősszel jelent meg.

Ottolenghi sikerének egyik meghatározó eleme a sokszínű kulináris háttér. Ő maga Jeruzsálemben nőtt fel, édesanyja családja Berlinből, édesapjaé Firenzéből érkezett 1938-ban Palesztinába. Kémiaprofesszor édesapja és az oktatásban magas hivatalt betöltő édesanyja is szívesen, változatosan és jól főzött, az olasz és német konyhai hagyományok keveredtek a helyi színes közel-keleti gasztronómiával. Már gyerekként is nagyon szeretett enni és az evésről, ételekről beszélni, de akkor még nem forgolódott a konyhában, csak huszonevésen kezdett főzni, elsősorban baráti társasága és ismerősei számára és vált hobbija néhány év leforgása alatt hivatássá.

Ő maga rég elhagyta Jeruzsálemet, szülővárosa gasztronómiai kavalkádjá mégis a mai napig meghatározza és befolyásolja főzési stílusát. Két vegetáriánus és két saját éttermi ételreceptekre alapozott szakácskönyve mellett a legérdekesebb és a legszínesebb talán az ősi város konyhaművészetét bemutató kötet. Üzleti partnerével munka- és szerzőtársával, Sami Tamimivel fogott a szinte lehetetlen vállalkozásba, hogy Jeruzsálem rendkívül színes kulináris palettáját egy könyvben foglalja össze. A Jeruzsálem című szakácskönyv nem egyszerű receptgyűjtemény. Személyes történet egy, a város keleti,



Fotó: Justin Sutcliffe

arab felében, és egy, a nyugati zsidó városrészben gyermekéveit eltöltő szerzőtől. Tele történelmi, vallási, politikai, kulturális vonatkozással a gasztronómia tükrén keresztül. Sokféleségről és egymás mellett élésről szól egy megosztott városban, ahol talán csak az étel az egyetlen közös nevező és ahol a békéhez Ottolenghi álmai szerint talán az asztalon át vezet az út.

Ha az olvasó kedvet kapott kicsit belekóstolni Ottolenghi ízvilágába, íme, a neves séf egy praktikus titkos tippje, amivel szinte minden ételt, legyen az friss saláta vagy bárányragu, zöldséges egytálétel vagy desszert, feldobhatunk: a gránátalma ami, szerencsére az év nagy részében már nálunk is jó ideje kapható. Az étel tetejére szórt, élénkpiros, friss, lédús, roppanós magok a legjobb fogást is még szebbé és finomabbá varázsolják.

Yotam Ottolenghi

Rubin Eszter

HÚSLEVES

S tieréknél és nálunk, a Kohav családban is, a férfiak élnek tovább. Az évtizedek alatt megszámlálhatatlanul sok fazék ünnepi húslevest megfőző asszonykezek hamarabb kifáradtak. Amikor még szegény mama élt, ha elutazott valaki a családból, mindig húslevessel, saját kezűleg gyúrt cénametél-tel várta haza.

Unokaöcsém, Ruben bar micvójára tyúklevest készült ötven főre, a levesbetét kreplach volt. Ehhez a töltött tésztahoz össze kell gyúrni a lisztet tojással, kicsit sózzuk, pihentetjük, azután kinyújtjuk és köröket szaggatunk. Megtöltjük darált hússal, rá egy újabb tésztakorong, és mehet a levesbe. Kevesen ismerték, nem sokan kóstoltak korábban kreplachot, de mindenki dicsérte a zsidó tortellinit, a bar micvó utáni ebéden.

A húslevesfőző asszonyok hagyatéka a családban rám maradt. Mostanra én lettem a húsleves-felelős, rám került a sor az öröklésben. Nátán apjának nyugdíjazására ökörszály levest főztem grízgaluskával, azt szereti az öreg Stier Gyuszi. Vittünk neki a kórházba, szépen fel is gyógyult az aorta műtéte. Csodával határos volt a felépülés, alig hitték az orvosok, pedig mi más lehetett volna az oka, mint a mi jó családi húslevesünk.

Gyuszi hetvenöt évesen kezdett megint ejtőernyőzni. Egyelőre tandemet ugrik, ameddig le nem teszi újra a vizsgát. Fiatalkorában versenyzett, százhatvanhat ugrást hajtott végre, míg meg nem szüle-

tett a fia, és Nátán édesanyja rögtön eltiltotta a további ejtőernyőzéstől. Onnantól nem ugrálhatott tovább, be volt tiltva. Gyuszi világéletében engedelmes férj volt, nem kockáztatott, fájó szívvel, de abbahagyta kedves sportját. Fél évszá-

A szeles repülőtéren töltött nap után, jólesik a forró húsleves. Tálaljuk a le-szűrt levest nagymama kékvirágos meissen porcelán levestestáljában, füle kissé csorba már, de ettől csak még szebb. Külön tálakon gyömbértől és szerecsendiótól illatozó maceszgombócok, hat szem egész krumplics, sárga és fehérrepa, zeller félbevágva, gomba, kelkáposzta, karalábé, színek szerint rendezve.

- Ez milyen maceszgombóc?
- kérdi Gyuszi bizalmatlanul.
- A szokásos – felelem.
- Miből van? – Gyuszi nem tágit.
- Miből lenne, hát maceszből.
- Milyen maceszből? – száll be Nátán is.
- Csicseriborsóliszt-maceszből, meg puffasztott rizs-maceszlapból – vallom be megtörtén.
- Szóval gluténmentes? Tudtam! Mindig ezekkel az újításokkal jössz. Bármiből képes vagy maceszgombócot csinálni – szalad fel jellegzetes mozdulattal Stier Gyuszi szemöldöke.
- Attól ilyen barna?
- Miért, a gluténban gazdag macesz milyen színű, szerinted?

– kérdezem.

- Az fehér – állítja Gyuszi.
- Dehogyan fehér, ugyanilyen barna.
- Fehér.
- De igen, ilyen barna a rendes maceszgombóc is – kel a védelmemre anyám. – Csak az a különbség, hogy ab-



Fotó: Kallai Márton

Rubin Eszter

zaddal később, imádott felesége, Magduska halála után kezdte újra az edzést, második kamaszkorát élve mindent ki akart próbálni. Mi is lehetne megfelelőbb ajándék hetvenötödik születésnapra, mint nagypapát kitessékelni egy négyezer méter magasan szálló repülőgépből.

ban van só is. Kislányom, ideadnád a sótartót? – veszi elő legelbájolóbb hangját Széfer Anna.

A leves után szarvasragu a második fogás. Súlyos fehér, fedeles öntöttvas lábosomban kevés zsiradékot hevítetem, átforgattam rajta a nagyobb darabokra vágott húst, vörösborral öntöttem fel, sóztam, frissen őrölt színes borsot tekertem, ujjaim közt borókabogyók peregtek. Lassú tűzön párolódott a szarvas a sütőben, később apró gombafejeket, kevés répát, gyökeret, zellert kapott. Mustárral savanyítottam, darabos, házi feketeribizli lekvárral édesítettem, vajjal kerekítettem. Bennefőtt gombóccal tálaltam, petrezselyemmel sórtam. Gysuzi mintha életében először elégedettnek tűnt volna, elmaradt a szokásos egekbe szaladó szemöldök, helyette ő maga állt fel, s a ragu fölött váratlanul szavalni kezdett.

– „Elejtették már a himet / – Üldözik a szarvas-gímet. // Gim után ők egyre törnek, / Pusztá martján sós tengernek, / Hol a farkas, hol a medve / Sohasem járt, eltévedne.”

– „A vadász ül hosszú méla lesben, / Vár felajzott nyílra gyors vadat” – folytatta anyám.

– Ez nem abban van, ez a Szép Ilonka – bosszankodik Gysuzi, hogy félbeszakították.

– Ugyan, a Szép Ilona egy villamos-megálló – inti le anyám.

– Anna, tudtad, hogy éppen a nagymamával találkozott volna Ságvári a Szép Ilonánál, amikor lelőtték? Ő volt a felső kapcsolata – szól közbe Nátán.

– Nem tudtam – feleli Anna. – Szegény törvénytisztelő rendőrök hogy álmélkodhattak azon a renitens zsidón, ahogy előkapja a revolverét. Az egyetlen fegyveres zsidó ellenálló. Nem ehhez voltak szokva.

– Sajnos anyámat végül feldobta a sógornője – mondja Gysuzi.

– Miért?

– Megkínózta a kémelhárítás.

– Akkor hogyhogy nem kapták el? – értetlenkedik anyám.

– De hát elkapták. Pisztoly volt a retiküljében, amikor letartóztatták. El is viték Dachaubá. Ott meg a rendőrfőnök zsidó feleségével feküdt egy pricscsen. Jól kijöttek egymással, jókat nevettek, miután már nem utálták egymást, mert kénytelenek voltak összebújni és melegíteni egymást éjszakánként. Mindig azt mesélte, viccelődés nélkül nem élte volna túl. Verseket mondtak egymásnak, meg recepteket. Jut eszembe, Virág, legközelebb főzhetnél egy jó marhapörköltet. De semmi fakszni meg újragondolás, csak olyan hagyományosan. Tudsz olyat? – kérdi Gysuzi szkeptikusan.

(Részlet az *összel megjelenő Bagel című regényből*)



szombat

Zsidó politikai és kulturális folyóirat

Álljon ki Ön is a független zsidó sajtóért!

A Nemzeti Kulturális Alap, más folyóiratok mellett a Szombattól is megvonta támogatását. Több, mint negyedszázada megjelenő lapunk fennmaradásához szükségünk van a lappal szolidáris olvasók támogatására.

Előfizethetnek nyomtatott kiadásunkra, belföldre **egy évre** legalább **5950 Ft-ért**, digitális kiadásunkra **5400 Ft-ért**, illetve egyedi adományokat is várunk:

Banki adatok:
Név: Magyar Zsidó Kulturális Egyesület Szombat
Belföldi utalás esetén: OTP **11709002-20066703**
Külföldi előfizetés (egy évre **50 Euro** vagy **70 USD**), vagy egyedi adományok utalása esetén:

www szombat.org
facebook facebook.com/szombat.folyoirat
dimag dimag.hu/magazin/szombat

IBAN: HU45 1170 9002 2006 6703 0000 0000
BIC(SWIFT) OTPVHUHB

További részletek: www.szombat.org/elfozetes
Előfizetésével Ön is támogassa a Szombatot!

„MINDIG IS AZ VOLT A CÉLUNK, HOGY SZABADON JÁTSZHASSUNK”

Avishai Cohen izraeli jazztrombitással beszélget Schranecz Rebeka

A tel-avivi születésű, rendkívül sokszínű, multikulturális beállítottságú zenész nemzetközi sikerét elsősorban az SF Jazz Collective-nek köszönheti, melyben barátja, Mark Turner is közreműködött. Hozzánk a Triveni Trióval látogatott el, a WOMEX keretében. A Müpában adott telt házas koncertje előtt még előadást is tartott a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem hallgatóinak az improvizációról és a művész színpadi jelenlétéről.

– Zenészcsaládban nőttél fel, milyen zenei hatások értek ekkor? Mi volt a leginspirálóbb számodra?

– Sokszor szólt zene otthon. Apám folyton hallgatta a rádiót. Bármelyik helyiségben is voltunk, hallani lehetett a kedvenc adóit, amiken főként klasszikus vagy izraeli zene szólt. A „régí nagyokat” szerette: Frank Sinatrát, Ella Fitzgeraldot, Louis Armstrongot. Majd felnőttként a konzervatóriumban játszottam egy fafúvós és egy nagyzenekarban is, ahol dixielandet játszottunk. Így, a jazz már nagyon fiatalon az életem részévé vált.

– Kik voltak azok a meghatározó zenei példaképek, tanárok, más művészek, akik a mai napig is hatással vannak a zenédre?

– Nem voltam olyan szerencsés helyzetben, mintha például New Yorkban nőttem volna fel, ahol élő legendától tanulhat az ember. Mi csak felvételekről tudtuk hallgatni a legjobbakat és tanulni tőlük. Az előbb említett előadók mellett többek között Dizzy Gillespie, Charlie Parker, Clifford Brown is példaként szolgált. De, ahogy korábban említettem, a klasszikus zenének is meghatározó szerepe volt az életemben. Játsoztam a Fiatal Izraeli Filharmonikusoknál, a bátyám komolyze-

nei koncertekkel turnézott Európában, a nővérem szintén ilyen zenét játszott. Az utóbbi időben újra sokat hallgatom a „nagy mesterek” műveit – különben az izraeli zene is a kedvenceim közé tartozik. Remek zeneszerzőink vannak, mint például Sasha Argov vagy Matti Caspi.

– Nemcsak előadóművész vagy, hanem zeneszerző, zenei producer is. Hogyan befolyásolja a zenei látásmódodat és a zenéhez való hozzáállásodat ez a sokszínűség?

– Azt gondolom, hogy minden, amit csinálsz, befolyásolja az életed többi részét, ahogy az előadásomon is említettem. Ha zenélsz valakinek a bandájában, attól jobb leszel frontemberként is, illetve, ha zenekarvezető vagy, később jobban együtt tudsz működni a zenésztársaidal. Az utolsó albumomnál kaptam csak segítséget egy producertől, a korábbiaknál én magam töltöttem be ezt a szerepet. Abból a szempontból szerencsés, hogy mivel nagyon jól ismered az alapanyagot, tudod, mit lehet belőle kihozni. Sokkal inkább tisztában vagy a korlátaiddal, mint egy másik ember. Ha úgy érzem, hogy kihoztam magamból a legtöbbet, hagyom a zenét „menni” a maga útján, nem kell erőltetnem fölösle-



Fotó: Muperphoto

sen, hogy olyat hozzak létre, amire nem vagyok képes. Ahelyett, hogy leragadnék egy-egy albumnál, tudom folytatni a dalszerzést és a zenélést. Folyamatosan fejlődöm, mely által már képes leszek olyan különleges hangzást elérni, amit esetleg egy producer hiányolhatott volna egy korábbi albumról. Hiszek abban, hogy végig kell járni, meg kell élni a tanulási folyamatot.

– Szerinted mi a tanulás legjobb módja?

– Ha beszélgetünk a zenéről és mindent részletekbe menően elemzünk, mint ahogy az előadásomon is tettük a diákokkal. Az effajta együtt gondolkodás a zenéről megváltoztatja azt, ahogy zenélsz. Az előadáson a ritmusról és a jelenlétről beszéltünk, így legközelebb, amikor zenélek, biztosan eszembe jutnak majd ezek a témák és ettől máris másképpen fogok játszani. Persze, nem csak az elemző gondolkodás befolyásolja a zenémet, mint, ahogy már említettem, az életem minden összetevője hatással van arra, hogyan szólaltatom meg a hangszert, milyen dalokat szerzek stb.

– Kérlek, meséld a kezdeti New York-i élményeidről, megpróbáltatásaidról és zenei tanulmányaidról...

– Az első évben próbáltam kitalálni mihez kezdjek. Minden este zenéltem, emiatt sok olyan embert

ismertem meg, akik nagy hatással voltak rám, mint Jason Lindner. Ebben az időszakban avantgárd, kötetlen zenét játszottam. Később persze elsajátítottam, hogyan viszonyuljak a sztenderdekhez, elmélyedtem a kötöttebb formákban is. Ekkor tudtam sokkal szabadabb és mégis összetettebb zenéket szerezni. A Triveni Trióm jó példa erre, hiszen a tradíció és a sztenderdek mellett vannak szabadon változtatható részei is a zenénknek, és ez sok zenei kísérletezésre ad lehetőséget.

– 2006-ban alakítottad meg ezt a triót. Mi volt az a zenei célkitűzés, amit szeretnél volna megvalósítani?

– Mindig is az volt a célunk, hogy szabadon játszassunk. Minden koncert különböző tapasztalatokkal szolgál, amelyek hozzásegítenek ahhoz, hogy formálódjunk és fejlődjünk. Ez egy véget nem érő folyamat. Fontosnak tartom még elmondani, hogy amikor a szabad jazzről beszélek, nem a műfajra gondolok. Számomra a szabad jazz azt jelenti, hogy nélkülöz minden kötöttséget, az ötleteimnek semmi sem szab határt, semmilyen stílusbeli megkötés nem gátol. Ezért próbálom minden nap kihozni magamból a maximumot.

Avishai Cohen

Vágvölgyi B. András

GRÍD

(Részlet)

Röhrig Géának

(örökkön örökké) Az utcázaj folyamatos mormogásként felhallik a 18. emeletig, Benedict az ötvenes években bebútorozott irodában ül, *noir*-hangulat diszkóritmusban, hajsütővassal kezelt szőkitett titkárnő hoz be kávé. Mélyzöld falak, érlelt barna irodabútor, sárga villanyvilágítás. Vékony szürke őszi fény kintről, még

nak legendája volt, míg el nem felejtették, 1967-ben azért hagyta el az országot a hatnapos háború után, merthogy oly mérvű újabb holocaustra számított, mint amit prof. Vinogradov és mások, kábé kettőfél-hárommillió ember ellenében szervezett a nagybeteg Sztálin. (Magyarországon Péter Gábor a régi szakember Bosnyák Zoltánnal karöltve tervezgetett, csak idő nem maradt végrehajtani. És ami

mint Kreuzer vagy Králik vagy Koltai vagy Katkó, szóval K azóta, hogy az a hat nap döntést hozott és megszabadult Jeruzsálem, és ő a gyengén mozgó magyar kommereket túlreagálta, a szabadságot választotta, a Szabad Európának dolgozott, előbb Münchenből, aztán New Yorkból, mert a *teljes* szabadságot választotta. Pátyolgatta Benedictet, valamiért bírta, próbált neki valami pénzes munkát adni.

Mi volt Greenpointban?

A lengyel csajjal a Nassau Av.-ra mentünk subwayjel, aztakurva, vörösteéglás-tűzlépcsős Varsó, bygost és kielbasát árulnak minden sarkon, az összes lengyel lapot tartják a kioszkok, nem csak a helyi *Nowy Dziennik*et, vodkában párolt kockásflanelinges építőmunkások ülnek a bárpultoknál cementesen, importált Wyborowát isznak szakmáiban.

Csöng a telefon, K előbb undorodva ránéz a készülékre, kagylóján nagyméretű plasztik válltámasz szolgálja a kényelmet, legyőzi undorát, felveszi.

Bocs, egy pillanat, néz Benedictre. Yepp? ... OK, then we sell. Ten thousand bucks. Hold and get back. ... no igen?

Előző éjszaka történt. Jerzy Popieluszko szobrára graffitizte valaki, hogy *Za Lenina i Stalina*.

Ez igen. És?

Kint volt a hatos csatorna, meg a városi lengyel tévé.



Fotó: Fülöp Máté, HVG

Vágvölgyi B. András

munkaidő, már esteledik, az ablak felé az utca, mit utca, Broadway! A másik oldalon a Midtown egy magasháza takarja a kilátást az East River felé, a szembenirodában már takarítónő sertepertél, köztük a *November Rain*. Az íróasztal mögött a mélybarnán bársonyhangú férfi. A mélybarnán bársonyhang gazdájá-

Lengyelországban Mieczyslaw Moczar tábornok partizánjainak vezetésével majdnem meg is történt, de csak 68-ban.)

K, mert nevezzük itt a mélybarnán bársonyhangú férfit, és egyébként is a K a legközépeurópaibb betű, és minden rendes középeurópai név Ká-val kezdődik,

Telefoncsörgés megint. K vállával és a plasztikprotézis segítségével füléhez tapasztja a kagylót, mutatóujjával Benedict felé bök, várjon, szemével csippent, tekintetében biztatás: ez sem lesz hosszabb, mint az előző beszélgetés. What? We buy ... Say it again? Twentythousand. Exquisite! Szóval?

A zsidók voltak, mondták a cementporos, baseballsapkás, kockásflanelinges polák építőmunkások és Williamsburg felé mutogattak a Satmarer chászidok felé, hogy biztos a zsidók nem bírták elviselni, hogy a szomszédságukban szobra lett a jelenidős mártír kereszténynek.

A szatmáriakat a lengyelek nem érdeklik. Őket leköti a háborújuk a lubavicserekkel, meg a ponyevicsi rebbel. Menachem Schneersonnál jobban senkit nem utálnak. Olvasol te chászid történeteket?

Nem olvasok én mást, csak újságot. A *New York Timest*. Meg a *Village Voice*-t.

Nem érted, hogy ez így nem jó?! Nincs elég szufla a sztoriban! Kit érdekelné az Englischer Gartenben egy olyan rádiójegyzet három percben, hogy az amerikai lengyelekből miként tör ki verbálisan az óhaza antiszemita New Yorkban. Elfelejtetted az Ars Scribendi legfontosabb alapszabályát!

Telefoncsörgés. K biztatóan int, az órájára néz, először a karjára, aztán a bejárati ajtó fölött a faliórára, elgondolkodik a kettő közötti kétperces különbségen, beleiszik a bögréjébe, bátorítóan Benedictre néz, rövid lesz, mint egy pontheglesztés, mint mesterlövészfegyver tusát illeszti vállgödörbe a műanyagtámasztékos telefonkagylót. ... We got two more minutes than the floor closes for today. It's your turn to give it a spin! Buy now!

Melyik is az a főszabály?

Nem fő, hanem első, primus inter pares, de ezt soha ne keverd össze a ius primae noctis-szal, mert bajba kerülsz.

Hehe. Ötvennégy év telt el 1936 óta, mikor íródott, és jottányit sem változott. Idézem fejből: „nem elsősorban lényeges, inkább az üzleti és utcai kelendőség szempontját szolgáló tanács: lehetőleg illesszen bele minden világeseménybe, amely a közönség érdeklődését leköti, valamilyen magyar motívumot. Jó ötlet német Nobel-díjasokról, amerikai olimpiai világbajnokokról, királyi metreszekről kimutatni, hogy magyar származásúak. Kitűnő, első oldalra való kora délutáni cím: »Budapesti viceházmester volt 1921-ig a bosznabródi hétszeres kéjgyilkos«.

Emlékszem erre, kurva jó.

Nem kurva jó, hanem mélyen igaz.

Olvasom be azt, hogy a Polish-American építőmunkásokat esetleg egy testes budapesti körúti színpadi szerző újdonság publicisztikája ingerelhette fel, melyet rossz fordításban hozott le a *Nowy Dziennik*?

Hagyd már! Kicsi ő ehhez, nyúlfiing, ismertem, pókereztem vele még Pesten, nem fordítják lengyelre, angolra pláne nem, ha flössre blöffölt, azt is bebukta. Gábor ZsaZsa, például, na igen, ha szexről van szó, az igen, az általános és a partikuláris helyes aránya, fine balance, a jing pöttye a jangban!

Tehát túl kicsi az áthallás. Nem lehet.

Pont, hogy nem! Ha nagy, az nyilvánvaló. Ha kicsi, akkor viszont legyen nagyon kicsi, oksági szál nélküli, tiszta groteszk, saját hajánál fogva kihúzott történet. A kicsit általánosítható nem jó. A majdnem-igaz szentjánosbogár, az igaz: villámcsapás. De kell a szentjánosbogár fénye is a viszonyításhoz, az irodai neon nem kell – mondta K és széles mozdulattal a Broadway másik oldalán álló szembehivatalra mutatott, ahol a takarítónő éppen végzett, a fityuláját igazgatta a hajlongás után. Azt a chászid történetet ismered, mikor Meir Margaliot rabbi egyszer a tizenhét éves Saul fiát Baal Sémnél hagyta egy időre? Ismered? Nem? Na fi-

gyelj! Baal Sém a tanítványával, köztük Saul Margaliottal útnak indult ismeretlen desztináció felé. Megálltak egy-egy falusi ivó előtt, ahol hegedűsök játszottak, parasztok és parasztasszonyok táncoltak. Baal Sém azt mondá a parasztoknak: A ti hegedűsötök semmit sem tud, hadd énekeljen ez a fiú – és Saulra mutatott. A javaslat tetszett a parasztoknak, a fiút az asztalra állították, és ő ezüstös hangján egy olyan szöveg nélküli chászid táncdalt énekelt, amitől megőrültek. Duhaj örömmel ropták a táncot az asztal körül. Egy parasztfiú lépett Saulhoz és megkérdezte, hogy hívják és azt kérte énekeljen tovább. Az ének taktusára vad ugrándozásba kezdett, szinte teljes önkívületben azt ismételte „Te vagy Saul én Iwan vagyok, te vagy Saul én Iwan vagyok!”. A parasztok aztán vodkát hoztak Baal Sémnek és híveinek, és együtt iszogattak. Vagy harminc évvel később a jó Saul, ekkor már mint rabbi, aki nemcsak tehetőses kereskedő, de kiváló talmudtudós is volt, üzleti ügyben utazott az országban. Rablók támadtak rá, elvették minden pénzét és meg akarták ölni. Saul könyörgött az életéért, ezért a rablók kapitánya elé vittek. Az hosszan és alaposan fürkészte, és megkérdezte, hogy hívják. – Saul – válaszolt Saul. – Te Saul vagy én Iwan vagyok – mondta a rablók kapitánya. És megparancsolta az embereinek, hogy adják vissza Saul rabbi pénzét és őt magát engedjék el. Na mi ebből a tanulság kedves Benedict? ...nna?! Hát az, hogy még a legjobb esetben is előbb kirabolnak és az életedre törnek, aztán valami csoda, régi ismeretség, szerencse folytán, ha a legrosszabb nem is történik meg, azért előbb kirabolnak.

Telefoncsörgés. K a mennyezet felé bök, nem örül, hogy most félbeszakítják. Yep – szól bele. Hallgat. Hosszan hallgat. OK Saul, let's call it a day & I really appreciate, well done! K bársonybarna orgánuma erős ká-európai ízeket hord az angolban, hiszen mindenét elveszítheti, csak az akcentusát nem. Benedictre néz, barnabársony hangon mondja: Mit mondhatnék még? Mit tud az izsóp a cédrus lombjáról? Mit tud a csík a leviantánról?

„BÜSZKÉK VAGYUNK A SZÁRMAZÁSUNKRA”

Interjú a jemeni-izraeli A-WA zenekarral

A három lánytestvér egy dél-izraeli sivatagi kisvárosban nőtt fel, ahol első klipjüket, a Habib Galbit is forgatták. Zenéjükben a tradicionális jemeni népi elemeket színesítik modern zenei hatásokkal. 2015-ben adták ki első kislemezüket, amely óriási sikert aratott. Azóta folyamatosan turnéznak Európában és Izraelben. Meséltek jemeni gyökereikről, és azokról a zenei hatásokról, melyek leginkább formálták művészi világukat, illetve példaképeikről, mint amilyen Ofra Haza volt. Schranecz Rebeka interjúja.

– A zenekar neve arabul igent jelent. Mire mondtok igent ezzel a névvel?

– Amikor zenekarnevet kerestünk, azt szeretttük volna, hogy valamilyen pozitív dolgot jelentsen, mely egyrészt jelképezi a dalaink szellemiségét és üzenetét is, másrészt bárkinek könnyen kimondható. Az „A-WA” szó az éljenzésre emlékeztet, amit különböző eseményeken, ünnepségeken hallani. Mi igent mondtunk a pozitív életszemléletre, a szeretetre, szabadságra és az emberiségre.

– Nagyon sok kulturális és zenei hatás érhetett titeket gyerekkorotokban. Melyek azok, amelyek leginkább meghatározták a mai zenei világotokat? Hogyan tudnátok jellemezni a mostani stílusotokat? Mennyire tekinthető állandónak?

– Egész életünket végigkísérték a keleti és nyugati zenei hatások, ezért is szeretttük volna létrehozni ennek a kettőnek az ötvözetét. Erre jó példa számainkban a jemeni dalok és a hiphop zenei elemek jelenléte, mivel mindkettő ismétlődő ritmusokra és vokálra épül.

– Tudnátok-e bővebben mesélni arról a közösségről, ahonnan származtok? Tapasztaltatok-e bármilyen akadályoztatást vagy konfliktust a pályátok során a származásotok miatt?

– A nagyszüleink 1949-ben vándoroltak át Jemenből Izraelbe a „Magic Carpet” nevű mentési akció résztvevőiként, majd Gedera városában telepedtek le más bevándorlókkal együtt. Sok nehézségen mentek keresztül, míg megtanultak alkalmazkodni az új orszá-

kihívásaihoz és beilleszkedtek a helyi kulturális közegbe. Mi egy fiatalabb generációhoz tartozunk, és olyan korszakban nőttünk fel, amikor már mindenki különböző identitással rendelkezik körülöttünk. Büszkék vagyunk a származásunkra, gyakoroljuk hagyományainkat és folyamatosan fedezünk fel új dolgokat is, melyekből ihletet merítünk.

– Más ismert jemeni-zsidó előadóművészek közül kiket tartotok példaképnek?

– Nagyon sok inspirációt adtak a jemeni énekesek, ahogy mi hívjuk őket: „a régi törzs”, mint Aharon Amram, Bracha Cohen, Leah Abraham és még sokan mások. Ezek a csodálatos úttörő énekesek Jemenben születtek, és miután Izraelbe vándoroltak, csak az ősi dalok által tudták megőrizni a jemeni kultúrát és a folklórt. Néhányan közülük új dalokat szereztek és beutazták az egész világot, hogy terjesszék ezt a szép hagyományt. Ofra Haza volt a legnépszerűbb jemeni énekesnő, sokáig ő vezette a zenei listákat. Ikonikus alakká vált, aki bizonyos szempontból ajtót nyitott nekünk és más művészeknek, akik az ő útját követik. Ez hatalmas előrelépést jelentett számunkra is.

– 2015-ben jelent meg a Habib Galbi c. videótok, amely hatalmas sikert aratott. Ebben egy ősi jemeni népdalt dolgoztatok fel, és szerepel benne egy csodálatos palota is, ami, úgy, tudom, kulturális központként funkcionál. Miért volt fontos számotokra, hogy szerepeljen a videóban? Van-e személyes kötődéseitek ehhez?

Igent mondtunk a pozitív életszemléletre, a szeretetre, szabadságra és az emberiségre.



Fotó: Tomer Yosef

– A Habib Galbi videóját Shahrutban forgattuk, abban a kisvárosban, ahol felnőttünk. Úgy éreztük, ez méltó kezdete lehetne a nemzetközi zenei pályafutásunknak. A videóban szereplő helyszínek közül az egyik egy olyan kibuc – Neot Smadar –, amit igazán csodálatos, mondhatni idillikus helynek tartunk – itt található az említett kulturális központ is.

– A Balkan Beat Box énekese, Tomer Yosef első albumotok producere. Hogyan jött létre a közös munka?

– Mielőtt megalakítottuk a zenekart, eldöntöttük, hogy megfelelő producert kell találnunk, Tomer volt az. Miután felvettük vele a kapcsolatot, meghallgatta a számainkat, és úgy döntött, hogy együtt dolgozik velünk, kiderült, hogy nemcsak fantasztikus producer, hanem csodálatos ember is. Rengeteg hasznos tanáccsal látott el minket a közös munka során.

– A zene mellett mivel foglalkoztatok még? Kapatok-e támogatást?

– A szüleink támogatásával sok évig zenét tanul-

hattunk. Voltak ének-, zongora-, illetve színjátszó- és táncóránk is. A főiskolai évek alatt mindenki a saját vágyait követte: Tair zenét tanult, Liron építészeti és belsőépítészeti tervezést, Tagel pedig vizuális kommunikációt. Szerencsére nincs időnk a napi munkánkra, mindannyian csak az A-WA-ra fókuszálunk.

– Milyen témákról énekeltek legszívesebben? Van-e olyan nagyobb jelentőségű ügy, amely mellett szeretnétek kiállni a dalaitokkal?

– A bemutatkozó albumunkon olyan régi jemeni népdalokat gyűjtöttünk össze, amiket jemeni zsidó nők énekeltek még évekkel ezelőtt is. Ezek nem valóságos dalok, és még soha nem adták elő őket nyilvánosan. A nők voltak azok, akik megteremtették a folklórt, ezek a dalok adtak hangot a legfőbb reményeiknek és vágyaiknak. Nagyon közel érezzük magunkhoz ezeket a gyönyörű dalszövegeket, és azt reméljük, hogy megismertetésükkel erőt adunk nők sokaságának, hogy felemeljék a hangjukat és jól érezzék magukat a bőrükben...

A-WA

A ZSIDÓK LAKÓHELYE NEM KULONULT EL...

Benkő Ágnes – Wirth Péter: *Ami megmaradt... Hegyaljai zsidó házak.*
Terc kiadó, 333 oldal, 4800 forint

Elsősorban dokumentálásra vállalkozott az építész szerzőpáros. Hegyalja zsidó lakóinak ma még fellelhető egykori épületeit fotózták, rajzolták, dokumentálták. Fotókon bemutatják a településekhez tartozó zsidó temetőket is. Minden ilyen munka magában hordozza azt a szándékot, hogy emléket állítson az erőszakkal elhurcolt és nagyrészt meggyilkolt közösségnek. Hegyalja ma Borsod-Abaúj-Zemplén megye, egykor Abaúj és Zemplén megyékhez tartozó része. Történelmi borvidék. Számos, egykor jelentős város tartozik ide. Mád, Tállya, Tolcsva mezővárosok voltak, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szerencs, Tokaj városként fejlődtek. A szerzők 15 településsel foglalkoznak. Némelyik nem tartozik ugyan Hegyalja területéhez, de kapcsolódik a régióhoz.

Nagyszámú birtokos tulajdona volt a terület és hatalmas uradalmakhoz is tartozott. Ez tette lehetővé, hogy a 18. századtól zsidó népesség telepedjen le itt. Zsidók ekkor csak földesúri birtokokon élhettek, eleinte csak a földesurak, később a kisebb nemesek regálé jogait vehették haszonbérbe. Nem a kereskedelem volt az egyetlen foglalkozása a zsidóknak itt sem, és nem is a kereskedelmet akarták fellendíteni a betelepítő földesurak, ahogy a szerzők állítják. Egyszerűen a pénzre volt szükségük, amit a zsidóktól haszonbérlet és védelem fejében kaptak.

II. József türelmi rendelete lehetővé tette a zsidó imaházak építését, így a 18. század 90-es éveitől egyre több helyen

épült zsinagóga. A mádi, a tarcali, tállyai, sárospataki, abaujszántói, zsinagógáról tudhatunk meg többet a könyvből. Bemutatják a szerzők az új-jáépített tokai zsinagógát.

A 19. század elején a betelepedés felgyorsult. A 17-19. század közepéig tartó időszakban a betelepedés nem minden esetben külföldről, lengyel vagy orosz területről történő beköltözést jelentett. A könyvet olvasva ezt gondolhatnánk. E valóban meglévő beköltözés mellett jelentős volt az ország északabbra eső megyéiből érkezők száma.

1840-től egyre több jogot kaptak a zsidók. A teljes egyenjogúságot az ország keresztény lakosaival az 1867-ben elfogadott törvény biztosított számukra.

Archív felvételeken láthatjuk az egykori utcaképeket, üzleteket, műhelyeket, lakóházakat és mellettük a 2000-es években fotózott mai állapotot, ahol ez lehetséges volt. Számos, már nem létező épületet is bemutatnak egykori felvételek segítségével. Jó néhány felmérési terv és homlokzati rekonstrukció is helyt kapott a munkában, hiszen a dokumentálási célkitűzéshez. Ez a könyv legnagyobb erénye.

Érdekes, hogy a legrégebbi épület Göncön található: egy műemléki védettség alatt álló 17-18. századi lakóépület. Valamikor a 20. század elején lakott benne zsidó család. Az épület formája, arányai több, különböző település egy-egy régi házán felfedezhetők. Valamikor a terület jellegzetes háztípusa lehetett. Hasonlóak, de mégsem ugyanolyanok a Sárospatakon lebontott haszid zsidók által lakott negyed házai. Mindkét épülettípusra jellemző az erődszerű falazat – ez a kőépítkezés és a ve-

gyes falazatú házak vidéke – a kis ablakok, a lakószint emeleten való elhelyezése.

Nagyon szép a Sárospatakon álló Attila u. 9. szám alatti népi barokk műemlék lakóház. Ezekbe a házakba többnyire a zsidó lakók beköltöztek, mint bérlők, vagy később tulajdonosok. Jellegzetes saját építkezése nem volt a zsidó népességnek, csak egyes részleteiben tértek el lakóházai a település egyéb házaitól. Szerény megjelenésű falusi boltok, lakóépületek és igényesen kialakított, többnyire eklektikus stílus lakóházak, üzletso-

rok váltják egymást a fotókon. Az Észak-Magyarországi kisváros képei.

Néhány tévedés szerepel a könyvben: A mádi Borsai villa elhelyezéséről a szerző megjegyzi, hogy a 19. században nem tiltották a zsidóknak, hogy az utcavonalra építkezzenek. Itt két dolgot is érdemes tisztázni. Egyrészt, hogy ilyen tiltó rendeletek csak a zsinagógákra vonatkoztak a középkorban, és bizonyos területeken később is. Magyarországon nem ismert ilyen, ugyanis a türelmi rendeletet megelőző időben, a 17-18. században csak lakóházakban kialakított imaszobákban imádkozhattak a zsidók. (A középkori szabályozás más volt). Lakóépületet pedig ilyen korlátozás nem érintett korábban sem.

A bodrogkeresztúri csodarabbi, Reb Sájale házának helyiségei nem biztos, hogy megfelelően lettek meghatározva. A tornácról nyíló szoba volt a rabbi dolgozószobája, ennek volt külön bejárata, szépen kialakított dupla, kétszárnyú ajtóval. Ez nem a feleség szobája volt, hanem iroda. Amit a várakozóknak fenntartott helyiségnek nevez a szerző, az a



konyha volt. Innen nyílt a középső szoba és balra a tornácra néző szoba is.

Minden település bemutatását történeti bevezető előzi meg, ami néhol igen színvonalas, mint például a Csiki Tamás könyvéből vett részek, máshol kevésbé, attól függően, milyen szakirodalom állt rendelkezésre az adott helységről. Hiányos viszont a pontos forrásmegjelölés. Ugyanez vonatkozik az archiv fotókra. A bemutatott épületek közül néhányról már más szerzők publikáltak a szakirodalomban. Ezekre is jó lett volna hivatkozni.

Informatívak a visszaemlékezések: a más forrásból idézett részletek csakúgy, mint a szerzők 2000-es években végzett terepmunkája során gyűjtött anyagok.

Valószínűleg az utóbbi két forrás elég lett volna arra, hogy az építészeti részt kiegészítse, jobb arányú munkát sikerült volna elérni.

Az épületek társadalomtörténeti vetületét vizsgálva a szerzők is jelzik, hogy a közölt térképek tanúsága szerint a vizsgált területen (és egyébként az egész országban) a zsidók lakóhelyük szerint egy

településen sem különültek el, legfeljebb kezdetben a betelepülés sorrendjét követve, ott laktak, ahol lehetőségük volt rá. Később, a 19. század második felétől már foglalkozásuk és anyagi helyzetük függvényében helyezkedtek el egy-egy településen belül. Ugyanígy a helyi társadalomnak is részesei voltak, amíg ki nem szorították őket a zsidótörvények. Tolcsva társadalmi életéről írva sorolja a szerző mely helyi egyesületeknek és köröknek voltak tagjai a zsidók is, a 19 század végén.

Gábor Anna

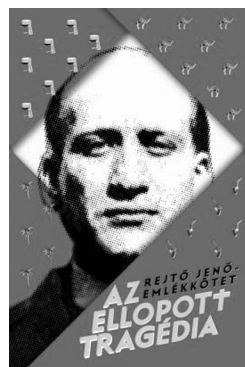
MISZTER HALHATATLAN, AVAGY A MEGKERÜLT PÉHOVÁRD

Thuróczy Gergely (szerk.): *Az ellopott tragédia – Rejtő Jenő-émlékkötet.*

Petőfi Irodalmi Múzeum
– Infopoly Alapítvány, Budapest,
2015, 498 oldal

kamaszkorától kezdve a maga teremtette persona százarcú álcája mögé rejtőzve tevékenykedett. Kivel is élünk együtt tulajdonképpen? Kicsoda Rejtő Jenő (született Reich)?

A Thuróczy Gergely és Szilágyi Zsófia Júlia szerkesztői bábamunkája alatt született Rejtő-émlékkötet komoly elismerésre jogosult teljesítmény. Thuróczy és kollégái nem csupán lelkiismeretes filológiai és kutatói körületekintéssel dolgozták föl a hányattatott sorsú (jelenleg a Petőfi Irodalmi Múzeum tulajdonában lévő) Rejtő hagyatékot és a korábbi (olykor kritikával, olykor elismeréssel illetett) Rejtő-recepciót, hanem emellett értő-érzékeny kritikai attitűdjükről is tanúságot tettek. A feldolgozott szövegek nem morzsolódnak fel a filológiai és történeti elemzés malomkövei alatt: elevenek és



izgalmasak maradnak annak dacára, hogy egy alapvetően tudományos jellegű szakmunka keretében kerülnek tárgyalásra.

Ennek legjobb példája talán a kötet gerincét adó, fogyasztható terjedelmű (cca. 160 oldalnyi) „bibliográfia-kezdemény”, melyet Thuróczy jegyez. A Rejtő pályáivét és a korabeli pesti miliőt felvázoló

szövegnek nem csupán alapossága, hanem rendkívül olvasmányos, szinte – más szót nem találok rá – kedélyes hangvétele teszi az olvasást maradéktalanul szórakoztatóvá. Thuróczy érti a humort és maga is gyakorolja alkalmanként, de érzékeny szerző módjára (szinte) sose tolja előtérbe magát. Hagyja, hogy a tragédiával, harsánysággal, kicsinyességgel, zabolátlan mániákussággal, olykor

Van egy kortársunk, aki foglalkozására nézve színpadi szerző, zsurnalista, regényíró, költő, színész, 'donhuán', légiós, világcsavargó, öngyilkosjelölt, filozófus, librettista... és halott – legalábbis a maga módján.

Életét (utóéletét) a nyilvánosság előtt éli, személye (több mint hét évtizede) visszatérő szereplője a konyhaasztali anekdotáknak, irodalmi legendáknak, a szórakoztatóipar változatos termékeinek. Közkincs. Személye több generáció számára közismert, éppen úgy, mint irodalmi teremtményeinek groteszk alakjai. És személye egyben ismeretlen, hiszen már

panaszos egzaltsággal

átíratott élettörténet és korhangulat magától megelevenedjen. A folyó szöveget sűrűn tarkító hivatkozások nem törik meg a szöveg kiegyenlített ritmusát, sőt: a szöveg fizionómiájához szorosan hozzátartozik a rendkívül jó minőségű képanyag, melynek egy része a szövegbe törölve, másik része pedig a kötet végén helyet kapó mellékletben található.

Thuróczy – helyesen – már bevezető írásában felhívja a figyelmet, hogy a monográfia műfaji sajátosságaihoz hozzátartozó, a pozitivistá történetírásból származó illúziót – „minden a leírtak szerint történt, és nem máshogy” – milyen fokozott óvatossággal kell kezelni, különösen egy olyan sajátos, legendákkal és „vándoradomákkal” terhelt életrajzi hagyaték esetében, mint amilyen Rejtőé. Nem lehet eleget dicsérni a szerzőt, hiszen valóban képes fenntartani az érzékeny egyensúlyt vélemény és állítás között. Természetesen előfordulnak szövegrészek, ahol feltételezésekbe kell bocsátkozni, de az ilyen „véleményes” állításokat Thuróczy intelligensen argumentálja. Egyedül talán a Rejtő és a pszichoanalízis közti kapcsolat válaszánál borul fel némileg ez az egyensúly: tulajdonképpen egy az egyben lehetne idézni azokat a bekezdéseket (hiszen tényleg csak néhány kósza és terjedelmében sovány szövegrészről van szó) ahol a szerző – szerintem meglehetősen naiv – összefüggéseket keres a rejtői figurák alakja és Rejtő pszichológiai profilja között. Ez a pszichologizáló attitűd szerencsére nem válik dominánssá a szövegben, de néha kifejezetten zavaró, szinte „ponyvaszerű” karaktert kölcsönöz a szövegrészeknek.

Ami azonban különös érdeme Thuróczy pályarajz-írói módszerének, hogy Rejtő szakmai pályájának példáján keresztül milyen érzékletesen képes bemutatni a Horthy-korszak politikai, kultur-

politikai, kultúra-fogyasztói közegét. A korabeli kabaréműsorok tartalmát, stílusát elemezve, Thuróczy izgalmasan elemzi a műfaj

pesti zsidó humorból

egyenes ágon eredeztethető sajátosságait. De rendkívül izgalmas a kiadókkal folytatott, néhol erőszakos, sértett hangvételű, jogdíjakról, felrúgott megállapodásokról, kudarcba fulladt tervekről szóló levélváltásokat olvasni. Nemcsak Rejtő személyéről, hanem a ponyva-irodalom piaci közegéről is érzékletes képet kapunk. Ilyen a ponyvapiac plágium-jelenségének ábrázolása is: természetesen már az antikvitástól kezdve gyakorlat, hogy bizonyos témakörök, fordulatok, ötletek, szerencsés stilisztikai megoldások közkinccsé válnak a szerzők körében, azonban lebilincselően szórakoztató látni, hogy a szellemi magántulajdon polgári társadalmakban kialakult rigorózus fétisét mennyire felülírták a kor ponyva-irodalmában a rövidtávú piaci érdekek, megfontolások. A könyvcimerek, szereplők, témák, szerzői nevek egymás közötti adás-vétele, cseréje burjánzó gyakorlat volt a kiadók között.

Sajtótörténeti különlegességekből több példát is felsorakoztat a kötet: ilyen a teljes terjedelmében (!) bemutatott „Nagykörút” c. kiadvány, ami Rejtő egyik elvetélt (egyetlen lapszámot megélt) próbálkozása volt. A kiadvány nemcsak „intimpistáskodó” bulvár tartalommal, hanem például a freudizmus elméleti kereteit közérthető módon bemutató, igényes tanulmánnyal jelent meg. A korszak „magaskultúrájának” pszichoanalízis iránti szenvedélyes érzékenysége (gondoljunk a Nyugat szerzőinek témáiban megjelent írásaira) közismert, az azonban kevésbé, hogy az elméletek ilyenfajta travesztált közvetítését úgy látszik, már a korban is a nagyközönség érdeklődésére méltónak ítélte a bulvár

műfaja. Különleges példa továbbá a harmincas évek sajtópiacán jelentkező, egyre terjedő szellemi hullafoltokra az „Egyedül vagyunk” címen megjelent nyilas kiadvány, amely a zsidó szerzők ellen indított vadászatában Rejtőt is célba vette. A támadó cikk megjelenését követően Rejtő pert indított a kiadvány és nyilas képviselő főszerkesztőjével szemben. A periratok, levelezések természetesen – eredeti formájukban – szintén megtalálhatóak a kötetben, mint ahogyan arról is olvashatunk, hogy a korabeli ellenzéki sajtó a bulvártémává vált pert milyen módon kezelte.

A fentebb felsorolt témakörök csak a töredékét adják a kötetnek. Nem beszélünk a soha meg nem valósuló filmről, a

Miss Halhatatlanról,

aminek forgatókönyvét Rejtő írta, a Karinthyval való barátságáról szóló epizodokról, vagy Rejtő egyre hanyatló, végül az örületbe torkolló mentális zuhanásáról és számtalan más, a kötetben helyet kapó témáról. És helyhiány miatt nem említettük a kötet második felét kitevő, szintén magas színvonalú, önmagukban is lebilincselő tanulmányokat sem. Szerzői a már említetteken kívül: Győri Anna, Kiss Ferenc, Perczel Olivér.

Rejtőt 1943-ban munkaszolgálatra vezényelték és elpusztították. Életműve klasszikusoknak kijáró szívóssággal élte túl az 1945 utáni agresszív kultúrpolitikát. A rendszerszintű felejtés közegében írásai – melyek a szépirodalmi színvonalat mindig csak alulról közelítették, de olykor igen szorosan – közismertek maradtak, írásai mögé rejtőző személyét pedig (újra) felfedezték Thuróczy és kollégái, akiknek szívós munkája valóban egy kivételesen igényes, megkerülhetetlen kötettel gazdagítja a Rejtő-recepciót és a magyar kultúrtörténet-írás irodalmát.

Forgách Péter

Könyveket, könyvtárakat vásárolunk.
Ingyenes kiszállítás, azonnali fizetés. Telefon: 06-30/256-1640.

ÉLET ÉS IRODALOM

IRODALMI ÉS POLITIKAI HETILAP

Kedvezményes
előfizetési díj
1 évre 18 000 Ft
Megrendelhető
a szerkesztőségben
(1089 Bp., Rezső tér 15.)
Telefon: 210-5149,
210-5159
Fax: 303-9241
e-mail: es@es.hu

AMI A CÍME.

Megjelenik minden pénteken!
Keresse az újságárusoknál
vagy fizessen elő!

 Schiller Autó Család



SCHILLER SZERVIZEK

ISO 9001:2009 szerint tanúsítva



**MÁRKASZERVIZEK ÉS TÍPUSTÓL FÜGGETLEN
SZERVIZSZOLGÁLTATÁSOK BUDAPESTEN, HAT HELYEN!**

- IV. ker. Külső Váci út 20.
- XIII. ker. Váci út 113.
- XIII. ker. Dráva u. 18-22.



- IV. ker. Fóti út 143.
- XIV. ker. Tengerszem u. 59/A.
- XV. ker. Szentmihályi út 142.

Több, mint 25 éves tapasztalat!

www.schiller.hu

**A KULTÚRA HIDAT
TEREMT KÖZÖTTÜNK!**

Flódnai KLEZMER
MACESZ

Radnóti ZSINAGÓGA
MENÓRA PURIM

Gerschwain Kabos
VÁROSFELFEDEZŐ SÉTÁK

HAGYOMÁNY Chagall
Rejtő NAGYVILÁG

HATÁRTALAN KIRÁNDULÁSOK

TÁMOGASSA ÖN IS
A MAGYAR ZSIDÓ
KULTURÁLIS EGYESÜLET
MUNKÁJÁT!



MAZSIKE
MAGYAR ZSIDÓ
KULTURÁLIS EGYESÜLET

www.mazsike.hu

SÁVUOT A BÁLINT HÁZBAN

JÚNIUS 11. SZOMBAT 21⁰⁰-TÓL HAJNALIG



EGYÜTT, DE NEM EGYFORMÁN

