Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:51 Page 1

ZSIDÓ POLITIKAI ÉS KULTURÁLIS FOLYÓIRAT 650 Ft
2017. nyár / XXIX. évfolyam 6. szám

szombat

Gadó János Sorosról, sorosozásról

Hatos Pál Ravasz László felelősségéről

A gefilte fistől a falafelen át a fine diningig: Körner András, Czuk Dorottya, Lakner Judit, Steiner Kristóf és mások...

Szeretek a jelenben élni

Alföldi Róbert a Hegedűs a háztetőn rendezése előtt



Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:52 Page 2



szombat
– fényt vet világunkra!

Engedje meg magának a hagyományos újságolvasás kényelmét!
Fizessen elő a Szombat folyóiratra 2017-ben is!

A féléves előfizetés ára változatlanul 2 950 Ft.
Ha partnerünk lenne értékteremtő munkánkban, kérjük,
hogy adományával is támogasson bennünket. Köszönjük a segítségét!
Hazai előfizetési lehetőségek: csekken, vagy átutalással
Bankszámlaszámunk: MAZSIKE Szombat Szerkesztősége,
OTP Bank, 11709002-20066703

Külföldi előfizetés: féléves előfizetési díj 25 Euro vagy 35 USD
IBAN számlaszám: HU45117090022006670300000000
SWIFT: OTPVHUHB
Utalhat Paypal-on is: https://www.paypal.com

Előfizetéssel kapcsolatos kérdések, további tájékozódás, előfizetői csekk kérése:
info@szombat.org címen vagy a +36-1-311-6665-ös telefonszámon.

VIDÍTÓ KEDVEZMÉNYEK!

Ne búsuljon tovább!

A Magyar Narancs-olvasókártyával akár több ezer forintot is spórolhat kedvenc helyein.

Rendelje meg most **11 288 forint kedvezménnyel*** mindössze 19 860 forintért a Magyar Narancsot, és legyen Öné a legtöbb helyen **20 százalék kedvezményre** jogosító „Olvasókártya”!

Már csak ezért is érdemes egy évre előfizetni!

*Az áruspéldányhoz képest.

Az előfizetés lejártáig 20% kedvezmény:
Bethlen Téri Színház | Cirko-Gejzír | Fonó Budai Zeneház | Írók Boltja | Jurányi Produkciós Közösségi Inkubátorház | Katona József Színház és Kamra | Ludwig Múzeum | Nemzeti Táncszínház | Örkény Színház | Petőfi Irodalmi Múzeum | Szkéné Színház | Trafó | Zsolnay Örökségkezelő (Pécs)
10% kedvezmény: Tranzit Art Café
7% kedvezmény: Líra Könyvesboltok



magyarnarancs.hu/elofizetes

MAGYAR NARANCS

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 3

szombat
2017. nyár

TARTALOM

4 | Főellenségnek lenni komoly dolog – Soros György minden szempontból irritáló, ezért ideális ellenségkép (Gadó János)

7 | Aki „szeretetből lett antiszemita” – Interjú Hatos Pál történésszel Ravasz Lászlóról szóló könyvéről (Várnai Pál)

10 | Veszprémy László Bernát: „Falafel-tolvajok”, zsidó konyha és humusz-háború

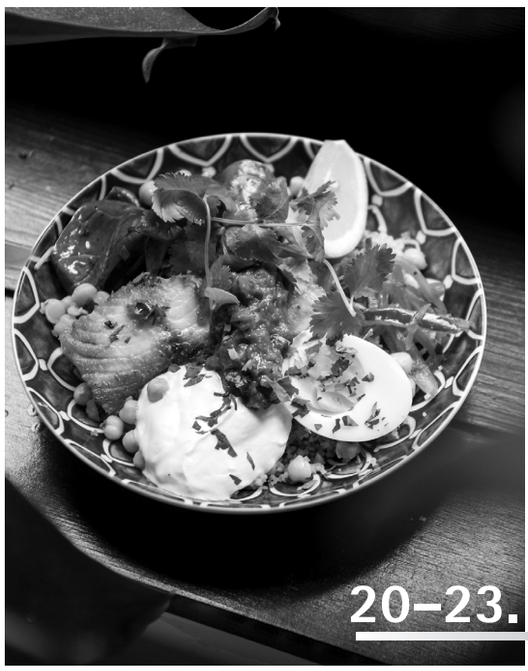
12 | Körner András: Gefilte fis

13 | „A zsidók társadalmi életével keveset foglalkoztak” Körner Andrással beszélget Várnai Pál

16 | Minden ízű Izrael – Kulináris kalandtúra a Közel Kelet gasztro-fellegvárában, Steiner Kristóffal

20 | Olyan zsidós kaja – mondjuk gyakran, ha ismerős ízt próbálunk leírni, és nem éppen sertés- vagy körömpörköltről van szó. De mi az, hogy zsidós? (Czuk Dorottya)

24 | Lakner Judit: A mi konyhánk



20–23. OLYAN ZSIDÓS KAJA

27 | Várnai Pál: „Jaj, a gyermekkor mily tündéri szép volt…”

28 | Izrael a konyhámban (Szenthe Antónia)

30 | „Szeretek a jelenben élni” – Interjú Alföldi Róberttel új rendezése, a Hegedűs a háztetőn bemutatója előtt (Szentgyörgyi Rita)

32 | Kácsor Zsolt: Öcsém világgá megy

33 | Harari, a vallás és a kognitív diszkomfort (Balázs Gábor)

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 4

szombat

2017. nyár
5777. 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
Szenthe Antónia szerkesztőségi titkár
Magó Katinka pénzügyek

Állandó külső munkatársak:
Uri Asaf, Bassa László, Csáki Márton
Németh Ványi Klári, Rubin Eszter
Schranez Rebeka, Seres Attila
Szarka Zsuzsanna, Várnai Pál
Veszprémy László Bernát

A megjelenést támogatja:
Amerikai Joint Magyarország
Erzsébetvárosi Önkormányzat
Mazsök
Mazsihisz
Miniszterelnökség
Nemzeti Kulturális Alapprogram

A héber és jiddis szavak átírása a szerzők felfogását tükrözi

Terjeszti a Lapker Rt.

Címlapon: Alföldi Róbert
Fotó: Czirják Pál

A kéziratok szerkesztése lezárult: 2017. május 18-án

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
1054 Budapest, Tüköry utca 3.
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.

FŐELLENSÉGNEK LENNI KOMOLY DOLOG

Soros György minden szempontból irritáló, ezért ideális ellenségkép

Amerikai, magyar, zsidó, holokauszt-túlélő, milliárdos, aki az alapítványaival befolyásolni igyekszik számtalan ország fejlődésének irányát. Magyarországét különösen, hiszen itt működteti nagy szellemi boszorkánykonyháját, a Közép-európai Egyetemet. Az övénél alkalmasabb arcot nem lehet találni a nagy zsidó világ-összeesküvés ábrázolására.

Az utóbbi terminus természetesen nem hangzik el: a magyar kormány nem folytat antiszemita politikát. A leégett zuglói zsinagóga újjáépítését 131 millió forinttal támogatja, kitünteti az izraeli (jobboldali, vallásos szellemiségű) Bar-Ilan egyetem elnökét, jelezve, hogy a nincs baja sem a zsidókkal, sem az egyetemekkel, a zsidó egyetemekkel pedig a legkevésbé.

A Soros ellenségképben azonban óhatatlanul benn van a zsidó faktor: az elmúlt huszonöt évben ez a (szélső)jobboldali média jóvoltából alaposan elterjedt a köztudatban. A sötét és gonosz zsidó pénzember képe pedig amúgy is benne él az európai kultúrában, ezt Jud Süssig vagy Shakespeare Shylock-jáig mindannyian vissza tudjuk vezetni.

E sorok írásakor már minden és mindenki mögött ott rémlik Soros árnya, aki/ami a kormány bináris rendszerében a rossz oldalon áll. Az ilyen hisztéria komolyan hátráltatja az ország fejlődését, mivel a bűnbakképzés azt jelenti, hogy a kormány nem az előtte álló feladatok racionális megoldásán, hanem az őt terhelő felelősség áthárításán dolgozik. Ez az éretlen személyiség (ez esetben: közösség) attitűdje, ami kevéssé alkalmas magunk és környezetünk építésére.

Fejlett technikák, nemzetközi hálózatok

Az összeesküvés mániákusai bizonyítékként a Soros által létrehozott nemzetközi hálózatra mutogatnak, ám a döntő ponton tévednek: ők ezt a rendkívül hatékony infrastruktúrát valami gonosz világuralmi szándék eszközének tartják, holott a valódi szándék éppen a világ megjavítása. Ez utóbbi megértéséhez nincsenek fogalmaik.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 5



Ez a modern összeesküvés-mítoszok alapja a 19. század eleje óta: a zsidó vállalkozók, filantrópok olyan fejlett – az államhatalomtól nem függő – infrastruktúrát hoztak létre, amely a hagyományokban mélyen benne élő külvilág számára felfoghatatlan volt. Elég a Rotschild bankházra gondolnunk, amely a 19. század első felében uralta az európai pénzpiacokat. A párizsi, a londoni, a bécsi Rotschildok bejáratosak voltak országaik legmagasabb köreibe, ami az akkori világban példátlan volt és a külvilág számára úgy jelent meg, hogy a Rotschild család hatalommal bír egész Európa fölött.

Ma, a nemzetközi bankrendszer korában már látjuk: a Rotschildok egyszerűen megelőzték fejlettségben Európát jó pár évtizeddel. Az emberek ezt nem értették, és valami misztikusat sejtettek mögötte. Ha a zsidóknak befolyásuk van, az hatalmat jelent és azt biztos valami gonosz dologra használják. A zsidó pénzemberek valami elementáris dühöt képesek kiváltani a környezetükből, amely csak a hatalmat és befolyást (a „világuralmat") látja, a progresszív pénzügyi technikák gazdasági hasznát nem.

Gondoljunk Shylock történetére, melyből nem a zsidókat, hanem a keresztényeket és az ő beteges fantáziájukat ismerhetjük meg. A zsidó pénzember eszerint olyan gátlástalan volna, hogy képes lenne keresztény adósát lemészárolni – csupán bosszúból, gonoszságból, hiszen az egészből semmi haszna nincs. Méltó párja ennek a rémképnek a „Soros megölte volna az anyját" szlogen.

Soros György is ilyen fejlett technikákat működtet, ő azonban a külvilág szemében duplán bűnös: nemcsak befolyásos pénzember, hanem – alapítványai segítségével – befolyásos politikacsináló is, ami a többség számára végképp felfoghatatlan: Mit akar ez? Minek jön ide? Miért osztogat pénzeket mindenféle bajkeverő alapítványoknak?

A világ megjavítása

A vallástól távol álló, Istenben nem hívő Soros (talán nem is tudva róla) egy olyan régi zsidó hagyományt folytat, amelyet még az i. sz. 2. században kodifikált Misna rögzít: ez a *Tikkun Olam*, a világ megjavítása. Ma ez a fogalom rendkívül népszerű az amerikai progresszív zsidóság körében, ahol gyakran a társadalmi igazságosság melletti kiállás helyettesíti a hagyományos parancsolatok (a micvák) betartását, amelyekben már nem igazán hisznek. Soros ezt a hagyományt – legalábbis annak szellemét – nyilván szintén szekuláris apjától vette át, aki lelkes eszperantista volt. A mesterséges nemzetközi nyelv kitalálója, a varsói zsidó szemorvos Ludwig Zamenhof a maga részéről szintén az emberek, a népek közötti megbékélést akarta elősegíteni a mindenki számára hozzáférhető, közös nyelv megalkotásával.

A világ megjavítása a Holokausztot túlélt Soros számára új formában jelent meg: olyan társadalom eljövetelén kell munkálkodni, ahol a náci népirtás nem ismétlődhet meg. Filozófusi képzettséggel is rendelkezvén, Soros ezt a vágyott képet Karl Popper *nyitott társadalom* nevű koncepciójában találta meg. Ez a társadalom nem ismer dogmákat, egyedül üdvözítő gyakorlatokat, hanem a javak, az emberek és az eszmék korlátok nélküli, szüntelen szabad mozgása közepette képes örökös megúju-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 6

lásra. És természetesen az ilyen társadalom befogadó: sem a gondolatok, sem az emberek különböző fajtái között nem diszkriminál.

A Soros-alapítványok fejlett hálózata aztán ismét reprodukálta a régi jól ismert képletet: a környezet számára ismeretlen fejlett technikák, az ezzel járó páratlanul nagy befolyás megújította a zsidó világösszeesküvésről szőtt vad képzeteket.

Mert hogy valaki arra szórja el a milliárdjait, hogy jobbá tegye a világot – ez a köznép számára hihetetlen vagy legalábbis gyanús, ezért a köznép az ilyen ember ellen könnyen felheccelhető.

Türelmetlenség

A világmegjavítás, ez a zsidók számára magától értetődő vállalkozás ugyanakkor nem veszélytelen. Az emberi társadalom meglehetősen bonyolult rendszer, és korántsem biztos, hogy a javítás általunk választott módja valóban jó irányba vezet. Sorosnak a kommunista világrend lebontásában játszott szerepét ma egyértelműen pozitívnak ítélhetjük meg. Az ezredforduló után kibontakozó, baloldali ihletésű, különféle kisebbségek permanens „felszabadítását" célzó politika, amelynek Soros hívéül szegődött, viszont erősen megkérdőjelezhető.

A 21. századi haladó baloldal mintha 20. századi elődje türelmetlenségét rekonstruálná. Az osztályharc fokozódása helyett most a mindenféle felszabadító küzdelmek fokozódnak. Ebben az agresszív küzdelemben a baloldal harcosai hajlamosak elfogadni mindenféle harmadik világbeli diktátor szövetségét, miközben fő ellenségként gyakran a nyugati demokratikus világ (mindenekelőtt Amerika) vezetői jelennek meg. Kettős mérce működik: amit elvárnak a nyugati politikusoktól, azt nem várják el az harmadik (gyakran az iszlám) világ vezetőitől.

Ennek a torzult világképnek legékesebb példája a baloldalon eluralkodó vad Izrael-ellenes hisztéria, amelyen gyakran jól láthatóan átüt a zsidóellenes gyűlölködés is.

Soros György sosem volt Izrael barátja, ő az antiszemitizmus leküzdésének egyetemes útját választotta, mint a mélyen asszimilált zsidók általában: az egész emberiséget kell olyan szellemi-erkölcsi szintre felhozni, hogy a létrejövő szép, új világban ne legyen helye semmiféle előítéletnek. Az univerzális megváltásban hívő zsidók bizalmatlanul, sokszor ellenségesen tekintettek a zsidók önfelszabadítását hirdető cionistákra, mint az egyetemesség útjában álló, méltatlan, partikuláris mozgalomra. Soros György is ezen az úton járt, az Izraellel antagonisztikus ellentétben álló palesztinokat támogatta, amivel kivívta a zsidó államot támogatók széles köreinek ellenszenvét.

Soros Györgyre az elmúlt húsz évben erősen hatott ez a határok nélküli, egyetemes testvériséget hirdető baloldali szellemiség. A menekültválság idején is fenntartotta azt a nézetét, hogy a nyitott társadalom, a nyitott határok és a nagy etnikai keveredés az egyetlen megoldás és hatékony gyógyszer a kirekesztés ellen.

Az elmúlt évtizedekben azonban kiderült, hogy a nagy és csodálatos etnikai keveredés nem feltétlen hoz demokráciát és felvirágzást. Ha csak a nyugat-európai metropoliszok egyes külvárosaira gondolunk, ahol sokféle etnikum él együtt békétlenségben és bandaháborúkban, láthatjuk, hogy a sokféleség önmagában nem áldás: ha nem párosul a fejlett demokratikus intézmények működésével, akkor inkább káoszt eredményez.

A multikultit és sokféleséget ünneplő európai baloldal azonban mítoszokban gondolkodik: szegény elesettekről, menekültekről, megszomorítottak fölemeléséről és testvéri befogadásáról. A felebaráti szeretet vallásos parancsa éppúgy megjelenik itt, mint 19. századi gyarmatosítás és a 20. századi fasizmus feletti – nem mindig tudatos – lelkifurdalás. A szándék nemes, de a motiváció tisztázatlan, a gyakorlat pedig türelmetlen és dogmatikus.

Nagyság

Annak ellenére azonban, hogy aktuális politikája erősen megkérdőjelezhető, Soros György nagyságát mégsem lehet elvitatni. Világjavító eszméinek gyakorlati megvalósítására egyedülálló infrastruktúrát fejlesztett ki. Joggal viccelődött vele kapcsolatban ekképp egy amerikai újságíró: Soros az egyetlen amerikai állampolgár, akinek önálló külpolitikája van.

Nagyszabású munkásságában azonban tisztán és világosan jelenik meg a zsidó lét roppant paradoxona: kolosszális munkát végzünk egy boldog világ eljöveteléért, ahol többé nem mutogatnak ránk ujjal, zsidók mivoltunk miatt. E kolosszális, világmegváltó munka során egyedülálló és legnyilvánvalóbb bizonyítékát adjuk zsidó mivoltunknak, amiért mindenki ujjal mutogat ránk.

Soros egy személybe sűrítve mutatja be azt, ami a 19-20 századi, modern kori zsidóság tragédiáját okozta: a gigászi, messianisztikus – és a többség számára átláthatatlan – küzdelem egy jobb, emberibb világért, amelyben végre nekünk is helyünk van, eljuttat bennünket oda, hogy a valóságos világban egyáltalán nem akarnak nekünk helyet adni.

Gadó János

Szombat az interneten

„A bojkott az egyik legjobb döntésünk volt" – Mazsihisz közgyűlés, 2017. május 28. | Misna magyarul | Eszperantó kontra cionizmus – Ludwig Zamenhof, az eszperantó nyelv atyjának vívódásai | Minek állami tévé ott, ahol szabad a média?

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

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 7

AKI „SZERETETBŐL LETT ANTISZEMITA”

Interjú Hatos Pál történésszel Ravasz Lászlóról szóló könyvéről

Nemrég jelent meg nagy kritikai visszhangot keltett könyve, *Szabad kőművesből püspök, Ravasz László élete*. Mi indította Önt a könyv megírására?

Elsősorban a személyiséget és a kivételesen hosszú életpályát (1882-től 1975-ig élt) átszövő drámai erő és tragikus ellentmondások. Korának egyik legműveltebb embere, utolsó éveiben is nyitott, kíváncsi szellem, innovatív vallási gondolkodó és lelkipásztor, kivételes hatású szónok – miközben korán megszilárdult antiszemita nézetei és reakciós világlátásának csapdái csak kései öregkorában tisztázódnak számára. Manapság egyházán kívül kevesen ismerik, pedig hatása óriási volt a két világháború között, s nem csak azokra, akik részesei voltak e kor vallási reneszánsznak, hanem a felekezeti határon messze túlnyúlóan a magyar társadalom széles rétegeire is.

Diákkorában Ravasz egyfajta kozmopolita magyarság mellett érvelt, nyitott volt mindenféle áramlat iránt, vonzódott a szabadelvűséghez, még a baloldali radikálisokra is felfigyelt – „a tehetségek a baloldalon helyezkednek el” –, és volt egy szabadkőműves korszaka is. Mindez csak „fiatalság bolondság?”

Bár ezeket az ifjúkori nézeteket soha senki számon nem kérte rajta, hiszen egy világ választja el az ifjú lázadót az 1930-as évek konzervatív főpapjától, az öreg Ravasz 1969-ben Vezér Erzsébetnek adott hosszú és tanulságos interjúban rokonszenves öniróniával ismerte be tévedéseit, például azt, hogy az Ady-kérdésben nem volt igaza. Adyt életében és halálában élesen támadta, de a *Vér és arany* verseit Arany János költeményeivel egy szinten értékelte. Tudni kell azt is, hogy ha valakit tehetségnek és jellemnek ismert el, azt mindenkitől megvédte, így például azt a cecei egyszerű tanítót, akit 19-es vöröskatona múltja miatt akartak elbocsájtani, vagy a zengővárkonyi lelkészt, Fülep Lajost – mellékállásban a magyar esztétikai gondolkodás egyik legnagyobb alakját –, akit a filozófus Lukács Györggyel való közismert barátsága miatt igyekeztek ellenfelei kompromittálni.



Ravasz lelkesen üdvözli mind az első, mind a második világháborút. Eufóriájával persze nem állt egyedül. Ravasz idézetek 1914-ből: *„A háború a szeretet parancsa”*, *„Isten parancsa a háború.”* Ugyanő 1933-ban a nemzeti szocializmust *„a legnagyobb német forradalomnak” „erkölcsi újjászületésnek”* nevezte, majd lelkesen üdvözölte a német- szovjet háború kitörését, melytől mind a határrevíziót, mind a bolsevik veszély elhárítását remélte. Gondolom, hogy később csalatkozott?

Hatalmasan tévedett, ugyanakkor ne felejtsük el, az első világháború igazolásában felekezettől függetlenül egész Európában élen jártak az egyházak, a zászlókat a frontvonalak mindkét oldalán megáldották. De ugyanez igaz a szociáldemokráciára is, amelynek nemzetköziségét a háborús lelkesedés a frontvonalak mentén törte szét. Ahogy az osztályellentéteket, úgy a vallási különbségeket is felülírta a háború nyomán létrejött „nemzeti egység.” Komoly önkritika volt viszont Ravasz azon nyilatkozatá-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 8

ban, amikor 1924-ben úgy fogalmazott: *„örök tanúság, ha a keresztyénség elég gyenge megakadályozni a háborút, feltétlenül a szolgálatába áll."* Egyébként 1914-ben hasonló diagnózist adott a háború természetéről a nagyon más filozófiai premisszák alapján gondolkodó Ferenczi Sándor, Freud barátja és tanítványa, amikor azt mondta, *„megszokhattuk volna a háborút, hiszen nem augusztus elseje óta tart, hanem jó százezer év óta: mióta ember él ezen a földön. Az élet maga nem egyéb, mint értékek harcának különös, bár fájdalom, állandó formája."* Ferenczi azt írta a Nyugatban 1914 augusztusában: *„A háború egy rántással letépte a maszkot és elénk állította az embert a maga bensőbb, igazibb mivoltában, megmutatta az emberben a gyermeket, a vadat és az ősembert."* A második világháborúért Ravasz nem lelkesedett, hanem a bolsevizmus elleni élethalál-harcként definiálta, s ezért támogatta kezdetben a németeket, s persze azért is, mert a trianoni béke elleni magyar revíziós törekvéseket a hitleri Németország és nem a demokratikus nyugati országok karolták fel.

Rajongott Horthyért, akit bátornak, becsületesnek, bölcsnek, a „kor hősének" nevezett.

Még az öreg Ravasz is szívbéli melegséggel emlékszik Horthyra

Magam sem értem, főként azt, hogy még az öreg Ravasz is szívbéli melegséggel emlékszik Horthyra, pedig a kormányzó tehetetlenségéről 1944 végzetes tavaszán és őszén is nem egyszer alkalma volt személyesen is meggyőződnie. Én azonban olvastam Molnár Ferenctől is hálálkodó levelet, amelyben az 1935-ben Corvin koszorúban részesített drámaíró a kormányzónak a „legelső és legmagasabb magyar atyai bátorításért" mond köszönetet. Irónia nélkül.

Könyvében kimutatja, hogy Ravasz antiszemitizmusa már a zsidótörvényeknél jóval korábban jelentkezett. Ady szerint *„Ravasz a legszilajabb antiszemitizmust űzi"*. Nem tartotta kívánatosnak „sem a galíciai bevándorlót, sem a vigécet, sem a szociológust". S ott van ama hírhedt parlamenti kifakadása a *„hernyósapkás, kaftános zsidókról... akinek a szájában habzik a jiddis... ez a magyar, ez Árpád népe, ez Arany János népe?"* (Élénk derültség és taps a felsőházban). Ifjú Bibó István (Ravasz unokája) szerint az ilyen kifakadások még a zsidótörvényeknél is ártalmasabbak voltak, hiszen Ravasz rendkívül karizmatikus szónok volt.

Ez tette a beszédet különösen katasztrofális hatásúvá. Ahogy Fenyő Miksa írta 1946-ban nagy keserűséggel: *„Ravasz olyan dús hangszerelésű beszédben támasztotta alá célkitűzéseit, olyan ragyogó metaforákba öltöztette megvetését a zsidóság iránt, hogy a kormány joggal érezhette – főpapi giro figyelmezette rá, hogy elgondolásában túl méltányos volt s a tiprás útján tovább kell haladnia."*

Újabb Ravasz-idézet a könyvből: *„A kereszténység, mint intézmény, antiszemita, de ennek a zsidók az okai"*. Jóval később Sartre másként vélekedett: az antiszemitizmust az antiszemiták, és nem a zsidók problémájának tekintette.

Ahogy a megfogalmazás esetlensége is elárulja, ez a korai idézet 1908-ból származik, így aligha befolyásolhatta a francia egzisztencializmus fenegyereke. Egyébként az öreg Ravasz, a belső száműzetésbe szorított teológus olvasta a francia egzisztencialistákat, így Sartre-t, Camus-t, ahogy egyébként Márkus György *Marxizmus és antropológia* címen 1966-ban kiadott – a marxizmus örökségét a baloldali egzisztencializmus figyelembevételével újraértelmezni kívánó – monográfiáját is sűrűn jegyzetelte.

Mégoly meglepő Ravasznak egy másik mondata: „a zsidóság iránt érzett mély testvéri szeretettől lesz az ember igazi antiszemita" Ravasz antiszemitizmusáról úgy érzem, ez nem annyira politikai és gazdasági, hanem faji alapú.

Ez a retorika az évszázados keresztény-zsidó dichotómiát újította fel, csak éppen a vallási szemrehányások helyett a modern társdalom bűneit varrja a zsidóság nyakába. Bár a fajelméleti magyarázatoktól igyekezett véleményét elhatárolni, Ravasz nem pontosította, hogy melyek azok a „történeti" és „élettani" okok, amely a zsidóságot bűneire „diszponálja", így a fajelmélet hívei is közel érezhették magukhoz. Zsidósággal szemben képviselt álláspontja egyben bizonyosan „új" volt: a polgárjogi emancipáció Magyarországon 1848-tól datálható háromnegyed évszázados örökségét protestáns részről előtte nem kezdte ki mértékadó egyházi teológus, ő viszont rögtön programja egyik alappillérjévé tette.

Ravasz megszavazta mind az első, mind a második zsidótörvényt, bár a másodiknál vacillált. Döntését azzal az átlátszónak tűnő érvvel magyarázza, hogy e nélkül még rosszabb lett volna a zsidóknak. Később ezt a törvényt „tragikus vétségnek" nevezte.

Igen, ezzel a görög drámairodalom klasszikus hőseinek dilemmáira utaló kifejezéssel vélte megmagyarázni azt a protestáns részről különösen végzetes hibát, hogy hatalmas tekintélyével maga is hozzájárult ahhoz, hogy a magyar országgyűlés letérjen a jogegyenlőség útjáról.

Ravasz előszeretettel használja a „zsidó bűn" kifejezést. Vajon az áttérés megnehezítése, amiben Ravasznak meghatározó szerepe volt, s ami akkor élet-halál kérdése volt, nem volt bűn?

1943-ban az egyház olyan missziós szabályrendeletet fogadott el, amely jelentősen megnehezítette az áttérést. Ravasz szerint a rendelkezést „könnyelmű áttérések" ellen volt szükséges megalkotni. Élete végéig kitartott amellett, hogy az egyház vezetése a zsidóság „menekülési rémülete" ellen joggal védekezett, akik a keresztséget csupán egy „elsőrangú életbiztosítást nyújtó céggel" kötött szerződésnek vették. Bibó István ennek az álláspontnak az indítékait keresve *Zsidókérdés Magyarországon 1944 után* című tanulmányában arra hivatkozik, hogy a keresztény egyházakban *„száz éve gyűlik,*

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 9

teljesen érthetően, az ingerültség azzal szemben, hogy a kikeresztelkedő zsidók tekintélyes része a kikeresztelkedést nem a keresztény hit és vallás közösségébe való belépésként, hanem, ugyancsak érthetően, a zsidó vallási közösség elhagyásának és a rítus által nem tagolt polgári közösségbe való belépésének puszta eszközeként értékeli és kezeli". Bibó szerint azonban az egyházak vezetésének elvi fenntartása a keresztség kiszolgáltatásával kapcsolatban nem vette tekintetbe, hogy 1944 tavaszán *„az új helyzetben a teológiai probléma is megváltozott: a kérdés ugyanis a komoly zsidóüldözés megkezdésével az lett, hogy szabad-e a keresztséget kiszolgáltatni... tekintet nélkül arra, hogy meggyőzésre és megtérésre van idő és van-e lehetőség, egyedül azért, hogy egy közvetlen és valóságos életveszedelmet valakinek a feje felől elhárítsunk".* Arról Bibó sem beszélt, hogy a merev jogi szabályozás végzetesen leszállította a „zsidó maradékhoz" intézett evangéliumi missziós felhívás hitelességét, ráadásul bátorította azokat az antiszemita egyháztagokat, akik mélyebb teológiai műveltség híján csak az állami és az egyházi szabályozás szigorítása közötti párhuzamosságot láthatták.

Hogy mihez vezetett a virulens antiszemitizmus, arra, mások mellett, Ravasz is későn jött rá. A háború vége felé többször közbenjárt – igaz, eredménytelenül – a zsidó üldözöttek érdekében, az Auschwitzi jegyzőkönyv pedig megdöbbentette. Mennyi önkritika, megbánás volt tapasztalható a püspök részéről a háború után? Hiszen Ravasz szerint „A református egyháznak semmi oka bocsánatot kérni a zsidóktól".

A bűnvallás és a szembenézés először őszinte volt. Sajnálatos, azonban, hogy a valódi szembenézés szorgalmazói, elsősorban Bereczky Albert – aki egyébként a vészkorszakban ezrek életét mentette meg a Pozsonyi-úti református gyülekezetben – 1945 után szövetséget kötöttek Rákosiékkal. A bűnvallás elégtelenségét pedig politikai eszközként használták fel a Ravasz elleni fellépésre, s még inkább az egyház kommunista rendszernek való alávetésére, a pártállam oldalán folytatott kollaboráns politika igazolására. Ugyanakkor a hatalmi küzdelem vállalásával, az antiszemita közérzületnek való udvarlással – amire Ön is céloz kérdésében – Ravasz nem csupán saját korábbi bűnvallásra felszólító nyilatkozatait hiteltelenítette. A magyar kereszténység zsidósághoz való teológiai viszonya is évtizedekre kompromittálódott, s ma is az emlékezetpolitikai küzdelmek hálójában vergődik reménytelenül. A bekövetkező események, a kommunista hatalomátvétel és Bereczkyék ebben játszott dicstelen szerepe most is sikeresen elfedi a tényt, hogy a zsidósághoz való viszonyban Ravasz a hamis önfelmentés útját választotta.

Ifjú Bibó István a róla készült dokumentumfilmben apja és nagyapja viszonyát konfliktusmentesnek és kordiálisnak mondja. Mit tenne ehhez hozzá?



Dr. Ravasz László

Bibó István 1948-as nevezetes tanulmányában világos és egyértelmű bírálatban részesítette Ravasz zsidókérdésben elfoglalt álláspontját, és kritikailag érintette Ravasz 1945 utáni magatartását is. Ugyanakkor személyes viszonyuk, amint arról fényképek, filmfelvételek és a családtagok emlékezete is tanúskodik, mindvégig nagyon szeretetteljes maradt. Bibó családját börtönbüntetése alatt jórészt Ravasz tartotta el nyugdíjából, ugyanakkor a hetvenes évek közepén, mikor Ravasz már nagybeteg volt, Bibó önfeláldozó módon kivette részét az ápolásból, dacára saját megrendült egészségének. Egy 1968-as kéziratos dialógus, amelyet a Bibó-irodalom *Uchrónia* címen ismer, kettőjük viszonyát két fiktív karakteren keresztül konzervatív és a liberális progresszív nézőpontból elemzi, de tisztelettel adózik apósa nagy szellemi felkészültségének is.

Végül: hogyan ítéljünk meg ellentmondásos történelmi személyeket? Ha mindenkit elmarasztalunk, aki antiszemita volt, akkor bizony nagyon sok, szakmájukban kiemelkedő emberről lemondunk.

A magyar és az egyetemes történelemben is számos olyan életmű van – a filozófus Heideggerre, a náci párt tagjára vagy éppen a kommunista zsarnokságot szolgáló Lukács Györgyre hadd utaljak – akikről kétfajta emlékezet maradt fenn, s ezek között nemigen van átjárás: vagy szenvedélyes dicsőítés, vagy vádirat a róluk szóló publikációk műfaja. Az emlékezet leginkább érzelemvezérelt és identitásunk megerősítését szolgálja. Az azonosuláshoz választani szükséges, a történeti megértés viszont kiteheti az „és"-t is az ellentmondások közé.

Várnai Pál

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 10

Veszprémy László Bernát

„FALAFEL-TOLVAJOK”, ZSIDÓ KONYHA ÉS HUMUSZ-HÁBORÚ

A közel-keleti konfliktus kulináris vonatkozásairól

„Falafel-tolvajok” – így szól egy népszerű angol nyelvű arab portál sommás ítélete az izraeli konyháról. Hiába akar az egyszeri olvasó csupán a zsidó állam étkeinek és receptjeinek utánajárni: a közel-keleti konfliktustól az ártatlan érdeklődő sem menekül meg. Ezzel ráadásul nem csak a népszerűsítő irodalom van így. Izrael létjogosultságának elvitatása gyakori – és kedvelt – téma nyugati akadémiai körökben, és talán nem meglepő, hogy mindez a közel-keleti konyha területére is kiterjed.

Azokban a körökben, ahol Izraelre csak, mint „gyarmatosító projektre” szokás utalni, az arab kultúra izraeliek általi „eltulajdonítása” alapvető fogalom. Itt a konyha is, mint a „képzelt nemzeti identitás alkotóeszköze” jelenik meg, szembehelyezve azt a „kizsákmányolt” „társadalmi idegennel”, azaz itt az arabokkal.[1] Ennek a felfogásnak sok buktatója van, de először vessünk egy pillantást az izraeli konyhára: mégis miért lenne a fasizmus jele a csicseriborsó, a falafel, a török kávé vagy a lokum szerepeltetése egy izraeli étlapon?

Való igaz, hogy eredetileg arab étkekre manapság zsidó, izraeli fogásként utalnak: egy 2008-as interjúsorozat szerint Izrael vezető zsidó szakácsainak közel fele a falafelt nevezte meg, mint legjellemzőbb izraeli nemzeti ételt. Azonban fontos tudni, hogy a harmincas-negyvenes években az arab ételeket a palesztinai zsidó szakácskönyvek már mizráchi („keleti”, arab országokból származó zsidók), vagy szefárd ételekként mutatták be. Ez a tudatos nemzetépítési munka részeként is szerepelhetett, hiszen nem csak az arab ételek mentek át egyfajta „megtisztítási” folyamaton, amit Jonatan Mendel történész talán erősen fogalmazva „a konyha cionizálásának” nevezett.[2]

A cionizmus hőskorában a „régi zsidó”, az *Altjude* „rossz szokásaitól” való megszabadulás és az „új héber ember” megalkotása kiemelkedő szerepet foglalt el. Ez nemcsak a diaszpóra nyelvének



(vagy nyelveinek – hiszen nem csak a jiddis, de a német nyelvvel szemben is kulturális háborút vívtak az országalapítók) és szokásainak leküzdését jelentette. Jefim Gordin, a később Chajim Salom Halevi néven héber nyelvi mozgalmat indító bevándorló például büszkén jelentette szüleinek egy levelében: „Levedlettem a diaszpóra mocskát”, mely alatt nem csak régi nevét és nyelvét, de étkezési szokásait is értette.[3] Erna Meyer, egy németországi bevándorló egyenesen cionista szakácskönyvet is kiadott a nők cionista szövetségének (WIZO) támogatásával. Az angol, héber és német nyelven is megjelent *How to Cook in Palestine* című munka így intette olvasóit:

„Itt az ideje, hogy mi, nők, nagyobb elköteleződéssel tisztítsuk meg konyhánkat a diaszpóra hagyományaitól, melyek rátapadtak, s hogy tudatosan kicseréljük az európai konyhát egy héber konyhával... Ez az egyik legfontosabb feladatunk, ha gyökeret akarunk verni ős-új hazánkban... Két elvet kell szem előtt tartanunk: először is a héber gazdaság igényeihez kell igazítanunk főzési szokásainkat, másodszor pedig egészséges – és a diaszpóra egészségtelen étkezési szokásait elvető – táplálkozási rendet kell kialakítanunk”.[4]

A mizráchi zsidók étkezési szokásaik jelentős részét arab országokból hozták. A jeruzsálemi Bukhárim-negyed – eredetileg kele-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 11



ti zsidók által lakott része a városnak – így szerepelt egy az állam kikiáltása előtt készült leírásban: „Arab, török ruhák, arab étel és arab bútorok… A családi székeken arab díszítések, az asztalokon damaszkuszi abroszok… a kávét, amit isznak, török, a zöldségek arab padlizsán és humusz… A húst olajban sütik, mint az arabok”.[5] A diaszpóra felszámolásának gondolataként ezeket az elemeket később, mint „zsidó konyhaszokásokat” emelték be az izraeli kultúrába, egyenesen Izrael nemzeti ételévé téve meg az arab falafelt.

Ebben azonban – ahogyan arra Jáel Rávin izraeli történész is rámutatott *Falafel-nemzet* című könyvében[6] – felesleges „elnyomást” vagy „a kultúra eltulajdonítását” látni, hiszen mindez egy nagyobb, a diaszpóra különböző országaiból érkező zsidókat egybemosó, új nemzetet alkotó irány része volt csak. Dávid Ben-Gurion például így írt erről Jigál Jádinnak, az izraeli hadsereg vezérkari főnökének 1950 novemberében: a mizráchi (jemeni) gyerekeknek „jobb étkezést kell biztosítanunk, ugyanis a jemeni apák nem törődnek úgy a családjaikkal, mint mi, és nem törődnek azzal, hogy a gyerekeik is annyi ételhez jussanak, mint ők”. Mint írta, ezért a közös, új izraeli konyhához kell igazítani a jemeni zsidók étkezési szokásait is.[7]

Náchum Lévin oktatási felelős pedig így beszélt erről, a személyes higiénia és a nyelvtudás mellett az étkezést is említve: „[A jemeni zsidók] nemes törzs… ámde a jemeni zsidóság primitív is. Soha ilyen fokú primitívséget még nem láttam korábban. És olyan tisztán mondom, amennyire csak tudom: hidat kell építenünk köztük, és Izrael állam között… Elvégre a mi feladatunk, és az állam feladata, hogy egyetlen diaszpóra-közösséget se hagyjunk meg diaszpóra-állapotában, s hogy mindegyikőjüket igaz partnerré tegyük a hatalmas és lélegzetelállító izraeli forradalomban, melynek megtestesülése a zsidó állam”.[8]

Talán nem meglepő, hogy utólag Lévinről „a jemeni zsidók holokausztjának okozójaként” emlékeztek meg kritikusai, „kulturális holokaussztal” vádolva őt, amiért megpróbálta felszámolni a jemeni kultúra egyes elemeit nemzetépítési feladatának végzésekor. Lara Rabinovitch szavai szerint az izraeli főzésmód nem csak az ételről, hanem a politikáról is szól.[9] Ismét Jáel Rávin szavaival: „A világnak ezen a felén egy tál csicseriborsóval is háborút lehet vívni”.[10] Utóbbinak pontos illusztrációja az Izrael és Libanon között dúlt 2012-es „humusz-háború”, mely során libanoni kereskedők próbálták megtiltani Izrael számára, hogy az izraeli humuszt reklámozza Európában.[11]

Egyes fórumok arra biztatják olvasóikat, hogy „izraelietlenítsék” konyhájukat, és „rázzák le az izraeli” – talán zsidó? – „port” a fogásokról, előhozva belőlük a „palesztint”.[12] Mindez ironikus, hiszen ezek az újságírók és aktivisták nagy antiimperialista igyekezetükben éppen az egyébként sokszor diszkriminációt érző mizráchi zsidók kulturális hozzájárulását tagadják az izraeli kultúrához. Az átlagolvasó pedig valószínűleg továbbra is bűntudat nélkül fogja élvezni izraeli éttermekben a falafelt, a humuszt vagy a lokumot.

JEGYZETEK

1 Erre az eszmefuttatásra lásd: Ronald Ranta, Yonatan Mendel: Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli food culture. *Ethnicities* 14:3 (2014), 412-435. Itt 314-415.
2 Uo.
3 Gershom Gorenberg: Foundation Myths, *The Washington Post*, 2000. november 5.
4 Erna Meyer: *How to Cook in Palestine* (Tel-Aviv: WIZO, 1937), 1-2.
5 Ranta, Mendel: Consuming Palestine. I. m. 422.
6 Yael Ravin: *Falafel Nation. Cuisine and the Making of National Identity in Israel* (Lincoln, NB.: University of Nebraska Press, 2015), 63. skk.
7 Orit Rozin: Food, Identity, and Nation-Building in Israel’s Formative Years, *Israel Studies Forum* 21:1 (2006 nyár), 52-80., itt 52-53.
8 A mizráchi zsidók integrációjához lásd: Veszprémy László Bernát: A sátortábortól az integrációig. Mizráchi zsidók Izraelben, *Új Kelet Online,* 2016. október 30.
9 Lara Rabinovitch: Falafel Nation. *Tablet Magazine*, 2015. november 6.
10 Idézi: Uo.
11 Ari Ariel: The Hummus Wars, *Gastronomica* 12:1 (2012 tavasz), 34-42.
12 Ranta, Mendel: Consuming Palestine. I. m. 430-431.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 12



Körner András

GEFILTE FIS

Körner András *A magyar zsidó konyha* című új könyve az idei könyvhéten fog megjelenni a Corvina Kiadónál. A nagyjából 400 oldalas, 200 képet tartalmazó munka nem szakácskönyv, hanem a magyar zsidó konyha 1945 előtti történetét, az étkezéskultúrát, az élelmiszeripart és a kereskedelmet részletesen bemutató kultúrtörténet. Az alábbi részlet a regionális és kulturális különbségekkel foglalkozó rész néhány bekezdése.

Az északkeleti régiók és a galíciai/lengyel/ukrán hatás

Az édeskés ételek szeretete, melyről már az előző fejezetnek a magyar zsidó konyha ízvilágáról szóló részében volt szó, talán a legjobb példa arra, amikor egy más országból eredő és az onnan bevándorlók által közvetített hatás minden régióban és a legkülönbözőbb ősöktől származó zsidók között is elterjed. A gefilte fis viszont a nagyjából helyinek megmaradt hatást példázza.

Míg ez az étel a péntek esti vacsora és más ünnepek előestéjének hagyományos első fogása volt a legtöbb kelet-magyarországi és a másutt élő, de keleti gyökerekkel rendelkező magyar zsidó asztalán, Nyugat-Magyarországon alig ismerték, s a nyugatról érkezett zsidók leszármazottainál sem volt szokásos. Az e könyvet bevezető anekdota jól illusztrálja ezt a jelenséget: míg Stern Lóránt Galíciából származó apai nagyszüleinél gyakori volt ez az étel, Nagyváradon született mamája inkább főtt hallal kezdte az ünnepi ebédeket. Gefilte fis az én – mindkét ágon morva vagy cseh eredetű – családom asztalán sem fordult elő, s a különböző őseimtől örökölt tucatnyi receptgyűjtemény egyikében sem szerepel. Láng Györgytől, a neves vendéglőstől és gasztronómustól tudom, hogy csak felszínesen vallásos, de azért az ünnepeket megtartó székesfehérvári családjában sem ették, s Láng csak 1946-ban, New Yorkba érkezve hallott róla és kóstolta először. Gyakori étel volt viszont Moskovics Iván ungvári családjában: „Péntszahra édesanyám hagyományos zsidó ünnepi ételeket főzött. Az asztalon mindig volt gefilte fis, csirkeleves maceszmetélttel, főtt csirke."

A gefilte fis hosszú vándorút után, óriási kerülővel érkezett Magyarországra. Már a Babiloni Talmud említi a vagdalt halat a sabbattal kapcsolatban (Sabbat 118b), és a gyakran MaHaRilnak nevezett németországi rabbi, Jakob ben Moses Ha-Levi Mölln (kb. 1365–1427) szerint ecetet is lehet a hétvégi vagdalt halhoz adni, ami bizonyítja, hogy az aprított halat ekkor már az ünnep egyik jellegzetes ételének tartották. A halbőrbe töltött vagdalt halhús hagyománya a középkori Németországból származik, ahol először egy 1350 körüli nem zsidó szakácskönyv közöl receptet töltött csukáról. Valószínűleg az ottani zsidók már viszonylag korán átvették, bár a pénteki vacsora első fogása még hosszú ideig többnyire melegen tálalt főtt vagy hidegen kocsonyázott szeletelt ponty vagy csuka volt, és csak ritkábban töltött hal. Később gyakran a munkaigényes töltött hal helyett maceszmorzsa és tojás hozzáadásával készült gombócokat kezdtek a vagdalt halból csinálni, bár ezeket akkoriban még nem nevezték gefilte fisnek. Mind a töltött hal-, mind a gombócváltozat a XVII. században lett Lengyelországban és más kelet-európai vidékeken népszerű, de csak a XIX. század végén kezdték a jiddis 'gefilte fis' kifejezést a halgombócokra is kiterjeszteni – addig csak a valódi töltött halat hívták így. Az étel a keletről, Galíciából és Ukrajnából bevándorolt, a keleti jiddis kultúrához tartozó zsidókkal került Magyarországra, s ez az oka a gefilte fis nálunk mind földrajzilag, mind kulturálisan egyenlőtlen elterjedésének.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 13

„A ZSIDÓK TÁRSADALMI ÉLETÉVEL KEVESET FOGLALKOZTAK”

Körner Andrással beszélget Várnai Pál

A New Yorkban élő Körner András építésznek indult, de az utóbbi évtizedekben többnyire zsidó társadalomtörténettel foglalkozik. Eddig hét könyve jelent meg. Önéletrajzi írása, a *Vonakodó zsidó* fejlődésregény, amelyben elmeséli, hogyan jutott el fokozatosan zsidósága teljes vállalásáig. *Kóstoló a múltból* című könyvéből megtudhatjuk, hogyan élte mindennapjait és milyen konyhája volt mosoni dédanyjának. Mostani beszélgetésünk témája a *Hogyan éltek a magyar zsidók 1867 és 1940 között* című, kétkötetes műve.



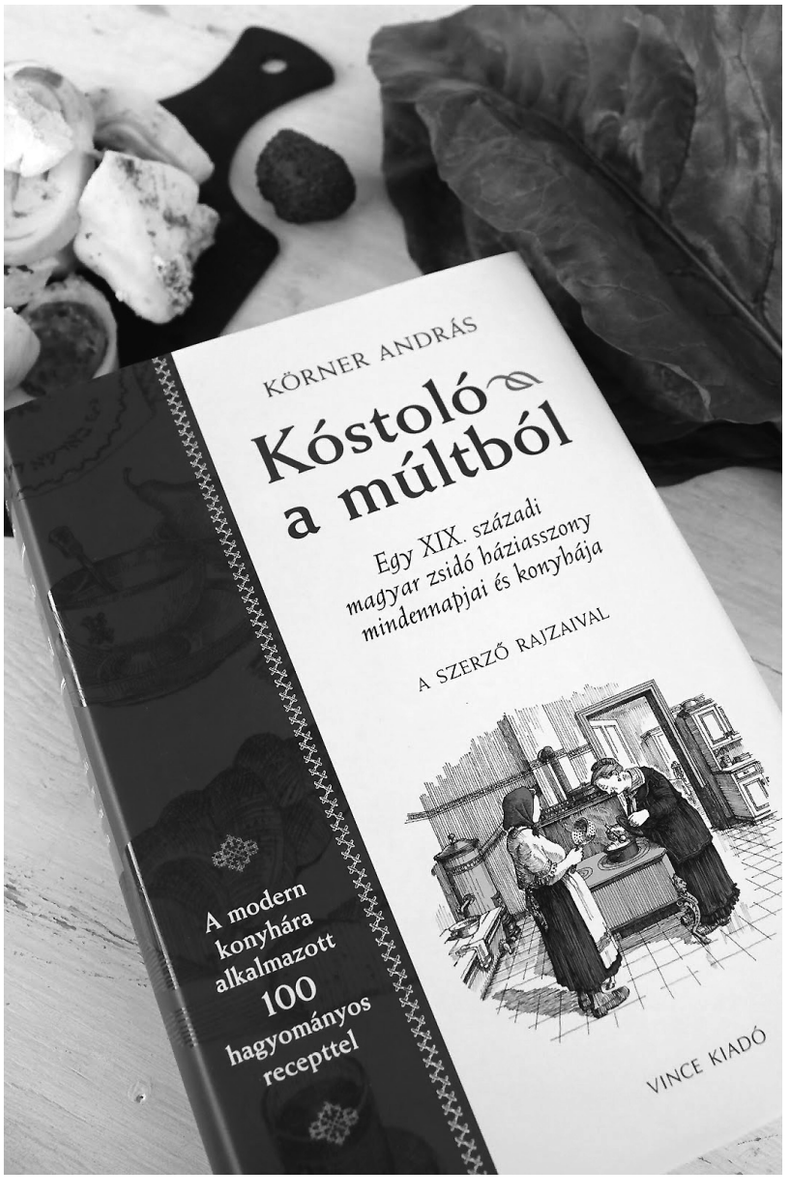
Megjelentek korábban ilyen átfogó, mindenre kiterjedő könyvek?

Nagyon sok könyv, esszé létezik a háború előtti zsidó életről – első helyen Karády Viktor rengeteg könyvét és tanulmányát említeném. Ami nem létezett, az a zsidó élet minden aspektusára kitérő, átfogó mű. Különösen a zsidók társadalmi életével foglalkoztak kevesen. A korábban megjelent magyar és külföldi könyvek általában kronologikusak voltak, míg én a tematikus szerkezetet választottam. Könyvem, 60-70 százalékban korábban megjelent tudományos munkákra támaszkodik, a többi az én kutatásaimon alapul.

Könyvében megpróbálja csoportosítani a zsidóságot életmód, társadalmi élet, öltözködés, vallásosság, asszimiláltság foka szerint.

Talán előbb arról szeretnék beszélni, hogy miért az 1867-1940 közti időszávot jelölöm meg a könyvemben.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 14



1867 volt a zsidók emancipációjának az éve, s ez volt az a korszak is, amikor a fotózás már kezdett elterjedni, s a két kötet nagyon sok korabeli fotót felhasznál. A korszak vége kevésbé pontosan meghatározható, de úgy gondoltam, hogy nem megyek el egészen a holokausztig, mert az már eléggé feldolgozott téma. 1940-ben ugyan már léteztek zsidótörvények, de azok még nem dúlták fel teljesen a zsidóság életmódját, s léteztek még viszonylag érintetlen közösségek.

Kitér arra is, hogy az első világháború előtt a középosztály kisebb, a kevésbé asszimilált réteg sokkal nagyobb volt, míg a 20. század derekára ez az arány megfordult.

Trianon, tehát 1920 előtt nagyjából egyenlő arányban oszlott meg egyfelől az asszimiláns, másfelől az ortodox és haszid zsidóság. Trianonnal ez megváltozott, mert az utóbbi csoport főleg az elcsatolt területen élt. 1920 után a magyarországi zsidóságnak mintegy 70 százaléka volt asszimilált.

A zsidóságról létezett egy meglehetősen sztereotip felfogás, mely szerint nem végeztek fizikai munkát, kereskedők, spekulánsok voltak, stb. Ezt cáfolandó, könyvében szépen bemutatja azt a hihetetlen sokféleséget, amelyet a zsidóknál megfigyelhetünk.

Az antiszemita közhelyek valamennyire beszivárogtak, még a jóindulatú köztudatba is. Még a háború előtt idelátogatott külföldi is a Budapesten látottak alapján ítélte meg a magyar zsidóságot, ahol az asszimiláltak voltak többségben. Vidéken a zsidók többsége viszont kis boltos, vándorkereskedő, szatócs, kocsmáros volt, de voltak zsidó földművesek, tutajosok is. A hordárok, költöztetők nagy része is zsidó volt, akiknek védegyletük, sőt, saját zsinagógájuk is. Az is igaz viszont, hogy még ezek a zsidók is igyekeztek a gyerekeiket taníttatni és a zsidók között nagyobb volt a foglalkozási mobilitás, sokan egyetemre jártak. Ahogy Móricz írja a naplójában, a zsidók inkább éhen haltak, csakhogy a gyerekeiket taníthassák. Köztük nagyobb fokú volt az írni és olvasni tudás is, aminek társadalomtörténeti okai voltak.

Hangsúlyozza, hogy nemcsak az asszimilálódott zsidó közép és felső osztály, de a szegényebb, hagyományosabb zsidóság is magyar hazafinak tartotta magát, és ebben nem volt köztük különbség.

Ez részben annak volt köszönhető, hogy hálásak voltak az emancipációval megteremtett lehetőségekért, de annak a jogos büszkeségnek is, hogy mennyit elértek.

***A Vonakodó zsidó*ban említi, hogy a lipótvárosi zsidók, szüleinek köre lenézte az úgynevezett pólisi zsidókat, ugyanakkor ismeretségi körük kizárólag zsidókból állt.**

Ilyen társadalmi feszültségek mind keresztény–zsidó vonatkozásban, mint a zsidóságon belül léteztek, s ilyen minden társadalomban létezik. Amennyiben a zsidó asszimilációnak az integráció lett volna a célja, ez a zsidóságnak nem sikerült. Mégis, a zsidó asszimiláció, a 19. század második felétől az első világháborúig összességében, minden ellentmondásával alapjában mégis csak pozitív jelenség volt, és ezt az akkori zsidók többségükben így is érzékelték. Ez persze jelentősen megváltozott Trianon után. Hangsúlyozni kell ugyanakkor, hogy a zsidóság hagyományőrző része csak kis mértékben volt hajlandó elfogadni az asszimilációt. Igaz, hogy a zsidók körében nagyobb volt a városiasodás, de azért egy nagyon jelentős rurális zsidóság létezett. 1910 körül a falusi települések kb. 70 százalékában volt zsidó, ha csak néhány család is. Nálunk a zsidók sokkal inkább elvegyültek a nem zsidó lakosság körében, mint a tőlünk keletre fekvő országokban. Még Munkácson is csak a la-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 15

kosság 40%-a volt zsidó, míg másutt ennél lényegesen kisebb volt arányuk.

S mennyi foglalkozást űztek a vidéki zsidók! Malmokat létesítettek, fűrészüzemeik, tégla és ecetgyáraik voltak, s ami még érdekesebb, bortermeléssel és forgalmazással is foglalkoztak...

Hogyne, a borkereskedelem és termelés is jelentős mértékben zsidó foglalkozás volt, a szesziparról nem is beszélve. A 17. században bizonyos földesúri privilégiumokat bérbe adtak a zsidóknak és így kialakultak bizonyos zsidó foglalkozások.

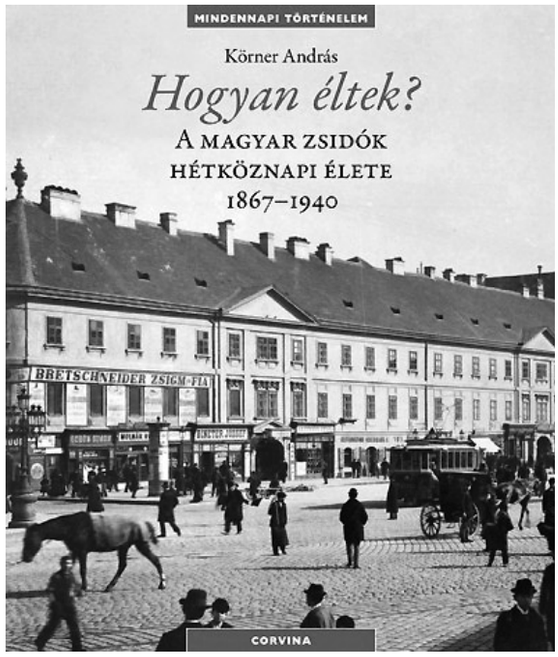
Ejtsünk pár szót a remek fotókról is. Szembeötlők a magyaros, népies ruhákban öltözött zsidók, a Gózon Gyula színész lakásában látható népies bútorok, a magas rangú zsidó katonatisztek nagy száma.

Korábban beszéltünk arról, hogy a patriotizmus a magyar zsidók jellegzetes vonása volt, amely megtalálható volt a haszidok között is. Ezért is gondolom, hogy ha nem lett volna holokauszt, ezek a hagyományok megmaradtak volna a harmincas évekig, amikor a Horthy által is támogatott antiszemitizmus leszivárgott a falvakba is. Addig viszont megmaradt a falvakban egy kordiális kapcsolat, egyfajta egymásra utaltság zsidók és nem zsidók között. A szatócsüzletek kis kölcsönöket adtak a parasztembereknek. A kóser és a keresztény mészárosok rendszeresen együtt működtek. A városokban viszont az osztálytagozódás jobban elválasztotta az embereket egymástól.

Természetesen nem hagyhatta ki könyvéből, hogy a zsidók milyen nagy számban voltak jelen az értelmiségi és a szabad pályákon.

Ez megint visszamegy arra, hogy a zsidók, történelmi és társadalmi okokból nyitottak voltak az új eszmékre, művészeti irányzatokra. A nagy lapkiadók, az újságírók többsége zsidó volt. Ugyanez volt igaz a fényképészetre, a filmiparra, a kabaréra és több más pályára is. A magyar zsidó fotósok, beleértve a kisvárosi, amatőr fotósokat is, alig fényképeztek zsidó témákat. Magyar fotósok voltak és egyáltalán nem érdekelte őket a zsidó átlagemberek mindennapi élete. Az orosz Roman Vishniac volt az, aki nagyon sok fotón megörökítette a később javarészt elpusztult kárpát ukrajnai magyar zsidóságot.

Szóljunk még röviden a sportról. Nemcsak sok magyar olimpiai bajnok és élsportoló volt zsidó, de a zsidó átlagpolgárok is sportoltak. S ahogy régen mondták, a mennyiség előbb utóbb minőségbe csap át.



Én ezt a testgyakorlást legalább olyan fontosnak tartom, mint a versenyszerű sportot. Mivel a polgárság jelentős része zsidó volt, ők nagyobb százalékban vettek részt az evezésben, teniszben, asztali teniszben, vívásban. (Nota bene: a háború előtt a ping pong világbajnokok szinte mind zsidók – és többségükben magyarok – voltak.) Kialakultak sportklubok, turista klubok, ahol szinte mindenki zsidó volt, bár a tevékenységüknek semmi köze nem volt a zsidósághoz. Ugyanezt említhetjük kórusokról és más művészeti egyesületekről. Sose szerettem, amikor arról beszéltek, hogy a híres emberek között ki mindenki volt zsidó. Ennek társadalomtörténeti és nem genetikai okai voltak. De a társadalomtörténeten belül azért léteztek olyan mentalitásbeli hagyományok, amelyek egy családban átadódtak. Ilyen volt egy bizonyos értékrend, így a tanulás fontossága, a nyelvtudás, egy bizonyos fajta nyitottság minden újra. Mindez bizonyára segítette a zsidókat abban, hogy bizonyos területeken az átlagnál eredményesebbek legyenek.

A hordárok, költöztetők nagy része is zsidó volt

Szombat az interneten

Cseh parlament: Jeruzsálem Izrael fővárosa | Amszterdam: kiállítás a magyar zsidó avantgárdról | Se itt, se ott – film asszimiláns palesztinokról | Ha gyógyszerre tizedannyit fordítanának, mint terrorra... | „Mi vagyunk az új zsidók" – mondja a diktátor

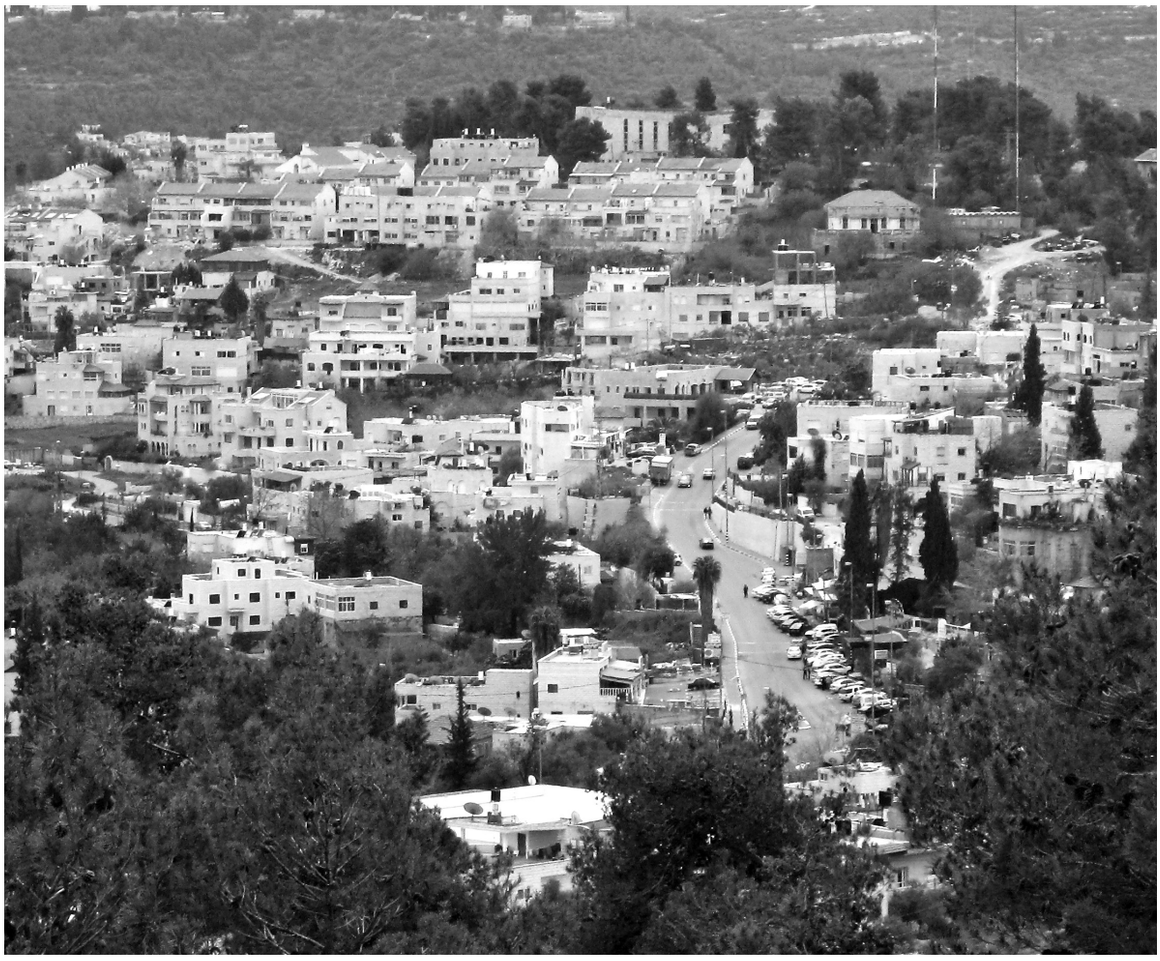
Cikkeink a **www.szombat.org** honlapon. Olvassa a *Szombat*ot az interneten is!

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 16

MINDEN ÍZŰ IZRAEL

Kulináris kalandtúra a Közel Kelet gasztro-fellegvárában, Steiner Kristóffal

Tény, hogy a szabály, mely szerint Tel Avivban gyakorlatilag lehetetlen félre menni az étterem választással – a saláta mindig friss és rengeteg, a falafel ropogós és ízes, a kávé erős és selymes, és még sorolhatnám – „vidéken" módosul. Célirányosan zarándokolunk a kicsiny ország leghíresebb „nem tel avivi" evődéibe, nem pedig beesünk egy akármilyen bisztróba – de ettől még nem igaz, hogy csakis Izrael „kulturális és kulináris fővárosában" ehetünk igazán jót.



Abu Gosh

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 17

„Amint elhagyjuk Tel Avivot, elromlik az élet.” – nézett rám a párom kölyökkutya tekintettel, amint visszaszállt a kocsiba és kávé nélkül folytattuk az utunkat a Holt-tenger fele, mert a benzinkút kávézójában harsány kacajjal felelt a pultos lány, mikor szójatejjel kértük a „hafuch”-ot. „Ugyan már kérlek, ne légy ennyire tel-avivi – be fogom bizonyítani neked, hogy a Fehér Város határain is túl van gasztroszcéna!” – feleltem fölényesen, pedig én „még csak” egy szűk évtizede élek itt, míg ő (bár erdélyi magyar zsidó származású) mégiscsak ide született.

Az elmúlt évek során volt alkalmam elmerülni az utazás és az azzal óhatatlanul együtt járó folyamatos evés világában – az izraeli Turisztikai Minisztérium számtalan kalandra hívott meg Eilattól a Hermon hegységig, ilyenkor pedig a kulturális és intellektuális feltöltődés mellett természetesen a gyomrunkat is megtöltjük. Nem meglepő, hogy a turisztikai hivatalban komplett lista várja azokat az idegenvezetőket, akik újságíró csoportokat kísérnek: jót enni Erecben mára épp olyan fontos motivációvá vált az ide látogató turisták, üzletemberek számára, mint megismerni a „start up nemzet”-et, a „szent föld”-et – mi több, a friss felmérések szerint évről évre kevesebb zarándok, és sokkal több hedonista gourmet érkezik Izraelbe.

Annyiszor megízlelhettem, és annyira megszerettem Izraelt, hogy a blogom, a WhitecityBoy, és tel-avivi lakáséttermünk, a Kristóf’s Kitchen and Nimi Bar mostanság kulináris kalandtúrákkal is kibővítette tevékenységi körét: aki ellátogat hozzánk, együtt eheti körbe velünk az ország kihagyhatatlan éttermeit. Ám amíg személyesen is találkozunk, mesélek kicsit a legnagyobb kedvenceimről – a bódító ízeket pedig egyelőre kéretik a szavak köré képzelni.

Kis Libanon, nagy reggeli

Túránkat Abu Gosh falucskában kezdjük. Abu Gosh alig húsz percre fekszik Tel Avivtól Jeruzsálem felé, ide kirándulni valamiért mégis afféle „negyven év sivatagi vándorlásnak” tetszik a tel-aviviaknak. Pedig megéri – itt található ugyanis az ország egyik legcsodálatosabb humusza, amelyet egy libanoni étterem szolgál fel. Érkezéskor azon nyomban elborítják az asztalt frissen sült falafel golyókkal és hófehér, puha pitával, ám a rendeléssel sem érdemes sokat lacafacázni: humusz, paradicsomos török saláta, tahinis, azaz szezámmagkrémes padlizsán, petrezselymes tabule saláta, meg is vagyunk. Minden mehet középre, aki kapja, marja. Ja, és elutasítani a cardamom magos arab kávét a lakoma végén nem is lehet opció.

Cím: Kvish ha-Shalom 65, Abu Ghosh, telefon: 00-972-2-533-2019

Vegán bumm Jeruzsálemben

Ha már úgyis Jeruzsálem felé tartottunk, miért is ne folytatnánk utunkat a főváros felé – pont megéhezünk, mire odaérünk. A Mahane Jehuda piac forgatagában igazi streetfood-paradicsom tárul elénk: a malawától – azaz jemeni lángostól – egészen az olasz tésztákig a Pasta Bastánál millió módon lakhatunk jól, ám az igazi élmény még hátra van. A Village Green, Jeruzsálem kedvenc vegán (és hivatalosan is kóser) étterme remek ajánlattal kecsegtet: ahány féle finomság sorakozik a vitrinben – meleg és hideg fogások egyaránt – annyi féle ízzel tölthetjük meg a tányérunkat. Kedvencem az édesburgonya gyömbéres-mogyoróvajas mártással, és a már-már élvezetmérgezés-kategóriába sorolandó csokoládétorta.

Villlage Green: Yafo 33, Jeruzsálem, telefon: 00-972-2625-3065



Ein Gedi

Holt-tengeri terülj, terülj asztalkám

Jeru szuper hely, és tele lettünk spirituális energiákkal, ám ideje levezetni a feszültséget – a Holt-tenger felé gurulunk, és meg sem állunk Ein Gedi kibucig, a világ talán leggyönyörűbb botanikus kertjéig. Balra a sivatag, jobbra Jordánia rózsaszín ködben úszó hegységei, itt helyben pedig holt-tengeri vízzel töltött medencék, luxus SPA, szauna, gőz, no meg persze a BAOBAR étterem, ahol a híres-neves közel-keleti tálat szolgálják fel. A humusz, izraeli-arab saláta, falafel, és tahini mellett kube is érkezik: ez a kuszkuszból gyúrt, sült hagymával és gombával töltött fasírt olajban sül, így kap ropogós kérget, és marad édesen krémes belül. Általában egy po-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 18

hár zöldcitrommal és mentával készült jégkása limonádéval öblítem le a lakomát – helyben készül, és kihagyhatatlanul zseniális találmány.

Cím: Ein Gedi Kibuc, telefon: 00-972-8-659-4220

Kilátás a Kinneretre

És most – mivel túránk egyébként is képzeletben zajlik, és nem kell lecsekkolnunk, hogy (az egyébként izraeli fejlesztésű) WAZE mit saccol, mikorra érnénk az ország túloldalára, hunyorítsunk kicsit a Holt-tenger felé, majd nyissunk ki a szemünket ismét: hát nem a Galileai tónál, azaz a Kinneretnél találtuk magunkat? Rosh Pina falucska számomra Ein Gedi párja északon: festői szépségű, a kibucnál sokkal ősibb település, mely egykor a „Dzsauni" nevet viselte. A romantikus utcák közt kóborolva a legjobb választás az éhes kalandor számára a Pina BaRosh étterem: a modern, mediterrán konyhát levantei klasszikusokkal dobják fel, az ámulatba ejtő panoráma Izrael legnagyobb édesvizű tavára pedig felér egy mennyei desszerttel.

Hachalutzim 8, Rosh Pina, telefon: 00-972-4-680-08-23

A legízesebb falu Izraelben

Innen már csak egy ugrás Amirim – egy apró falu, amelynek alapítói egytől egyig vegetáriánusok voltak, ez a tradíció pedig a mai napig tartja magát, itt ugyanis még a kóbor macskák sem esznek húst. A számos „zimmer" – ahogy Izraelben nevezik a bungallókat – közül magasan kiemelkedik a „HaSzeudá HaÁhrona", azaz „Utolsó vacsora". A kis kastélyok erkélyén a pezsgőfürdőben lubickolva élvezhetjük a szobában foglalt reggelit: mennyei csicseriborsó omlettet, színes-ropogós salátát, és illatozó kenyérkéket az Izraelben oly divatos kis „kencékkel": olívabogyó, cékla, és szárított paradicsom krémmel. A faluban tucatnyi lehetőség nyílik az ízlelőbimbók csiklandozására Dália asszony lengyel konyhájától a Rishikes indiai evődén át egészen a Bait77 bisztróig, amelynek terasza a falu társadalmi életének központja, és ahol leírhatatlanul finom saksukát, azaz közel-keleti lecsót főznek.

Bait77: Mitzpeh Menakhem 77, Amirim, telefon: 00-972-4-698-0984 Hasseuda Ha'achrona, Amirim, telefon: 00-972-50-3777731/2, 04-6989788

Rosh-Pina



Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 19



Tel-Aviv, étterem a jemeni negyedben

Hamm bekaplak, Haifa!

Tel-Aviv felé utazván pont útba esik Haifa – miért is ne állnánk meg egy kávéra a híres-neves Bahai kertek alatt? A sétálóutca legjobb étterem-kávézója a Fattoush – a „saláta" szó egészen új értelmet nyer ebben az elvarázsolt kertben, melyet az 1001 éjszaka meséit idéző csecsebecsék népesítenek be. Igaz, isteni humuszt olcsóbban is lehet halászni: az Abu Shaker a környék kedvenc talponállója, mindössze néhány asztallal, és a humusz mellé kínált padlizsános, paprikás kuszkusszal, amely egyenesen függőséget okoz. Azt pedig mi sem bizonyítja jobban, hogy Haifa a nemzetek és vallások békés együttélésének szimbóluma, hogy itt található az ország legjobb kínaija, a Tokai. Ez az egyszerűen nagyszerű étterem olyan bundázott padlizsánt, kukoricás rizst, csípős káposztasalátát, szecsuáni tofut, és tavaszi tekercset készít, hogy az ember úgy érzi, nem csak a Siratófal, de a Kínai nagy fal is pár lépésre lehet tőle.

Fattoush: Sderot Ben Gurion 38, Haifa, telefon: 00-972-4-852-4930; Abu Shaker: Sderot HaMeginim 29, Haifa, telefon: 00-972-54-446-6181; Tokai: Yefe Nof 108, Haifa, telefon: 00-972-4-838-3800

Egy falat világbéke

Persze ezeken a csoda helyeken kívül még száz és száz olyan úti cél hívogatja a „foodie"-kat Izraeli kirándulásra, amelyek a zamatos ízek mellett egy-egy új felismeréssel is megajándékoznak. Amerikai turistákkal találkozni egy felkapott kávézó teraszán, helyi beduinokkal feketekávét szürcsölni egy útmenti bódéban, drúz nénike kis sátrában pitát majszolni a Karmel hegységben mindmind olyan élmény, melyek igazolják a meggyőződésemet: ha valaha béke lesz a térségben – márpedig béke lesz, mert másképp nem lehet –, az az asztalnál kezdődik majd. Ahogy megosztjuk egymással receptjeinket, fűszereinket, kedvenc humusz-lelőhelyeink címeit, vagy épp a város legjobb pizzériájának telefonszámát, a különféle kultúrák, hagyományok, felfogások, vallások, meggyőződéseknek is helye van ebben szépségesen sokszínű kulináris és kulturális olvasztótégelyben.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 20



OLYAN ZSIDÓS KAJA…

… mondjuk gyakran, ha ismerős ízt próbálunk leírni, és nem éppen sertés- vagy körömpörköltről van szó. De mi az, hogy zsidós?

Egyre több mediterrán és közel-keleti ízeket kínáló étterem, bisztró, büfé, étkezde és street food hely nyílik Budapesten is, ahol „modern kóser vagy izraeli” stílusú ételeket kínálnak. A friss, egyszerű alapanyagokból sok zöldséget, salátát felhasználó, könnyű és egészséges stílus következetes megjelenése esetleg szokatlan lehet azoknak, akik a sült libacombot kedvelik párolt káposztával. Aki mégis ezt szereti, annak sem kell szomorkodnia, nemrégiben megújult Budapest egyik legpatinásabb étterme, a Vadrózsa, ahol nagyobb hangsúlyt fektetnek a klasszikus zsidó ízekre, mint valaha.

Alig pár hónappal ezelőtt szinte bombaként robbant be a pesti gettó éttermei közé a Dobrumba. A Dob és Rumbach Sebestyén utca sarkán található hely egyszerű földrajzleckével írja le konyháját:

Atlasztól-Araráttig, Boszporusztól-Gibraltárig

Minden országban van egy sajátos mezze, azaz kis falatokból álló előétel választék. Valahol tapasnak, valahol antipastinak hívják. Ezeket szeretnénk ötvözni, ezért a mediterrán, a közel-keleti és a kaukázusi konyha egyben – meséli Laki Eszter, egyike a Dobrumba hat tulajdo-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 21

nosának. Mindnyájunkat az utazásaink inspirálták – folytatja – olyan helyet szerettünk volna létrehozni, amely a határok nélküli elfogadást hirdeti a gasztronómia nyelvén keresztül. Nálunk nincsenek kizárólag zsidó ételek, mert ezek nagy része szerintünk ugyanannyira arab eredetű is. Pont annyira szeretjük az örményeket, mint a törököket, vagy a katalánokat, és folytathatnánk. Sokat jártunk Izraelben is, és az egyik mérföldkő Tel-Aviv, és azon belül is Jaffa utcáin zajló vendéglátás volt. Sokat meséltünk a kreatív szakácsunknak, Berényi Andrásnak arról a természetes professzionalizmusról, amit ott láttunk. Szeretnénk majd szezonális ételeket is megjeleníteni, amelyek egy-egy országhoz, eseményhez kapcsolódnak – mondja Laki Eszter, aki társaihoz hasonlóan növényeket, fűszereket és recepteket is hozott az utazásairól.

Alapanyagaikat is a tipikus izraeli, marokkói, libanoni, spanyol, katalán, olasz, grúz ételek alapján válogatták össze: bulgur, kuszkusz, édeskömény, felezett sárgaborsó, török- és feketebab, szezámmag, édes krumpli, arany mazsola, görög széna mag, bazsalikom, zöld csicseriborsó, quinona, hibiszkusz – csak néhány az étterem alapanyagait rejtő dobozok címkéjéből.

A nemzetközi kavalkád ellenére néhány ételre mégis ráfoghatjuk, hogy akár izraeli is lehetne. Ilyen a humusz tahinivel (ami sokak szerint jelenleg a legjobb a városban) vagy humusz paprikával, lazac kuszkusszal, a labneh, a sült paprika vagy éppen a savanyított zöldségek. A tulajdonosok vallják, olyan helyet akartak nyitni, ami nem akar semmi más lenni, csak természetes, őszinte, pózmentes és kényelmes. Nos, ez annyira bejött, hogy szinte lehetetlen bejutni a Dobrumbába, foglalni is csak hosszas próbálkozás után lehet. Szerencsére sok őszinte és pózmentes ember él Budapesten. Ott jártunkkor is tele volt a hely, és folyamatosan érkeztek az újabb és újabb pózmentes vendégek.

Sokan összemossák az izraeli és a zsidó konyhát, a kettő mégis eltér egymástól. Ha egyszerűen szeretnénk összefoglalni a két konyha közötti különbséget, akkor mondhatjuk, hogy a magyar zsidó konyha leginkább a kelet-európai konyhához hasonlít, az izraeli pedig a közel-keletire. Mindez nem meglepő, ha végiggondoljuk, a világ mely részein éltek együtt, vagy éppen egymás mellett zsidók és nem zsidók az elmúlt évszázadokban. Claudia Roden az egyik legkiválóbb és legnagyobb tudású zsidó szakácskönyv író. *A világ zsidó ételei* című lenyűgöző művében azt írja, hogy a számunkra tipikusan magyar ételnek számító paprikás csirke, töltött káposzta és töltött paprika is egyszerű magyar zsidó étel, ahogy a klasszikus uborkasaláta is, természetesen tejföl nélkül. Törökországban például ma is készítenek töltött káposztát, ott Izraelhez hasonlóan, darált marhahúst vagy borjúhúst használnak.

A zsidó gasztronómiában, elviekben minden arra épül, hogy az étel megfeleljen a kóserság szigorú szabályainak. Ami mégis megkülönbözteti az izraelit a hagyományos zsidó konyhától, az a rengeteg zöldség és a különleges fűszerek nem túlzásba vitt használata. Sok ételt kézzel lehet enni, a nap bármely szakaszában, ami alapjaiban különbözik az askenázi felfogástól.

A legjobb étel a bevétel – Szőke Szakáll gasztronómiája

S.Z. Sakall, a híres hollywoodi színész magyar volt, és „természetesen" zsidó. Gartner Sándorként született, később a Gerő Jenő, a Szőke Szakáll és az S. Z. Sakall neveket használta. A Casablanca című filmben Carlt, a főpincért alakította, Humphrey Bogarttal és Ingrid Bergmannal játszott. Ezzel örökre beírta magát a filmtörténelembe. Az 1939-ben Bécsből Amerikába menekült színész imádott enni, és könyvet is írt gasztronómiai hitvallásáról, innen származik az alcímben szereplő megállapítása is. Nemcsak arra volt büszke, hogy erős magyar akcentussal is hatalmas sikerei voltak Hollywoodban, hanem arra is, hogy élete végéig előnyben részesítette a magyar konyhát. Forgatásai ebédszünetére is felesége vitt neki gulyást az amerikai szendvics helyett.

A Vadrózsa étterem impozáns villáját nemrégiben teljesen felújították, és a benne lévő több évtizede működő éttermet tulajdonosai újragondolták. A Vadrózsa a fine

Lazacos kuszkusz (balra fent)
Fotók: Dobrumba (Laki Eszter)



Humusz

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 22

dining és a bisztró közé pozícionálja magát, a hely korábbi feszességét is szeretnék oldani. A villát eredetileg a Casablancából ismert magyar színész-komikus építtette magának, a kor divatos építészével, Kocsis Tivadarral. Szőke Szakáll nem sokáig élvezhette új otthonát, hiszen a zsidóüldözések miatt el kellett hagynia Európát, és nem is tért vissza többé. Az S. Z. Sakall-lak a háború után új életre kelt, itt nyitotta meg kapuit a Vadrózsa, amely rövidesen Budapest egyik legjobb éttermévé vált, ahol különböző államfők, világhírű séfek és hollywoodi sztárok is megfordultak. Az étterem a szocializmusban is működött, és a lehetőségekhez képest akkor is fenntartotta különleges státuszát: egy szűk elit találkozóhelye lett, ahol a kor ellenére magas színvonalú kiszolgálás és finom ételek várták a bankigazgatókat, művészeket és a budapesti kabaré sztárjait.

A felújítási utáni eredmény visszafogottan elegáns termek és meghitt különszobák láncolata lett, amelyek hangulatát lenyűgöző építészete, otthonos, de elegáns berendezése adja.

Óriási kristálycsillárjai és makulátlanul tiszta fehér terítő várják a hagyományos zsidó ételek kedvelőit.

Óriási ablakai, szárnyas ajtói, hatalmas terasza és meghitt kertje abba a világba repít vissza minket, aminek 1939 után egyszer és mindenkorra vége lett. A zsidó és nem zsidó nagypolgárság miliője ez.

Az egykori tulajdonos tiszteletére kabaréesteket is szerveznek, itt alakult meg a Magyar Kabaré Törzsasztala is, amelynek tagjai többek között Nádas György, Kern András, Farkasházy Tivadar, de tartott már előadást itt Röhrig Géza is. Minden este élő zongorazene szól. A zsidó vonal erősebb, mint valaha, a hagyományőrzés fontos szempont. Libaleves, libatoros, libasajt és Szőke Szakáll kedvence, borjúcsülök-pörkölt is van az étlapon. Készítenek sóletet libacombbal, a zsidótojás és az inasz is rendszeresen szerepel az étlapon.

A libatoros libamájból készült májas hurka, sült libakolbásszal, a libasajt a disznósajthoz hasonlóan belsőségekből készül. A pörkölthöz nem jár automatikusan tejföl, és gyakran kínálnak flódnit desszertnek.

– Számunkra misszió a családi és a zsidó konyha hagyományainak tisztelete. Mindezt a lehető legmagasabb szinten szeretnénk művelni, a hagyományos zsidó ételeket is csak a legjobb minőségű alapanyagokból készítjük – meséli Földvári Gábor, az étterem tulajdonosa. Ez a felfogás tulajdonképpen a már Magyarországon is egyre

Sült paprika



Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 23



Terülj-terülj asztalkám

népszerűbbé váló „kosher style” alapja: olyan húsokat választanak például az ételek alapanyagául, ami egyébként kóser is lehetne. A kóser konyha alapszabályait is betartják, de a minőség érdekében nem kóser vágásból származó húst használnak. Magyarországon a sovány kereslet miatt ugyanis nem lehet rendszeresen jó minőségű kóser húst kapni. Ahogy más európai nagyvárosokban, így Budapesten is egyre népszerűbb a nemzetközi gasztrokultúra. A vietnámi, nepáli, kínai, mongol, szerb, amerikai, francia, japán éttermek mellett (és még sorolhatnám), az izraeli és a kóser style is elfér. Nemrégiben a Macesz Huszár szenzációnak számított, mert ez volt Közép-Kelet-Európa első zsidó bisztrója. Azóta sok érdekes hely nyílt szerencsére, és ezek is beszálltak a versenybe.

A kóser szalonna: inasz

Az inaszt régen inarsznak is hívták, jellegzetes zsidó étel, amit régen minden nagymama ismert és készített. Leginkább az abált szalonnához hasonlít. Elkészítése: a libahájat alaposan megmossuk, ajánlott kézmeleg vízben, mivel így könnyen lejön a rajta lévő hártya. A vizet papírtörlővel felitatjuk róla, majd egy tányérba rakjuk. Vékonyan besózzuk mindkét oldalát. A fokhagymát apróra törjük vagy daráljuk, és mindkét oldalát bekenjük. Bepaprikázzuk mindkét oldalát, és fóliába csomagoljuk. Berakjuk a fagyasztóba (kifagyasztjuk), majd, mint a szalonnát tálaljuk és fogyasztjuk. (forrás: mindmegette.hu) Funkciója mint a szalonnáé.

Babka

A Pozsonyi úton tavaly nyílt Babka nevét nem egy kis babszemről kapta. Ez egy Jeruzsálemből származó levegős, könnyed, foszlós csokoládés kalács, jellegzetes rajzolattal. Jeruzsálem sem véletlen: a közel-keleti konyha – mely összemosva jelenti az arab, izraeli, örmény, török, grúz ízeket – erősen rányomta a bélyegét a helyre. De igazából nyitott, nemzetközi étteremről van szó, ahol rendelhetünk saksukát, sabihot, császármorzsát, hétvégi húslevest, tiramisut, vagy akár madridi pacalt is.

Ricsi’s Jewish street food

Ricsi önmagában is jelenség a Dob utcában. Néha héberül beszél a vendégekhez, hátha értik. Összeköti a negyed többszáz-éves zsidó hagyományait a mai romkocsmás világgal. Kitör a hagyományos budapesti utcai kaják világából, barátfülét, sóletet, marha hot-dogot, tabbouleh-t és knis-t árul. Valószínűleg az egyetlen, vagy csak kevés budapesti helyek egyike, ahol ez a Kelet-Európából származó, de leginkább Amerikában népszerű askenázi zsidó étel kapható: hússal, sajttal, burgonyával, hagymával, savanyú káposztával, esetleg az újabb időkben spenóttal vagy mással töltött, sütőben, vagy zsiradékban sült krumplis gombóc.

Czuk Dorottya

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 24

Lakner Judit

A MI KONYHÁNK

Az ötvenes évek végén

Hol? Budapesten a Lipótvárosban, a Visegrádi u 43. alatti 1. emeleti, háromszobás, utcára néző, polgári lakásban. Ezen osztozunk a társbérlőkkel, akik a fürdőszobából megközelíthető szobát lakják, Kovácsék, két kamasz fiúval.

Válásuk után a férfi kiköltözik a konyha melletti cselédszobába, ahol addig a tűzifát tartottuk. A középső szobából feléjük nyíló ajtó be van szögelve, és a határok nyomatékosítására a mi oldalunkon egy hatalmas fekete kredenccel el van torlaszolva, amely kulináris szempontból még szerepet kaphat a benne elhelyezett porcelán étkészlet maradványok miatt, de csak mérsékelten hangszigetelő. Minden áthallatszik odaátról a középső szobába, ahol az Amama elnevezésű nagymamám lakik, az is, ha már megint bömböltetik a magnót, „ijjaj úgy élvezem én a strandot", az is, ha szidalmaznak minket. A harmadik szobában lakunk mi négyen, szüleim, öcsém és én. Mikor? Az ötvenes évek végén.

A konyhának külön bejárata volt a hatalmas bérház középső udvarára néző gangról. Itt kell megjegyeznem, hogy mi mindig a konyhaajtón közlekedtünk, a Kovácsék meg a sötét előszobai főbejáraton. És ami szerfölött különös,

Kovácsék be se tették a lábukat a konyhába, soha nem láttam őket főzni,

talán ez volt a megállapodás, ha már kitenni nem lehetett őket a lakásunkból. Vajon hogy sikerülhetett ezt elérni?

Nyáron a konyhaajtó mindig tárva-nyitva volt, a hámozás, pucolás, magvalás, nagymosás kint zajlott a gangon, mások is kihurcolkodtak sámlijukkal, hokedlijeikkel, trécselgettek, és a ház három lépcsőháza között csatangoló gyerekeknek adtak kifejtett zöldborsóból, vagy amit éppen bontogattak-tisztogattak, jobb esetben a konyhaszekrényből selyemcukrot.

Az udvarról behallatszott a lakásba a poroló puffogása, valaki mindig verte a szőnyegeit prakkerral, és a különböző szolgáltatók, a köszörűs, a drótostót, a handlé, a szódás, a jeges kurjongatása. Hétvégén jött a verklis, akinek papírba csomagolt aprópénzt dobtunk le.

Ennyit legalább előre kellett bocsátanom, mert a sütés-főzés nemcsak recept és fakanál, ugyebár. A levestől a süteményig a hozzávalókon kívül minden fogásban benne van az idő adalékanyaga. Ha el akarunk készíteni egy bizonyos, valóságosan létezett töltött káposztát, a fonnyasztott hagymához a pirospaprikán kívül egy családregényt is bele kell keverni, szép fokozatosan adagolva, állandó kevergetés közben, nehogy csomósodjon, de az se baj, ha egyszerűen belegyúrjuk a töltelékbe a rizzsel fele-fele arányban. Nemcsak a szerteágazó jelent kapjuk be a káposztásgombóccal, hamm, de a múlt mócsingos porcikáit is.

Pedig a múlt momentán (1958) végképp el van törölve.

El van felejtve, nincs, talán nem is volt soha, legfeljebb az ókorban. Az asztal körül ülők tréfálkoznak, találós kérdéseket tesznek fel egymásnak, nyelvtörőket mondanak, évés evelmevesévélivik, hovogy. Amiről nem lehet beszélni, arról meg hallgatnak, de hiába, ha lenyomják itt, fölbukkan ott, minden igyekezetük ellenére, egy-egy múltfalatot emelnek két szójáték között a szájukhoz. A felnőttek persze nem vesznek róla tudomást, csak esznek, és a gyerekek is csak esznek, mert még tudatlanok, de azért gyanakodnak, és rosszat sejtenek, anélkül, hogy tudnák, hogy gyanakodnak, és rosszat sejtenek, mert még erre sem képesek, a kis buták. Lábukkal lógáznak, azt nem szabad, könyökölnek, azt sem szabad, szépen kell fogni a kést-villát. Fogalmuk sincs, miért is lenne, ha nem mondják el nekik, hogy miben különbözik ez a spenót a többitől. A spenót milyensége adott, zöld, amint hogy az ég kék, de az ég szép, a spenót meg nem finom.

Megelégedhetnének ennyivel, hiszen, ha egyszer két kezünk van és két lábunk, mit csináljunk, nem kezdjük el firtatni, miért nincs három, de vannak bizonyos dolgok, amelyek csak úgy néznek ki, mintha létezésük a világ legtermészetesebb módján magától értetődne, létformájuk mégis aberrált és magyarázatra szorul. A spenóttal szem-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 25

ben egyfajta homályos vádat éreznek, és ez az őket környékező rossz érzés egyértelműen független volt a főzelék kenőcsös állagától és undorító ízétől. Ki tudja, mit neszeltek meg, honnan vették, hogy itt alapvetően és lényegbevágóan nem stimmel valami. Van ebben a spenótban valami megmagyarázhatatlan. De mi? Mit kellene megkérdezni? És hogyan? A kérdést nem tudtam, de abban egészen biztos voltam, hogy ha tudnám, se kapnék rá választ. Mert nagy bűn van itt, elástak egy hullát vagy ilyesmi. Talán a redős pokrócos rémálmom van a spenótban, a legborzasztóbb titkok titka. Honnan is tudtam volna, ha egyszer nem mondták meg, hogy ez a spenót nem tejes bechamel mártással készült, mint a rendes spenótok, hanem tojással sűrítették be, hogy lehessen mellé húst enni, ami amúgy egyáltalán nem volt hozzá.

Körbe-körbe karikába pötyögtettem a karimára, mire körbeértem, kezdhettem újra, mert addigra az első zöld pöttyök visszacsúsztak. A végtelenségbe tolódhat a kanál szájhoz emelése, végtelenség, beleborzongok, mint a Pöttyös Panni hátsó borítóján, ahogy olvassa a könyvet, és azon is olvassa a könyvet, és azon is, talán sohasem fogom bekapni, egészen addig, amíg mostmáraztán van, mert kihűl. Hiszen már kihűlt. De nincs vita. Az ételek tekintetében.

Amit adnak, azt meg kell enni.

Minden napnak megvan az étrendje, szezonális módosításokkal. Hétfőn köménymag leves és mákostészta, az egyszer biztos. A spenót a szerdai ebéd volt.

Kivételt képez a születésnap, akkor lehet rendelni. Én bablevest szeretnék, vagy vadasmarhát zsemlegombóccal. Megjegyzem, a bablevesben füstölt csülök volt. Úgy értem, disznóhús. Nem csoda, hogy alapos nyomozásra és hosszú időre volt szükségem a tisztánlátáshoz.

Az Anyu születésnapi kívánsága rántott csirke újkrumplival és fejes salátával. Júniusra éppen rántanivalóvá nőttek a csirkék, és megjelentek a kora nyári primőrök. Mindent akkor fogyasztottunk, amikor itt volt az ideje. A hosszú téli vitaminhiány után mesés volt, amikor áprilisban megjelent az első retek és újhagyma, amikben benne volt az előző, meg az azt megelőző áprilisok ujjongása. Aztán sorban jöttek az örömök, az első zöldpaprika, az első paradicsom, először csak egy darab az egész családnak, amit áhítatosan fogyasztottunk el, aztán a száránál összekötözött első májusi cseresznyecsokor, a magot estig szopogattam.

A csillagokkal együttállásban alakult ki a megfellebbezhetetlen étrend. Egyetlen egyszer sem került az asztalra új recept szerint elkészített fogás, mindig minden ugyanolyan, ahogy volt, ahogy addig.

A befőzés azzal kezdődött, hogy hangos sopánkodással meghozta a Piroska néni a piacról a nagy kosár fényes meggyet, hamvas őszibarackot, ócsárolta minden évben, hogy milyen vacak, ne csodálkozzunk, ha megpimpósodik. Ingerülten magvalt, kukacos, harciasan kavart, mindjárt leég, a celofánrászorítás az utolsó szusszanásokkal, míg a hisztérikus nap végén dunna alá nem kerültek az üvegek dunsztolódni. A fazék alját kenyérkatonákkal kitörölgethettük. Néhány nap múlva felsorakoztak a lekvárok és a kompótok a kamrapolcon. Mikulás után, de nem előbb, lehetett szó a kibontásukról, az Amama által engedélyezett esetekben.

Kockás papír fölé görnyedve, tömpe ceruzáját nyálazva írja a Piroska néni: piac, kettőspont, egymás alá alig olvashatóan, hogy mit vett mennyiért, Amama majd este összeadja, és a kifizeti. A Piroska néni nem csak háztartási alkalmazott, de egyben gyereknevelő, ő vigyáz ránk egész nap. Csaknem analfabéta, de amikor az íráslecckével elkészültem, mindig elégedetlen volt, hogy nem elég szép,

pirossal aláhúzta, kitépte a lapot, és újra íratta velem az egészet,

mire befejeztem, már tépte is ki. Alig maradt lap a gondosan kék papírba kötött, felcímkézett, megmargózott első általános iskolás füzetemben, amibe akkor még csak grafitceruzával szabadott írni, tintába mártogatós tollszárral még nem. Az iskolában jól megszidtak, mert a lapkitépés szigorúan tilos volt. Kötényben, feje búbján két fülecskével megkötött kartonkendőben tüsténkedett a konyhában a Piroska néni, ezer ráncával káromkodott, „úgy otthagynak ezek mindent, mint eb a szarát", és fakanállal való popsikiveréssel fenyegetett, de mézédesre is lehetett hangolni. A Lehel piacon bevásárol, mielőtt jön hozzánk, az Amama távirányítása alatt úgy vezeti a háztartást, ahogy jónak látja, és tudja is, hogy hogyan kell, mert a háború előtt dolgozott már mifélénknél, akik nagyon rendesek voltak, de sajnos már nincsenek. „Tinektek nem szabad…" Néha engem is magával vitt a piacra, százszoknyás kofák ültek nagy batyukon, cseresznyét akasztottak a fülemre, mosd meg a szemed, mert szurtos, baromfiak drótketrecekben motyorogtak, ha valaki megvett egy tyúkot, nyakánál fogva emelték ki és belenyomták a szatyorba. Néha hozzánk is érkezett élőlény, a csirke a gangkorláthoz spárgázva, a hal a fürdőkádban várta a sorsát. A Piroska néni megforgatta a tyúkot, az ajtó mögött lapultam, amikor elvágta a torkát, beszaladtam a szobába, de hallottam, hogy csurog a vére a zománctálba. „Azt nektek nem szabad".

A konyhában volt egy nagy sparhelt abba gyújtott be fával reggelente, ahogy a két szobában lévő cserépkályhákba is, mert addigra úgy kihűlt a lakás, hogy látszott a leheletünk. A konyha délre már felforrósodott, és gőzben úszott, az egyik fazékban leves főtt, a másikban a zsebkendők, a szemüvegem bepárásodott, és a párás, virágmintásra metszett konyhaablakra jól tudtam az ujjam-

Száránál összekötözött első májusi cseresznyecsokor

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 26

mal rajzolni. A Piroska néni időnként a tűzhely vasajtaját is kinyitotta, hogy rátegyen a tűzre, nagy forróság áradt ki onnan, mintha lángokban állt volna az egész konyha.

Láng csapott ki a vasaló két szeméből,

és a kávépörkölőből is, amit forgathattam, lassan, óvatosan, terjengett a mennyei illat, majd megállapítja délután a fotelben kis csészéből szürcsölő nagynéném, hogy most éppenséggel jó-e a kávé vagy pocsék. Ha jó, akkor szívvel lett csinálva.

A gyúródeszkán gyúrta a Piroska néni a tésztát, vékonyra nyújtotta, hosszú szalagokra vágta a szalagokat egymásra fektette, és éles késsel, apró mozdulatokkal sebesen szelte, pergett a tészta. Ha jó hangulatban volt megengedte, hogy kipróbáljam. A cérnametéltet szétterítette, és amikor kiszáradt belerakta egy kartondobozba.

Noha puhább halmazállapotú, de hasonló síkgeometriai idomokkal járt a szilvásgombóc készítés, a belisztezett deszkát beborították az identikus négyzetek, minden négyzet közepébe egy kimagozott szilva, minden szilva közepébe egy kockacukor, egy kockacukor a szájamba, hogy ne lábatlankodjak.

A töpörtyű lila hagymával azon melegében elfogyott

Lehetett persze száraztésztát kapni a közértben, és nyilván pörkölt kávét is, de nálunk nem volt elfogadható az efféle silány késztermék. A szemközti tejcsarnokból hoztuk eleinte kannában, később viaszkoronggal fedett üvegben a friss tejet. Pasztőrözött tejről szó sem lehet, inkább felforraljuk a nyers tejet a tejeslábosban, az a biztos, ha kifut, napokig szörnyű bűz terjeng az egész lakásban. Mi szűrve kapjuk, ha egy fölfoszlányt felfedezünk benne, visítunk, és iszonyodva nézzük az Amamát, hogy megissza a pohár fölt. A főtt csirkelábat és a püspökfalatot is megette. Libahájból olvasztottuk ki a zsírt, ami kék zsírosbödönben állt a kamrában, a töpörtyű lilahagymával azon melegében elfogyott. Mikor egyszer egy évben meglátogatott bennünket párizsi nagybátyám, libamáj is sült benne. A feleségével, egy elegáns francia nagypolgárasszonnyal együtt felháborodtak ezen az esztelen pazarláson, minek költenek erre, ha még egy rendes étkészletünk sincs.

Sok mindenünk nem volt, való igaz, de volt, ki tudja, miképpen, túlélő rosenthali levesestálunk, ezüst cukortartónk kockacukorfogóval, egy hiányos ezüst evőeszközkészletünk, ezüst libamáj-szurkálóval, pár aranyszélű vékony porcelán kávéscsészénk, egy zöld-arany fúvott limonádés kancsónk két pohárral, melyeket abban a bizonyos torlaszt képező, fekete kredencben tartottuk, néha letöröltük róluk a port, és az ezüstöt hetente kiszidoloztuk.

Mindmáig megvannak, csak törölve és szidolozva nincsenek szegények.

Az biztos, hogy semmi új, modern dolog nem kerülhetett a háztartásunkba, pénzünk se lett volna rá, de elvből sem. A régi dolgok megbízhatóak és jó minőségűek, a Csepel tűzhely, a Csepel jégszekrény és a Csepel lavór rendesen meg lettek csinálva, nem sajnálták ki belőlük az anyagot, a mai áru meg mind silány. Minden újítás eleve gyanús. A mosógép csak széttépi a ruhát, és elszürkíti a fehérneműt, marad a teknő, az ágynemű kicsavarásában segédkeztem, csurgott le a víz az emeletről udvarra. Arról is meg voltak győződve, hogy igazán főzni csak a sparhelten lehet, a gáztűzhelyen minden ízetlen marad, és könnyen odaég. Nem volt hűtőszekrényünk sem, csak egy jégszekrény, amibe valódi jeget kellett belerakni. Hetente jött nyáron a jeges, kiabált, hogy jegees, futottam le a vödörrel sorba állni, csákánnyal hasította az óriási ember a jéghasábokat, és rakta bele egymás után a vödrökbe, repültek szerteszét a csillogó jégforgácsok, amiből be is kaptam egyet, titokban, mert árt a fognak.

A modernitást az Anyu képviselte, (a papám a háztartást illetően nem foglalt állást), ő viszont csak nagy ritkán jött ki a konyhába. A modern nő nem főz, hanem dolgozik.

Mozgásművészetet tanít, majd mikor azt betiltják, népi táncot.

Nem is termett volna számára babér az Amama-Piroska néni kettős mellett, neki meg nem volt ereje szembeszállni az anyai teljhatalommal. Az Amama nem engedte őt nehéz házimunkára, mindentől kímélte, széltől is óvta, hála istennek, visszajött. Az a fontos, hogy él. Csak éljen, és szórakozzon, öltözzön szépen, legyen illatos, ne konyhaszagú.

Néha, nagy ritkán, nem az Anyu ment el este, hanem az Amamának volt bridzspartija a barátnőivel. Olyankor ő maradt velünk, és ő adott nekünk vacsorát. Akkor kibillent a rend, csillagállástól, évszaktól függetlenül meg lehetett választani, hogy mit kérünk, grízilit vagy róseimlit. Megilletődötten cumiztunk. Csak kicsit veszekedtünk, győzködtük egymást, hogy melyiket, de hamar megegyeztünk, nehogy az undorító visítással kedvét szegjük. A tejbegrízt nem is tudta senki más úgy csinálni, hogy ne legyen se túl híg se túl sűrű, se túl édes, és a keserű kakaó éppen megfelelően fedje be. A Péter összetrutyizta, én óvatosan kanalaztam, a fehér a barnától mindvégig különüljön el. Eláradt bennünk a megelégedettség, hogy pont jó. A róseimli nagyobb előkészületet igényel, a felkarikázott krumpliknak konyharuhán kell szikkadni sütés előtt, az egyik konyharuhán a Péter hajszálvékony szeletei, a másikon az enyémek, kicsit vastagabbak, mert ő úgy szereti, ha áttetsző, ropogós, én meg úgy, hogy a két ropogós felszín között legyen egy kis puhább közepe. Ezt nem könnyű eltalálni, de mindig sikerült. Pont jó.

Ajánlás: tálalás után sózzuk.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 27

Várnai Pál

„JAJ, A GYERMEKKOR MILY TÜNDÉRI SZÉP VOLT…”

Van nekem egy kisöcsém, Palika a neve.
Most volt a születésnapja, alig van egy hete.
A születésnapjára annyi cukrot kapott,
Hogy a füle meg se moccant...

Írta rólam kilenc évvel idősebb bátyám. Tünedező vagy előbukkanó emlékeinkben nem kis szerepet játszanak gyermekkori ételeink, ízeink. Ahogyan az első évek egész életünkre meghatározóak, ugyanez történik bennünk a korai ételekkel.

A gettó, majd a deportálás előtt kóser háztartást vezettünk. Természetesen egész másképp étkeztünk, mint manapság szokás. Nem emlékszem rá, hogy gyerekkoromban voltunk e egyáltalán étteremben, de hát alig lehetett egy-kettő a mi városunkban. Húst se ettünk mindennap, maximum hetente kétszer s legalább heti kétszer főtt tésztát. Mégis, sok finom ételre emlékszem, s máig is az akkor megszokottak a kedvenc ételeim. Amikor Kanadából bátyámékhoz utaztam Németországba, mindig paprikás krumplit kértem hús nélkül.

Egy jó krumplistésztáért, vagy szilvás gombócért elmegyek Budapest másik végére is.

A lebbencslevesről nem is beszélve.

Abban az időben ahhoz, hogy egy anya vagy nagymama jóízű és tápláló ételt tehessen az asztalra, nagy előkészület és képzelet kellett. Én, mint talán sok magyar, nagyon leveses maradtam. Hányféle leves is volt a mai szegényes választékhoz képest! Húsleves, s nem utólag beledobott cérnametélttel, hanem a legkülönbözőbb formájú tésztával, kos kocka, nagy kocka, csigatészta. A levesből meg kihalászgattam a zúzát, a májat s néha a kis sárga tyúktojást is. A maceszgombóc levesben nem egy vagy két nagy gombóc volt, hanem nyolc-tíz kisebb és kemények voltak, Volt krumplileves, lebbencsleves, krumplis tarhonyaleves, persze fejtett- és zöldbableves, zöldborsóleves, paradicsomleves, grízgaluska leves és sok más. Még a csipetke se volt mindig egyforma: volt, amit letéptek a tésztáról s olyan is, amit vágtak, szeletekre. Ennek is megvolt a koreográfiája. Szinte látom magam előtt, amint gyúrják a tésztáját. Péntek esténként nagymamám becsinált levest készített, amolyan rántott levest csirke hússal. Általában baromfihúst ettünk, olykor rántott csirkét. De volt valami nagyon finom dinsztelt hús is, az talán marhából készült.

Hiába érzem a számban most is az ízét, nincs, eltűnt, mint a tavalyi hó.

Gyakran eszembe jut, már a neve miatt is, az ú.n. suhintott leves. Azt hiszem, hogy a vízben kifőzött tészta levébe tettünk mindenféle zöldséget. Ma is, ha tehetem, már a levessel jóllakom. Sok főzeléket ettünk (hogy a csenevész Palika hízzon). Spenótot, sóskát (az utóbbit nem voltam hajlandó megenni). A tök és zöldbab főzeléket ecettel és cukorral ízesítettük. Gyakran került az asztalra édes sárgarépa és ú.n. finomfőzelék is. Nemcsak a paradicsomos káposztát, de a paradicsommal készített töltött káposztát is cukroztuk. Egyik gyakori garnírung volt a házi készítésű tarhonya, rendszerint pirítva, de kedveltük levesben is. A krumplis tarhonya a paprikás krumpli egy variánsa volt, s ma is szívesen gondolok vissza a borsós tarhonyára, amelyet ma alig ismernek. A krumpli igen sokféle módon volt elkészítve: tört, főzelék, hajába sült, resztelt, ú.n. krumplisterc, róseibli, sőt a krumpli húsnak álcázva is, amit hamis húsnak hívtunk. . Számomra semmilyen hús nem vetélkedik ezekkel a viszonylag olcsó, de ízletes ételekkel. Így a pirított grízzel, amit paprikás tojással ettünk. Máig szívesen eszem tejbegrízt, kakaós cukorral beszórva, a tejberizsről nem is beszélve, ami málnaszörppel a legízesebb. Ebéd után kútvizet, szódavizet vagy málnaszörpöt ittunk. Meg kell említenem a tésztákat, a mákos, diós, piszkos (lekváros), rakott (a sütőből), grízes, káposztás tésztát. Meg hát a szilvalekváros gombóc és derelye, az ú.n. barátfüle. Időnként, egy-egy vasárnap, fánk meg palacsinta is került az

Egy jó krumplistésztáért, vagy szilvás gombócért elmegyek Budapest másik végére is.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 28

asztalra. S amit sok-sok éve nem ettem, a különféle kochokat: habkoch, grízkoch, rizskoch. Némely süteményre borsodót öntöttünk, s hát imádtam a madártejet is.

Mindebből ne gondolja senki, hogy dúskáltunk a javakban. Apám üzlete nem ment jól, többször tönkre is ment. A negyvenes években kénytelen volt könyvelést meg fizikai munkát vállalni vidéken. Anyámmal együtt meg rokkán fontak. Mint a legtöbb gyerek, eléggé válogatós voltam. Könyörögtek a szüleim, hogy megegyek egy-egy szelet vajas-lekváros vagy vajas-mézes kenyeret, s ha néha szót fogadtam, jutalmul elvittek moziba. Olyan filmre például, mint az Angyalok a tűzvonalban c. amerikai háborús film.

a tepsibe ragadt sütemény szélét, a legjobb részt, én kaparhattam ki

Nemcsak halasi, de kimondottan családi étel volt a meggyes zöldbab. A zöldbabot hosszában elvágjuk, sós vízben megfőzzük, a meggyet magtalanítjuk s levével együtt összekeverjük a vízben főtt zöldbabbal. Fahéjas cukrot szórunk rá, lehűtjük és napokig esszük ezt a fenséges eledelt.

Nem szóltam még a süteményekről. Nagymamámnál mézestortát és aprósüteményeket ettem. A cukrászda akkor még nagy luxus volt. Ritkán kaptunk fagylaltot, legtöbbször, amikor a cukrászsegéd arra jött háromkerekű biciklijével. Anyám nagyon jól sütött. Az őszi ünnepekkor kelt tésztából ú.n. „tejes süteményt" hosszúkás kakaós kuglófot, kakaós kiflit, túrós lepényt (vékony tésztával és sok mazsolával) és derklit (táskát) sütöttünk. A kakaós cukrot nem sajnáltuk, csak úgy folyt bennük. Amikor anyámat utoljára láttam, kórházban, szomorúan, azt kérdezte: ki fog neked majd süteményt sütni? (tényleg, ki fog?) A beiglit gyerekkoromban nem ismertem, hiszen a karácsonyt se ünnepeltük. Anyám sütött még valamiféle rácsos, lekváros linzer süteményt, meggyes és almás pitét (a tepsibe ragadt sütemény szélét, a legjobb részt, én kaparhattam ki).

IZRAEL A KONYHÁMBAN

Generációm zöme nem kóser konyhán nőtt föl. Ritka volt akkoriban a rituálisan tiszta háztartás, a „kóserság" legfeljebb arra korlátozódott, hogy nem ettünk disznóhúst. Talán a szalámi volt a kivétel. Nem firtattuk, mi van benne, az a vicc vonatkozott rá, mikor a hentes figyelmezteti Kohnt, hogy a felvágott disznóból készült:

„Kérdeztem én, hogy miből van az a hal?"

Ám a 80-as évek végén mégis elkezdtünk kérdezni. Kedvünk támadt a rendre, lassan lett hozzá némi tudásunk is.

Első próbálkozásom a fokozatosság elve alapján a Klauzál téri pálinka kimérésbe vezetett, egy tekintélyes férfiú barátom társaságában. Az eladó még így is érzékeltette, hogy jöttmenteknek nem adja szívesen kiváló portékáját. Amerikai rokonokkal merészkedtem el először a „Hannába". Kitették a kormos alumínium lábasokat egy csomagoló papírral leborított asztalra, a papír szélére a konyhásnéni rákanyarította a fogyasztást, letépte, avval mentünk a pénztárhoz fizetni. A kóser húskimérésésről pedig vagy jót, vagy semmit. A Papageno-jelmezre hasonlító csirkék emléke máig él. Görcsbe rándult gigával nyeltem a nagyünnepek alatt az édes, agyonfőzött sárgarépa főzeléket a Síp utcai menzán. Sver cu zejn a jid.

Aztán megjelent Herbst-Krausz Zorica kis szakácskönyve, a Régi zsidó ételek. Hangulata, az ételek varázslatos neve mesekönyvre emlékeztetett, a jiddis iránti érdeklődésemet fölkeltette, ám a főzési szokásaimat nem változtatta meg. Voltak azért sikereim a receptjeivel: a halkocsonyától egy drága barátom elérzékenyült, azt mondta, ilyet 1944 óta nem evett. A ganef kuglit a szomszéd szobában dolgozó Szilágyi Gyuri bácsi kérésére készítettem el. Ravaszkás mosollyal nyelte a libazsíros masszát, ám én nem éreztem ki az ételből az emlékek édes fűszerét, és bizony nem is ízlett. Mindösszesen az volt a véleményem a kóser konyháról, hogy a cseh, az osztrák és a magyar konyha nehezen emészthető hagyományait követi, szegényházi és avítt.

Önálló háztartásomban inkább a nem zsidó ételek kóserításával próbálkoztam.

Mi mivel helyettesíthető?

Örömmel nyugtáztam, hogy a háziasszonyok ezen ősi praktikájának még filozófiá-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 29

Nagyon szerettem a habcsókot is, már a neve miatt is. Aztán voltak olyan különlegességek, mint a pisinger (ostyák között finom krém) meg a szintén krémmel töltött ajvé (igazi neve állítólag alvé) torta. Ezek persze csak kivételes alkalmakkor. Azt hiszem, ha vendégek jöttek hozzánk, meg bátyám bármicvóján, egy bizonyos Szaladós néni jött el hozzánk sütni.

Mindez nagyon dúsnak és soknak hangzik, de az itt felsoroltakat el kell osztani gyerekkorom 5-6 esztendejével, úgy minimum kétezer alkalommal. S akkor még nem említettem a sok finom gyümölcsöt, az akkor ismert gyümölcsfajtákat, az afuzali meg kövidinka szőlőt, a sikolai meg pármin almát s a többit. S a nyári befőzések (paradicsom, lekvár) illatát.

Jólesik mindezt felidézni.

Anyám, nagynéném a bergen belseni táborban is így „főzött, sütött", képzeletben, s arról beszéltek, hogy ki mit fog először enni, ha hazamegyünk. Emlékszem, anyám okosan a könnyű madártejet „preferálta".

Azóta sem ettem olyan finom zaftos virslit, mint amilyet a Raáb Manci kóser húsboltjában vásároltunk. Se olyan finom, ropogós meleg kenyeret, amilyet a pék, Heisler Pista bácsi vett ki lapáttal a kemencéjéből s nyomott egy darabkát a kezembe. Se olyan ropogós sóskiflit, amilyet a gimnázium udvarában vettünk az órák szünetében az altiszttől. Hát igen, szép is volt az a gyermekkor, de csak 1944 tavaszáig. Mert akkor morcos, idegen emberek jöttek, hogy lefoglalják és lezárják a lakásunkat. Náthásan, aprósüteményt rágcsálva, értetlenül és megszeppenve álldogáltam, amíg be nem vittek bennünket átmeneti otthonunkba, a halasi gettóba.

Az ezután következő év menüjét most nem mellékelem. A szárított marharépa foszlányok, a levesben alkalmakkor talált krumplihéjat, a fűrészporból készült kenyeret, bár megehetők, most nem ajánlom.

Anyám, nagynéném a bergen belseni táborban is így „főzött, sütött", képzeletben

ja is van, a Gehlen-féle Ersatzkultur . Akadtak egész jó ötleteim is, és a világkonyha egyre bővülő választéka szárnyakat adott a próbálkozásaimnak: kókusztej, szójamártás, füstölt só, thai fűszerek, stb. Ám ez mégiscsak a lemondás konyhája volt. Krumplipüré libazsírral meg főzőlével, süti illatos vaj helyett Liga margarinnal, spenót tejszín nélkül, mártások szójatejjel, túrós csusza töpörtyű nélkül, és csak semmi tengeri herkentyű. Valamit valamiért – ott van nekünk helyette a Tóra.

Izraelbe először az ezredforduló táján, a munkám kapcsán jutottam el. Nálunk fellendülőben volt akkor a civil élet, nagy volt a lelkesedés, ám a tudás és célra tartás kevesebb. A Joint tanfolyamot szervezett közösségi munkásoknak, húszan indultunk a magyar csapattal, három hétig reggeltől éjjelig tanultunk, utaztunk, ismerkedtünk, ráismertünk - és persze ettünk, sőt legnagyobb örömömre főztünk is. Ez az út nem csak a konyhaművészetemet forgatta föl. A fejemben egy hősies, büszke, fegyelmezett, puritán Izrael élt. Olyan, mint azokon a régi kibuci fényképeken, ahol a kietlen tájon felhajtott ingujjú, ám minimum gépészmérnök-arcú lányok és fiúk térnek meg dalolva a munkából, ásóval a vállukon.

Már a tel avivi repülőtéren gyanús volt, hogy talán tévedek. Az impozáns várócsarnokban alig tudtam átverekedni magam a lökdösődő tömegen. Hűtött buszban utaztunk a só illatú tengerpartra, a szállodasorra. A hajnali keléstől és a levegőváltozástól farkas éhesen láttam neki az első izraeli vacsorámnak.

Három hétig kényeztették az ínyemet az izraeli konyha számomra akkor csodaszámba menő fogásaival: zataaral megszórt labane, humusz pitával, tahini mártás, kuszkusz pettyezte piros-zöld petrezselyem saláta, a rengeteg friss, nyers zöldség, kardamonnal megbolondított kávé, és halak, csodás, illatos halak, nem ám kocsonyába fagyva, szétfőzve-passzírozva, hanem üdén, rengőn, rugalmasan. Ez nem az otthon jobb híján kiagyalt, tréfliből kóserított Ersatz főzés, ez az izraeli konyha!

Megállj, gondoltam, majd eldől, hányadán is állunk evvel a konyhával, amikor a jó éttermek és kávézók után ellátogatok a rokonokhoz, és megkóstolom a házi kosztot. Eldőlt: remekül állunk. Búcsúznom kellett a kumkat meg az avokádó fától, amelyekről a reggelinek valót szedtem Yuvalimban. Hazahoztam viszont magammal az izraeli főzés szellemét, a kombinálást. A rengeteg friss zöldség, a harsány zöldfűszerek, az üde túrók és sajtok bátor kombinálását. Ízekről nehéz írni. Álljon itt egy recept, hogy az olvasó érezze, mire gondolok. Szerzője kedvenc sógorom, a jemeni származású építészmérnök és világutazó, Israel.

Négysajtos rakott padlizsán

A hacilim elkészítése a bevásárlással kezdődik, de nem ám a Megában, hanem a piacon. Ehhez az ételhez a legjobb a hatalmas ökörszív paradicsom és a bütykös, varos bőrű padlizsán.

A padlizsánt hüvelykujj vastag szeletekre vágva, oliva olajjal megkenve a forró sütőben félpuhára sütjük. A paradicsomokat félbevágjuk, és a reszelő durva fokán ledörzsöljük úgy, hogy a végén csak a héja maradjon a kezünkben. Rengeteg zúzott fokhagymát és több-kevesebb apróra vágott csili paprikát olajon illatosra pirítunk, majd beleöltjük a paradicsomot, és nagy lángon összerottyintjuk. Beleszórunk egy csokor bazsalikomot.

Négyféle sajtot feldarabolunk. Legyen köztük tehén, kecske és juhsajt is, kemény és lágy is.

Következik a lerakás: egy sor padlizsán, egy réteg sajt, paradicsommártás, még egy sor padlizsán, egy másféle sajt, paradicsommártás, da capo al fine. Legfelül sajt legyen, mondjuk parmezán. A sütő már forró, betoljuk a tepsit, és várunk, amíg pirosra sül.

Illatos rizzsel, oliva olajos, citromos zöld salátával tálaljuk. Israel lemondóan hozzátenné: nektek persze bor is kell mellé.

Kell bizony, de az izraeli borokról majd máskor mesélek.

Szenthe Antónia

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 30



Fotó: Czirják Pál

„SZERETEK A JELENBEN ÉLNI”

Interjú Alföldi Róberttel új rendezése, a Hegedűs a háztetőn bemutatója előtt

A nemzetközileg is elismert színházi alkotó hazai rendezései sorában a *Futótűz*, a *Passió XXI* és a szeptemberben bemutatásra kerülő *Hegedűs a háztetőn* a muszlim, a keresztény és a zsidó vallás közegében vizsgálja a menekülésre kényszerülő ember választásait. Hagyományról, vallásról, az írástudók felelősségéről beszélgettünk Alföldi Róberttel.

Tekinthető jelképesnek, hogy a libanoni háború borzalmait elbeszélő *Futótűz,* az evangéliumi történetet a mában újraértelmező *Passió XXI* után egy zsidó témájú művet, a *Hegedűs a háztetőn*t állítod színpadra?

Abból a szempontból tartom érdekesnek az összevetést, hogy háromféle kultúrkör, háromféle vallás jelenik meg ezekben a történetekben. Lehet, hogy azért rendezek ilyen témájú darabokat, mert úgy gondolom, hogy a normális viselkedésnek, az emberi mivoltunknak nem attól kellene függnie, hogy milyen Istenben hiszünk, milyen kultúrkörhöz tartozunk. A szeretet szerintem nincsen máshogy a kereszténységnél, a zsidóknál, az araboknál. Egy muszlim anya ugyanúgy szereti a gyermekét, mint egy keresztény vagy zsidó anya. Az alapügyek, amiktől emberek vagyunk, egyformák. Nagy ajándéknak tartom, ha valaki olyan szerencsés, hogy megtalálja Istent és részesül az isteni kegyelemben. Attól jobbá kellene válnia, nem rosszabbá.

A világ állapotát elnézve, mégsem ezt látjuk. A vallás égisze alatt követik el a legnagyobb tömegmészárlásokat.

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 31

Nagy kérdés, hogy miért úgy működik az emberiség, hogy nem respektálja mások hitét, kulturális szokásait. Miért küzdünk azért, hogy különbek legyünk mindenkinél, hogy a saját hitünket tartsuk mélyebbnek, a saját istenünket igazabbnak? Miért kell kizárólagosan működnünk? A Passió XXI arról szól, hogy egy ember jobbá akarja tenni a világot, szeretetben, tiszteletben szeretne élni. Nincs ember, aki ne értene egyet Jézus tanításával. Minden megváltozna, ha meghallanánk és követnénk azt a mondását, hogy a másik ugyanolyan, mint te vagy. Jézust a hite miatt megalázzák, kinyírják. Nem tudsz úgy kinyitni egy hírportált, hogy ne értesülj arról, hogy miket művelnek a más Istenben hívó nőkkel, gyerekekkel, férfiakkal. Megölik, megerőszakolják, elviszik őket rabszolgának a világ szörnyű gócpontjain. Itthon meg másodrendűnek, hazaárulónak tartanak, ha másként gondolkodsz. Az igazi hívő ember nem bántja a másikat. Ha elvárom, hogy tiszteletben tartsák a hitemet, akkor nekem is tiszteletben kell tartanom, ha valaki másként gondolkodik. Nem értem, hogy miért nem vagyunk annyira biztosak a saját hitünkben, világképünkben, hogy működjön bennünk a természetes kíváncsiság a másik vallása, hite iránt.

„Hagyomány nélkül ingatag lenne az életünk, mint a hegedűs a háztetőn"– mondja Tevje, a tejesember. Személyesen is foglalkoztat a tradíciókhoz, a valláshoz való viszony, vagy ez csupán egy fontos színházi téma?

Olyan világban nőttem fel, ahol nem igazán voltak hagyományok. Az én hagyományőrzésem kimerül abban, hogy úgy darabolom össze a krumplit meg a házi mangalica sonkát, ahogy a nagymamám csinálta. A hagyomány kétségkívül alapokat ad, de azért is van, hogy továbbfejlődjön, átalakuljon. Szerintem az a hagyomány, amit nem lehet beilleszteni az életünkbe, nem működőképes. A vallás és a hagyomány minden kultúrában összemosódik, hiszen aki nem vallásos, az is tart kvázi vallásos hagyományokat. Én magam nem vagyok vallásos, de nagyon tisztelem a mélyen, belülről, nem melldöngetően hívő embereket. Nincs könnyű dolguk manapság.

Miben érzed magaddal rokon figurának az élete tragédiáin bölcs mondásokkal, derűvel felülemelkedő Tevjét?

- Én jelenidejűbb vagyok nála. Igyekszem nem megtagadni, hanem szintézisbe hozni a dolgokat. Azt, hogy a nagyanyámmal és a dédnagyanyámmal nőttem fel, azzal, amilyen életem van. Ha végiggondolom, a kettő olyan messze esik egymástól, mint Makó Jeruzsálemtől. Nagyon sok mindent hozok a családomból, a kitartást, a munkamániát. A „ha nem mész ki kapálni, nem lesz mit enni" hozzáállás a saját foglalkozásomra nézve is igaz. Ugyanazt képviselem, mint amit az őseim képviseltek.

A *Hegedűs a háztetőn* egyik vezérmotívuma a tradíciók válsága és a modernitás kihívása, a másik a kirekesztés, a *menni kell* dilemmája a zsidóüldözés, a pogromok elől.

Minden korban konfliktus van a tradíciók és a modernitás között. Optimális esetben a modernitás hívői kíváncsiak a hagyományokra, mert az a kultúrájuk, a gyökerük, a hagyományt mélyen képviselők pedig megértik azt, hogy a világ halad, és a fiatalok másfelé mennek. Tevje is ezt teszi.

Milyen színpadi újításokat viszel bele a Sólem Aléchem művéből, Jerry Bock zenéjével kulturális toposszá vált musicalbe?

Ez egy nagyon speciális műfaj, aminek erős kötöttségei vannak. A jogtulajdonosok vigyáznak arra, hogy ne lehessen más közegbe áttenni a darabot. Az én rendezésem speciálisan lesz a mába ültetve, nem úgy, ahogy mindenki gondolná. Nehéz olyasmiről beszélni, ami még csak most körvonalazódik. A mával való párhuzamnak csupán segítő eleme a nem korhű ruházat, a mai vizualitás. A lényeg az emberi viszonyok, konfliktusok elemzésén van.

A *Hegedűs a háztetőn* optikáján keresztül milyen gondolati párhuzamok foglalkoztatnak a mával? Mire helyeződik a hangsúly a rendezésedben?

A szintézisteremtés, a békesség, a kompromisszum, a mások meghallgatása, tisztelete, az egymás mellett élés. Az, hogy miként húzzuk ki egymás alól a talajt, hogyan kényszerülünk olyan helyzetekbe, amelyekbe egyáltalán nem akarunk belemenni, hogyan idézzük elő azt, hogy mégis el kell menni. Kevés aktuálisabb párhuzamot találnék a mával, mint hogy a másként gondolkodókat legszívesebben kiűznék az országból. El is hangzik, hogy húzzál el, mert nem vagy elég magyar, ha nem azt gondolod, hogy a mostani kormány csodálatos. Azt gondolom, ha nem kezdünk el úgy élni, hogy figyelünk egymásra, akkor végünk van, zsidóknak és keresztényeknek, mindenkinek. Magyarország történetének mélypontja, amikor hetven éves néni szatyorral veri a húsz éves srácot, és üvöltve kommunistázik. Nem vagyok benne biztos, hogy a néni a hibás. Mindig oda jutunk, hogy az írástudóké a felelősség. Nem nézünk szembe azzal, akik vagyunk, nem mondunk igazat. És mivel a múltunkról hazudunk, a jelenünkről is simán tudunk hazudni. Egyre primitívebb, abszurdabb dolgokat hiszünk el. A város tele van a Göringék által létrehozott plakátoknak az egy az egyben való másolatával, és az összes politikai párt értelmisége kussol. Ma nem azt mondjuk, hogy zsidó, hanem azt, hogy Soros. De ugyanazok a mondatok hangzanak el. Ez számít normálisnak a mai életünkben. A mostani kormány nyakába lehet varrni, hogy idáig fajultak a dolgok, de az elmúlt harminc év felelőssége, hogy ez a helyzet egyáltalán létrejöhetett.

A másként gondolkodókat legszívesebben kiűznék az országból

Értékválságos korban, amikor csalódni kell a modern, elsősorban politikai identitásokban, kapaszkodót jelenthetnek a tradicionális kötődések?

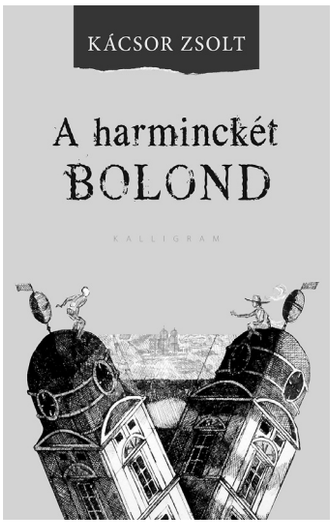
A csak a tradíciókhoz való visszatérés bezártságot jelent. Nekem nem tűnik jó útnak, ha kizárom a külvilágot. Szeretek a jelenben élni.

Szentgyörgyi Rita

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 32

Kácsor Zsolt

ÖCSÉM VILÁGGÁ MEGY



Öcsém már régóta tervezgette, hogy világgá megy, s megörültem neki, hogy egyszer végre beváltotta az ígéretét. Vacsorakor még otthon volt, káposztás tésztát ettünk jó sok borssal, s mikor anyánk azt mondta, hogy „holnap káposztás tésztát viszünk apátoknak”, az öcsém lecsapta a villáját, s azt visította, hogy „az a büdös ember nem az apánk”. Anyánk elvette előle a tányérját, büntetésből nem ehette meg a vacsoráját. S másnap este Péterke nem volt sehol. Hiába kérdezgettük a szomszédokat, ők sem látták. A Tetemvár utcán fölszaladtam a várhoz, mert tudtam róla, hogy a tömlöcbástya romjainál van a kedvenc búvóhelye, de nem találtam. Anyánk rettenetesen sírt, és én is úgy tettem, mintha könnyezne a szemem, de nem könnyezett, az öklömmel kellett kidörzsölnöm, hogy kicsit kivörösödjön azért.

Péterkét keresve megkerültük a várat, lementünk az Almagyar útra, onnét pedig a Kertész utcára a fürdőig. Bizonygattam anyánknak, hogy ha Péterke nem a tömlöcbástyán rejtőzik, akkor egészen biztosan a fürdőben bújt el, a nagy platán alatt. De szökése napján Péterkét a fürdő környékén sem találtuk. Megfordultunk, és a IV. Károly király úton visszarohantunk a patak mentén az Érsekkertig, de hiába kiáltoztuk a nevét, senki sem felelt. Reménykedtem benne, hogy belefulladt a patakba, hiszen holtában csak nem tudja majd kiszúrni a szememet tűvel. Igaz, nem úgy ismertem, mintha őt a halál az ilyesmitől visszatartaná.

Belebotlottunk két csendőrbe, akiknek az anyánk lihegve panaszolta el, hogy megszökött a kisebbik fia. Az egyik csak hümmögött, de a másik megkérdezte, hogy a vasútállomáson jártunk-e már. Nem jártunk, miért is jártunk volna, mondtuk csodálkozva, mire a csendőr bólintott, s azt dörmögte, hogy akkor menjünk csak gyorsan oda, mert a legtöbb gyereket, aki világgá megy, a vasútállomáson szokták megtalálni, s ha sietünk, még elérjük a 18 óra 24-kor induló pesti gyorsot, nézzük meg, nem ácsorog-e „a kis lurkó” a peronon.

Méghogy „kis lurkó”. Ezt mondta a csendőr, de én magamban csak röhögtem. Ez olyan kedves kifejezés volt, hogy semmiképpen sem illett az öcsémre, s ha „kis lurkót” találunk az állomáson, az nem az öcsém lesz, az fix.

Már szaladtunk is az állomásra. Levágtuk az utat, és a Gróf Tisza István utcán keresztül szaladtunk a vasúthoz, s amikor közelebb értünk, a pesti vonat indulására váró tömegből kivált egy kicsike árny, és futásnak eredt.

Az volt az öcsém.

Kiszúrt minket a vágányok között, s meg akart lépni előlünk, de anyánk gyors volt, utolérte, s irgalmatlanul elverte, a vasutasok szedték ki a kezei közül, különben megöli.

Hazáig zokogtak mind a ketten. De legalább aznap este már nem mentünk a pincébe, emiatt Péterke elalvás előtt vigyorogva böködött, azt súgta, holnap szökjek el én, és akkor holnap este sem megyünk a pincébe.

Péterke hülye volt, mégis ő volt az anyánk kedvence, nem én. Őt szerette jobban, mert ő volt a kicsi. Pedig én voltam az okosabb, én voltam az, aki nem szöktem el tőle soha. Egyszer azt mondtam anyánknak, hogy jó lett volna, ha Péterkét a zsidókkal együtt elviszik, akkor legalább nem lenne vele bajunk. Egy napon ugyanis összegyűjtötték nálunk a zsidókat, és a Kertész úton kihajtották őket a városból, köztük Émus bácsi feleségét, aki zsidó volt, de ezt nem is lehetett észrevenni rajta. Akkor még nem tudtam, hogy mi az a zsidó, azt hittem, ez valami betegség, mert az emberek szájából úgy hangzott ez a szó, mint a pestis. Bajt jelentett, fertőzést. De Sárika néni nem volt fertőző, és nem is úgy nézett ki, mint a karikatúrákban a szakállas, pajeszos zsidók. Nem értettem, hogy Sárika nénit miért vitték el, hiszen ugyanolyan volt, mint az anyánk, tudott főzni, mosni, takarítani, a kútról vizet hozni, szalámit venni, rántott csirkét sütni és nyaranta a ház előtti kis fapadon sütkérezni. Ugyanolyan néni volt, mint a többi. Vasárnaponként együtt jött velünk a templomba, nem értettük, hogy a zsidókkal miért vitték el. S milyen jól csinálta a rántott csirkét! A háború alatt, míg apánk odavolt, gyakran ebédeltünk náluk, és amikor Sárika néni elénk tett egy nagy tál friss rántott csirkét krumplipürével és édes-savanyú uborkasalátával, Émus bácsi nevetve ránk villantotta az ezüstfogát, s mindig azt mondta: „ha enni kaptok, először mindig a húst egyétek, mert sosem tudjátok, mikor visznek el”. Sárika néni nem győzött elnézést kérni miatta. „Ne törődjetek vele, gyerekek”, mondta, „csak viccel”. Ma is a fülemben a hangja. Émus

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 33

bácsi nem volt zsidó, őt nem vitték el, de nem akarta elhagyni a feleségét, a Kertész úton be akart állni a zsidó menetbe. Erre egy magas, puskás ember fejbe vágta puskatussal, elterült a földön, így menekült meg, különben őt is elégették volna máglyán, mint Sárika nénit és a többi zsidót. A máglyát nem láttam a saját szememmel, el se hittem, hogy van ilyen, az utcában mesélték a nagyobb fiúk, hogy a zsidókat elégették. Émus bácsi soha többé nem volt olyan ember, mint azelőtt: lefogyott, nem járt templomba, és nem voltak barátai. Péterkével Émus bácsi boldogtalanságát is apánk rovására írtuk. Hiszen ha apánk előbújt volna abból a büdös pincéből, akkor megint dolgozhatott volna Émus bácsinak, együtt talán megmenthették volna Sárika nénit, és akkor minden rendbejött volna. Minden úgy lett volna, mint azelőtt. De ő csak lebzselt a pincében, csak a hülye kutyájával törődött, meg az Úristennel, akit csak ő látott, mi nem.

Részlet A harminckét bolond című regényből, amit a Kalligram ad ki az Ünnepi Könyvhétre.

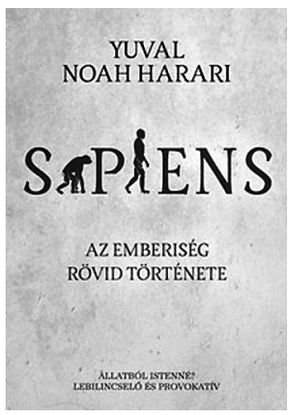
HARARI, A VALLÁS ÉS A KOGNITÍV DISZKOMFORT

A kognitív diszkomfort érzését például olyankor tapasztaljuk, ha szembesülünk vele, hogy a megszokott és szinte magától értetődően igaznak tekintett meggyőződéseink valójában saját magunk és környezetünk lelki és főleg fizikai békéjének fenntartása érdekében elfogadott, kevéssé megalapozott, meglehetősen valószínűtlen történetek.

Yuval Noach Harari az úgynevezett „Tedocracy", azaz a világot körülutazó és jelentős összegekért közérthető és szellemes előadásokat tartó értelmiségi felső tízezer új izraeli csillagának könyvei[1] vádolhatóak azzal, hogy retorikájuk néhol kissé szenzációhajhász és a túlzott leegyszerűsítéseket sem mindig sikerül elkerülniük, de az semmiképpen nem mondható róluk, hogy ne kérdőjeleznék meg a nyugati társadalom alapvető meggyőződéseit. Harari kérdésfelvetései közül a vallásértelmezést fogom kiemelni, melynek dicséretére szól, hogy részrehajlás nélkül, egyaránt kognitív diszkomfortot okoz a vallásos és a szekuláris humanista olvasónak.

Harari szerint a homo sapiens nevű majomfajtát elsősorban az különbözteti meg a többi állattól, hogy az utóbbiak csak a fizikai-biológiai valóságban élnek, míg **az ember képes létrehozni egy képzelt valóságot is.**

A valóság e dimenziójához tartoznak például általánosításokon nyugvó fogalmaink, erkölcsi értékeink és minden, aminek nincs megfelelője a fizikai valóságban. A homo sapiens a képzelt valóság segítségével képes fajának nagyszámú, ismeretlen egyedével együttműködni, és ennek köszönhetően emelkedett a tápláléklánc csúcsára. Az ismeretlenekkel való együttműködéshez elsősorban bizalom szükségeltetik. A bizalom és a képzelet együttes működését Harari a pénzen keresztül mutatja be. Jelenlegi ismereteink szerint az emberen kívül egyetlen állat sem képes arra, hogy egy tápláló és kívánatos élelmiszert elcseréljen egy ehetetlen, praktikus célokra használhatatlan színes papírdarabra, és azt gondolja, hogy ezzel jó üzletet csinált. A pénz kizárólag az emberi képzeletnek köszönheti az értékét, és ha megrendül az emberek belé vetett bizalma, akkor ez az érték pillanatok alatt válik semmivé.



Semmiképpen nem következnek egy autentikus, „belső én" szabad választásaiból

Harari képzelt valóság elmélete különösen érdekessé válik, amikor ezt az „emberi normáknak és értékeknek egy ember feletti rendbe vetett hitre alapuló" rendszereként definiált vallásokra alkalmazza. E definíció szerint tehát ahhoz, hogy vallásról beszélhessünk nem szükséges, hogy az adott rendszer feltételezze Isten létét, elég elfogadnia egy olyan rend létezését, amely nem emberi ötlet vagy megegyezés eredménye, és feltételeznie kell, hogy ez az emberfeletti – de nem szükségszerűen természetfeletti – rend kötelezővé teszi mindenki számára bizonyos normák betartását és bizonyos értékek elfo-

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 34

gadását. Harari definíciója szerint a modern kor ideológiái humanista vallások.

Hitük szerint a homo sapiens egyedi jelleggel bír, alapvetően különbözik minden más állattól, és épp ezért az ember java a legfőbb jó, amely e jónak az előmozdítása érvényes erkölcsi igazolásként szolgál a többi állatnak való károkozásra.

A klasszikus monoteista vallások és a modern humanista ideológiák egy kategóriába sorolásával Harari egyformán kényelmetlen helyzetbe hozta ezek híveit. Emberfeletti rend feltételezésének elfogadásán nyugszik az ateista kommunizmus, amely hisz az emberi közmegegyezéstől függetlenül is igaz történelmi szükségszerűségben, csakúgy, mint a liberalizmus, mely hisz az elidegeníthetetlen emberi jogokban, amelyeket semmilyen konszenzus nem érvényteleníthet. Egy elegáns fordulattal Harari a nácizmust is a humanista vallások közé sorolja, hiszen ez is az ember jólétét tekinti az evolúció „céljának", sőt meglehetősen következetesen – a következetesség (ami Harari szerint a középszerű elmék hazai pályája) persze semmit nem mond egy eszme igazságtartalmáról – továbbgondolja az emberi faj fejlődésének tanítását és úgy véli, hogy az embert egyfelől meg kell védeni a degenerálódástól, másfelől segíteni kell az emberfelettivé válásban.

Lehetetlennek tűnik kiválasztani egy pillanatot, amikor Isten az emberbe lelket lehelt

Harari gondolatmenete két szempontból is kényelmetlen kérdéseket vet fel. Egyfelől meglepően közel kerül egymáshoz egy olyan, sokak által egyértelműen a „jó oldal" szimbólumának tekintett ideológia, mint a liberalizmus, illetve a modern kor mumusa, a nácizmus. Másfelől, ha Hararinak igaza van, akkor a modern ideológiák kialakulása nem a tudomány és a józanész győzelmét bizonyítják, hanem az embernek azt a lenyűgöző képességét, hogy képes folyamatosan „újracsomagolni" az előző korok eszméit, azok lényegének megváltoztatása nélkül. Nehéz lenne például amellett érvelni, hogy lényeges különbség van a liberalizmus hite – hogy minden egyén szabad és „természetes" jogokkal rendelkezik –, illetve a zsidó-keresztény hagyomány azon tanítása között, miszerint az ember a többi teremtmény feletti hatalomgyakorláshoz való jogát, valamint egyéni értékét annak köszönheti, hogy csak ő kapta Istentől a lelkét.

Harari mindkét vallás tanításának helytelen voltát az evolúció elméletével bizonyítja: ha az ember valóban évmilliók alatt, apró változások során alakult olyanná, amilyennek ma ismerjük, akkor lehetetlennek tűnik kiválasztani egy pillanatot, amikor Isten az emberbe lelket lehelt.

Hasonlóképpen lehetetlennek tűnik rámutatni arra, hogy mikor és mitől lenne az emberben valami olyan – a humanisták által adottnak vélt – különleges eszencia, amelynek köszönhetően indokolt lenne a homo sapienst a többi állattól alapvetően különböző lényként kezelni. Ha azonban e különlegesség nem létezik, akkor miért lenne erkölcsi szempontból indokolt az érdekeit automatikusan a többi élőlény érdekei elé helyezni?

Ezek a következtetések egyaránt kellemetlenül érintik a vallásos és a nem vallásos nyugati embert, hiszen a lélekkel együtt értelmetlenné válnak a szabad akarat és az individuum fogalmai is. Az in-dividuum szó jelentése oszthatatlanság, és remekül jelzi az egyedinek tartott emberi egyén legfőbb jellemzőjét: rendelkezik autentikus, szabad és egyéni választásokra képes belső lényeggel. A biológia, az agykutatás és a pszichológia legújabb eredményei közül sok egyre inkább azt teszi valószínűvé, hogy minden organizmus értelmezhető egy komplex algoritmusként, és így az emberek nem in-dividuumok, hanem „dividuum-ok", azaz számos – egyetlen közös hang nélküli – algoritmus összességei, amelyeket meghatároznak a gének és a környezeti hatások. Ezeknek a bio-algoritmusoknak a választásai lehetnek determinisztikusak vagy véletlenszerűek, de semmiképpen nem következnek egy autentikus, „belső én" szabad választásaiból.

Mivel a teljes politikai, erkölcsi és jogi rendszerünk az autonóm individuumok hipotetikus létébe vetett hiten alapszik, Harari joggal kérdezi, hogy vajon meddig lehet fenntartani a természettudományi és a humán- illetve társadalomtudományi tanszékek közötti képzelt falat.

Harari gondolatmenetének eddigi állításait dekonstruktivistának tarthatjuk, amelyek lebontják a szabad és autentikus énről alkotott – teista vagy humanista – vallásos reményt, de van egy „konstruktív" hipotézise is (amely azonban a humanizmus szempontjából cseppet sem reménykeltő). Elméletileg semmi ok nincs rá, hogy idővel ne lehessen kidolgozni olyan, legalábbis részben nem-szerves algoritmust, amely jobban fogja ismerni saját magunkat, mint az agyunk szerves algoritmusa. Ez az új algoritmus életünk minden területén – beleértve a politikát, a szerelmet és akár a halál kérdését is – képes lehet rá, hogy saját agyunknál előnyösebb döntéseket hozzon számunkra. A mesterséges intelligenciák és a szerves organizmusok vegyítéséből létrejöhet egy új lény, a „homo Deus", amely a sapiensnél fizikai és intellektuális értelemben is sokkal jobb képességek birtokában lesz. Magától értetődik a kérdés: mi szükség lesz viszont akkor a homo sapiens életben tartására? Egyelőre legalábbis úgy tűnik, hogy a válasz: semmi. Optimizmusra legfeljebb az ad okot, hogy az emberiség (rövid) történetét olvasgatva úgy érezhetjük, a homo sapiens eltűnésével nem fogja nagy kár érni a világot.

Balázs Gábor

JEGYZETEK

1 Sapiens: Az emberiség rövid története (Animus Kiadó, 2015). Homo Deus: A Brief History of Tomorrow (Harvil Secker, London, 2015). (Állítólag már készül a magyar fordítás, ami az első könyvből ítélve nem lesz rossz, de várhatóak ismét kapitális hibák, hiszen a Sapiensben például sikerült a „The Flood"-ot özönvíz helyett áradatnak fordítani.)

ÉLET ÉS IRODALOM
IRODALMI ÉS POLITIKAI HETILAP

Kedvezményes előfizetési díj
1 évre **19 860** 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 SZERVIZEK BUDAPESTEN, 5 HELYEN!
ISO 9001:2009 SZERINT TANÚSÍTVA

Márkaszervizek és típustól független szervizszolgáltatások; több, mint 25 éves tapasztalattal!

IV. ker., Fóti út 143.
IV. ker., Külső Váci út 20.
XIII. ker., Váci út 113.
XIV. ker., Tengerszem u. 59/A.
XV. ker., Szentmihályi út 142.

ŠKODA TOYOTA FIAT FIAT PROFESSIONAL Service BOSCH Service

Schiller.hu

Mazsike kulturális utazás 2017 ősz

Andalúzia - a szefárd zsidóság bölcsője, a zsidó aranykor hazája.

- Andalúzia ismert és kevéssé ismert látnivalói
- Córdoba, Sevilla, Granada
- Maimonidesz és a zsidó aranykor kulturális öröksége

Az utazásról:
- időpont: 2017.10.24-28.
- utazás repülőgéppel, a helyszínen busszal
- magyar nyelvű idegenvezető
- a részvételi díj tartalmazza: repülőjegy, szállás két ágyas elhelyezéssel reggelivel és meleg vacsorával, magyar nyelvű idegenvezetés, belépők, biztosítás

Részvételi díj:
Mazsike-kártyával:
265.000,- Ft/fő
Mazsike kártya nélkül:
270.000,- Ft/fő

Az egyágyas elhelyezés felára a részvételi díjon felül fizetendő.

Részletfizetési lehetőség.

Opcionális lehetőség:
Granadai kirándulás,
kb. 25.000,- Ft/fő

Jelentkezés és további információ e-mailben:
mazsike@gmail.com.

MAZSIKE
MAGYAR ZSIDÓ KULTURÁLIS EGYESÜLET

Szombat_2017_06_nyar_Szombat_Lacinak.qxd 2017.06.07. 19:53 Page 36



JDC-MAZS ÖNKÉNTES ALAPÍTVÁNY PROGRAMJAI

JDC mazs alapítvány

Önkéntes munka?

Tarts velem!

A JDC-MAZS Alapítvány nyolc programjában több mint 100 önkéntes dolgozik. A munka olyan változatos, mint a jelentkezők maguk. Néhány lehetséges tevékenység: közösségépítés, adminisztráció, weboldal, sajtó-tevékenység, közönségszervezés, fordítás, gyermek-programok, mentorálás, adományszelektálás, idős emberekkel való foglalkozás, és még sorolhatnánk.

A nálunk eltöltött önkéntes idő beleszámít az 50 órás középiskolai közösségi szolgálatba.

Próbáld ki magad egy lelkes, elkötelezett, sokszínű csapatban!
További információ: **Lőwy Judit, juditlo@jdc.org, +36 1 599 9190**

JDC mazs alapítvány

Bálint Ház – a hely, ami összehoz

Tavaszi Szarvas Akció – 10% fun

Holokauszt Túlélők Programja

Judafest – A zsidó kultúra ünnepe

Jaffe – Zsidó Családsegítő Szolgálat

Mellrakellen.hu

Narancs Liget – Adományközpont

Mozaik Hub – Zsidó Közösségi Hub

jdc-mazs.hu | balinthaz.hu | szarvastabor.hu | jdc-mazs.hu | judafest.hu | jaffe.hu | mellrakellen.hu | narancs-liget.hu | mozaikhub.hu

9 770865 384003 17006

nka