

KÖRNER ANDRÁS: JÓ LESZ A BÓLESZ.

**Magyar zsidó gasztrotörténeti tanulmányok.
Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Budapest,
2021. 247 oldal.**

A zsidóság emancipálása magyarországi diskurzusainak egyik toposza a terített asztal, amit a Kossuth Lajos – Löw Lipót vita tükröz szemléletesen. Kossuth az emancipáció akadályt képező problémájaként mutatta fel a terített asztalt, amelyhez nem tudnak együtt leülni keresztények és zsidók. A problémát a vallástörvényben, az étkezés rituális előírásaiban/tilalmaiban látta.

Ha ebből a szempontból nézzük, akkor a zsidó szakácskönyvek törekvései, „kaserolt” elérendő ideáljai, kiadásának mozgatói alulnézetből a társadalmi beilleszkedésről, a széles társadalom és a zsidó család/közösség viszonyáról szólnak. Ilyen értelemben ad ismereteket a gasztronómia kultúratudományi vizsgálata a vészkorszak történetéhez, a kontextust árnyalja, komplexebb kép kialakítását segíti.

Körner András megállapítja, hogy Magyarországnak úttörő szerepe volt a korai zsidó szakácskönyvek kiadásában (207–208). Az első magyarországi zsidó szakácskönyvek a reformkorban jelentek meg. Az előképüknek tekinthető kevés külföldi kiadvány szintén ebben az időszakban tűnt fel. Joseph Stolz 1815-ben Karlsruheban és Judith Montefiore 1846-ban Angliában megjelent szakácskönyve tudatosan az elegáns, kifinomult konyha kóser változatát igyekezett létrehozni. Céljuk a középosztályhoz tartozó zsidó és keresztény családok számára egyaránt vonzó ételeket bemutatni. Ezek a szakácskönyvek nem csupán belső, a zsidó közösségek egyes köreinek külső társadalomhoz való közeledési igényeiből származtak. Joseph Stolz Baden nagyhercegének személyes szakácsa (Grossherzoglich badischer Mundkoch) volt, és katolikus vallású. Szakácskönyvének előszava szerint felkérésre, a művelt zsidók igényére írta azt. Stolz az udvari konyhát nemcsak a polgárság felé közelítő zsidóság, hanem keresztények számára is (*Rajnai szakácskönyv*, 1816) adaptálta. Stolz munkája egyetlen speciális zsidó ételt sem tartalmazott, ehelyett a tejest választotta el a hústól, és elhagyta a tiltott állatokat. Így bevehette a receptjeit a keresztényeknek szánt munkájába is. Hozzá hasonlóan Judith Montefiore Angliában szintén ajánlotta az általa kiadott zsidó szakácskönyvet keresztény háztartásoknak is. Montefiore kötetének célközönsége a középosztályhoz tartozó zsidó és keresztény család volt. Számukra kívánta létrehozni az elegáns és kifinomult konyha kóser változatát. Ahogyan Körner András megjegyzi: „Lady Montefiore keresztény olvasóinak olyan képet kívánt festeni »a zsidó otthoni életről, amely illedelmes, kifinomult, és a viktoriánus társadalom közép- és felső osztálya részére elfogadható«” (58). A kötet tanulmányaiban fellelhető közös probléma „a gasztronómiai integráció”, amit „a társadalmi integráció eszközeként” használtak a szakácskönyvek összeállítói. Ennek során a receptek szerzőségét igen szabadon kezelték, s országhatárokon átívelően vettek át recepteket hasonló társadalmi réteghez tartozó zsidók. Ez alól a magyarországi szakácskönyvek sem kivételek. A nagy társadalmi változások lehorgonyozottságait a gasztronómiába a szakácskönyvek nyelve adja. Nyelvváltások, nyelv-

vi törekvések és azonosulási szándékok húzódtak meg a héber betűs, német és magyar nyelvű kiadványok mögött. A zsidó szakácskönyvek kései megjelenésének oka a lassan teret nyerő modernizáció volt.

Korábban a gasztronómiai ismeretek a judaizmusban családon belül öröklődtek, a zsidó kultúra szerves részeként. A zsidó felvilágosodás – a társadalmi felemelkedés érzetével összekötve – idézte elő a középosztályhoz tartozó nők körében, hogy nyitottá váltak a környező többségi társadalom szokásai és életmódja, ennek részeként a konyhája iránt is. A modernizálódó (keresztény) társadalomba való belépés nemcsak a nyelvhasználatra, az oktatásra, a ruházatra terjedt ki, hanem az étkezésre is. Körner szerint ez még a zsidó középosztály vallásos, kóser konyhát tartó rétegére is hatott. A „vándorló” recepteket „befogadó” szakácskönyveket vásárló helyi közösségek nyelvhasználatukban, társadalmi beágyazottságukban eltértek, társadalmi törekvéseik viszont hasonlóak voltak. Ezek a pozsonyi és más kiadású szakácskönyvek nem a hagyományos, autentikusnak tekintett zsidó ételeket közölték, hanem azoknak a keresztény társadalmi rétegeknek a konyháját hozták közel kósernek vélt formában az olvasóhoz, amelyhez a zsidó szakácskönyvek megcélzott közönsége tartozni kívánt. Két másik irányú tendencia is nyomon követhető a kötetben. Egyfelől a már emancipált és recipiált zsidóság keresztény polgársággal való kapcsolatai révén ismertté vált néhány zsidó specialitás elterjedésével foglalkozik Körner András, másfelől pedig a modern közép-európai zsidó nemzeteszme által ösztönzött szakácskönyv – szabadkai és kolozsvári – létrehozatalával egy olyan időszakban, amikor a társadalmi együttélés már megbomlott.

375

Körner a tanulmánykötetében az általános jellegű szakácskönyvekben szereplő zsidó eredetű ételeket is vizsgálta. A magyar viszonyokat más országok nemzeti konyhájában megjelenő zsidó ételek kontextusában ismertette. Már a 20. század előtt jelentek meg zsidó receptek angol, amerikai, francia, olasz, holland, német és osztrák szakácskönyvekben. Zsidó ételek magyar szakácskönyvekben nem, vagy csak elvétve jelentek meg. Ennek okát abban látja a szerző, hogy az említett országokban sokkal inkább a modern nemzet részeként tekintettek a zsidókra, mint Magyarországon. A reformkortól a Judenbraten (ma Stefánia vagdalként ismert) volt ilyen étel, a dualizmus idejéről pedig osztrák és bajor átvétel folytán a ricset. Utóbbit később zsidók is használták a sólet kiváltásaként, de sem a Stefánia vagdalt, se a ricset nem volt zsidó étel. Magyarországon a zsidó receptek a 20. századtól váltak kissé gyakoribbá az egész ország étkezési kultúráját tükrözni igyekvő általános szakácskönyvekben. Egy másik forráscsoport viszont másként árnyalta a képet. A *Hét* folyóirat és az *Egyenlőség* hetilap rovatait vizsgálva Körner kiemeli, hogy a 19. század végén egy zsidó étel viszont elterjed a keresztény lakosság körében is, ez pedig a sólet volt (204–205).

Az együttélés kérdését érinti egy másik szakácskönyv típus is: a modern közép-európai zsidó nemzeteszme által ösztönzött szakácskönyvek. A WIZO (Women's International Zionist Organization), azaz a Nők Nemzetközi Cionista Szervezete által kiadott utolsó szakácskönyv a vészorszak előtt, az 1938-ban magyar nyelven megjelent erdélyi volt. A WIZO célja 1920-tól a zsidó nők társadalmi és politikai öntudatra ébredésének támogatása volt, és a palesztinai kivándorlás ösztönzése.

A földművelő életmódra nevelés keretében foglalkozott a szervezet a zsidó nők háztartási teendőivel és az otthonteremtés oktatásával. A szakácskönyvek kiadása ebbe a misszióba illeszkedett. Az 1936-ban megjelent első WIZO szakácskönyv az új körülményekhez és alapanyagokhoz igazodva az „egészséges palesztinai főzésmódra” nevelést tűzte ki célul (145). A WIZO délvidéki szakácskönyvétől eltérően az erdélyi szakácskönyv nem a zsidó konyhára jellemző húsféléket és elkészítési módokat követte. A modern zsidó nemzeteszme jegyében akart létrehozni szakácskönyvet – a beküldött és máshonnan jelöletlenül másolt –, a receptek azonban a polgári magyar konyha sajátosságait mutatták (154). A zsidó szakácskönyvek olvasóközönsége a középosztályhoz tartozó zsidóság volt. Nyelvük a városi zsidó polgárság nyelvhasználatát tükrözte. A kötet illusztrációját szemlélve – amely a képi és a tárgyi fordulat jegyében számos beszédes forrást is hoz – a szakácskönyvek használóinak ízlésvilága, tárgyai, látogatott vendéglátóhelyei és boltjai szintén a polgárosodás mozzanatait mutatják. A kötet kiválóan mutat rá, hogyan használhatóak látszólag perifériális, banális vagy lényegtelennek vélt kulturális jelenségek fontos forrásként nagy társadalmi folyamatok alulnézetből történő megvilágítására. A szakácskönyvek így az emancipációs törekvéseknek, az együttélés módjainak és az alternatív útkereséseknek egyaránt lehetnek értőn olvasott lenyomatai az önmeghatározás, az életmód és társadalmi beágyazottság vizsgálata terén.

Glässer Norbert

