

## Cserna-Szabó András

# Ahány ház, annyi sólet

### Egy prágai német zsidó szakácskönyvről

*Melyik szakácskönyvből főzött az 1856-ban született Julie Löwy, Franz Kafka édesanyja? Milyen ételeket evett gyermekkorában az 1885-ben világra jött legendás „száguldő riporter”, Egon Erwin Kisch?*

A pontos választ természetesen nem ismerem. Ám egyáltalán nem kizárt, sőt nagyon is valószínű, hogy özvegy Marie Kauders szakácskönyve megvolt Kafkánénak, és szinte biztos, hogy e receptúragyűjtemény fogásainak egy részét gyakran készítette otthon Kischné is.

Hiszen Kaudersné asszony éppen annak a Monarchia-kori prágai német zsidó közösségnek volt a tagja, mint a Kafka vagy a Kisch család. (Csak hogy némi képet kapjunk róluk: a huszonötezer főt számláló prágai németeknek két díszes színháza, hatalmas hangversenyépülete, két főiskolája, öt gimnáziuma, négy főreáliskolája, számtalan egyletépülete és két napilapja – reggeli és esti újságja – is volt.) A megözvegyült Marie negyven év háztartási tapasztalatait természetesen anyanyelvén, németül vetette papírra. A könyvet először 1886-ban adta ki Prágában Jacob B. Brandeis – ekkor Kafka három-, Kisch egyéves. S mivel a könyv nagy sikert aratott és elfogyott, újabb kiadások követték. Míg az első kiadás 586 receptet tartalmazott, a második (1890) már 767-et, a harmadik pedig (1903) egyenesen 1000 ételleírást sorakoztatott fel.

Magyarul Gádor Ágnes fordításában a második, „lényegesen bővített és javított” kiadás jelent meg 2009-ben: *Teljes izraelita szakácskönyv a húsvéti konyha figyelembevételével.*

Ez a szakácskönyv azért roppant érdekes a 21. század magyar olvasójának, mert nemcsak a 19. század végi közép-európai zsidó konyháról ad képet, hanem az egész Monarchia gasztronómiájáról is. Marie Kauders arra törekedett ugyanis, hogy azok az izraeliták, akik majd ezt a könyvet megveszik és használják, ne csak a hagyományos zsidó ételeket, de a cseh, osztrák, magyar konyha fogásait is el tudják készíteni –

természetesen vallásuk szigorú étkezési előírásait betartva. Erről tanúskodnak a kiadások címei is. Az első: *Az első zsidó szakácskönyv a cseh konyha számára.* A harmadiké: *Teljes izraelita szakácskönyv – tekintettel az osztrák, magyar, német, francia és angol, valamint a húsvéti konyhára.*

Aki elolvassa Ritter P. Tibor a magyar kiadás elé írt pompás tanulmányát (*Gondolatok egy régi szakácskönyvet lapozgatva*), az nemcsak filológiai részletekben mélyedhet el, de a zsidó étkezési törvényekről is sokat megtudhat. És most nemcsak arra gondolok, hogy miért nem lehet az izraelita tevé, struccot, nyulat vagy éppen sertést, és nem is csak arra, miért kell a húsos és a tejes ételt elválasztani. Hanem arra is, miért volt égbekiáltó hazugság az ún. „vérvád”. Hát azért, barátaim, mert egy elképesztő ellentmondásra épült. Miért is vennék a zsidók rituálisan vérét keresztény gyermekeknek és fiatal lányoknak, miért is használnák e vért a pészahi (húsvéti) macesz elkészítéséhez, ha egyszer az izraelita számára a vér fogyasztása szigorúan tilos? Menyire szigorúan? 3 Mózes 17:11–14: „semmiféle húsnak vérét ne egyétek: mert a testnek a lelke a vér, bárki eszi, irtassék ki.”

Ezért aztán a szelíd, jóságos tekintetű, lebiggyedő szájú, terebélyes özvegy Kaudersné könyvében természetesen nem találjuk meg se a vérlevest, se a hagymás vért, se a véres hurkát. (Pedig ez utóbbi igen régi recept, már Homérosz lejegyezi az *Odüsszeiában*: „Mint ahogyan lobogó tűz lángján forgat egy ember / vérrel meg zsírral teli bennőt erre meg arra / s várja nagy-ábitozón, hogy már megsüljön egészen, / így forgott töprengve Odüsszeusz erre meg arra...”)

Ebben a fantasztikus prágai szakácskönyvben éppen olyan csodálatosan ragyog fel a „boldog békeidők” Monarchiájának sokszínű, soknemzetű, sokszívű konyhája, ahogy mondjuk a pesti Emma asszony (Ignotus) receptes művében, *A Hét Szakácskönyvében* (1902, 1908). Mert csörgőkígyó legyek, ha például a „Sörös hús”

ideája nem valamely cseh lump agyából pattant elő egy korhely éjszakán. Aztán itt a cseh „livanc” (livanec), ami szerintem nem fánk ugyan (mint ahogy a könyv szerkesztője állítja), inkább palacsintaszerű képződmény. A Karlsbadi levest meg minden bizonnyal ette fürdőkúrája során Arany János, Goethe, Tolsztoj, Gogol vagy Móra Ferenc is. Szerepelnek szép számban osztrák ételek: pl. stájer kappan, tiroli sült, bécsi marhatüdő, bécsi rostélyos vagy bécsi szelet.

## RÉGI BÉCSIK

Na, ez a Kauders-féle bécsi szelet nem éppen a híres Wiener Schnitzel. A borjúhúst hosszúkás darabokra vágja, kipotyolja, forró zsírba teszi, szeletelt hagymával süti, majd levest önt alá, és készre párolja. Érdemes ide idézni a „bécsi szelet” múltjáról egy másik özvegyet is ugyanebből a korból. Özv. Szücs Antalné Bagossi Klára írja *Eredeti Magyar Alföldi Szakácskönyv* (Szolnok, 1899) című könyvében: „Bécsi szelet. A kétujnyi vastagra vágott felsárt megpuhítva, szalonnaszeletekkel megtűzdeljük. Azután egy kanál zsírt teszünk a lábasba, s a pecsenyét besózva és kissé megborsolva beletesszük, s kevés víz hozzáadásával egészen puhára pároljuk. Ha puha, egy kanál tejfelt teszünk rá, és ha azzal is felforrt, asztralra adjuk.” Hogy a magyar konyhában a bécsi szelet hamarosan forradalmi változáson megy keresztül, arra tanú Rézi néni szegedi szakácskönyve, melynek 1901-es, hetedik, javított és bővített kiadásában már a ma ismert és népszerű „borjúbécsi” receptje olvasható: „Bécsi szelet. A borjúzombból szelj vékony darabokat, verd el simára, panírozd be, és szép világossárgára süsd ki. Rizzsel vagy burgonyával add föl.”

Ezek után szinte hihetetlen, hogy egy évszázaddal korábban már szerepel magyar szakácskönyvben a borjúbécsi receptje, igaz, nem bécsi szelet néven. Simai Kristóf kéziratos szakácskönyvében (Körmöcbánya, 1796–1812, első kiadás: Bp. 2011) ezt olvassuk: „Borjú- vagy báránykarmenáta rántva”. Mi az a karmenáta? A könyv egy másik részén ezt is elárulja a piarista szerzetes Simai: „Karmenátát készíteni. A borjú oldalbordája tövit oldalcsontjaival vedd, azt a csonttól bunkós vége felé faragd le...” A rántott borjú pedig így készül: a húst szép kerekdedre lapítja meghagyván egy oldal-

csontját, megveregeti, sózza, borsozza, liszt, tojás, zsemlyedara kerül a hústra, kirántja forró vajban, és rántott petrezselyemzölddel tálalja.

És a cseheknél kevésbé népszerű magyarok konyhája is jelen van: magyaros paprikás csirke, kétféle Esterházy-rostélyos, gulyások marhából és borjúból. (Prágában mai napig alaposzt a gulyás, ami hol levest, hol pörköltet jelent.) Aztán a külhoni hatások: pl. marhanyelv lengyelesen, marhabélszín à la Wellington szarvasgombával és madeirával, bouillon, orosz rostélyos, ulmi gerslileves, német sütemény fekete áfonyával, svéd kosárkák, svájci kolacs, spanyol kenyér, román koszorúk, makaróni stb. És persze a hagyományos zsidó ételek sem hiányoznak: a rengeteg liba, a mandulás fogások vagy éppen a sólet.

És micsoda alapanyagok szerepelnek a receptekben! Ezeket – ezek szerint – mind be lehetett szerezni a múlt századforduló Prágájában. Lazac, szarvasgomba, fenyőrigó, narancs, fácán, őzbélszín, kecske. Marie asszony nagyon vigyázott arra, hogy minden népréteg ízlését és lehetőségeit kiszolgálja. Ezt az előszóban is hangsúlyozza: „Igyekeztem, hogy ez a mű megfeleljen a különböző ízlésirányzatok valamennyi igényének. Fölvettem olyan ételeket, amelyek egy szerény, egyszerű család étrendjében szerepelnek, de fölvettem a kifinomult ízlésnek megfelelő ételeket is, amely a mindennapi élet produktumaiban már nem talál kielégülést, hanem a magához vett ételekben is bizonyos érdekességet akar találni.” Az egyszerűbb sorban élőknek ott a gerslileves vagy a pacal. A jómódúaknak pedig bélszín vagy kagyló. Gyanítom, hogy a sokgyermekes kispolgári Kisch család asztalán sokszor gőzölgött pacal, míg Kafkáéknál (Franz apja jómódú divatkereskedő volt) akár még fenyőrigóvagdalt is lehetett vacsorára.

Persze ahány vidék, annyi zsidó konyha. Ahány ház, annyi sólet. Az előszó idézi Pavel Pospisil cseh gasztronómus meglátását, miszerint a szefárd zsidók (az Ibériai-félszigetről elűzött zsidók) sóletja *borsó, gersli, liba* összetételű volt, az askenáziké (a „német” zsidóság törzsterülete a kora középkorban Németország és Észak-Franciaország volt) pedig *krumpli, bab, marha*.

A különbségek és azonosságok érzékeltetésére nézzünk végül két sóletreceptet. Nagyjából negyven év és pontosan 724 km van közöttük. Az egyiket Marie Kauders jegyezte le 1890-ben Prágában. A másikat Rosenfeld Mártonné az

1930-as években Szabadkán. Tudjuk, mindkét város egykor az Osztrák-Magyar Monarchia része volt.

*Ui.: Ha már harmincas évek, Szabadka és zsidók. Jegyezzük meg, ebből a közegeből is elindult egy világ-irodalmi zseni. Danilo Kiš ugyanis 1955. február 22-én éppen Szabadkán született Kiš Dániel néven, a magyar zsidó Kiš (Kohn) Ede (Eduard Kiš) és a szerb Milica Dragičević házasságából. Egyáltalán nem kizárt tehát, hogy a Kiš család olykor Rosenfeldné szakácskönyvét hívta segítségül a konyhában.*

### SÓLET (LIBAHÚSMELANZS)

6 személyre vegyünk 2 libacombot, és ½ font (25 dkg) zsíros marhahússal főzzük kissé puhára. Korábban külön félig puhára főzünk ½ megszely (1 ¾ deci) nagy szemű zöldborsót. Ezt 1 font (½ kiló) szép, közepes nagyságú árpagyönggyel összekeverjük, ráöntjük a levest a libacombokkal és a marhahússal. Megkóstoljuk, hogy elég sós-e, majd lefedve 2 órán keresztül a sütőben hagyjuk jól megpuhulni, majd tálaljuk. (özvegy Marie Kauders: Teljes izraelita szakácskönyv, Prága 1890)

### SÓLET GERSTLIVEL

A hagymát fenti módon (ti. egy hibátlan zománcozott vagy vasfazékban zsírban egy fej apróra vágott vöröshagymát és egy-két gerezd fokhagy-

mát) paprika nélkül megfonnyasztjuk, ehhez jóval több zsírt veszünk, mint a babbal készített sólethez (vagyis 1–2 kanálnál jóval többet). Libahátulját vagy kövér marhaszegyet, esetleg mind a kettőből vegyesen teszünk bele. A húsról két és fél deci középminőségű megmosott árpagyöngyöt és 1 deci fehérbabot adunk, felengedjük annyi vízzel, hogy mire megpuhul, csak annyi leve maradjon, amennyi a kipirításhoz szükséges. Ha otthon készítjük, télen a szokott módon sütőbe tesszük, és mire átforrósítjuk, lé nélkül kissé meg is pirul, miután nincs leve, csak annyira zaftos, hogy kiszáradás nélkül átforrósodik. Ha pedig otthon tesszük sóletkemencébe, akkor annyi levet hagyunk rajta, hogy az szombat délelőttben zaftos, de teljesen lé nélküli legyen, ha pedig pékhez küldjük, akkor a fenti dolgokat jól összekeverjük, elegendő vízzel feltöltjük, és úgy küldjük el. A gerstlisólet csak úgy lesz nagyon jóízű, ha liszttel töltött libanyakat is teszünk bele, melyet a következőképpen készítünk: A szükséges lisztet olvasztott zsírral jó zsírosra összedörzsöljük, sót, törött borsot, kevés paprikát és annyi vizet adunk hozzá, hogy alig összeállítható legyen. Kanállal összedolgozva a megmosott libanyakba töltjük. Két végét bevarrjuk, tálba tesszük, forró vízzel leforrázzuk, az esetleges tollaktól megtisztítjuk, langyos vízben tisztára átmoszuk, és úgy tesszük a gerstli közé, amikor a húst adjuk bele.

*(Rosenfeld Mártonné: A zsidó nő szakácskönyve, Subotica, 1957 – az előszót Deutsch Mózesné, a suboticei orth. főrabbi neje írta)*

