

Rác Katalin

A sólet magyarországi meghonosodása és a magyarországi zsidó integráció

Közismert, hogy a sólet az egyik legkedveltebb közép- és kelet-európai, vagyis askenázi zsidó étel, amely szorosán kötődik a szombati ünnepi szokásokhoz. Kevésbé ismert talán, hogy a világ különböző részein élő zsidó közösségek ennek az egytálételnek számtalan variációját fogyasztják, illetve fogyasztották évszázadokon keresztül.¹ Szufárd, illetve keleti zsidók Dél- és Délkelet-Európában, a Közel-Keleten és Észak-Afrikában *adafínának*, *szchínának* vagy *haminnak* nevezik, az iraki zsidók pedig *tebitként* emlegetik. Ezek az elnevezések az étel két tulajdonságát emelik ki: elásott vagy bújtatott, vagyis elzárt (*adafina*, *tebit*) és meleg (*hamin*). Ahogy a szombati ünnepnap héber neve, a sabbat (a teremtés hat napját követő megpihenés napja emlékéül-emlékeztetőül, 2Móz 20,11) a munkabeszüntetés fogalmára utal, amibe a zsidó törvények szerint a tűzgyújtás és a főzés tilalma is beletartozik, az étel különböző elnevezései azokra a konyhatechnológiai megoldásokra mutatnak rá, amelyek az ünnepnap folyamán a törvények betartása mellett lehetővé teszik meleg étel készítését, illetve fogyasztását. Ilyen technológiai eljárásra utal a 3. század körül lezárt Misna, a rabbinikus törvények legkorábbi gyűjteménye is. Kötelezi a törvénytisztelő zsidót, hogy a meleg ételt vagy foyadékot elássa vagy letakarja – az eredeti szöveg fonetikus átírása

□ Rác Katalin, történész, óraadó oktató, University of Florida, e-mail: katalin.rac@ufl.edu

Ez a dolgozat egy korábban megjelent angol könyvfejezet magyar változata. Eredeti mű: Katalin Franciska Rac: How Shabbat Cholent Became a Secular Hungarian Favorite. In: Aaron S. Gross – Jody Myers – Jordan D. Rosenblum (szerk.): *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food*. New York: New York University Press, 2020. 235–250. DOI: <https://doi.org/10.18574/nyu/9781479899333.003.0013>

¹ Váncsa István „Nem elásott, nem elföldelt” című cikkében érinti a különböző variációk elkészítési módját és a köztük fennálló esetleges kapcsolatot. *Szombat*, 28. évf. (2016.), 6. szám 4–7. https://szombat.org/files/2016/06/Szombat_2016_06_nyar.pdf (letöltés ideje: 2022. december 15.)

szerint: *tomnin et hahamin* –, hogy az a szombatra elkészüljön, illetve meleg maradjon.² A szefárd sóletvariánsok nevei a Misna szövegét idézik, míg a jiddis és német ajkú askenázi zsidóság *csolent*, *csunt* vagy *salet* névvel illette ezt az ételt, ami nagy valószínűséggel francia eredetre és annak félrehallására vagy népetimológiai használatára vezethető vissza.³ Az összetevők közti egyezés (zöldségek, gabona, fűszerezett hús és víz) és az elkészítési eljárás (egy szorosan lezárt edényben lassú, egész éjszakán át, másnap délig tartó főzés meleg, vagyis kihűlőfélben lévő sütőben, illetve ahol ez a főzési eljárás szokásban volt: a földbe temetve) szintén arra mutat, hogy a sólet szefárd eredetű, és francia közvetítésnek köszönhetően érte el az askenázi közösségeket.⁴ A szombati munkatiltalom előírásának megfelelő elkészítés módja mellett a sóletet és annak variációit az a meggyőződés avatta a szombat elengedhetetlen kellékévé, hogy a meleg étel hozzájárul az ünnep emelt hangulatához.⁵ A kifejezetten a sólet elkészítésére használt kerámia- vagy fémedényeket gyakran a Tórából vett idézetekkel díszítették, ami megkönnyíthette, hogy ki-kim megtalálja a sajátját, amikor a családok még a közösségi sütödébe vitték a péntekről szombatra elkészülő ünnepi ételt. Ezek az idézetek egyúttal tovább erősítették a sólet és a szombat közti asszociatív összefüggést. Az étel különböző variációinak népszerűsége pedig rávilágít a világ más-más tájain élő zsidó közösségek vallás által teremtett kapcsolatára.

A regionálisan változó zsidó konyha alapételeként a sólet és annak variációi központi szerepet játszottak és játszanak a zsidó identitás kulináris kifejezésében. Ezt jelzi, hogy a Misna lezárását követően a rabbinikus irodalom további részletekkel bővítette az étel elkészítésére és tálalására vonatkozó előírásokat. Az inkvizíció egyenesen az üldözendő judaizálás megtestesülésének tartotta, és általánosan elmondható, hogy a sóletfogyasztás keresztény szemmel nézve még a 19. században is

² Misna, Sabbath 2.7.

³ Wexler, Paul: The Term „Sabbath Food”: A Challenge for Jewish Interlinguistics (Yiddish *čolnt*, *šalet* = Moroccan Yahudic *sxīna* versus Judezmo *adefina*, *adafina* = Algerian, Tunisian Yahudic *dfīna* = Iraqi Yahudic *t(ə)bīt* = (?) Yemenite Yahudic *kubānāh*, *gillāh*). *Journal of the American Oriental Society* 98 (4), 1978. 461–465. DOI: <https://doi.org/10.2307/599759> Gil Marks megállapítja, hogy a misnai kifejezés a már létező főzési technológiára mutat rá. Lásd: Marks, Gil: *Encyclopedia of Jewish Food*. Hoboken – NJ: Wiley, 2010. 1.

⁴ Valószínűleg a tizenegyedik század folyamán érte el az étel Közép-Európát. Lásd: Cooper, John: *Eat and Be Satisfied. A Social History of Jewish Food*. Northvale – NJ: Jason Aronson, 1993. 103.

⁵ Cooper, 1993. 101.

kifejezetten zsidó szokásnak számított.⁶ Erről tanúskodik egy ebből az időből fennmaradt feljegyzés, amelyre Marion A. Kaplan, a német zsidó történelem egyik legismertebb kutatója hívta fel a figyelmet. Egy hesseni földműves „főzelék jellegű bablevest (valószínűleg sóletet)” fogyasztott, amit azzal kommentált: „Ma zsidó vagyok.”⁷ Mintegy megerősítette ezzel, hogy a zsidó étel fogyasztása a zsidó identitás kifejezése, vagyis hangot adott az általánosan elfogadott felfogásnak, amely szerint „amit megeszel, az te leszel”.⁸

A 19. század végi, 20. század eleji Magyarországon azonban jelentős fordulat következett be a sólet történetében: itt és ekkor a sólet fogyasztása és a zsidó identitás kifejezése közti, évszázadokon keresztül fennálló kapcsolat kizárólagossága elhalványult, illetve részben el is tűnt. Más megvilágításban a sólet története egy zsidó és egy nem zsidó szálla szakadt: miközben a vallásos zsidó szokás szerint a sólet napjainkban is központi szerepet játszik a szombati ünnepi étkezések rendjében, ez a fogás a magyar konyhaművészet részévé vált. Így Magyarországon a sólet egy nem zsidó identitást (is) magáénak vallhat. Ezt a jelenséget illusztrálja egyrészt a Szent Márton-napi sólet megjelenése, amely már nem zsidó kultúrkörnyezetben köti össze a Márton-napi keresztény szokásokhoz kapcsolható libafogyasztás hagyományát a libahússal készített, de a zsidó étkezési előírásokat nem feltétlenül követő sólet fogyasztásának szokásával.⁹ Másrészt a sólet napjainkban több budapesti étterem étlapján szerepel, ami érthető, ha figyelembe vesszük, hogy elkészítésének elsajátítása a magyar vendéglátóipari képzés része. Az élelmiszerboltokban elérhető sóletkonzerv-választék és annak a 2000-es évek elején tapasztalt látványos bővülése is ezt igazolja. A hagyo-

⁶ Cooper, 1993. 106, 184; Marks, 2010. 127. Toaff, Ariel: *Mangiare alla giudia: La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*. Bologna: Il mulino, 2000. 132–133.

⁷ Kaplan, Marion: *Making of the Jewish Middle Class: Women, Family, and Identity in Imperial Germany*. New York: Oxford University Press, 1991. 73.

⁸ Brillat-Savarin, Jean Anthelme: *The Physiology of Taste*. New York: Penguin Books, 1970. 13; Feuerbach, Ludwig: *Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist, was er isst*. In: *Sammtliche Werke* X. Leipzig: Otto Wigand, 1866. 3, 5.

⁹ Csak pár példa: az esztergomi Csülök csárda Szent Márton napi menüje, <https://csulokcsarda.hu/2022/11/10/marton-napi-unnepi-menu> vagy az internetes gasztronómiai portál, a *Mindmegette.hu* oldala: <https://www.mindmegette.hu/liba-a-marton-nap-foszereploje-48195/> (letöltés ideje: 2022. december 12.)

mányos zsidó háztartások sóletedényeinek helyébe a nem kóser sóletet tartalmazó konzervdoboz lépett.¹⁰

Giorgio és Nicola Pressburger *Nyolcadik kerületi történetek* című kötetének „Sólet” című novellája a zsidó elbeszélő szemszögéből idézi fel a sólet zsidó emlékezetét. A történet elején az elbeszélő egy dél-olaszországi autópályán haladva egy Trabanttal utazó magyar párra lesz figyelmes. Amikor megállnak, Pressburger inkább kíváncsiságból, mint segítőkészsége által ösztönözve szintén fékez és kiszáll kocsijából, de amikor közelebb lép hozzájuk, megdöbbenéssel látja, hogy a pár férfi tagja konzervsóletet eszik, közvetlenül a konzervdobozból. Jóllehet az nem derül ki, hogy a férfi, illetve a házaspár zsidó-e vagy sem – a történet szerint nem is váltanak szót –, az elbeszélő az olvasónak elmagyarázza, hogy a magyar konzervipar e terméket a háború utáni évtizedekben (is) számottevő magyarországi zsidó közösségre számítva hozta forgalomba.¹¹ A sóletkonzerv látványa az otthon melegével együtt egy gyerekkori megaláztatás emlékét is feleleveníti a szerzőben. Nem sokkal a háború után történt, hogy a közösségi sütödéből hazafelé vezető úton, a VIII. kerületi Mátyás téren megállította egy fiú, aki piszkos zsidónak nevezte és kiütötte a kezéből a teli sóletedényt. A sólet elvesztésének, illetve elveszejtésének emléke további emléksort indít meg az elbeszélőben, ami majdnem olyan messze kanyarodik az egykori VIII. kerületi jelenettől, mint ahogyan a sóletkonzerv távolodott el történetileg és kulturálisan a zsidó szokásoktól.

A sólet magyar konyhaművészeti betagozódásának folyamata nemcsak önmagában fontos kutatási téma, de egyben tükröt mutat a magyarországi zsidó integrációnak is, amely a jiddis és német nyelvű közép-európai zsidóság szétválásának folytatásaként, illetve e szétválás részeként is értelmezhető. A következőkben csupán két aspektusát emelem ki e 19. és 20. századi integrációs folyamatnak: ez idő alatt vált intenzívebbé és fűződött szorosabbra egyre több szálon a zsidó és a keresztény társadalom közötti kapcsolat. A keresztény többség befolyása a zsidók

¹⁰ Ezúton szeretném megköszönni Glässer Norbertnek, hogy felhívta figyelmem arra, hogy a két világháború közti ortodox kóser konzervgyártás a vallásos étkezési szokások történetét tovább árnyalja, hiszen nem maga a zsidó vallásos életviteltől való eltávolodást, hanem az „infrastruktúra helyi hiányától (vagy meglététől)” való függetlenedést jelzi, azaz mintegy az adott vallásos élet kereteire adott válaszként értelmezhető. Személyes e-mail, 2022. december 21.

¹¹ Pressburger, Giorgio – Pressburger, Nicola: Sólet. (Fordította: V. Pánczél Éva.) In: Uő: *Nyolcadik kerületi történetek. A zöld elefánt*. Budapest: Múlt és Jövő, 2013. 100.

életvitelére és a zsidók részvétele a modern magyar kulturális, politikai, gazdasági és tudományos intézmények megteremtésében egyszerre formálta a zsidók életét a modern Magyarországon. E két folyamat több ponton is összekapcsolódott.¹² A sólet modern magyarországi története az integráció e két aspektusát a kulináris történetírás szemszögéből ábrázolja. Lévéen jelképes zsidó étel, integrálása a magyar konyhába a modern magyar gasztronómia kialakulásának folyamatára világít rá. Megmutatja, hogy az miképpen építette magába az idegen elemeket. Emellett a magyarországi zsidó konyha létrejöttére is felhívja a figyelmet, hiszen azt a régebbi korokhoz hasonlóan továbbra is a zsidó háztartások által elérhető alapanyagok, a zsidó kulturális értékek, illetve a vallási előírások alakították. A nem zsidó magyar sólet megjelenése egyidejű a magyar fogások megjelenésével a zsidó konyhában, ahogy erre majd még röviden kitérek. Magyarországon és az Egyesült Államokban kiadott szakácskönyvek alapján, illetve a teljességre való törekvés hiú ábrándja nélkül irodalmi idézetek szűkre szabott körének segítségével kísérlem meg felvázolni a magyarországi zsidó integrációs folyamat egy lehetséges gasztronómatörténeti olvasatát.¹³ Ezzel is azt kívánom hangsúlyozni, hogy a gasztronómatörténeti kutatás, illetve elemzés jelentősen hozzájárul(hat) a zsidó kulturális szokások, az önazonosságról vallott kép, illetve a többségi társadalomhoz fűződő kapcsolat iránti hozzáállás történeti változásainak értelmezéséhez.

A sólet nevének nyelvi formálódása

A német zsidó (később kikeresztelkedett) költő, Heinrich Heine a *Sabbat hercegnő románca* (Prinzessin Sabbath) című költeményében „isteni szent kóser ambrózia”-ként aposztrofálva örökítette meg a *schalet* kife-

¹² Frojimovics Kinga: *Szétszakadt történelem. Zsidó vallási irányzatok Magyarországon 1868–1950*. Budapest: Balassi Kiadó, 2008. 30, 107; Konrád Miklós: *Zsidóságon innen és túl: Zsidók vallásváltása Magyarországon a reformkortól az első világháborúig*. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Történettudományi Intézet, 2014. 76; Don, Jehuda: *A magyarországi zsidóság társadalom- és gazdaságtörténete a 19–20. században*, Budapest: MTA Judaisztikai Kutatóközpont, 2006. 13.

¹³ Magyarországon a zsidó szakácskönyvek történetéről lásd: Kiss Bettina: *A zsidó szakácskönyvek története*. In: Koltai Kornélia (szerk.): „A szívnek van két rekesze”: *Tanulmánykötet Prof. Dr. Schweitzer Józseftiszteletére, 90. születésnapja alkalmából*. Budapest: L'Harmattan – Magyar Hebraisztikai Társaság, 2012. 327–339.

jezést.¹⁴ A 19. század második felétől kezdve magyarországi forrásokban a *scholet* forma fordul elő. Moritz Gottlieb Saphir, a népszerű humorista és író például szükségesnek tartotta megjegyezni, hogy Heinével ellentétben ő *scholet*nek hívja az ételt.¹⁵ Berger Teréz (Körner András dédnagymamájának) szakácskönyve is a „*Bohnen Scholet*” (babsólet) kifejezést használja.¹⁶ Komoróczy Szonja Ráhel azonban nem nyugati, hanem keleti közvetítést említ, amikor a magyar-jiddis dialektus termékeként tekint a *sólet* formára, amely a magyar közbeszédben végül is meghonosodott.¹⁷ Ez jelenik meg az egyik legkorábbi magyarul írott zsidó szakácskönyvben, Hercz Rafael Rezsóné, született Bauer Leonora 1899-ben kiadott *Szakácskönyv vallásos izraeliták háztartása számára* című munkájában.¹⁸ Az étel nevének magyarosodása beleillik a modern magyar szókincs kialakulásának folyamatába, hiszen a magyar nyelv századokon át olvasztott magába idegen, török, szláv, német, spanyol, olasz, továbbá héber és jiddis szavakat, és formálta ezeket saját „ízlése szerint”. A sólethez hasonló nagyszámú jövevényszó megléte a magyar nyelvben különböző kultúrák – ezek között a német, illetve jiddis nyelvű zsidó kultúra – hatásának emlékét őrzi.

A sólet magyar étellé válik

A gasztronómiai hozzáértéséről is híres Jókai Mór *A barátfalvi lévita* című regénye először folytatásokban, két évvel Hercz né szakácskönyve

¹⁴ Heine, Henrik: *Sabbat hercegnő románca*. (Fordította: Jávör Bella.) Budapest: Awiwa Kiadása, 1920. 16.

¹⁵ Saphir, Moritz Gottlieb: *Die Gastronomie der Juden oder Vogls Garküche. Eine Jugend-Erinnerung*. In: *Ausgewählte Schrifte* 2. Bände 2. Brünn – Vienna – Leipzig: Karafiat, 1871. 65. Körner megjegyzi, hogy Saphir írása 1856-ban jelent meg. Körner András: *A magyar zsidó konyha. Kultúrtörténet 77 autentikus recepttel*. Budapest: Corvina, 2017. 340.

¹⁶ Körner András: *Kostoló a múltból. Egy XIX. századi magyar zsidó háziasszony mindennapjai és konyhája*. Budapest: Vince, 2005., xiii, 239. Körner megtartotta a receptek eredeti írását.

¹⁷ Komoróczy Szonja Ráhel: *Yiddish in the Hungarian Setting*. In: *Jewish Languages in Historical Perspective*. Leiden: Brill, 2018. 93.

¹⁸ Hercz Rafael Rezsóné, született Bauer Leonora: *Szakácskönyv vallásos izraeliták háztartása számára*. Budapest: Schwarz, 1899. Cserna-Szabó András szerint ez az első magyarul íródott zsidó szakácskönyv. Cserna-Szabó András: „Budapest, 5659. ádár hóban”. *Gasztrokrimi az első magyar nyelvű zsidó szakácskönyvről. Szombat*. 28. évf. (2016.), 6. szám

előtt jelent meg 1897-ben.¹⁹ Ebben Jókai libatepertős „gölödény”-ként ismerteti a sóletet, mint az erdélyi szombatosok körében fogyasztott ételt.²⁰ A krumplis tészta alapú gölődin gombóc, amelyet vízben kifőzve, főleg mint levesbetétet fogyasztanak, és így a sólet – a mai Magyarországon a környező országok főleg jiddisül beszélő közösségeihez képest kevésbé előszeretettel fogyasztott – körítésének, a *kugli* vagy *ganev/f* egyik változatának is tekinthetjük (annak firtatása nélkül, hogy melyik ihlette a másikat, illetve hogy a két fogás között bármilyen genealógiai kapcsolatot felállítanánk).²¹ Ignotus 1925-ös, a *Nyugat*ban megjelent Jókairól szóló cikkében szóvá is tette a gasztronómiai pontatlanságot:

„... a zsidók nemzeti eledeléről, a sóletről azt tudtam, s minden kétágú ember azt tudja, hogy (mint a délfrancia cassoulet étel, melytől neve s nyilván maga is származik) szárazbab-főzelék. Ám, gondoltam, lehet, hogy a szombatosok gölődént esznek sóletnek – mindenesetre megkérdeztem az öreg urat, hogy mikor evett a szombatosoknál s ilyen sóletot? „Nem láttam én, öcsém, világéletemben eleven szombatost, nemhogy ettem volna nála”, felelte Móric bácsi. „Hát akkor honnan tetszik tudni az ételüket?” – voltam most már kíváncsi. „Megállj csak, meg tudom mondani”, volt a felelet. „Egyszer a Király utcában léptem fel követnek s ott voltam hivatalos egy nagy zsidó vacsorán, s az ünnepi fogás gölődén volt. (Nyilván húsvéti vacsora volt, ennek derékfogása valóban gölődén-es leves.) No meg azt is tudtam, hogy a zsidók szeretik a libatepertőt, s e nem rossz lehet a gölődénre, ha jó vastagon meghintik vele. Gondoltam: ez a sólet!... Gondoltam – ha Jókai gondolta, akkor így is kellett lennie, Jókai szentül hitte, hogy amit ő gondol, az úgy is van, s ha a valóság más-milyen, annál rosszabb a valóságra nézve.”²²

¹⁹ Jókai Mór *A barátfalvi lévita* című regénye a *Pesti Napló*ban, könyvalakban a Révai Testvérek Irodalmi Intézet Részvénytársaság kiadásában, egy évvel később, 1898-ban jelent meg.

²⁰ „Egy roppant nagy tálat hozott a két markában emelve, amely tetézve volt ökölnyi nagyságú gombócokkal, vagy ha jobban tetszik, „gölödény”-nyel; a tálat az asztal közepére tette; egy nagy fakanál volt beletéve merítőnek. – Ime, itt a schólet – mondá a tiszteletesné. – Bátran leülhet hozzá az úr. Csupa libatepertővel készült. Magam készítettem. Jókai Mór: *A barátfalvi lévita*. Budapest: Arcanum, 2001. 63. <https://mek.oszk.hu/00700/00785/00785.pdf> (letöltés ideje: 2022. december 12.)

²¹ A kugelnek a haszid szombati ebédben betöltött jelképes szerepéről lásd: Nadler, Allan: Holy Kugel. The Sanctification of Ashkenazic Ethnic Foods in Hasidism. In: Greenspoon, Leonard J. – Simkins, Ronald A. – Shapiro, Gerald (eds): *Food and Judaism*. Omaha – NE: Creighton University Press, 2005. 193–214.

²² Ignotus: Jókai. *Nyugat*. 1925/3–4. <https://epa.oszk.hu/00000/00022/00372/11277.htm> (letöltés ideje: 2022. december 12.)

Jókai „tévedése” azonban a zsidó szakácskönyvekben is tükröződő jelenségre mutat rá. Körner András említett kötete, illetve Rosenstein Tibor és Róbert *Rosenstein szakácskönyv*²³ c. könyve – melynek mottója „Minden kóser, ami jó!” –, egyaránt családi receptgyűjteményre épül, és egyaránt tartalmaz libatepertő-, illetve mákos nudli receptet. Az utóbbi tésztája a megegyezésig hasonlít a gölődinéhez. A szakácskönyvek a magyar vidéki zsidó és keresztény lakosság által egyaránt fogyasztott, a kóser és a paraszti konyha kereteibe egyaránt beleillő ételekről tudósítanak.

Ignotus meghatározása, miszerint a sólet szárazbabfőzelék, nem mérhető Jókaiéhoz, de ugyancsak pontatlan, különösen ha feltételezzük – amint azt később jelzem, nem minden alap nélkül –, hogy Ignotus pontosan tudta, mi a sólet, és annak vallási és kulturális kontextusát is ismerte. A két étel külső megjelenésében és konzisztenciájában is hasonlít egymásra, de míg a babfőzelék viszonylag rövid időn belül elkészül – vízben főtt bab, amelynek a levét rántással besűrítik –, addig a sóletet, ahogy erről már esett szó, eredendően zárt térben (földbe elásva, kemencében vagy sütőben) alacsony hőfokon, hosszú időn keresztül sütik. Azzal, hogy Ignotus főzelékként, vagyis a magyar konyha meglehetősen általánosan elterjedt módszerével elkészített egytálételként határozta meg, a magyar konyhaművészet egyik alapkategóriájába sorolta a zsidó ünnepi fogást. Így nemcsak azt tudatosította, hogy zsidók és nem zsidók ugyanazokat a fogásokat tették otthon az asztalukra, hanem továbbmenve azt sugallta, hogy a sólet magyar eledel.

Ignotus sólettel kapcsolatos megjegyzése egy húsz évvel korábban megfogalmazott véleményét idézi. Emma asszony írói álnevet használva *A Hét* 1901. július 7-i számában „recept-ankett” kérésével fordult olvasóihoz, hogy egy meg nem nevezett francia lap mintájára majd kötetben gyűjthesse össze „minden kulináris különösségeinket”.²⁴ Ismert fogások különleges elkészítésének nyomtatásban még meg nem jelent leírását vagy ismeretlen, ritka ételek receptjét kérte az olvasóktól. Felhívását azzal indokolta, hogy ezek majd tükröt tartanak a magyar konyha változatosságának, amely részben abból is ered, hogy az több nemzeti konyha művészetét foglalja magában: "a dolog nagyon mulatságos, érdekes, sőt hasznos is lehet, de még tudományos értékű is, mert kevés

²³ Rosenstein Tibor – Rosenstein Róbert: *Rosenstein szakácskönyv*. Budapest: Kossuth Kiadó, 2014.

²⁴ Emma: „A Hét szakácskönyve. Levél, A Hét olvasóihoz”. *A Hét*, 1901 július 7. 428–429.

országban találkozók össze annyi mindenféle: nemcsak ízletes, hanem különböző nemzetbeli konyha, mint éppen minálunk. [...] – jegyezte meg hozzáfűzve, hogy – Rác, bolgár meg török zöldséges, cseh meg lengyel tészta meg savanyós-édes ételeink is vannak; van juhászsajtunk, ami vetekszik a parmezánnal, főzelékünk és befőttünk, amelyet sehol a világon másutt nem ismernek. Van a zsidó konyhának egy páratlanul ízletes magyar változata – hát még a tésztaink, a rétesek!” Ehhez még hozzátette, hogy az országon belüli kulturális eltérések is számottevőek: „Magának a gulyáshús, pörköltnek, tokánynak és töltött káposztának, ahány vármegyénk, annyi a változata.”²⁵ Vagyis a magyarországi zsidók gasztronómiai kultúráját egyszerre a tágabb értelemben vett zsidó és a magyar konyha részeként értelmezte. A következő évben jelent meg *A Hét szakácskönyve*. Ennek előszava a receptfelhíváshoz hasonlóan Magyarország kulturális sokszínűségét emelte ki. Ide vonatkozó szavait érdemes teljes terjedelmükben idézni:

„Akit az effélék érdekelnek, e gyűjteményből világosan megláthatja, mint szűrődnek össze a mi konyháinkon Nyugat és Kelet majd minden főzőmódjai. Látja, a magyar konyha alapjául, a pásztornépek egyszerű bográcsos főztjeit, melyek egyre finomodva s fejlődve, feljutnak a paprikás csirke, a borjupörkölt, a turóskása, a tejfölös főzelékek, a töltött káposzta és – isten áldd meg a magyart! – a rétesek Csimborasszójáig. Látja észak felől lehatolni a tészta és krumplis ételeket; délkelet felől mindhatalmasabb erővel a paradicsomos és zöld és vörös paprikás fogásokat; délnyugat felől a rizses, borsós és sajtos olasz ételeket, és – a zsidó konyha közvetítésével – a Provence, meg a Rajnavidék, meg Velence, meg Spanyolország páczolt vagy hagymás ételeit, vegyülve a délnyugat s a lengyel északkelet cukros és mandulás hús-ételeivel. A káposzta meg a halikra, meg a czibere-, czékla- s egyéb savanyu levesek rokonná teszik a mi főztünket a[z] oroszokkal s a románnal, s a kukoriczamála is a mi hazánkon át egyesíti a Campagnából elszakadt oláh pásztornépet a Campagnában most is ott élő olasz pásztorral. Hát a sváb gombóc, a német-olasz kolbász meg más egyebek, amiken azonban kivétel nélkül megérzik, amiről Jókai Mór az „Uj földesúr”-ban külön regényt írt: „a magyar föld átalakító ereje?! Mert, hiába, akárhányszéleken főzzünk is, sehol sem főznek *ugy* mint nálunk s nem utolsó érdekessége éppen *A Hét* olvasói receptjeinek, hogy némi figyelemmel mindig kilátni be-

²⁵ Emma, 1901. 428.

lőlük a finom nuanceot, melyben a francia vagy olasz, vagy északi vagy délszláv étel magyar verziója az eredetitől különbözik.”²⁶

A Hét szakácskönyve következetesen magyar ételként kezelte a sóletet ugyanúgy, mint minden más „idegen” forrásból származó, de immáron „magyarrá fogadott” fogást. Ezt mutatja az is, hogy a sóletrecept a hetedik, „Főzelékek” fejezetbe került. Összehasonlításképpen: Herczné csak három évvel korábban megjelent szakácskönyve a sóletet az „eredeti izraelita ételek” között szerepeltette.²⁷ Ignotus/Emma asszony a zsidó konyhát azon kulináris kultúrák közé sorolta, amelyek hatottak a magyar ízvilág kifejlődésére. De azt is láttatta, hogy a magyar konyha saját ízlésére alakítva, formázva fogadta be a külső hatásokat és emelkedett kulturálisan és főzéstechnológiai szempontból arra a magas szintre, amiről a receptek tanúskodnak. A sóletreceptet megelőző különböző kásareceptekhez írt tömör bevezető röviden ezt a folyamatot vázolja: „Kása: ez magában köleskását jelent. Autochton készítési módjainál fogva nemzeti eledelünkké vált, még pedig nem utolsó rendűvé.”²⁸ Vagyis azáltal, hogy létrejött és megszilárdult egy helyi változat, az étel hazainak minősült.



Ignotus Hugó,
Révész-Bíró műterem, 1920 körül
Magyar Nemzeti Múzeum

²⁶ Emma Asszony: *A Hét Szakácskönyve*. Budapest: A Hét kiadása, 1908. 6–7. <http://mek.oszk.hu/23000/23002/23002.pdf> (letöltés ideje: 2022. december 14.)

²⁷ Hercz, 1899. 10

²⁸ Emma Asszony, 1908. 187.

E sorok olvasásakor nehéz elvonatkoztatni Ignotus liberális zsidó identitásától, kiváltképp ha figyelembe vesszük, hogy amikor női irodalmi álcája mögé bújva a zsidó konyha idegensége és a zsidó sólet magyarsága közti különbségre hívta fel a figyelmet, modern multikulturális nemzetfogalmának is hangot adott. Bár az olyan liberális beállítottságú zsidó és nem zsidó értelmiségiek, mint Ignotus támogatták a határokon belüli magyar kulturális és politikai hegemoniát, a magyar nemzetfogalmat nem egy homogén nemzetközösség politikai önmeghatározásaként fogalmazták meg, hanem igyekeztek azt Magyarország etnikailag és vallásilag kevert lakosságának adottságaival összeegyeztetni. Ebből a magyarságtudatból fakadt, hogy miként a magyar és a zsidó identitás is megfér egymás mellett, a magyar és a zsidó ételek egyaránt egy – a modern magyar – konyhakultúra részét képezték.

Ez a nemzeti önazonosság azonban nem sokáig határozta meg a sólet megítélését. A harmincas években egy másik ínyenc íróóriás, Krúdy Gyula két novellája is rávilágított arra, hogy a sólet elmagyarosodása óhatatlanul zsidó mivoltának, illetve a judaizmushoz fűződő kapcsolatának háttérbe szorulásához vezetett. Hiszen ahogy a magyarságtudat sem etnikailag, sem vallásilag nem maradt semleges (azaz a beolvasztás igényét mellőző, befogadó jellegű), a zsidóságról alkotott kép is a magyaréval teljesen össze nem egyeztethető etnikai és vallási kategóriákra épült. Krúdy két rövid története, *A pénteki vendég* és *A levegőváltás öröme és szomorúsága* két egymást követő nap eseményeit meséli el. Egy pénteki napon a Rózsacsokor nevű étterem törzsvendége, aki minden pénteken a belvárosi étterembe jár ebédelni, miközben egy kenyérszelet utolsó morzsáival foglalatoskodik, a rácpontyból és túrós csuszából álló ebédjének elfogyasztása után a főpincérrel, Kraut Edével beszélget. Péntek úr megemlíti, hogy igazán jó kenyér a józsefvárosi Szegfű étteremben van, ami a szombati törzshelye.²⁹ Mikor a főpincér érdeklődik, hogy mi lesz ott ebédre, hiszen azt esetleg a Rózsacsokorban is megfőzhetik, és akkor szombaton is hozzájuk jöhet majd, Péntek úr azt válaszolja, hogy „paszuly”. „Nálunk pénteken van babfőzelék”, válaszol Kraut, mire Péntek úr visszautasítja, hogy „az önök babfőzelékét a »Szegfű« paszulyához” hasonlítsa, és felvilágosítja a főpincért, hogy mióta a felesége meghalt (vagyis elhagyta, de mivel már olyan sokszor elmesélte, hogy „tán a végén maga is elhitte, hogy az valóban meghalt”), szombatonként a

²⁹ Krúdy Gyula: *Az emlékek szakácskönyve: Ízes írások és régi receptek*. Budapest: Táltos, 1983. 149.

Szegfűbe jár magyar sóletet enni. A felesége ismertette meg a sólettel, mesél tovább, aki „anyai ágon előkelő zsidó családból származott. Sok ismert nevű pesti famíliával állott rokoni összeköttetésben, Ziofantiékkal, Dáriusékkal, Lancelottiékkal és más nevezetességekkel – még a pesti Mendelssohnokkal is akik azonban minden európai kultúrájuk, arany-spanyol múltjuk, lengyel nemességük mellett sem tudtak arról leszokni, hogy hetenként bizonyos zsidó-táplálékot ne vegyenek magukhoz. Ez pedig nem volt más, mint a „sólet”, amelyet különösen az asszonyok kedveltek az édeskésen kocsonyázott halak mellett.”³⁰



Czvek Gyula: Krúdy Gyula óbudai otthonában, 1932. Magyar Nemzeti Múzeum

³⁰ Krúdy, 1983. 150.

Annak ellenére, hogy a feleség kikeresztelkedett (vagyis nem pusztán az európai magaskultúrát tette magáévá, ahogyan azt Péntek úr volt neje családi háttérének ismertetésével sejtette), a sóletről nem mondott le. „Ósi hagyományként” szombatonként sóletet főzött. Vagyis nemcsak elhagyta a vallást, de a hagyománnyal ellentmondásban készítette el a hagyományos ételt, hogy aztán azt az előzőeknek némiképp ellentmondva és a hagyományt követve, szombaton elfogyassza. A férj ezt a „hagyományt” folyatta a feleség „távozása” után, immár mint a Szegfű szombati törzsvendége. Kraut számára sem volt ismeretlen a sólet, hiszen előző munkahelyén, a Nemzeti Casinóban is volt egy gróf vendége, aki időnként a pesti Duna-parti Braun kóser étterméből hozatott sóletet.³¹ Krúdy kikeresztelkedett és nemesi rangra emelkedett zsidó alakjai a zsidó integráció azon privát (házasság és háztartás), valamint nyilvános (nemesség, kaszinó, vendéglő) tereit népesítik be, melyeket mind a magyar, mind a nemzetközi tudományos világ alapos vizsgálat alá von(t).³² A volt magyar zsidók példáját ellentételezi azoknak az ibériai, illetve latin-amerikai kikeresztelkedett zsidóknak a története, akiket kriptozsidókként tart számon a történelemtudomány. Ők a nyilvánosságot kerülve, sokszor még családtagjaikat sem bevonva, titokban ragaszkodtak bizonyos zsidó hagyományokhoz, egyes ételek fogyasztását, illetve fogyasztásának megkerülését is beleértve. Magyarországon a 20. század első évtizedeiben a zsidó étel fogyasztása a társadalmi nyilvánosság része lehetett. Keresztény emberek, mint amilyen maga Krúdy vagy Péntek úr volt (mindketten zsidó feleséget – Krúdy többet is – választottak maguknak),³³ a zsidó konyha szakértőjévé váltak, és hozzájárultak ahhoz, hogy a sólet a keresztény és azon keresztül a többségi étkezési kultúra részévé váljon. Péntek úr egyenesen ki is jelenti, hogy „én megreformáltam a »zsidó sóletot« ... kitaláltam a »magyar sóletot«, amikor boldogult nőmtől elváltam”.³⁴ Krúdy novellája azonban tovább gazdagítja a magyar sólet megnevezésében foglalt keresztény–zsidó-kap-

³¹ Cserna-Szabó megjegyzi, hogy Krúdy a Braun csontos marhahúsának tisztelője volt. Cserna-Szabó, 2016. 13., 9. jegyzet

³² Például McCagg, William: *Jewish Nobles and Geniuses in Modern Hungary*. Boulder: East European Monographs, 1986; Konrád, 2014; Konrád Miklós: Zsidók és kitért zsidók a dualizmus korában. A kitérés okai zsidó szemmel. *Történelmi Szemle* 49 (3), 2007. 373–402.

³³ Köszönöm Fenyves Katalinnak, hogy erre a részletre felhívta a figyelmem. Cserna-Szabó András különös fontosságot tulajdonít annak, hogy Herczné szakácskönyve kiadásának az évében költözött a fiatal, frissen házasodott Krúdy a Király utcába, ahol Schwarcz Ignác kiadója is székel. Cserna-Szabó, 2016. 9.

³⁴ Krúdy, 1983. 151.

csolatokra, illetve a zsidó és magyar sólet eltávolodására vonatkozó utalást, amikor elmagyarazza, hogy a Szegefű az 1850-es évektől „hazafias vendéglő” volt, ahol „ellenzéki honfiak találkoztak, terveket koholtak, a falon a fiatal és öreg Kossuth Lajos képe” függött, és a Szegefű tulajdonosát is megszólaltja:³⁵ Annak ellenére, hogy a Szegefű étlapján – Péntek úrnak köszönhetően – „magyar sólet” szerepel, a tulajdonos, Svertetzky Vilmos „magyar piláfnak” nevezi,³⁶ vagyis bár árulja a törzsvendég által kifejlesztett zsidó eredetű ételt, annak zsidó nyelvből eredeztetett nevét nem veszi a szájára.

Kraut elfogadja Péntek úr meghívását, és másnap vele tart a Szegefűbe sóletet enni. Itt fény derül a magyar sólet összetételére, mely Pali bácsi-nál, ahogy őt a Szegefűben ismerik, felváltotta felesége marhaszegyből, egész tojás hozzáadásával készült sóletjét, ami – jegyzi meg Pali bácsi – olyan zsíros volt, hogy mindketten elhíztak tőle.³⁷ A magyar sólet sem a szombati ünnepnap törvényeinek nem felel meg, sem a kóser alapanyagokra vonatkozó előírásokat nem követi. Disznóhússal (csülökkel és dagadóval) készült,³⁸ amely elfogyasztásának visszautasítását mind az inkvizítorok, mind a középkori rabbik a zsidó identitás fontos jellemzőjeként tartották számon.³⁹ Minden más alapanyag tekintetében azonban a magyar sólet egyezik a zsidó sólettel: babból, egész tojás hozzáadásával készült és alaposan meg van paprikázva. Ahogy a Pali bácsi és felesége közti kapcsolat megszakadt, úgy függetlenítette magát a magyar sólet a judaizmustól, még akkor is, ha szombati napon fogyasztják, hiszen az ebéd nem része a szombati ünnepnapnak.

A zsidó hagyományoktól való eltávolodást a Krúdy és Ignóus által közölt sóletreceptek különbözőképpen érzékeltetik. Krúdy szerint az összes alapanyagot – zsírt vagy olajat, vöröshagymát, sót, borsot, piros paprikát, a húst, „jól megmosott egész tojásokat” és tetszés szerint „árpakását” – egy edénybe kell helyezni, és annyi vizet hozzáadni, hogy az elfedje a hozzávalókat. Négy órán keresztül kell sütőben, „fedő alatt” „párolni”.⁴⁰ *A Hét szakácskönyve* „egy jó kanál liszt” hozzáadását is ajánlja a többi alapanyaghoz, amelyek: ólombab, vöröshagyma, só, „szege di csörmő

³⁵ Krúdy, 1983. 90.

³⁶ Krúdy, 1983. 151, 91.

³⁷ Krúdy, 1983. 151.

³⁸ Krúdy, 1983. 94.

³⁹ Homza, Lu Ann (ed.): *The Spanish Inquisition, 1478–1614. An Anthology of Sources*. Indianapolis – Cambridge: Hackett, 2006. 15, 28.

⁴⁰ Krúdy, 1983. 195.

paprika”, kanál zsír és a hús. Péntek délelőttől szombat délig kell sütőben sütni, és bár a recept előírja, hogy az edényt időnként megrázzák, azt is kiköti, hogy „kavarni nem szabad”. A liszt, illetve a mérsékelt vízmenyiség hozzáadása mutat némi rokonságot a sűrítéssel készült főzelékek elkészítésével. Emma asszony hozzáteszi, hogy jó, ha a *ganev* benne fő a sóletben.⁴¹ A *ganev*vel kapcsolatban Emma asszony különleges lelkesedéstről tesz tanúságot egy oldallal előbb, amikor összehasonlítja a ricsetet, vagyis a „zsidó töltött árpakását” és a sóletet.

„Fő, hogy mind a ricsetnek, mind a sóletnek elmaradhatatlan járuléka a *ganev*. A szó tolvajt jelent; az igazán kitűnő étel nem egyéb, mint lisztes kolbász; libanyaka; sózott, jól megszírozott és paprikázott s összekevert liszttel megtöltve s elvarrva. Akár ricsetben, akár sóletben megfőve nagyon ízletes.”

A *ganev* a kelet-közép-európai hagyományok emlékét erősíti a magyar zsidó, illetve magyar konyha főztjében. Egy rövid kitérő erejéig érdemes megjegyezni, hogy a feltétként értelmezett *ganev* ma töltött libanyak néven gazdag gasztronómiai irodalomnak örvend. A jiddis név elvesztése, a töltéssel és formázással járó konyhatechnológiai kihívás, illetve a már kész és felszeletelt töltött nyak esztétikuma mind hozzájárul, hogy – nem meglepő módon – a Márton-napi menüsorba is beillesztik.⁴² De míg a „hagyományos” elképzelésnek megfelelő *ganev* a kuglival rokon, a mai töltött libanyakba hús és zöldség is kerül. Csak külsőségeiben hasonlít a mostani a 20. század elejihez, amiről Ignotus írt.

Sem Krúdy, sem Ignotus nem részletezi, milyen hús kerüljön a sóletbe, de azt mindketten megjegyzik, hogy füstölt kell legyen, ami szembe megy Herczné receptjével, hiszen ő „zsíros melle húsát” ír elő (vagyis lehet, hogy a sóletről hasonlóan gondolkodott, mint Pali bácsi felesége).⁴³ Cserna-Szabó András egymás mellett idézi a prágai Marie Kauders és a szabadkai Rosenfeld Mártonné sóletreceptjét. Pali bácsi feleségéhez hasonlóan mindketten hangsúlyozzák, hogy kövér, illetve zsíros

⁴¹ Emma Asszony, 1908. 192.

⁴² „Márton-napkor, aki teheti, egyen klasszikus libás ételeket, mert nagy szerencsét hoznak”, kommentálja az egyik internetes gasztrooldal a töltött libanyakreceptet. <https://streetkitchen.hu/street-kitchen/toltott-libanyak-kaposzta-paszternakpure/> (letöltés ideje: 2022. december 15.)

⁴³ Herczné velőscsontot helyezett az edénybe. Herczné, 1899. 10.

marhahús (Rosenfeldnél marhaszegy) kerüljön a sóletbe.⁴⁴ Az ismert humorista és elismert ínyenc Ágai Adolf képviseli az arany középutat, amikor figyelmeztet, hogy a sóletbe a disznóhús egyáltalán nem illik, sőt még a lúdhúst is ellenzi. „Füstölt marhaszegy való bele, mely egyúttal meg is zsírozza.”⁴⁵ A füstölt hús fontosságának kiemelése nemcsak Krúdy és Ignotus receptjét jellemzi. A 20. század első felétől kezdve a magyar zsidó és nem zsidó szakácskönyvek egyaránt a füstölt ízt (és a libaszír használatát) tekintik a paprika mellett a zsidó és nem zsidó sólet ideális aromájának meghatározójaként, ami lényeges eltérés a legtöbb 19. századi, illetve a Monarchia nem központi magyar területeiről származó receptekhez képest.⁴⁶ Míg a kóser háztartást vivő háziasszonyok példának okáért füstölt libahúst is használhattak, addig a magyar nem kóser sóletbe nem kóser füstölt hús, sonka vagy csülök került. De Krúdy és Ignotus arra is rámutat, hogy a 20. század elejére Magyarországon a babsólet minden más hüvelyesből, illetve rizsből készült sólet közül a legnépszerűbb lett.⁴⁷ A borsóból készült változat Ágai szerint (is) elhalványult a babsólet mellett.⁴⁸ Krúdy és Ignotus írása azt tükrözi, hogy a zsidó integrációval párhuzamosan vagy annak részeként a sólet is igazodott a magyar ízvilághoz, és a magyar konyha alkotóelemévé vált. De egyúttal a zsidó és nem zsidó sólet eltávolodott egymástól: keresztény magyarok kizárólag magyar (nem kóser) sóletet fogyasztottak.

A második világháború után, ahogyan a fentebb hozott példák is jelzik, a sólet mit sem veszített népszerűségéből. Történeti jelenléte ebben az időszakban is a tizenkilencedik században megkezdődött integrációs folyamat folytatásaként értelmezhető. A híres budapesti Kádár éttermet, amely az ötvenes évekbeli nyitástól a legutóbbi évekig változatlan menüvel várta a vendégeit. Nemcsak város- és országszerte, de az oda látogató turisták révén még külföldön is a nem kóser sólet fellelőváráként

⁴⁴ Cserna-Szabó András: *Ahány ház, annyi sólet. Egy prágai német zsidó szakácskönyvről*, 115. https://multesjovo.hu/wp-content/uploads/aitfiles/1/1/113_115_csernaszabo_solet_mj2012_2.pdf (letöltés ideje: 2022. december 15.)

⁴⁵ Ágai Adolf: *Zsidó konyha. Antiszemita ínyencek épülésére*. In: *Uó: Az örök zsidó. Régi naplók, életképek (1862–1906)*. Budapest-Jeruzsálem: Múlt és Jövő Kiadó, 2010. 199.

⁴⁶ A Rosenstein szakácskönyv füstölt marhaszegyet és füstölt libacombot ír elő. Rosenstein Tibor – Rosenstein Róbert, 2014. 68.

⁴⁷ Herczné szakácskönyve rizs- és borsósólet receptet is tartalmaz. Herczné, 1899. 10.

⁴⁸ Ágai, 2010. 199.

tartották számon.⁴⁹ A Kádárban titkos recept alapján készült a sólet, de az nyilvánosan hozzáférhető információnak számít, hogy – más éttermekhez hasonlóan – nem a hagyományokat követve készítették el.⁵⁰ Ráadásul, a Kádár szombaton is, vagyis a szombat törvényeinek ellentmondva nyitva tartott. A sóletkonzervek esetében is mind az összetétel, mind az elkészítési mód, az esetleges hőkezelést beleértve, a nem zsidó étkezési szokásokat gazdagítja. Mivel elkészítésük elszakadt a zsidó naptár által diktált életritmustól és életviteltől, az étel az intézményesített judaizmushoz köthető korszakának meghaladását illusztrálják. A hagyomány, a zsidó törvények és a zsidó kulináris identitás helyett a szakács és a fogyasztó ízlése határozza meg az éttermi és a konzerv sólet mibenlétét.

Magyar étel a zsidó konyhában

Nemcsak a sólet vált magyarrá, de egyes magyar fogások is a zsidó étkezés meghatározó részei lettek. A Körner- és a Rosenstein-szakácskönyv mellett amerikai zsidó szakácskönyvek is érzékletesen szemléltetik ezt a jelenséget. Az Egyesült Államok egyik ünnepezt zsidó szakácskönyvszerzője, Joan Nathan *Jewish Holiday Cookbook* [Zsidó ünnepi szakácskönyv] című könyvében szereplő magyar zsidó péntek esti menü a következőkből áll: „barhesz, csirkehúsleves, csirkepaprikás, rizs, magyar uborkasaláta, fantasztikus rétes”.⁵¹ Ezek közül a barhesz az egyetlen, amelyet a tágabb közép-európai térségben is fogyasztanak, illetve amely az egyetemes zsidó étkezési szokások szerves része.⁵² A menüben a magyar konyha jellegzetességeit a csirkepaprikás képviseli.⁵³

⁴⁹ Emberling, Amy: Magyar Food Tales – Story #1 – Getting Acquainted with Sólet. *zingerscommunity.com*, 2012, <https://www.zingerscommunity.com/2012/07/magyar-food-tales-story-1-getting-acquainted-with-solet/> (letöltés ideje: 2022. december 15.)

⁵⁰ Megyesi Gusztáv: Kádár kifőzde. *Hócipő*, 2010/24. http://www.hocipo.hu/content/view/3240_megyesi_gusztav_kadar_kifozde (letöltés ideje: 2022. december 15.)

⁵¹ Nathan, Joan: *Joan Nathan's Jewish Holiday Cookbook: Revised and Updated on the Occasion of the 25th Anniversary of the Publication of the Jewish Holiday Kitchen*. New York: Schocken Books, 2004. 21.

⁵² Kauders használta a barhesz mellett a kalács héber nevét (Chalah) is. Kauders, Marie. *Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der französischen, englischen, ungarischen und böhmischen Küche, sowie der Osterküche: enthaltend: 800 auf mehr als fünfzigjährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrecepte*. Prága: Druck und Verlag Jakob B. Brandeis, 1898. 284

⁵³ Kisbán Eszter: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép. A gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: Magyar Tudományos Akadémia, 1989.

Egy másik nagynevű szerző, Gil Marks a magyar konyha egyik legismertebbnek számító ételén, a marhagulyáson keresztül mutatja be a magyar zsidó konyhát. Mintha Emma asszony szavait visszhangozná, amikor kifejti, hogy Magyarország számos politikai változáson ment keresztül, aminek köszönhetően különböző idegen kulturális hatások érték, és ezeknek köszönhetően „a magyar zsidó konyha az askenázi világ egyik lelegelevenebb főzőkultúrájává vált, amit ennek az ételnek a példája is mutat”.⁵⁴ A recept egybevág a legtöbb magyar szakácskönyv gulyásreceptjével. Azáltal, hogy magyar zsidóknak tulajdonítja, Marks a Magyarországon nemzeti ételnek számító fogás receptjét arra használja, hogy a magyar zsidókat megkülönböztesse más, az Egyesült Államokban élő közösségektől. E két szakácskönyvszerző munkája arról tanúskodik, hogy a Magyarországról kivándorolt zsidók beépítették az étkezésükbe a magyar fogásokat, hasonlóan azokhoz, akik nem vándoroltak ki. Krúdy Péntek úrával ellentétben azonban ők nem változtatták meg az eredeti receptet, hogy elmondhassák magukról: ők fejlesztették ki – például – a zsidó gulyást.⁵⁵ Ágai írásai pontosan jelzik egyrészt azt, hogy a magyar ételek a zsidó táplálkozások kultúra szerves részévé váltak, valamint hogy azoknak a recepteknek az esetében, amelyek a kóser főzési előírások miatt változtatásra szorultak, a cél nem az eredeti étel hátrányosnak ítélt tulajdonságainak, kulturális háttérének elhagyása volt, hanem beillesztésük a kóser háztartás keretei közé.⁵⁶ Herczné szakácskönyvének bevezetőjében a kiadó Schwarz Ignác is hasonlóképpen vélekedhetett, mikor azt írta, hogy a könyv a „vallásos izraelita életben megengedett ételeket” gyűjti egybe, azok igényeit kielégítendő, akik „az egyszerű, ízletes házikoszthoz”, illetve azokét, akik a „finomabb” konyhához szoktak.⁵⁷ Ágai a nem zsidó konyhaművészetet a magyarral azonosítva azt írja: „A zsidó böllér a marhahúsból is olyan sódart, kolbászt, szalonnát, szalámit gyárt, mely a »magyar« hentes műveivel is vetekszik.” A zsidó konyháról szóló „ismertetőjét” így foglalja össze: „...az ízlés, a szükség, és ravaszság diadala a zsidó konyha, s vívmányai méltóak rá, hogy vallásközi érvényre és nemzetközi jelentőségre emelkedjenek”.⁵⁸ Ilyen szempontból a kóserság nem a tágabb kulturális értelemben vett identitást, hanem életmódbeli jellegzetességet jelöl.

⁵⁴ Marks, Gil: *The World of Jewish Cooking*. New York: Simon & Schuster, 1996. 118.

⁵⁵ Herczné szakácskönyvében is van gulyásrecept. Herczné, 1899. 66.

⁵⁶ Ágai Adolf: Tárca. *Magyar Izraelita* 2 (5), 1862. február 21. 41–42. Ágai, 2010. 200–201.

⁵⁷ Schwarz Ignác: „Előszó.” In: Herczné, 1899.

⁵⁸ Ágai, 2010. 203.

Vagyis Ágai szemében a magyarországi zsidó identitás nem redukálható a vallási előírások követésének ethoszára, ami egy vallásos zsidó szemében nehezen követhető logika, hiszen a vallástörvények szabta életvitel önmagában is a vallásos zsidó öntudat kifejezése. Ahogy azt egy ízben Ágai panaszolta, a többség szemében, de a zsidóságon belül is az „autentikus” magyar étel fogyasztása nem hatott olyan erővel a zsidó fogyasztóra, hogy magyarként tekintsenek rá, mint ahogy a sólet esetében, amely ha csak a fogyasztás idejére is, de „zsidóvá formálta” a német földművest.⁵⁹ A magyar fogások az amerikai szerzők szemszögéből sem hatottak különösebben a zsidó identításra.



Kozmata Ferenc (1846–1902): Ágai Adolf, 1876. Magyar Nemzeti Múzeum

Ez a tanulmány a magyar zsidóság integrációjának mintájára rekonstruálja azt a folyamatot, amelynek eredményeképp az askenázi sólet a magyar kulináris kultúra részévé vált. Fontosságot tulajdonít a magyar zsidó konyha paprika- és füstölthús-használatában is megnyilvánuló rugalmasságának és a keresztény magyar többség gasztronómiai nyitottságának, illetve az országon belüli kulturális (és az itt kevésbé releváns politikai) hegemoniához való ragaszkodásának. A sólet magyar étellé lett, miközben a magyarországi zsidóság magyar ajkúvá vált és saját

⁵⁹ Ágai, 1862. 42.

konyhája hagyományaihoz illesztette a magyar konyha sajátosságait. A magyarországi integrációs folyamat során a magyarországi zsidók eltávolodtak a közép-európai askenázi zsidó közösségek körétől. Így a sólet története tágabb értelemben a kora újkori és a modern zsidó identitás és a zsidó konyhaművészet, illetve fogyasztás közti kapcsolat történetét is érinti, mivel rámutat a zsidó–nem zsidó kapcsolatok központi szerepére a zsidók táplálkozástörténetében. Jelzi, hogy a gasztronómiai kultúrát nemcsak a zsidók különállásának kulturális és társadalmi kifejezéseként, hanem a zsidó–nem zsidó kapcsolatok változó dinamikájára érzékenyen reagáló jelenségként is érdemes és fontos értelmezni, illetve vizsgálni. A sólet elterjedése a magyar éttermekben, a konzervipar sólettermékei, illetve az, hogy a magyarországi zsidóság sajátjaként kezelte és kezeli a magyar konyha remekeit, a kisebbség és a többség közti kölcsönös befolyásról, kulturális hatásról árulkodik, ami a modern integrációs folyamat központi mozzanata. Ez a kölcsönös befolyás pedig a korábbi zsidó szokásoktól eltávolodó, a keresztény többséggel kialakult kapcsolatát a modernitás kihívásaira válaszként formáló közösség történetének fontos része.