



Körner  
András



# A magyar zsidó konyha



Kultúrtörténet  
77 autentikus  
recepttel



*Körner Menu*  
**MENU.**

CORVINA



1. Guttman Mór kóser vendéglője 1890 körül Óbudán, a Zsigmond utcában. Guttman úr annyira büszke volt vendéglőjének kóser jellegére, hogy nem kevesebb, mint nyolc helyen tüntette fel a kósert jelentő hárombetűs héber szót a bejárat körüli cégtáblákon. A szó két-kétszer szerepel az ajtó spalettáin, egyszer-egyszer a spaletták melletti domború cégtáblákon és végül kétszer a bejárat feletti nagy cégtáblán. (a 115. kép részlete)



	BEVEZETÉS .....	9
1.	A KÁSRUT .....	19
	Állatok rituális vágása .....	24
	A hús otthoni kaserolása .....	29
	A tejes és a húsos ételek elválasztása .....	31
	Párve (sem húsos, sem tejes) ételek és hozzávalók .....	32
	Kóser bor .....	34
	Kóser tej és tejtermék .....	37
	Félig-meddig kóserség .....	38
	A kóserség társadalmi visszhangja .....	40
2.	AZ ASKENÁZI ZSIDÓ KONYHA .....	45
	Askenázi és szefárdi zsidóság .....	47
	Az askenázi konyha rövid története .....	48
3.	A MAGYAR ZSIDÓ KONYHA TÖRTÉNETE .....	55
	XVII. századi szefárdi hatás .....	57
	XIX. századi gasztronómiai írók .....	63
	Kézírásos receptfüzetek .....	71
	XIX. századi szakácskönyvek .....	80
	A zsidó néprajz XIX. századi úttörői .....	90
	Receptpályázat a századfordulón .....	94
	Ételek és a fokozódó szekularizáció .....	99
	A XX. század első felének szakácskönyvei .....	100
	1945 után megjelent, de a korábbi korszakhoz kapcsolódó szakácskönyvek .....	107
	A magyar zsidó konyha néhány jellegzetessége .....	110
	Magyar hatás más országok zsidó konyhájában .....	113
4.	REGIONÁLIS ÉS KULTURÁLIS KÜLÖNBSÉGEK .....	117
	Az északkeleti régiók és a galíciai/lengyel/ukrán hatás .....	120
	Nyugat-Magyarország és az osztrák/német hatás .....	123
	Az északnyugati régiók és a cseh/morva/szlovák hatás .....	125
	A déli régiók és a szerb/horvát hatás .....	126
	Erdély és a román hatás .....	127

5.	HÉTKÖZNAPOK ÉS ÜNNEPEK .....	131
	A hétköznapok ételei .....	134
	A sabbat ételei .....	141
	Az újhold ünnepének ételei .....	147
	Ros hasána ételei .....	147
	Jom kippur – a böjt előtti és utáni ételek .....	149
	A szukkot ételei .....	151
	A szimhát Tóra ételei .....	153
	A hanukka ételei .....	154
	Purimi ételek .....	155
	Pészahi ételek .....	159
	A sávuot ételei .....	168
	A tejes napok és a tisa beáv böjtjét követők ételei .....	169
	Fiú születésekor szokásos ételek .....	171
	A héder első napjának süteményei .....	173
	A bár micvá ételei .....	174
	Eljegyzési és lakodalmi ételek .....	174
	A gyászszertartások ételei .....	181
6.	HÁZTARTÁS .....	183
	Falusi és kisvárosi családok .....	185
	Libatartás és -tenyésztés .....	186
	Városi háztartások .....	192
	Befőzés .....	194
	Cselédek .....	199
	A főzés szerepe a zsidó nők életében .....	199
	Konyhaberendezés .....	204
	Edények, étkezészetek, abroszok .....	207
	Rituális tányérok, poharak, evőeszközök és terítők .....	211
7.	HÁZI VENDÉGLÁTÁS ÉS BANKETTEK .....	219
	Ebéd- és vacsoravendégek, zsúrok és szalonok .....	221
	Bankettek, díszebédek .....	227
	Az étkezés és a vendéglátás illemszabályai .....	232
8.	ZSIDÓ VENDÉGLÁTÓHELYEK .....	239
	Kóser vendéglők és panziók .....	241
	Kóser kávézók és cukrászdák .....	255
	Zsidó népkonyhák .....	266

9.	ÉLELMISZERIPAR ÉS -KERESKEDELEM .....	275
	Kóserélelmiszer-gyáarak .....	277
	Kóserbor-termelők és -kereskedők .....	285
	Élelmiszerüzletek és utcai árusok .....	289
	Piacok .....	292
10.	JELLEGZETES ÉTELEK .....	295
	Barchesz .....	297
	Töltött hal/gefilte fis .....	300
	Főtt marhahús .....	302
	Hagymás tojás .....	304
	Sólet .....	306
	Zsemlekugli .....	311
	Ganef .....	315
	Töltött libanyak, azaz halsli .....	316
	Cimesz .....	318
	Ludaskása .....	319
	Diós hal .....	320
	Flódni .....	322
	Kindli .....	324
	Hámán-táska .....	327
	Maceszgombóc .....	329
	Kremzli .....	332
	UTÓSZÓ .....	335
	FÜGGELÉK .....	339
	1. Írók a zsidó konyháról .....	339
	Moritz Gottlieb Saphir .....	340
	Ágai Adolf .....	347
	Haber Samu .....	353
	Kiss József .....	356
	Gerő Ödön .....	357
	Tömörkény István .....	358
	Krúdy Gyula .....	359
	2. 1945 előtti magyar zsidó szakácskönyvek bibliográfiája .....	362
	3. Felhasznált 1945 előtti kézírásos receptfüzetek .....	364
	4. Idézett receptek listája .....	365
	Jegyzetek .....	371
	Felhasznált irodalom .....	385
	Képek lelőhelyei .....	390
	Névmutató .....	391
	Köszönetnyilvánítás .....	397



Az 1854-ben Pesten kiadott – ám Bécsben, Adalbert della Torre cégénél nyomtatott – szakácskönyv nemcsak magyar viszonylatban, de nemzetközileg is jelentős: ez ugyanis a világ első jiddis szakácskönyve,<sup>59</sup> mely több mint negyven évvel előzte meg a Vlnában megjelent második ilyen kiadványt.<sup>60</sup> Éppen ezért furcsa, hogy mindeddig nem jelent meg tanulmány erről a történelmileg fontos kötetről. Igaz, szerepel Henry Notaker bibliográfiájában<sup>61</sup>, de még Barbara Kirshenblatt-Gimblett, a zsidó étkezéskultúra történetének egyik legjobb szakértője sem tud róla: a témáról írt szócikkében (Cookbooks, Jewish), mely az Encyclopaedia Judaica 2007-es kiadásában jelent meg, tévesen azt állítja, hogy az 1896-os vilnai kötet volt az első jiddis szakácskönyv.

Nyelve a nyugati jiddis helyi, pesti változata, amely jelentősen eltér a főleg a kelet-európai országokban és hazánk keleti vidékein gyakori keleti jiddistól. A kötet kiadója az akkor már közel hetvenéves múltra visszatekintő, 1786-ban alapított, M. E. Löwy pesti könyvesbolt és kiadó.<sup>62</sup> Ez volt az egyik legrégebb – sőt talán a legrégebb – zsidó imakönyvekre és más német, jiddis és héber nyelvű vallási kiadványokra specializálódott pesti üzlet, bár a pesti jelző nem egészen pontos, mert az épület, ahol működött a mai Király utca legelején, a városvallalon kívül eső negyedben állt, s így nem tartozott Pest belterületéhez. A ház nagy részét az egész utcának nevet adó, az angol királyhoz címzett (*König von Engelland*) fogadó foglalta el. 1795-ben ezt a saroképületet Orczy József vásárolta meg, és egybeépítette a mai Károly körútra néző szomszédos házzal, amely már korábban is családja birtokában volt: így jött létre az az egyemeletes, de már akkor óriási kiterjedésű Orczy-ház, amely csak 1829-ben nyerte el a régi fotókról jól ismert, kéteemeletes formáját.

## Friss cseresznyéből készült leves

Az 1854-ben Pesten kiadott jiddis szakácskönyvből.

Magozzál ki egy vagy két font cseresznyét. Egy darab baromfiszírban vagy vajban pirítsál sárgára egy kiskanálnyi lisztet, adjad hozzá a kimagozott cseresznyét, és hagyjad jól meggőzölni. Öntséd rá víz és bor fele-fele keverékét, majd adjad hozzá egy fél citrom lereszelt héját, kevés tört fahéjat, három tört szegfűszeget és ízlés szerinti mennyiségű cukrot. Pirítsál zsemledarabokat baromfiszírban vagy rostélyon, és öntséd rájuk a főtt cseresznyét.



A XVIII. század utolsó éveiben ez a környék volt az akkoriban már ezer főnél is népesebb pesti zsidóság pezsgő gazdasági életének központja. Itt volt a mai Deák tér helyén lévő Új vásártér közelében a zsidók piaca, s itt árulták portékáikat a gabona-, szarvasmarha-, bőr-, prém-, gyapjú-, vászon- és posztó-kereskedők. Akkoriban még szinte mindenki – zsidók és nem zsidók egyaránt – vallásos volt, s a zsidók többsége minden bizonnyal M. E. Löwy üzletében vásárolta imakönyvét. Az imakönyveken kívül a cégnél olyan művek jelentek meg, mint például Meisel Farkas Alajos pesti főrabbi 1860-as héber–német szótára a Tórában előforduló szavakról, Therese Lederer német nyelvű zsidó szakácskönyvének 1884-es ötödik kiadása és egy rendkívül szép 1899-es, illusztrált, jiddis szövegű fali táblázat a sakterelés szabályairól.

A XIX. század közepe táján Pest zsidó lakossága rohamosan növekedett és polgárosodott, s a Löwy cég az ő részükre, valamint a más nagyvárosokban, így Pozsonyban és Bécsben lakó hitsorsaik igényeire számítva jelentette meg ezt a szakácskönyvet. Címe: *Nayes follshtendiges Kokhbukh fir di yidishe kikhe. Ayn unentbehrlikhes handbukh fir yidishe frayen und tökhter nebst forshrift fon flaysh kosher makhen un khale nehmen, iberhoypt iber raynikhkayt un kashrut* (A zsidó konyha új és teljes szakácskönyve. Nélkülözhetetlen kézikönyv zsidó nők és lányok részére, előírásokkal a hús kaserolására és a hallah leválasztására, valamint általában a tisztaságra és a kásrutra). A szerző neve hiányzik a címlapról, s ez gyakran annak volt jele, hogy a kötet valami olyan külföldi kiadványon alapult, melynek fordításához/átdolgozásához a kiadó nem kért engedélyt. A könyv bevezetője nem is titkolja, hogy a receptek más munkákból származnak: „igyekeztem a jelen szakácskönyvecskében a legújabb és legjobb szakácskönyvekből összegyűjteni a legjobb, legegészségesebb és legízletesebb ételeket, valamint azok készítési módját”.<sup>63</sup>

A mű nemcsak a zsidó lakosság polgárosodásának tanújele – szegény zsidóknak nem telt szakácskönyvre –, hanem annak is, hogy a pesti zsidók túlnyomó többsége akkoriban még jól tudott héber betűket olvasni. Míg a XIX. század első felében a lakosság nagy része beszélt jiddisül, a század második felében egyre többüknél a német vagy a magyar vált a mindennapi élet nyelvévé, s mind az otthonokban, mind az utcán ritkábban lehetett jiddis szót hallani. A vallásos zsidók persze továbbra is ismerték a héber betűket, de a fokozódó asszimilációval a héberül igazán jól tudók, a betűket könnyen olvasók száma is valószínűleg csökkent.



BANKTARSASACA

OHEGYI LAJOS

R. M. IGNACZ ES FIA

BRETSCH

KALAI SANDOR

LENYEL



Orczy-házban. A Gyertyánffy-ház Király utcai oldalán működött a másik leg-híresebb zsidó kávézó: a gyakran „Hercli”-nek becézett Herzl. Többnyire zsidó kávéházként emlegették, bár hivatalosan csak kávé mérés volt, mert hiányzott belőle a kávéház egyik kötelező rekvizituma: a biliárdasztal. „Nemzedékről nemzedékre száll [...] a híre az itt produkált kávé és a hozzávaló sütemény egész különleges zamatjának, amely minőség épp olyan volt az abszolútizmus sötét korszakában, mint a jelen század derűs első éveiben [ezt Balla Vilmos 1927-ben írja]. [...] A legízesebb uzsonnát e helyütt lehet kapni, mégpedig minden nap házilag frissen pörkölt babkávéból és a gödöllői koronauradalom által szállított teljes tejből készült kávé; itcsés [kb. 8 decis] poharakban szervírozzák két hüvelyknyi tejszínhabbal koronázva, valamint öt darab cukorral. [...] A tüneményes kávé mindig egy ugyancsak speciális tészta: a klasszikus bôle gardírozza. Valósággal fogalom ez a mazsolával és fahéjjal fűszerezett omlós sütemény, amelynek lelkes publikuma nem kimondottan Király-utcai jellegű. Egy így felszerelt komplett adag tizenhat krajcárba kerül. Úgy a finom kávénak, mint a foszlós tészta-tekercsnek reggel és délután »az utcán át« is nagy a fogyasztóközönsége. [...] A párját ritkító minőségű enni- és innivalón kívül még egy különlegességét ismerik e terméknek: idejárnak a hivatásos házasságközvetítők [jiddisül *sádbhenek*], urak és hölgyek vegyest.”<sup>218</sup> Kedvenc gasztronómiai író, Magyar Elek is megemlékezik a Herzlről: „A kuriózum kedvelők még a Freunddal [cukrászda a Király utca elején] szomszédos Herzl kávéházat is felkeresték, a házasságközvetítők nevezetes gyülekező és működési helyét, amelynek üvegablakai mögött túrósdelkli és diósbólesz tornyocskák csalogatták a járókelőket.”<sup>219</sup>

A nálunk többnyire bôle-nak vagy bólesznek nevezett *bola* spanyol/portugál eredetű szefárd sütemény volt. Neve is szefárdi zsidó eredetű: a gömböt jelentő ladino szóból származik. Kelt tésztaból készül, melyet eleinte olajban sütöttek, de már réges-régen a sütőben sült, mazsolát és aprított diót, valamint esetleg kandírozott déligyümölcsdarabkákat is tartalmazó változata a gyakoribb. A Spanyolországból és Portugáliából a XV. század végén elvándorolni kényszerült zsidók Nyugat-Európában is elterjesztették. Különösen Hollandiában lett népszerű – ahol a legtöbb portugál zsidó letelepedett –, és feltehetőleg ott alakult ki az a változat, amelyben a fahéjas cukorral szórt deszkán kinyújtott tésztát mazsolával és esetleg aprított dióval vagy kandírozott gyümölcssel hintik meg, feltekerik, csigákká szeletelik, újra kelni hagyják, és úgy sütik meg. A Herzlben is ezt a változatot árulták. A bôle nálunk főleg a XIX. században volt népszerű,

**139.** A mai Deák Ferenc tér felől, 1900 körül készült felvétel a Király utca elejéről, ahol az utca bal oldalán, nem messze a saroktól működött a Herzl-kávézó. Sajnos nem maradt fenn fotó erről a XIX. század első felében alapított és kitűnő süteményeiről, köztük a *bola* vagy *bólesz* nevű szefárdi specialitásról híres kávézóról, a zsidó házasságközvetítők kedvenc helyéről, de az intézmény valahol a bal oldali saroküzet napellenző vászonerőnye mögött volt található. Milyen jó lenne, ha be tudnánk lépni a felvételbe, és elsétálni a Herzlig, hogy megnézhessem a Magyar Elek által említett diósbólesz-tornyocskát a kárákatban, sőt esetleg megkóstolhassak egyet az üzletben! De a képzeletbeli időutazásomból visszatérve arra, ami a fotón valóban látható: a Király utcától jobbra-balra a régi Pest két, akkoriban óriásinak számító épülete áll. A bal oldali a Gyertyánffy-ház (Pest első négyemeletes lakóháza) volt, a jobb oldali pedig a még annál is nagyobb Orczy ház. Az Orczy-házban szinte kizárólag zsidók laktak, de a Gyertyánffy-házban is ők voltak többségben. Weinwurm Antal felvétele

151. Kislányok a barchesz készítését tanulják a Hanna gyermekmenzán 1940 körül. Fekete, budapesti fotográfus felvétele

étkezési lehetőséget. Dávid Katalin részben az Anna Margittól (1913, Borota – 1991, Budapest) kapott információk alapján így ír az OMIKE grafikusműtermében összeismerkedett két festőnövendék szerelméről: „[Anna Margit] az 1930-as évek elejétől tanult rajzolni Vaszary János festőiskolájában és az OMIKE grafikusműtermében. [...] Így ismerkedett meg Ámos Imrével, aki néhány társával együtt a főiskoláról átjárt ide rajzolni. [...] 1936-ban házasodtak össze. Anna Margit emlékszik, hogy csupán egyetlen ruhája volt, de az OMIKE elnöknője megajándékozta egy fekete-fehér pettyes ruhával: ez volt az esküvői öltözete. A díszebéd pedig bableves és mákostészta volt az OMIKE menzáján.”<sup>228</sup>





**152.** A Joint nevű amerikai segélyszervezet támogatásával fenntartott zsidó árvagondozó étkezője Szatmárnémetin, az 1920-as évek második felében. Ismeretlen fényképész felvétele





Kultúrtörténetet akartam írni, nem pedig a mindennapi főzést-sütést segítő praktikus szakácskönyvet, hiszen olyanból van éppen elég. Ez a kötet a magyarországi zsidó konyha történetén, a regionális és a kulturális különbségeken, a hétköznapi és az ünnepek ételreperatóárján kívül az étkezéskultúra szinte minden más fontos jelenségét is bemutatja, így a falusi és a városi háztartásokat, a zsidó vendéglátóhelyeket, valamint a kóser élelmiszeripart és kereskedelmet. Újdonságai közé tartoznak a török hódoltság alatti zsidó konyhának a maitól sokban eltérő jellegzetességeit bemutató adalékok és a világ első jiddis szakácskönyvének részletes ismertetése – melyről kevesen tudják, hogy Pesten adták ki 1854-ben.



A korabeli sajtóbeszámolókra, kortársak visszaemlékezéseire és saját gyűjtésű, 1945 előtti kézírásos receptfüzetekre támaszkodó szöveget közel 200 kép egészíti ki. Előző köteteimhez hasonlóan itt is a témákat elemző szöveg, a számos idézet és a jórészt ismeretlen képanyag egymást kiegészítő együttesével igyekszem a sokféle zsidó társadalmi, vallási csoport mindennapi életét úgy bemutatni, hogy az olvasó betekintést kapjon a valóság sokdimenziós gazdagságába.



*Körner András*



6990 Ft  
[www.corvinakiado.hu](http://www.corvinakiado.hu)  
[corvina@lira.hu](mailto:corvina@lira.hu)