

אחדות

XXXIII. ÉVFOLYAM, 184. SZÁM • 2025. FEBRUÁR • 500 Ft  
5785. SVÁT • שבט תשפ"ה • ב"ה

# egység

ירחון יהדות הונגריה

MAGYAR ZSIDÓK LAPJA • EGYSÉGES MAGYARORSZÁGI IZRAELITA HITKÖZSÉG

**A valódi siker az, ha valaki  
ma többet tud, mint tegnap**

FRIEDMAN SASHÁval beszélgettünk

**A MEG NEM ÉRTÉS KONSZENZUSA**

Villányi Dániel publicisztikája  
művészetről, nyelvről, értelmezésekről

**AHAVA KONYHA**  
Szeretettel főzünk

**ÚJ TERMÉKEK ÉS HÁZHOZZÁLLÍTÁS:  
újdonságok a magyar kóser kínálatban**  
Interjú PREISZLER DÁNIELEL



# KEDVES OLVASÓ!

Erőt próbáló hetek állnak Izrael és a zsidó nép mögött. A túsók szabadulásának eufóriáját beárnyékolta azoknak a tragédiája, akik már csak koporsóban térhettek haza. Különösen fájdalmas volt szembenézni azzal, amit több, mint egy éve gyanítottunk: a Bibas család tagjainak, az elrablásakor 9 hónapos Kfirnek és a 4 éves Arielnek, valamint fiatal édesanyjuknak, Sirinek a meggyilkolásával.

Mindannyiunkat sokkolt a cinikus gonoszságnak és a brutális kegyetlenségnek az elegye, amivel a holttestek átadásakor és a törvényszéki szakértők vizsgálati nyomán szembesültünk. Megható volt látni, ahogy a világ megannyi köztere, épülete és turisztalátványossága, köztük a budapesti Lánchíd is, narancssárgába borult a két vöröshajú kisfiú és édesanyjuk előtti tisztelgés jeleként.

A két legfiatalabb túsú, Kfir és Ariel, és az őket kétségbeesetten ölelő édesanyjuk képe örökre az agyunkba és a lelkünkbe égett. A két legfiatalabb túsú brutális meggyilkolása mellett ugyancsak letaglózó volt a legidősebb túsú, Slomó Manszur halálának híre. Bár másfél éven át reménykedett a családja, végül kiderült, hogy a 82 éves Slomót még október 7-én gyilkolták meg az otthonára támadó szörnyetegek. Slomó Manszur megölése önmagán túlmutató tragédiát hordoz magában. Az iraki zsidó férfi kisfiúként már egyszer túlélte a vérét kívánó csöcselék mérszárlását: Slomó Manszur ugyanis a Farhudnak, az iraki zsidók elleni 1941-es véres pogromnak volt a túlélője. Élete és halála jól példázza az arab világból elüldözött több millió zsidó sorsát.

Miért fáj ennyire Ariel, Kfir, Siri vagy Slomó Manszur halála – túl azon, hogy minden ép lelkű és elméjű ember elborzad a Hamász és a többi terrorszervezet brutalitásától. Azért, mert a zsidó nép egy szív és egy lélek, és ami az egyikünknek fáj, az fájdalmat okoz mindannyiunknak. Ugyanakkor éppen ebben az összekapcsolódásban van az erőnk is. Élünk bárhol a világban, soha nem szakadunk el egymástól, mind felelősek vagyunk egymásért és vigaszt nyújthatunk egymásnak a tragédiák árnyékában. Ám Izráél cháj!

  
Steiner Zsófia  
főszerkesztő

Előfizetés:  
[www.fizetes.zsido.com](http://www.fizetes.zsido.com)

Újságunk korábbi lapszámait a  
[www.zsido.com/egység](http://www.zsido.com/egység)  
oldalon találja meg  
elektronikus formában.

További információért hívja  
a **06 1 268 0183**-as telefonszámot.



## SMÚZ

- 2 Együtt dobban a szívünk  
Steiner Zsófia főszerkesztő
- 4 Hírek

## A REBBE SZAVA

- 5 Egy kóser, nyolcórás alvás

## HOHMECOLÓ

- 7 Új termékek és házhozszállítás:  
újdonságok a magyar kóser  
kínálatban  
Steiner Zsófia
- 10 Világi ízkavalkád  
Budapest kóser gasztronómiája:  
három étterem, amit  
mindenkinek ki kell próbálni!  
Sándor Adrienn
- 14 Hogyan tervezzünk  
kóser konyhát?  
Chana Deutsch

## JIDDISKÁJT

- 16 A nagy Coca-Cola titok:  
hogyan lett kóser a világ  
első számú üdítőitala?  
Viták a Coca-Cola kóserságáról  
a sajtóban 1957-ben  
Oberlander Báruch

## JUDAPEST ANNO

- 20 Aggastyánok menedékpalotája  
A Pesti Chevra Kadisa Aggok  
Házának története 2. rész  
Cseh Viktor

## KILE

- 24 Tu bisvát-i képriport
- 26 A valódi siker az, ha valaki  
ma többet tud, mint tegnap  
Interjú Friedman Sashával  
Steiner Zsófia
- 28 Ahava konyha  
– szeretettel főzünk  
Juhász Vali

## MISPÓHE

- 30 A kóser felvágottak  
amerikai diadalútja  
Dénes Anna

## ÉCESZGÉBER

- 32 A meg nem értés konszenzusa  
Villányi Dániel
- 34 Kóser mese  
Dénes Anna



## BORÍTÓ

### Ahava konyha

Fotó: Újbudai Zsinagóga

## egység MAGAZIN

Kiadja a Chábád Lubavits –  
Zsidó Nevelési és Oktatási Alapítvány  
Achdut magazine is published  
by Chabad-Lubavitch  
The Jewish Heritage Center of Hungary

1052 Budapest, Károly krt. 20.  
Telefon/fax: (+36-1) 268-0183  
E-mail: egyseg@zsido.com  
Internet: www.zsido.com

FELELŐS KIADÓ:  
Oberlander Báruch rabbi  
FŐSZERKESZTŐ: Steiner Zsófia

FŐSZERKESZTŐ-HELYETTES:  
Cseh Viktor

ROVATVEZETŐK:  
Dénes Anna, Cseh Viktor

OLVASÓSZERKESZTŐ: Molnár Zsófia

MŰVÉSZETI VEZETŐ: Juhász Valéria

ISSN 1217-3223 (nyomtatott)  
ISSN 1588-0346 (on-line)

A kiadvány szent szövegek részleteit  
és magyarázatait tartalmazza.  
Kérjük, ne dobja el!



7. oldal

### Új termékek és házhozszállítás: újdonságok a magyar kóser kínálatban

„A hitközségnek és nekem személyesen is  
régóta célom, hogy a kóser termékek elérhetőek  
legyenek olyanoknak is, akik csak most  
kacsingatnak a kóser étkezés felé.”



26. oldal

### A valódi siker az, ha valaki ma többet tud, mint tegnap

„Lehet, hogy egyik programon sem lesznek  
százán, mégis, ha összességében elértünk  
száz fiatalot, akik most már jobban  
kapcsolódnak a zsidósághoz.”



32. oldal

### A meg nem értés konszenzusa

„Az a szféra a művészeté, amelyben  
praktikus kompromisszumok nem  
köttetnek a szubsztancia rovására.”

## Cháj Galéria: absztrakt holokauszt-ábrázolás egy magyar festőtől

Cháj Galéria legutóbbi, a „Paraván” című kiállítás során Kósa Gergő meditatív, ám pezsdítő hangulatú képekkel vezet be minket egy képzeletbeli térbe, ahol az otthon és a külvilág határvonalai mosódnak össze.

A kiállítás középpontjában a Bulcsú utca 21/a számú ház története áll, amely egykor ún. csillagos ház volt. Kósa művészetén keresztül betekintést nyerhetünk az épület és annak lakóinak, köztük Kassák Lajosnak és Nádas Péternek a szellemvilágába.

A kiállításon látható festmények, tusrajzok és installációk szoros egységet alkotnak. A ház lakóinak élettereit és a gangokat, belső tereket ábrázoló képek összemosódó elemei egyedülálló, elvonatkoztatott alkotásokat hoztak létre, a múlt és a jelen határvonalát feszegetve.



## Budapestre látogatott Izrael Állam elnöke

Február 18-án érkezett Budapestre Jicchák Herzog, ahol találkozott dr. Sulyok Tamás köztársasági elnökkel és a magyarországi zsidó közösség képviselőivel. Herzog megköszönte a meghívást, kiemelve látogatásának három fő célját: a magyarországi zsidóság holokauszt-áldozatairól való méltó megemlékezését, a Gázában fogva tartott izraeli túsók mielőbbi szabadon engedésének sürgetését, valamint a Magyarország és Izrael közötti szoros baráti kapcsolat erősítését.

A delegációval együtt érkezett két, magyar gyökerekkel rendelkező család: a túsúként fogvatartott Omri Miran, valamint az október 7-én elesett Malkia Gross örömszer rokonai is. Az eseményen résztvevő zsidó vezetők között volt Köves Slomó rabbi is. Herzog beszédében kiemelte a zsidó közösségek összefogásának fontosságát és hangsúlyozta, hogy Magyarország Izrael egyik fontos barátja és partnere.



## A brazil kormányzó a Rebbe oheljénél imádkozott

São Paulo, Brazília legsűrűbben lakott államának kormányzója, Tarcísio de Freitas január 30-án látogatott el a Rebbe nyughelyéhez. Egyórás látogatása során hagyományos kvitlit, imádságot tartalmazó levelet írt, és elhelyezte azt a Rebbe nyughelyén a világ minden tájáról érkezett, hasonló levelek közé. „Édesanyám mindig azt mondta: Védeld a zsidókat, ők a kiválasztott nép” – jegyezte meg a kormányzó, akit Yossi Alperin rabbi, São Paulo Chábád-központjának elnöke kísért. A rabbi szorosan együttműködik a kormányzóval a zsidó közösséget érintő kérdésekben.

De Freitas látogatása közvetlenül követte a kormányzó izraeli útját, ahol kifejezte határozott támogatását a zsidó nép ősei földjéhez való joga iránt. A kormányzó – közeli ismerősei szerint – bölcsességért imádkozott állama vezetéséhez, valamint a zsidó közösség jólétéért és biztonságáért szerte a világon.



## A vallási nézőpontra is kíváncsiak voltak a 44. Filmszemlén



Az idei Magyar Filmszemlén most először ült össze egy ökumenikus zsűri is, hogy a filmeket társadalmi és vallási érzékenységgel is megközelítve értékelje. Az EMIH-et Hidas Judit médiaportfólió-igazgató képviselte.

„Nemzetközi filmfesztiválok életében már természetes, hogy egyházak, társadalmi és jótékonsági szervezetek képviselőit hívják meg az ökumenikusnak nevezett zsűribe” – emelte ki Meskó Zsolt rendező, – „ennek a testületnek az ereje az általuk képviselt másfajta szempontrendszerben rejlik.”

Hidas Judit a felkérés kapcsán elmondta: „A Színház- és Filmművészeti Egyetem régi diákjaként és filmrajongóként nem volt kérdés, hogy elfogadjam a felkérést az ökumenikus zsűribe, pláne, hogy az elmúlt években nagyon fontos lett számomra a zsidó közösséghez való tartozás.” Az ökumenikus zsűri által legjobbnak ítélt film a Lefkovicsek gyászolnak lett.



## Egy kóser, nyolcórás alvás

*A Rebbehez gyakran fordultak betegek tanácsért és áldásért. A válasz, amit kaptak, sokszor nem a fizikai állapotukra, hanem a spirituális egészségükre, hitbeli „jóllétükre” reflektált. Így történt egy orvos feleségével is, akit egészen szokatlan, ismeretlen betegség kínozott. A történetet Jekutiél Farkas rabbi mesélte el.*

1976-ban a lányom, Cháná Béjla súlyos beteg lett, rákot diagnosztizáltak nála. A kezelést dr. Dániel Krasznekuki végezte odaadón a jeruzsálemi Hadasza kórházban. Mindent megtett a gyógyulása érdekében. A gyermekosztályon dolgozott, de mindig átment Chánához és ő adta be neki az injekciókat. Sajnálatos módon azonban a kezelés sikertelen volt és a lányom elhunyt.

Miután letelt a hétnapos gyászydőszak, bementem az irodájába és a következőt mondtam neki: „Nézze, doktor úr, én nem tudok fizetni, de megoszthatom önnel azt, aminek Isten kegyelméből a birtokában vagyok. Szívesen tanulnék önnel. Lenne kedve egy kis Tórát tanulni?”

Krasznekuki doktor a legalapvetőbb dolgokkal sem volt tisztában a Tórával és a parancsolatokkal kapcsolatban, de érdeklődéssel fogadta az ajánlatomat. „Mit tanulna velem?” – kérdezte. A Tánját ajánlottam, mert abban van némi kabbala és az iránt mindenki érdeklődik.

Beleegyezett, és ezzel kezdetét vette a közös tanulás. Hétfő esténként érkeztem az otthonába, mindig percre pontosan a megbeszéltdőben. Néhány sort átvettünk a könyvből, majd alaposan megvitattuk a tanultakat. Nem sokkal később a doktor már tfilinben imádkozott és egyre több vallási előírást kezdett betartani. A felesége azonban, aki időnként csatlakozott a tanuláshoz, nem mutatott semmilyen érdeklődést a dolog iránt. „Engem az ilyesmi nem foglalkoztat. Tökéletesen boldog vagyok úgy, ahogy most élek” – jelentette ki.

Egy alkalommal, amikor a szokott időben bekopogtam az ajtón, sokáig semmi válasz nem érkezett. Hosszas kopogtatás után végül kinyílt az ajtó. A lakásban teljes sötétség honolt. Krasznekuki doktort magába roskadva találtam. „Mit történt itt?” – kérdeztem.

„Ne is kérdezze. A feleségem a halálán van, az Örökkévaló kegyelmezzen neki” – felelte. További kérdéseimre elmondta, hogy a felesége újabban egy nagyon furcsa bajjal küzd. Ahogy elalszik, az egész teste megfeszül és görcsbe rándul. A nyelve felpuffad. Próbál segítségért kiáltani,



de nem képes rá. Mióta mindez elkezdődött, fél elaludni. „A kórházban már rengeteg vizsgálatot elvégeztek, de nem tudtak diagnózist felállítani. Otthon fekszik bénultan. Már egy hete nem aludt szinte semmit” – magyarázta.

„Van egy ötletem. Kérjék a Rebbe segítségét” – ajánlottam.

„A feleségem beleegyezése nélkül nem tehetem” – mondta, majd betolta a feleségét a szobába egy kerekesszékben és elmondta neki, hogy miről van szó. „Micsoda? Talán a Rebbe ismeri a kórtörténetemet? Ez valami vicc?” – jött az elutasítás.

Amikor megpróbáltam meggyőzni és azzal érveltem, hogy nincs mit vesztenie, ismét nemet mondott. „Hagyjon békén. Nem érdekel az ügy” – makacskodott.

Ekkor az Örökkévaló megsegített és a megfelelő szakvakat helyezte a számba: „Az lesz a sírkövére írva, hogy feláldozta az életét, özvegyet csinált a férjéből, árvákat a gyermekeiből, csak hogy ne kelljen a Lubavicsi Rebbe áldását kérnie”.

Ezt hallva végül a beleegyezését adta.

# A REBBE SZAVA

Azt mondtam Krasznekuki doktornak, hogy tegye az ágya mellé a telefont, mert megkérdezem a Rebbét, hogy mi a teendő és lehet, hogy a válasz az éjszaka közepén érkezik meg New Yorkból. Végül reggel telefonáltam és a felesége vette fel a kagylót. „Az éjszaka megérkezett a Rebbe válasza” – tájékoztattam az asszonyt. – „Azt mondta, hogy ezentúl csak kóser ételeket egyen és kóser italokat igyon, ő pedig elmegy az előző rebbe sírjához és ott fog önért imádkozni”.



Érdekes, hogy a Rebbe nem kapott semmilyen személyes információt róla, de mégis tudta, hogy nem tartja a kóserság előírásait.

Az orvos felesége rábólintott a Rebbe kérésére, majd hozzám fordult: „Rendben, legyen így. De mit tegyek most? A kóserság azt jelenti, hogy nincs több disznóhús meg tenger gyümölcsei, ugye?” – kérdezte.

**„Hát, ez ennél azért többet jelent. Nem keverheti össze a tejes és a húsos ételeket. Ki kell kóserolni az összes edényt és konyhai eszközöket. Tulajdonképpen az egész konyhát át kell alakítanunk”** – feleltem.

„Te jó ég...” – jött a döbbsétes válasz. „Döntse el, hogy meg akar-e gyógyulni” – mondtam erre.

Egy percnyi tanakodást követően így felelt: „Rendben, csináljuk! Látja, a Rebbe egy bölcs ember, nem úgy, mint maga. Nem azt mondta, hogy legyek vallásos, hanem csak azt, hogy kövessem a kóserság előírásait”. Ezután szóltam néhány ismerősömnek, akik eljöttek és kikóserolták a konyhát. Arról azonban, hogy ezután mi következik, fogalmam sem volt.

Másnap telefonáltam, hogy a görcsök iránt érdeklődjek. „Farkas rabbi, ne is említse azokat a görcsöket! Az éjjel, hosszú idő óta először nyolc órán keresztül aludtam!” – újságolta. Az elkövetkező néhány év alatt, lassan-lassan az egész család teljes mértékben vallásossá vált.

Ezen időszak alatt több figyelemre méltó eset történt. Egyszer ellátogatott hozzám Krasznekuki doktor és a következőt mondta: „Képzeld, Farkas rabbi, levelet kaptam a Rebbétől, de olyan rövidítéseket használ, amiket nem értek”.

Korábban már számos levelét láttam, amit a Rebbétől kapott, mint a Hadasza kórház orvosa. Sok haldokló beteg kérte, hogy írjon a Rebbének a nevükben és kérje az áldását. Ezeket a leveleket mind a következő módon címezték: „Dr. Krasznekuki, Hadasza kórház”. Ez alkalommal azonban más címmel érkezett a levél. Egy rövidítés előzte meg a doktor nevét, mely a következőt jelenti: „A tanító és jámbor ember, az istenfélő és nagyra becsült mester, aki Dr. Dániel Krasznekukiként ismert”.

Miután elmagyaráztam, hogy mit jelent a Rebbe által használt rövidítés, így fordultam a doktorhoz: „Fel tudja fogni, hogy miről van szó? Eddig egy orvos volt, most azonban valaki, akit orvosként ismernek. Mondja, történt valami különleges dolog mostanában?”

A doktor erre zavarba jött és láttam rajta, hogy azon morfondírozik, hogy elmondjon-e nekem valamit. Hirtelen összeszedte magát és így szólt: „Nézze, a feleségem elhatározta, hogy ezentúl betartja a házassági tisztaság törvényeit. Ma este lesz az első alkalom, hogy elmegy a mikvébe”.

A Rebbe levele, melyet nyilván néhány nappal korábban írt és melyben arról tájékoztatta, hogy magasabb státuszba lépett, éppen azon a napon érkezett. A Rebbe szemében ő már más ember volt.

# Új termékek és házhozszállítás: újdonságok a magyar kóser kínálatban

STEINER ZSÓFIA *interjúja*

*Mindig örömmel ülök le beszélgetni PREISZLER DÁNIELLEL, mert mindig valamilyen izgalmas, új fejlesztésről mesél, amivel könnyebb lesz Magyarországon kóser háztartást vezetni, vagy esetleg új éttermekről, ahova elmehetünk egy családi ebédre vagy barátnős beszélgetésre.*



Ezúttal egy nagyon régóta hiányzó termék piacra dobása miatt kerestem meg: kóser felvágottakkal és „mártogatósokkal”, pl. padlizsánkrémmel és humusszal bővül a kínálatuk. Az alapélelmiszerek mellé pedig egy kis „luxust” is föltettek a kóser-kínálat palettájára: az ínycsekek akár füstölt lazacot vagy szusit is vásárolhatnak a Kóser Piacon.

– *Mi már sok mindent teszteltünk az új termékekből, és legválogatósabb gyerekeim szűrőjén is átmentek a termékek. Milyen visszajelzéseket kaptatok ti?*

– A konyháinkon már teszteltük őket, tehát azt tudtuk, hogy a fogyasztók szeretik, elégedettek vele. A boltban is az a tapasztalat ennyi idő után, hogy az emberek keresik és vásárolják ezeket a termékeket.

– *Láthatóan minőségi alapanyagokból készült, kézműves termékekről van szó. Mesélj egy kicsit a műhelytitkokról: hol és hogyan készülnek ezek a termékek?*

– Alapvetően ez egy alulról induló kezdeményezés volt a cégben, az egyik séfunktől jött az ötlet, hogy ő tudna ilyet csinálni. Ezeket a termékeket ő fejlesztette ki, egy másik kollégánk pedig megteremtette a lehetőséget, hogy ez megfelelő minőségben kerülhessen a polcokra. A kész termékeit az egyik konyháinkban leteszteltük, és a mini hűszemünkben állítjuk elő. Tehát magáért az ötletért, és azért, hogy ez a termékfejlesztés létrejött, nagyrészt két kollégáé az érdem: *Bohus Dalmáié*, aki a céges fejlesztésekért felel, valamint a kezdeményezőkedvű séfünké, *Ihász Álmosé*, de folyamatosan segíti a fejlesztést a minőségi visszajelzéssel több kolléga is a boltból és az éttermekből.

– *Hogy alakult ki ennek az új brandnek az arculata és termékkínálata?*

– Mára egy nagy csapattal dolgozunk, és a kollégák érdeme, hogy ez az új termékkínálat elkészült.

---

***Fontos szempont szerintem, hogy az új termékek külsejükben is piacképesek legyenek, ne pedig csak házilagosan legyenek csomagolva. Külön energiát fordítottunk erre, hogy gusztusos és tartós legyen a csomagolás. Az új külsőért az EMIH dizájnercsapatát illeti köszönet***

---

– *Mi a cél az új termékekkel?*

– A Hitközségnek és nekem személyesen is régi célom, hogy a kóser termékek elérhetőek legyenek a vásárlók számára, olyanoknak is, akik csak most kacsingatnak a kóser étkezés felé. A vallásos háztartásokban, ahol alap a kóser étkezés, ha nincs felvágott, akkor nem esznek felvágottat. De ha valaki csak most kezd, akkor neki elengedhetetlen lesz, hogy kóser hústermékekhez, például felvágotthoz hozzájusson. Ma Magyarországon, aki zsidó iskolába jár vagy valamilyen zsidó intézményben dolgozik, ott tud kósert enni. Aki eljár a közösség rendezvényeire, ott kifejezetten magas minőségű kóser kínálattal találkozhat. Mi a kettő között szeretnénk valamit nyújtani a mindennapok otthoni étkezéseihez. Ezt kínáljuk a Kóser Piac élelmiszerboltban, ahol Haver kártyával kifejezetten jó áron lehet pl. kóser húshoz jutni. Itt szinte annyiért lehet

# HOHMECOLÓ

megvenni a csirkét, mint amennyiért a nagykereskedő venné, raklappal.

A felvágott egy olyan alapvető élelmiszer, amit a vásárlók keresnek. Eddig kiszámíthatatlan volt, hogy van-e éppen azon a héten felvágott vagy nincs. Ami volt, az sem illeszkedett a magyar vásárlók igényeihez, sem árban, sem ízvilágban. A hazai gyártású saját termékekkel ezt is ki-küszöbölhetjük, emiatt is nagyon nagy érdem. A szusival, mártogatósokkal a turistáknak is kedvezünk, akik pl. egy airbnb-ben töltik a sábatot. Ezt is régóta szerettük volna.

*– Várható, hogy más üzletekben, akár nem kóser élelmiszerboltokban vagy külföldön is kaphatóak lesznek a termékek?*

– Igen szeretnénk, hogyha ez exportképes termék lenne, de mivel még csak most indult, ezért az a fontos, hogy mindig legyen elérhető a Kóser Piac üzletben, hogy ne olyan legyen, mint az import felvágottak, hogy egyszer van, aztán legközelebb egy hónap múlva. Egyelőre ez egy kiszeriás termék, amit a magyar piacra terveztünk. Ha tovább tudunk lépni, nagyobb üzemi termelésre, akkor – mivel ezek füstölt, hosszú szavatossági idejű termékek – Európában bárhova el fogjuk tudni juttatni. És hiszem, hogy fel is veszi a versenyt minőségben az ott kapható termékekkel, sőt.



*– Egyáltalán kik a célközönség? Lehet csak a magyar kóser fogyasztókra építeni egy új élelmiszer márkát?*

– A célközönség elsődlegesen a magyar zsidó közösség és kiemelten azok, akik most váltanának nem kóserről kóserre, hogy ne az legyen az akadálya, hogy



**koshermarket**



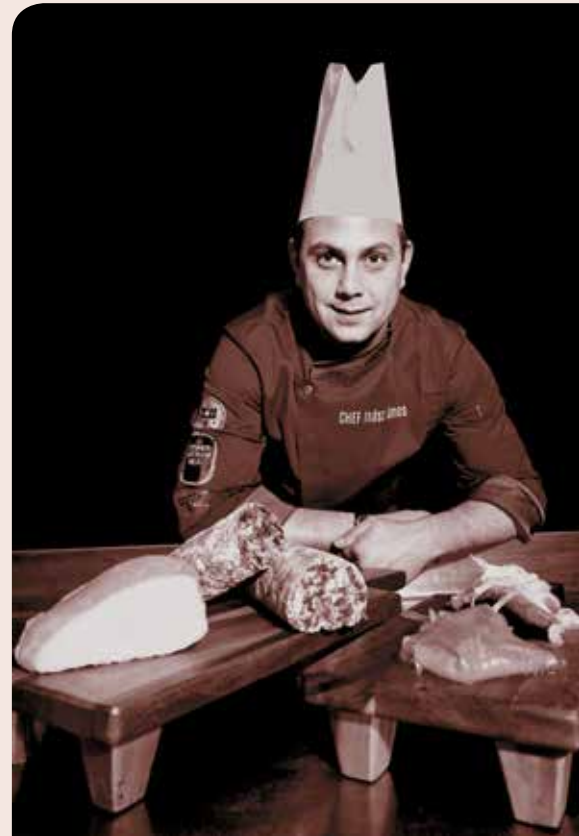
nincs mit enni. Ahogy az egész cégcsoport is igazából azért lett életre hívva, hogy segítse a közösséget a kóser étkezésben és adott esetben a váltásban. Az éttermektől bolton át a közösségi konyháig az a cél, hogy elérhető kóser termékeket készítsünk.

– *Várhatunk termékbővítést?*

– Igen, tervezünk termékbővítést, folyamatosan kísérletezünk, és mindig nézzük, hogy mire van igény. Például májpestétom is készülni fog, másféle felvágottakat is tervezünk.

– *Az új termékeitek mellett az éttermekben is vannak újítások. Például, ha jól tudom, már a Wolton keresztül is rendelhetünk egyes éttermeitekből. Mesélnél ezekről az újdonságokról?*

– Igen, két éttermünk is már fent van a Wolton, a Tel Aviv café és a Brooklyn Bagel. A Carmel étterem egy leülős, klasszikus étterem, drágább fogásokkal, az ilyen jellegű éttermek jellemzően nincsenek fent a kiszállítós cégek kínálatában. A közeljövőben nyíló új gyorséttermek, például az Óbudára tervezett pizzázónál nagyon nagy hangsúly lesz a kiszállításon. Tervezzük, hogy a kóser bolt is felkerüljön a Woltra, illetve hamarosan elindul a webshopja is.



– *Már eleve merész húzás volt a Brooklyn Bagellel kilépni a Belső-Erzsébetvárosból, ahol a zsidó infrastruktúra koncentráldódik. Kifizetődő volt a bátorság?*

– A Brooklyn Bagel egy nagy szép projektünk, ami fokozatosan érik be. Az volt a terv, hogy árban és minőségben felvegye a versenyt a környező hasonló éttermekkel, és ezt sikerült elérnünk. Éppen ebből adódik a különlegessége egyébként – van, hogy haszid családokkal van tele, van, hogy környékbeli kutyasétáltató párokkal. De a legjobb, amikor ilyen is, olyan is van a vendégek között.

– *Egyfajta kulturális olvasztótégely?*

– Igen, igen, itt találkozhatnak.

– *Végül áruld el az olvasóknak, hogy neked melyik a kedvenced az új termékkínálatból. Te melyik terméket ajánlanád, hogy feltétlenül próbálják ki?*

– Én igazából nagyon szeretem a felvágottakat, a csirkét és a marhát is, ahogy sok barátomnak is ez a kedvence. Pont ezért tudom, hogy mennyi családnak okoz gondot, hogy ennének kósert, de nem tudják mivel helyettesíteni ezeket a termékeket.



A másik újítás, hogy a catering konyhánkról készülünk hidegtalakkal és egyszerűbb rendelési felülettel, hogy családi rendezvényekre készételeket elvételre is lehessen rendelni.

– *Tervezitek esetleg, hogy további kóser boltokat nyittok a „gettón” kívül is?*

– Élelmiszerüzletek nyitása helyett sokkal inkább a webshopra és kiszállításra helyezzük a hangsúlyt. Ma már szinte mindenki házhoz rendel, így remélhetőleg ez sikerrel oldja meg majd a problémát.

– *Nemrégiben valaki Újlipótvárosban keresett kóser barheszt egy csoportban és meglepően sokan jelezték, hogy lenne érdeklődés arra felé is könnyen elérhető kóser termékekre.*

– Tervezzük bővítéseket a gettón belül és kívül is. Kóser barhesz lesz a Brooklyn Bagelben, ráadásul az is kézműves termék lesz, házi kalács, talán mire az újság megjelenik, ez már menni is fog. Az említett pizzéria, a CPizza is a „gettón” kívül nyílik, a Firgun házban kávézóval, Miskolcon bagelezővel készülünk.

# KOSHER

## Világi ízkavalkád

BUDAPEST KÓSER GASZTRONÓMIÁJA:  
három étterem, amit mindenkinek ki kell próbálni!

SÁNDOR ADRIENN írása

*A kóser konyha nemcsak egy vallási előírások szerint működő étkezési forma, hanem egy gazdag ízvilágú, hagyományokkal teli gasztronómiai élmény is. Budapest három kiváló kóser étterme, a Carmel Étterem, a Tel Aviv Café és a Brooklyn Bagel, mind egyedi hangulattal és különleges fogásokkal várja azokat, akik nyitottak az autentikus zsidó és közel-keleti   zreke. Legyen szó egy elegáns vacsoráról, egy könnyed mediterrán ebédről vagy egy tökéletes bagelr  l, ezek a helyek bárki számára felejthetetlen élményt nyújtanak – vallási hovatartozástól függetlenül.*

A kóser konyha   zei iránti rajong  somban nem ismer határokat. B  r nem vagyok zsidó származású, mindig is lenyűgözött a kóser étkezés hagyománya és az ezzel járó gasztron  miailag élmények. Néhány évvel ezelőtt egy véletlennek köszönhetően eljutottam Izraelbe. Nagyon sok okom lett volna lemondani az utat, az életem épp összeomlani látszódott, de mint egy könyvben előre meg  rt csodálatos történet,   gy haladtam   n is Tel Aviv, majd az izraeli k  rutam irányába. Számos országban jártam előtte is, és azóta is, de   szint  n mondhatom, hogy életem legmeghatározóbb élménye volt. Egyben   r  k és lelkes rajongója lettem az izraeli konyhának, alapanyagoknak és szokásoknak.

Budapest belvárosában akad jó néhány kóser étterem, melyek nem csak a zsidó k  zss  g számára tartják nyitva kapuikat, hanem mindenkit szeretettel várnak, aki nyitott a különleges   zreke és élményekre. Ezekbe az   tteremekbe bátran bet  rhet  nk, vallási hovatartozástól függetlenül, és élvezhetjük a mennyei fogásokat. A kóser konyha nem csupán az ételek elkészítéséről szól, hanem egy   letf  rm  r  l, mely tiszteletben tartja a hagyományokat és az alapanyagok tisztaságát. Legyen szó t  h  t egy baráti összejövetelről, egy családi ünneplésről, ahol az étterem kiválasztásánál fontos szerepet játszik akár a vallási szabálykövetés, akár a más nemzetek konyhája iránti kíváncsiság, bátran és jó szívvel ajánljuk ezeket a kóser éttermeket, hiszen egy nem h  v   számára is igazi gasztró   lm  nyt  r  t jelenthetnek. Nem zsidó vendégként pedig nincs is k  l  nsebb teendő vagy szabály, amit be kellene

tartani; elegendő nyitottnak lenni az új iránt, és hagyni, hogy egy olyan   zreke teli világba kalauzoljanak el minket ezek az éttermek, ahol nem csupán j  llakhatunk, de az étkezés igazi   lm  nyr   alakulhat.

### Mi is az a kóser konyha?

A „kóser” héber sz   jelentése „alkalmas”, „megfelelő”. A kóser konyha a zsidó vallási el  ir  soknak megfelelően elkészített ételeket és italokat foglalja magában. A legalapvetőbb szabályok egyike, hogy a húsos és tejes ételeket el kell különíteni egymástól, azaz ezeket nem szabad együtt fogyasztani vagy ugyanabban az edényben elkészíteni. Ráadásul a húsoknál is szigorú szabályok vannak, hiszen van, ami kósernek sz  m  t, és van, amit tilos enni. Ilyen például a sertés, melyet a zsidó konyha tilt  list  sk  nt kezel, de például a szarvasmarha, a juh és a kecske tökéletes alapanyag.

A halak közül csak azok kósernek, amelyeknek uszonyok és pikkely  k is van. Ez alapján t  h  t például a lazac, a tonhal, a tőkehal, a s  ger, a pisztráng és a ponty kósernek számítanak, m  g a kagylók, rákok, angolna és a c  paf  l  k nem fogyaszthatók. A kóser halakat külön edényekben és eszközökkel kell elkészíteni, ha egy háztartásban húsos és tejes ételek is készülnek. M  vel a hal sem h  snak, sem tejterm  knek nem sz  m  t a k  sers  gi szabályok szerint, gyakran fogyasztják mindkét fogás részeként, például tejes m  rt  sokkal vagy sal  t  kban.



# Carmel<sup>®</sup> restaurant

## CARMEL ÉTTEREM

A budapesti zsidó negyed szívében található Carmel Étterem az időtlen elegancia és a hagyományos zsidó konyha tökéletes ötvözete. Az étterembe lépve a vendéget barátságos légkör fogadja, amelyet a klasszikus berendezés és a finom zene tesz teljessé. Az étlap a hagyományos zsidó ételek széles választékát kínálja, kiegészítve autentikus magyar fogásokkal.

Első fogásként semmiképp nem érdemes kihagyni a maceszgombóclevest, amely gazdag ízvilágával és tökéletes állagával hódít. Ez a klasszikus zsidó ünnepi leves, amely gazdag húsleves alapból és puha, ízletes maceszgombócokból áll, bárkit levesz a lábáról. A főételek sorában természetesen a sólet külön említést érdemel, hiszen ez a zsidó konyha egyik, ha nem legismertebb fogása, és még olyan otthonokban is gyakran készítik, ahol nem feltétlenül vannak tisztában az étel eredetével. Az étlapon található sólet pedig kihagyhatatlan választás a Carmelben: a lassan főtt bab, füstölt húsok és tojás harmonikus kombinációja igazi kulináris élményt nyújt. Ha

pedig igazán nagyétkűek vagyunk, érdemes a kétfős ajánlatok közül választani, melyek elsősorban a grill ételekre fókuszálnak: legyen szó egy omlós bárány- vagy marhahúsról, egy könnyedebb, zöldfűszeres csirkemellről, innen senki nem távozik üres hassal. Köretnek pedig gazdagon fűszerezett zöldségek teszik még ízletesebbé a tálakat. A desszertek közül a flódni, egy tradicionális zsidó sütemény, amely rétegezett tésztaból, dióból, mákból és lekvárból készül, kihagyhatatlan finomság, de aki maradna a hagyományos, magyar vonalon, könnyedén választhat a Somlói galuska vagy a Gundel palacsinta közül is.

Az étterem igazi különlegessége, hogy a szombaton, a sábati időszakban is nyitva tart. Azonban az ezeken napokon lévő vacsorákra és ebédekre előzetes bejelentkezés szükséges, mivel ilyenkor a vallási előírásoknak megfelelően előre elkészített ételeket szolgálnak fel. A Carmel Étterem nemcsak az ételek minőségében, hanem a kiszolgálásban is magas színvonalat képvisel, így minden vendég otthonosan érezheti magát.



AZ ÉTTERMEK A BUDAPESTI ORTODOX RABBINÁTUS KÓSERSÁGI FELÜGYELETE ALTT ÁLLNAK OBERLANDER BÁRUCH RABBI VEZETÉSÉVEL.



# Carmel<sup>®</sup> restaurant



# tel aviv

## café

## TEL AVIV CAFÉ

A Tel Aviv Café egy modern és vibráló helyszín, amely Budapest belvárosában található, és az izraeli konyha ízeit hozza el a vendégek számára. Az  tterem belső tere letisztult, világos színekkel és kényelmes  l helyekkel rendelkezik, amely tökéletes helyszínt biztosít kötetlen baráti beszélgetésekhez vagy üzleti találkozt khoz. Egy  tterem, ahol fiatalos környezetben, csodálatos ételeket kóstolhatunk.

Az  tlap középpontjában a mediterrán és közel-keleti fogások állnak. A humusz t l friss pit val és v ltoztos felt tekekkel – mint például fűszeres csicseriborsó vagy grillezett zöldségek – kiváló választás el t telk nt vagy k nny  f t telk nt. A saksuka, azaz fűszeres paradicsomsz szban sült tojás, friss korianderrel megszórva, a reggeli men  sztárja, de ez az étel, amit bármelyik napszakban szívesen fogyasztunk. Kérhetjük akár padlizs nnal, akár labane sajttal is.  s ha már reggeli men : háromféle izraeli reggelib l választhatunk kedvünkre v l t. Kezdh tj k a napot egy egyszerű r ntott val, tahinivel és k v vel, de indulhatunk egy bőséges saksuk val, mellé padlizsán- és tonhalsal t val, k v vel és gyümölcslével. Nehéz lenne elképzelni, hogy itt bárki

Éhesen állna fel az asztaltól. A falafel-goly k ropog sak kívül, belül pedig puhák és ízletesek, melléjük tahini sz szt és friss salátát kínálnak.  s persze nem szabad elmen nk említés nélkül a gazdagon megpakolt szendvicsek és az ínycsiklandozó pizz k mellett sem. Utóbbiból választhatunk a klasszikus nápolyi pizz k és az autentikus izraeli pizz k közül. A desszertek közül a baklava, m zes-diós r tes, édes lezárása lehet az étkezésnek.  szint n szóval itt tényleg nincs jó vagy rossz választás,

minden döntés igazi ízélmény. Ha pedig az asztalnál  l k ételei is elcs b tottak bennünket, nincs más hátra, mint visszatérni, és v gigenni az egész men t.

A Tel Aviv Café különlegessége talán abban is rejlik, hogy tejes étteremként vegetáriánus és halas fogások találhatóak csak az  tapon, de a h sim d  gasztró rajongók is könnyedén megtalálják a kedv kre v l t, mindennem  kompromisszum és hiányérzet nélkül.



# BROOKLYN BAGEL

Ha egy igazán vagány helyre vágysz, ami nem csupán egy nagyvilági érzést nyújt amikor belépsz, itt kóstolhatod az igazi, autentikus New York-i bagelt Budapesten. A Brooklyn Bagel nem csupán egy egyszerű reggeliző hely, hanem egy olyan csoda, ahol a frissen sütött, ropogós, belül puha bagelek és a gondosan összeválogatott feltétek garantálják a legeslegjobb ízlést. A bagelek itt eredeti, hagyományos recept alapján készülnek, pont úgy, ahogy New Yorkban.

A hely kóser tanúsítvánnyal rendelkezik, így biztosak lehetünk benne, hogy minden hozzávaló szigorúan ellenőrzött, friss és természetesen minőségi. A kóser előírások itt sem csak vallási szempontból fontosak, hanem azt is jelentik, hogy az ételek tiszták, gondosan elkészítettek és egészségesek. És ha azt hinnénk, hogy ez csak egy egyszerű „szendvicsező”, nagyot tévedünk. A kreativitás és a klasszikus feltétek szinte minden ízléshez utat találnak. Teljesen mindegy, hogy a vallás miatt jöttünk ide, vagy szimplán betévedtünk az utcáról, nem fogunk csalódnani. A kínálatban megtalálhatók a hagyományos és modern bagelvariációk is:

**KLASSZIKUS LAZACOS BAGEL** – Talán a legismertebb zsidó reggeli fogás, amely füstölt lazaccal, krémsajttal, kapribogyóval, lila hagymával és friss kaporral készül. Az ízek tökéletes harmóniában állnak egymással.

**EGG & CHEESE BAGEL** – Tojás és sajt kombinációja, amely ideális választás egy kiadós, laktató reggelihez.

**AVOKÁDÓS BAGEL** – Egészségtudatosabb választás friss avokádóval, citromlével és fűszerekkel.

**ÉDES BAGELEK** – Ha inkább egy desszertjellegű harapnivalóra vágysz, akkor a fahéjas-mazsolás vagy a nutellás bagel remek opció lehet.

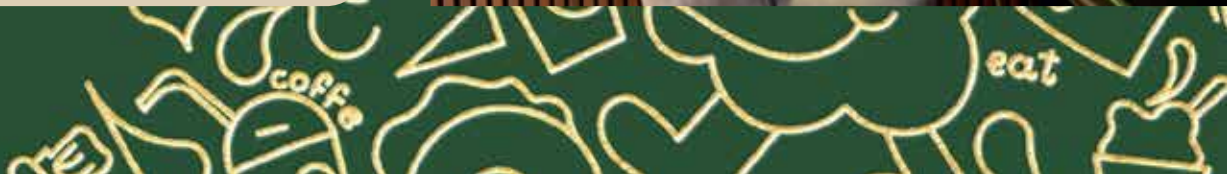
A Brooklyn Bagel egy modern, mégis otthonos hely, ahol egy finom reggelit vagy brunchot élvezhetünk egy csésze kávé mellett. Legyen szó egy késői reggeliről, ebédről vagy csak egy harapnivalóról napközben, a Brooklyn Bagel ideális választás. Akár egyedül, akár barátokkal térünk be, biztosak lehetünk benne, hogy egy igazán jó bagelélménnyel gazdagodunk.



## Mi is az a bagel?

A bagel egy kerek, lyukas közepű péksütemény, melyet először forrásban lévő vízbe tesznek, hogy egyfajta kérget kapjon (és ne engedje tovább kelni a tésztát sütés közben), majd sütőben aranybarnára sülnek. Így egyszerre lesz kívül ropogós, belül pedig puha és rugalmas. Eredetileg Kelet-Európából származik, és a zsidó közösségek révén vált népszerűvé, különösen az Egyesült Államokban, ahol a New York-i bagel igazi gasztronómiai ikonná nőtte ki magát. A bagelt hagyományosan sós vagy édes változatban fogyasztják, kedvelt feltétei közé tartozik a füstölt lazac, krémsajt, pastrami, avokádó vagy akárogyoróvaj és lekvár is. Manapság a világ szinte minden nagyvárosában megtalálható, és a brunchok egyik legkedveltebb fogásává vált.

FOTÓ: SCHENKER KRISZTINA





# Hogyan tervezzünk KÓSER KONYHÁT?

CHANA DEUTSCH *írása*

*Ahhoz, hogy a konyhánk ne csak kóser, de jól használható és praktikus is legyen, jó, ha előre tudunk gondolkozni és tervezni. Alábbi írásunkban bemutatjuk, hogy melyek azok a legfontosabb elvek, melyekre érdemes odafigyelni, ha kóser konyhát tervezünk.*

## Nézzük először is a legfontosabb alapelveket:

- 1** legyen elég tárolóhely, hogy jusson elegendő hely a tejes és a húsos készletnek is
- 2** legyenek jól elkülönített munkafelületek a tejes és a húsos ételek számára
- 3** színben, mintában, formában jól különüljenek el a tejes, illetve a húsos edények és eszközök; feliratokkal, matricákkal segíthetjük a megkülönböztetést
- 4** lehetőség szerint legyen két mosogató, két sütő (és – amennyiben használunk – két mikrohullámú sütő) – külön a húsosnak és külön a tejesnek, hogy elkerüljük a keveredést (amennyiben erre nincs lehetőség, kérje hozzáértő rabbi segítségét a használattal kapcsolatban)
- 5** érdemes szem előtt tartani, hogy míg a kerámiából készült edények nem kóserolhatóak, addig az üveg, a fém és a rozsdamentes acél (amennyiben egy darabból készült az edény) igen, ezért ezek az anyagok igen praktikusak a kóser konyhában

## Hogyan kezdjük hozzá?

Természetesen az a legegyszerűbb, ha rendelkezésre állnak olyan szakemberek, akiknek már van tapasztalatuk a kóser konyha tervezése terén. Ilyen esetben nemcsak nem kell magyarázni, hogy miért szeretnénk két különálló mosogatót, vagy miért van szükségünk kétszer annyi fiókra, mint más embernek, hanem ők állnak elő kreatív megoldásokkal annak érdekében, hogy minél praktikusabban meg lehessen oldani a tejes és a húsos elkülönítését. Ők bizonyára abban is tudnak segíteni, hogy mely anyagok kóserolhatóak, vagyis milyen konyhapultot vagy mosogatómedencét válasszunk. Előbbiből a természetes kövek forró vízzel kóserolhatóak, érdemes ilyenbe fektetni. Utóbbiak közül a rozsdamentes acél medencék kóserolhatóak (szintén forró vízzel), míg az egyes országokban elterjedt, kerámiából készült medencék nem.

Ha már a mosogatókat említjük: az a legjobb, ha a tejes és a húsos mo-

sogató a konyha két külön oldalán helyezkedik el, egymástól elkülönítve. Amennyiben erre nincs lehetőség, úgy az egymás mellett levő medencéknél nagyon kell ügyelni, hogy ne alakuljon ki keveredés a két medence között.

Ha nem áll rendelkezésre ilyen szakember, akkor is érdemes a kreatív megoldásokat keresni. A jól felszerelt kóser konyha rengeteg tárolóhelyet kíván, hiszen mindenből legalább kettő van benne: tejes és húsos (és akkor még nem is említettük a peszáchi edényt, illetve azt, hogy sokan tartanak párve – se nem tejes, se nem húsos – edénykészletet is). Érdemes – legalább kezdetben – a fizikai elkülönítés mellett meg is jelölni a szekrényeket, fiókokat és egyéb tárolóhelyeket, hogy mindig tudjuk, hova tegyük a hússat, hova a tejeset.

A konyhában használt berendezések között vannak olyanok, melyeket a gyártó szombati móddal látott el. A szombati kapcsolóval is felszerelt hűtőszekrényben például egy kattintással kiiktatható a belső világítás vagy egyetlen gombnyomással teljesen szombati módba állítható, hogy se a belső világítás ne kapcsoljon fel a hűtőszekrény kinyitásakor, se az érintőképernyő ne legyen használható szombaton. Vannak dupla sü-

## Kóserság

Az első világháború második évében járunk. A lengyelországi radin zsidó lakosai éheztek, a rendkívül magas adók ellehetetlenítették őket és minden szempontból sokat szenvedtek. Ahogy azonban elérkezett hozzájuk annak a híre, hogy a közelben állomásozó ezredben sok zsidó katona is van, nem tétlenkedtek, azonnal nekiláttak, hogy kóser étellel lássák el zsidó testvéreiket.

Amikor azonban megtudták, hogy a besorozott zsidó fiatalok – miután elfogyasztották a közösség szerény készleteiből összeállított vacsorát – sorba álltak a nem-kóser ételekért is, úgy döntöttek, hogy többé nem biztosítanak nekik kóser ételt. A város rabbija és a kor egyik legnagyobb szellemi vezetője, a Cháfec Chájim (Jiszráel Meir Kagan rabbi, 1838–1933) azonban arra biztatta a közösség tagjait, hogy folytassák a tevékenységüket. Azt mondta, hogy a kezdeményezés fontos és értékes volt, és minden egyes falat kóser étel elfogyasztásával egyre kevesebb nem-kóser ételt esznek majd a zsidó katonák. Ráadásul a kóser étel nemcsak fizikai, hanem szellemi táplálékot jelentett, mivel tartalmazta mindazt a spirituális tápanyagot, ami segítette a katonákat a túlélésben. A történelem azt mutatja, hogy ha egy csoport tagjai pontosan betartják a kóserőség szabályait, akkor zsidó identitásuk is erős marad.

A jeruzsálemi Szentély pusztulása óta az asztalunk az oltár, és arra emlékeztet, hogy napjainkban, amikor kényszerűségből szünetel az áldozatok bemutatása, az elfogyasztott kóser ételben van az a potenciál, mely közelebb vihet minket a szentség világához.

tők, melyekben két teljesen különálló sütőt építenek egybe, hogy külön tejes és húsos sütőnk is lehessen, és léteznek olyan sütők, melyek szombati melegítőlapp-üzemmódot is kínálnak. Praktikus, rabbinikus igazolással rendelkező berendezésekkel – akár csak az áram esetén a szombatoráival – a gáztűzhelyen az ünnepen megengedett módon meggyújtott láng eloltható. Ma már vannak olyan mosogatógépek és mikrohullámú sütők is, melyek néhány ügyes megoldással átalakíthatók tejes és húsos használatra.



A NAGY *Coca-Cola* TITOK: HOGY LETT KÓSER A VILÁG ELSŐ SZÁMÚ ÜDÍTŐITALA?

# VITÁK A *Coca-Cola* KÓSERSÁGÁRÓL A SAJTÓBAN 1957-BEN

OBERLANDER BÁRUCH írása

8. rész

*Közel másfél évvel ezelőtt, az október 7-i gyilkos támadás után megszakadt a Coca-Cola kóserságáról szóló sorozatunk. Most azonban, tekintettel az újság kósersággal foglalkozó témájára és az azóta összegyűlt anyagokra, újra felvesszük a fonalat.*

## Emlékeztetőül: 1957 – Megrendül a Coca-Cola kósersága

Tuvia Geffen rabbi 1941-ig foglalkozott a Coca-Cola kóserságával. Tőle (ahogy azt majd később látni fogjuk) ismét Smuél Áron hálÉvi Pardes rabbi vette át stafétát 1942-től, őt pedig Simchá Elberg rabbi követte.

A Coca-Cola 1935-től egészen 1957-ig élvezte zavartalanul kóser státuszát. Ekkor azonban ezt a nehezen megszerzett igazolást Eliezer Silver (1882–1968), az Egyesült Államok egyik leghíresebb Litvániából származó ortodox rabbija megtámadta. Nyilatkozatot adott ki arról, hogy ő ellenőrizte a Procter és Gamble gyárat Cincinnatiban, ahol élt. Itt azt derítette ki, hogy az állati eredetű nem-kóser és a növényi eredetű kóser glicerinnel ugyanazokban a csövekben folyik és így hiába növényi eredetű, amit a kósernek titulált termékbe tesznek, mégsem lehet fogyasztani. Silver rabbi ezzel a *blijá* problémájára utal, ami arra vonatkozik, hogy ha a kóser alapanyag nem kóser edénybe kerül, akkor ezáltal elveszti a kóserságát.

Ezt az edények (jelen esetben a csövek) kóserolásával (*káserolás*, *kóserozás*) lehet orvosolni. Ez sok esetben úgy történik, hogy 24 órán át állni hagyják, azért, hogy a beszívódott íz valamennyire „elromoljon”, majd zubogva forró vízbe merítik.<sup>1</sup>

Ugyanúgy, ahogy ez igaz egy család konyhájában, úgy igaz ez a nagy Procter

<sup>1</sup> Uo. 122:1–2.; <sup>2</sup> Lásd SÁ RSZ 452:11.;

<sup>3</sup> *The National Jewish Post and Opinion*, 1957. október 18.

és Gamble cégnél is. Igaz, hogy 1934-ben Geffen rabbi mindent rendben talált, amikor ellenőrizte a gyárat, azonban az eltelő időben az üzem átállt egy másik gyártási rendszerre, ahol ez a probléma keletkezett. A Procter és Gamble mentségére legyen mondván, hogy ők becsületesen állították, hogy a glicerinnel növényi alapú, ám azt nem tudták, hogy ez nem jelenti azt automatikusan, hogy kóser is egyben. Silver rabbi pedig ez alapján kijelentette, hogy ameddig ez nem lesz megoldva, addig a Coca-Cola nem kóser.

A P&G azonban nem engedhette meg magának, hogy egy ilyen komoly vévőt, mint a Coca-Cola céget elveszítsen, ezért egy 30 ezer dolláros befektetéssel, ami akkoriban nagy beruházásnak számított, orvosolták ezt a problémát, úgy, hogy teljesen új gépsort hoztak létre a többitől elkülönítve a növényi glicerinnel, ami biztosította annak kóserságát, így a Coca-Cola kósersága is helyreállt.

## Silver rabbi megkérdőjelezi a Coca-Cola kóserságát

Lássuk a korabeli sajtóban, hogyan jelent meg ez a helyzet!

A *Coca-Cola nem kóser, de hamarosan az lehet* címmel jelent meg<sup>3</sup> az első írás a kérdésben az '50-es évek közepén. Ebben ez áll:

OPINION Friday, October 18, 1957

### Coca-Cola Not Kosher, But May Be So Soon

CINCINNATI, O. (N.J.P.)—Coca-Cola, the popular soft drink, now has a chance of being kosher, Rabbi Eliezer Silver, president of the Union of Orthodox Rabbis, said here this week. "Coca-Cola never was kosher before," Rabbi Silver emphasized. He said that the soft drink had been termed kosher by "some rabbis," but it never was.



RABBI ELIEZER SILVER

appease the rabbi by placing first the meat glycerin in the tanks and running it through, and then placing the vegetable, or kosher, glycerin in the tank.

"But this was the same as trying ham in a skillet, and then placing kosher meat in the same skillet and frying it. It was an unsatisfactory arrangement, and I let them know it," Rabbi Silver said.

Finally P&G agreed to install a new system of storage and piping, which took them several months to complete, but which satisfied Rabbi Silver.

"Now it is possible for me to declare that Coca-Cola can be kosher and have the mark of the 'U' placed on the bottles. The rabbi who is in charge of overseeing the kosher laws at Coca-Cola has promised me that the kosher vegetable glycerin will be used in the future," Rabbi Silver said.

"The trouble began with Procter & Gamble," Rabbi Silver said. "They never separated the meat from the vegetable glycerin, which they sold to Coca-Cola."

"LAST WINTER under my compulsion Procter & Gamble not only separated the meat from the vegetable glycerin, but they also installed separate tanks and pipes for the meat and the vegetable substances." The rabbi estimated the cost to P&G at approximately \$30,000 to provide the means for adequate separation.

"Coca-Cola now will be able to buy kosher glycerin, and, as a result, to produce kosher Coca-Cola."

Rabbi Silver admitted that for the past 20 years Coca-Cola has been termed kosher by "some rabbis." He indicated that his first opportunity to remedy "this wrong" came last winter. P&G MADE ITS first move to

SILVER RABBI ELSŐ TÁMADÓ CIKKE (1957 OKTÓBER)

## Szenzációhajhászás vagy valódi kifogások?

„A Coca-Cola, a népszerű üdítőital, most lehetőséget kapott arra, hogy kóser legyen – jelentette be ezen a héten Rabbi Eliezer Silver, az Ortodox Rabbik Uniójának elnöke.

„A Coca-Cola soha nem volt kóser” – hangsúlyozta Rabbi Silver. Hozzátette, hogy bár „néhány rabbi” kósernek nyilvánította az üdítőt, valójában ez sosem volt igaz.

Az elmúlt néhány hétben megtették azokat a lépéseket, amelyek lehetővé teszik, hogy a Coca-Cola kóserre váljon. A rabbi szerint az üdítőital-gyártó vállalat a kólában használt glicerint a Procter & Gamble-től vásárolja.

„A probléma a Procter & Gamble-lel kezdődött” – mondta Rabbi Silver. „Ők soha nem különítették el a húsból és a növényi alapanyagokból készült glicerint, amelyet a Coca-Colának adtak el.”

„Múlt télen, az én nyomásomra, a Procter & Gamble nemcsak, hogy különválasztotta a húsból és a növényi alapanyagokból készült glicerint, hanem külön tartályokat és csöveket is telepített ezekhez az anyagokhoz.” A rabbi szerint ennek költsége a Procter & Gamble számára körülbelül 30 000 dollár volt [cca 337 ezer dollár mai áron – a szerk.], hogy biztosítsák a megfelelő elkülönítést.

A Coca-Cola most már vásárolhat kóser glicerint, és ennek eredményeként kóser Coca-Colát is gyárthat.

Rabbi Silver elismerte, hogy az elmúlt 20 évben „néhány rabbi” kósernek nevezte a Coca-Colát. Ugyanakkor jelezte, hogy először a múlt télen nyílt lehetősége arra, hogy „kijavítsa ezt a hibát.”

A P&G megtette első lépését a rabbi meggyőzésére azzal, hogy először a húsból készült glicerint engedte át a tartályokon, majd utána a növényi, azaz kóser glicerint.

„De ez olyan volt, mintha először sonkát sütöttünk volna egy serpenyőben, majd utána ugyanabban a serpenyőben sütnénk kóser húst. Ez elfogadhatatlan volt, és ezt tudattam velük” – mondta Rabbi Silver.

Végül a P&G beleegyezett egy új tárolási és csőrendszer kialakításába, amelynek megvalósítása több hónapot vett igénybe, de végül megfelelt Rabbi Silver követelményeinek.

„Most már kijelenthetem, hogy a Coca-Cola kóser lehet, és megkaphatja a „U” jelzést az üvegeken. A rabbi, aki a Coca-Cola kóser szabályainak betartásáért felel, megígérte nekem, hogy a jövőben kizárólag a kóser növényi glicerint fogják használni” – mondta Rabbi Silver.”

A történet azonban nem ért véget és a rabbik közötti csatározás tovább folyt a *The National Jewish Post and Opinion* hasábjain. A következő cikk 1957. november 1-jén jelent meg azzal a sokat sejtető címmel, hogy „Az Orthodox Unió 'Hechsher' jelölése nem biztos jele a kóseriségnek, mondja Rabbi Silver”. Ebben szerepel, hogy „Rabbi Eliezer Silver, az Ortodox Rabbik Uniójának (Agudas Rabonim) vezetője ezen a héten ismét megerősítette álláspontját, miszerint a Coca-Cola üdítőital soha nem volt kóser egészen az idei évig. Egyidejűleg egy még nagyobb horderejű kijelentést is tett, amikor azt állította, hogy az Agudas Rabonim nem feltétlenül ismeri el az OU jelölést a kóseriség biztosítékaként”.

Ezután hosszasan elemzi Silver rabbinak az Orthodox Unionnal (OU) szembeni kritikáit, annak ellenére, hogy az OU ekkor még nem adott hechsert a Coca-Colára, így érthetetlen, hogy került ide egyáltalán ez a téma. Feltételezhető, hogy valamilyen politikai ellentét húzódik meg a háttérben, amit sajnos 70 év távlatából már nem tudunk felgöngyöltíteni.

Lépünk tovább a cikkeknek arra a számunkra érdekesebb részére, melyben összefoglalja a korábbi cikk tartalmát, majd hozzáteszi:

„Rabbi Silver arra is kérte Simcha Elberg rabbit, aki a Coca-Cola kóseriségéért felelt, hogy várjon a jóváhagyással. Elberg rabbi megígérte, hogy így tesz, de Rabbi Silver szerint „nem vagyok biztos benne, hogy Elberg rabbi valóban így tett.

A POST értesülései szerint azonban Elberg rabbi végül mégis megadta a Coca-Colának a hechshert Peszách előtt, még mielőtt Silver rabbi jóváhagyta volna az eljárás megváltoztatását.

Amikor Rosenberg rabbit a POST főszerkesztője, Charles Roth megkérdezte New Yorkban, hogy miért hagyták jóvá a Coca-Cola kóseriségét Peszách előtt, miközben Silver rabbi még nem találta azt kósernek, Rosenberg elutasította a kérdést, és „szenzációhajhászással” vádolta a lapot, valamint „rabbiüldözéssel”.

Elberg rabbi szintén nem volt hajlandó megmagyarázni, miért hagyta jóvá a Coca-Cola kóseriségét Silver rabbi jóváhagyása előtt.

Elberg rabbi csak annyit mondott Charles Rothnak, hogy „a Coca-Cola most kóser”, de nem volt hajlandó nyilatkozni arról az időszokról, amely május előttre esett. [...]

Hozzátette, hogy ha a vállalat nem működött volna együtt, azonnal nyilvános bejelentést tett volna, hogy megakadályozza, hogy bárki tévesen azt higgye, hogy a Coca-Cola kóser.”



SILVER RABBI MÁSODIK TÁMADÓ CIKKE (1957 NOVEMBER)



SIMCHA ELBERG RABBI A LUBAVICSI REBBE FÁRBRENGENJÉN

## Kifogások a „magán hechserek” ellen – megoldás az OU

A kérdés érthetően nagy érdeklődést váltott ki, hiszen a Coca-Cola akkor is széleskörben elterjedt, népszerű ital volt. A Tennesseei Memphis rabbija, Morton S. Baum olvasói levélben szólott hozzá a kérdéshez november 29-én. Miután felhívja a figyelmet rá, hogy az OU-t annak ellenére hurcolják meg, hogy nem is adnak hechsert a kólára, kifejti, hogy ezzel együtt szerinte a megoldás a problémára az OU szervezeti hechsere lenne.

„A legjobb tudomásom szerint az OU soha nem adott jóváhagyást a Coca-Colára, ennek ellenére valami furcsa logika alapján mégis őket éri minden kritika. A Coca-Cola hechsereit korábban egy rabbinikus szervezet egyik tagja adta meg, amelynek vezetője Rabbi Silver. Ha bármi helytelen történt, akkor az ő szervezetének kellene felelősségre vonnia az érintettet.

Az OU, amely az Egyesült Államok több mint 1500 ortodox közössége által támogatott és több mint 600 nemzeti terméket felügyelő kósersági szimbólum, egyetemes elismerést élvez. Biztosíthatom önöket, hogy az OU által fenntartott kósersági normák kifogástalanok, és a legmagasabb erkölcsi szintet képviselik.

Egyetlen termék sem kap jóváhagyást anyagi megfontolások alapján, hanem először a Rabbinical Council of America (Amerikai Rabbinikus Tanács) kósersági részlegének és az ebben a bizottságban fizetés nélkül szolgáló 30 rabbinak a jóváhagyását kell megszereznie. Az OU jóváhagyást soha nem adják meg egyetlen vállalatnak sem egyéni rabbi személyes döntése alapján.

A kóserság legnagyobb problémáját a „privát hechsere” jelenti, amelyet egyes magánrabbik és önjelölt szervezetek adnak ki – például az egyes termékeken található „K” szimbólum, amely lehetővé teszi a gyártók számára, hogy megkerüljék az Ortodox Zsidó Kongregációk Uniójának szigorú ellenőrzési rendszerét. Az OU nagyrészt felszámolta ezt a kaotikus helyzetet, és az Egyesült Államokban a kósersági rendszer egyre megbízhatóbbá válik [...].

Úgy vélem, hogy a probléma megoldása csak akkor lehetséges, ha a kóserságot betartó közönség felismeri, hogy az egyetlen hiteles nemzeti kósersági szervezet az OU, amelyet az Ortodox Zsidó Kongregációk Uniója szponzorál – és ezt a tényt a gyártókkal is elismerteti.”

## Női aspektusok

Harry Simon korábban idézett levele nemcsak a Coca-Cola helyzetére és az ezzel kapcsolatos kósersági vitára világít rá, hanem betekintést enged az Egyesült Államok társadalmába és a nők megítélésébe is. „Rabbi Silver nagyságát és önzetlenségét” dicsérve az alábbiakat írta még:

„Rabbi Silver óriási tiszteletnek és befolyásnak örvend az amerikai vallási közösségben, mert ő nem vásárolható meg vallási kérdésekben – függetlenül attól, hogy Trude Weiss-Rosmarin közvetlenül vagy közvetve mást állít.



Ne feledjük, hogy rabbi Silver az egyik legjelentősebb vezetője volt a Vaad Hatzalah szervezetnek, amely zsidók ezreit mentette meg a pusztulástól.

Ő személyesen felelős a Chofetz Chaim és Eitz Chaim iskolák megalapításáért Cincinnati-ben, valamint világszerte jelentős oktatási intézmények és szervezetek számára gyűjtött adományokért.

Ezzel szemben Trude Weiss-Rosmarin saját műveltségét és tehetségét személyes haszonszerésre használja, hogy előadásokat tartson különböző fórumokon.

Rabbi Silver viszont – bár már a hetvenes éveiben jár – továbbra is utazik az egész országban, hogy a zsidó közösséget szolgálja, teljesen önkéntesen, minden anyagi ellenszolgáltatás nélkül.

Ezt saját tapasztalatból tudom, mert amikor Rabbi Silver többször is meglátogatta városunkat, Louisville-t, soha egyetlen fillért sem fogadott el még az útiköltségeire sem.

Trude Weiss-Rosmarin ma egy frusztrált és keserű nő. Ezért ne ítéljük el túlságosan szigorúan, hanem inkább reméljük, hogy kilábal zavarodottságából, és megtér (tsuva), hogy visszatérhessen régi önmagához és népéhez – ahhoz a közösséghez, amely zsidó kultúráját adta neki, és amelyet máshol nem találhatott volna meg.”

Bár Baum rabbi a „privát” hechsereket a korrupció gyanúja miatt nem tartja elég jónak, noha a valóságban egy másik probléma az nagyobb kihívást jelent ezeknél az engedélyeknél. Jelesül az, hogy egy helyi rabbi nem tud jelen lenni egy nagyvállalat minden gyártási helyszínén országszerte, szemben a nagy kősersági szervezetekkel, amelyeknek rabbik tucatjai dolgoznak. Ezért, míg a helyi gyárak ellenőrzésére alkalmasak a helyi rabbik, a nagyvállalatok távoli telephelyeit inkább a nagy kősersági cégek tudják megbízhatóan ellenőrizni.

## Kell-e egyáltalán kólát inni?

1958 januárjában egy új rabbi, Elmer Eisner a Texas állambeli Houstonból lépett be a vitába, aki azt a kérdést feszegette, egyáltalán miért van szükség a Coca-Cola fogyasztására.

„Elégés-e csak a glicerín ellenőrzése, anélkül, hogy feltennék a nagyobb kérdést, miszerint a Coca-Cola egyáltalán alkalmas-e arra, hogy egy civilizált társadalom fogyassza?” – veti fel a saját szempontját.

„A modern élelmiszer-technológia fejlődésével a kőserság fogalmának is ki kell terjednie egy megfelelő szintű szakértelemre. A hagyományos kősersági döntések mindig képzett szakértők kezében voltak, de vajon lépést tartanak-e a jelenlegi fejlődéssel?”

[...] Legalább ugyanilyen fontos az „Íz” (Tám) kérdése. Ha a kóser ételek összemósódnak a fakó, ízetlen amerikai tömegételekkel, akkor a kőserság semmilyen szolgálatot nem fog teljesíteni, és ugyanarra a sorsra juthat, mint a férfiak szakállala, amely letűnt kor eszméjévé vált.”

Egy másik levélből az is kiténik, hogy a Coca-Cola kősersága nem csak rabbinikus körökben volt viták tárgya. A korban nyilvánvalóan nagyon közismert újságíró, és nőjogi aktivista, Trude Weiss-Rosmarin is véleményét nyilvánított. Bár az ő levele, ami az újság egy korábbi számában jelent meg, nincs a kezünkben, a rá adott válaszból kiderül, mi volt a zsidó nőoktatás mellett a muszlim-zsidó párbeszédért is sikra szálló Weiss-Rosmarin véleménye a helyzetről.

A „Támadás rabbi ellen – nem illendő módon” című írásban az alábbiakat olvashatjuk a Kentucky állambeli Louisville-ből származó Harry Simon indulatos írását:

„[...] Sajnálatos módon Trude Weiss-Rosmarin [...] levele már korántsem volt ennyire ízléses. Valójában méltatlan egy olyan művelt és elismert nőhöz, hogy a kőserság intézményét – minden esetleges hiányossága ellenére – humbugnak nevezze.

Különösen megdöbbenő, hogy a Coca-Cola ügy kapcsán azt állítja, hogy ha az ital nem kóser összetevőket tartalmaz, az csak „elenyésző” mennyiségben van jelen. Hogy mondhat ilyet éppen ő? Hogyan mer szembeszállni és ellentmondani Rabbi Eliezer Silvernek?

Egy apró folt a szemüvegen akadályozza a tiszta látást, egy kis folt miatt a ruháját azonnal a tisztítóba küldené Mrs. Rosmarin, és egy „minimális” mennyiségű idegen részecske az emberi szervezetben már elég ok arra, hogy az orvos röntgenvizsgálatot rendeljen el.”

## De ki is volt Trude Weiss-Rosmarin?



A német származású amerikai zsidó tudós, író és feminista gondolkodó 1908-ban, Frankfurtban született, vallásos zsidó családban. Jelentős hatást gyakorolt a zsidó gondolkodásra és a nők szerepére a judaizmusban.

Tanulmányait Berlinben és Lipcsében végezte, doktori címét a Whürzburgi Egyetemen szerezte. 1933-ban az Egyesült Államokba emigrált, ahol férjével, Jacob Rosmarinnal együtt létrehozták a School of the Jewish Woman nevű intézményt, amelynek célja a zsidó nők vallási és kulturális oktatása volt. Az iskola hírleveléből nőtt ki a *Jewish Spectator* című folyóirat, amelyet ötven éven át szerkesztett. Írásaiban gyakran foglalkozott a zsidó történelemmel, vallási kérdésekkel és a nők helyzetével a zsidó közösségekben. A zsidó feminista gondolkodás egyik úttörőjeként gyakran kritizálta a hagyományos zsidó intézményeket a nők háttérbe szorítása miatt – ami miatt azonban őt érte sok kritika az ortodox körökből.

Weiss-Rosmarin elkötelezett cionista volt, aki későbbi éveiben a zsidó–arab együttélés szószólójává vált. 1967-ben, nem sokkal a hatnapos háború után, megjelentette a *Toward Jewish-Muslim Dialogue* című művét, amelyben annak a meggyőződésének adott hangot, hogy Izraelnek integrálódnia kell a környező arab világba, nyugati „felsőbbrendűségének” fenntartása helyett. 1989-ben hunyt el.

## A vita lényege

Összefoglalva tehát azt látjuk, hogy két új téma került elő a rabbinikus vitában. Az egyik, hogy elkezdnek figyelni a gyártási folyamatban használt csövekre (*bliára*), illetve azok kóserolására is. A másik a privát hechserek kérdése. Ez további két problémát vet fel, egyrészt azt, hogy mennyire megbízható megoldás egy kvázi magánemberre bízni ilyen kiterjedt feladatok ellátását, másrészt azt, hogy a helyi rabbik nem tudnak államhatárokon átnyúló feladatokat ellátni, hanem szükséges egy őket összefogó szervezet működtetése.



# AGGASTYÁNOK MENEDÉKPALOTÁJA

## A PESTI CHEVRA KADISA AGGOK HÁZÁNAK TÖRTÉNETE

CSEH VIKTOR *írása*

*A 19. század derekán kezdett körvonalazódni azon nemes eszme, hogy az életük alkonyát élő, munkában megöszült, mégis nyomorgó zsidó aggastyánokat fölkarolják. A század második felében ugyan még csak szerény körülmények között, de megnyitották a főváros első zsidó sínylők házáat. 1893-ban viszont már az odaadó szív diadalát dicsőítették, az emberszeretet új erődjének, a Pesti Chevra Kadisa Aggok Házának felépülését ünnepelték. S bár az aggok háza nem egy jövedelmező befektetés volt, hanem az ősök, elődök felé mutatott hála, mégis folyamatosan fejlődni tudott, s 1926-ban egy plusz emeletráépítéssel is megkoronázták. Sajnos a vészorszak, mint a humanitás oly sok más várát, ezt is magával sodorta, ám története itt marad nekünk példának. 2. rész.*

FORRÁS: MILEV

### A 20. század elején

1900 őszén elhunyt „az első magyar zsidó mágnás”, tornyai Schossberger Zsigmond báró, az aggok házána vezetője. Családja a koszorúmegváltás címen tett tekintélyes mértékű adományokat az elhunyt fő emberbaráti tevékenységének ajánlotta: az idősek gondozására.<sup>1</sup> Schossberger báró halála után csak az egyéves kegyeletteljes gyászidőszakot követően töltötték be újra az aggok házána elnöki székét: az addigi alelnököt, Gomperz Károlyt (1841–1916), az Első Magyar Részvényserfőzde későbbi elnökét választották.<sup>2</sup>

Gomperz Károly tehát már a korábbi évekből is közről ismerte az intézmény helyzetét, s elsődleges problémáját, a helyhiányt. Az aggok házában átlagosan 60 ember élt, általában több matróna, mint agg úr (1901-ben 38 nő és 23 férfi, akiket egy 11 fős személyzet istápolt), a befogadó létszámot pedig 100 főre szeretnék volna bővíteni, melynek az anyagi vonzatait kielégítően fedezte a Kann-féle alapítvány.<sup>3</sup>

A bővítéssel az intézet eredeti tervezőjét, Freund Vilmost bízták meg, s Polacsek és Wagner cége még 1902 novemberében megkezdte az új épület-szárny és a zsinagóga megnagyobbításának munkálatait, melyet aztán a zord tél miatt a következő év március 16-ig fel kellett függeszteni.<sup>4</sup>

A még tágasabb aggok házána újraavatása 1904 tavaszán volt, s a 11 évvel korábbihoz hasonlóan az avatást Lazarus főkántor és Kohn Dohány utcai főrabbi végezték, utóbbi beszédéből a következő gondolatok maradtak fenn:

„Tizenegy év alatt – úgymond – azoknak a kérésére, kik esdve kérték: fogadjatok be, a Chevra Kadisa meghallotta Jezsaiás próféta felszólítását: szélesítsd ki védő sátrád helyét és háza falai hadd táguljanak. [Jesájá 54:2. alapján. – Cs. V.]

Isten szent neve: az Egyetlen (אחד) egyértékű a szeretet (אהבה) számértékével (13), ami azt a tényt hirdeti, hogy az Egyetlenegy egyenlő a szeretettel. Az aggok háza a szeretet tanúsága, azé a szereteté, mely szentté teszi, megszenteli a Chevra Kadisát.”<sup>5</sup>

### Egy átlagos nap az aggok házában

Alig egy hónappal az első világháború kitörése előtt, 1914 júniusában az Egyenlőség egyik tudósítója az aggok házába látogatott – ekkor még mit sem sejtve arról, hogy a békebeli Európa egyik utolsó napjáról ír riportot. Peregenek hát a majd' 110 éves idilli képkockák:

„Künn a kertben árnyas ház tövén, szerteszéjjel heverő lócákon kártyázik egynehány öreg úr. Nem pénzben megy a játék, csak az idő múlását teszi gyorsabbá. A tarokk járja, az a régi módi játék, amivel a nagyapáink szórakoztak a falusi házak alacsony, gerendás száláiban. Négyen ülnek az asztal mellett, egy ötödik csöndesen kibicel. Olyan ez a társaság, mintha régi, fakult írások kusza betűi elevedtek volna meg.

Az ötödik, a csöndesen kibicelő agg ember hosszú szakállat visel, hófehér és tiszteletet parancsoló minden szála a hajána és van valami nagyszerű erő, régi energiáknak soha el nem múló bélyege a vonásai-

ban. Friedmann Ferencnek hívják az öreg urat és valahol Zemplén vármegyében, a tokaji hegyek alján született kilencvennégy esztendővel ennek előtte. Még mindig friss, fürge mozgású, nem igen volt beteg és tizenhat esztendeig hordta az angyalbőrt.

»Amikor fegyvert fogott minden ember a hazáért« – mondja – »én is katona voltam. Szolgáltam Klapkát és ott voltam, amikor Komárom kapitulált. Harcoltam az ácsi erdőben, tűzér voltam és negyvennyolcad-maggammal vertük vissza a németet. Azután besoroztak az osztrák hadseregben és tizennégy esztendeig, kilenc hónapig szolgáltam a császárt.« [...]

A földszinten és az emeleten vannak a lakószobák, jobbra a nőké, balra a férfiaké. Hárman laknak egy szobában, mindenkinek külön szekrénye van, mindenütt a falba erősített mosdó és mindenütt tisztaság. Egy-két ablakban virágzó orgonabokrok vannak, a tavasznak, a fiatalágnak a virágai itt, az öregek házában.

Anapirend nagyon egyszerű. Nyáron hatkor, télen hét órakor kelnek az ápoltak, reggelire mindenki tejet vagy kávé kap, nagy bögrében és zsemlyével. A tízórai: egy darab vajás zsemlye; ma leves, marhahús és burgonyametélt volt az ebéd, gulyás volt vacsorára, az uzsonna pedig kávé és zsemlye. Persze a gyengélkedők nem tartják be ezt a házirendet, azok később kelnek és azoknak az intézet orvosa, Freund Arthur dr. állapítja meg a menüjüket.

Reggel és este Isten-tisztelet van a házi templomban, télen külön fűthető imaszobában gyülekeznek az aggok, akik délután két órát pihenhetnek a szobájukban.

Mindent az intézettől nyernek az ápoltak, akik dohányoznak, még dohányt is kapnak. Van itt olvasószoba is, mintegy háromezer kötettel, amikor a gondnok, Fleisch Bernát bevezet a tágas, nagy szobába, két aggastyán: a nyolevnanhat esztendő Feldmann Salamon és a kilencvenhárom éves Amsterdam Salamon régi könyvek kopott lapjait bujják, okuláréval szemükön. [...]

Este felé járt már az idő, amikor búcsút vettem a tavaszi virágok pompája közepén büszkélkedő sárga épülettől. A ház előtt a kertben fekete főkötős öreg asszonyok nevetgéltek össze. Az emeleten készülődtek az estéli imádságra és minden olyan nyugodt, csöndes volt erre felé. Pár óra alatt olyan nagyon megszerettem ezeket az öreg embereket, akik nagyon messze vannak már a világ zajától és olyan nagyon boldogok. Áldja meg az Isten azokat, akik ennek a nyolcvankét embernek ezt a boldogságot megszerezték.<sup>6</sup>

## A herminamezői zsinagóga

Az aggok háza zsinagógájában naponta voltak reggeli és délelti közös imádkozások, melyeket haláláig az intézet negyedszázadon át volt gondnoka, Fleisch Bernát (1851–1916) vezetett, aki oly lelkiismeretesen szolgált az aggok házát; ravatalánál az általa hön szeretett bentlakók, az ő „ősz gyermekei” mondták a Kádist.<sup>7</sup>

Az imádkozások mellett pedig a zsinagóga volt a helyszíne a megemlékezésnek is. Az intézet jótévedőjének, Kann Ármin halálzási évfordulói alkalmából az imaházat gyászleplekbe burkolták és délszaki növényekkel rendezték be, a közös ima után pedig rendszerint az aggok házában vezetőbizottsági tagjai és egy vendég rabbi tartott emlékbeszédeket.<sup>8</sup>

Ünnepek alkalmával is rendszeresen ellátogattak a Chevra Kadisa emberei, például 1901-ben az elnökkel, Ehrlich Mózes (1828–1901) is megtisztelte az aggok házában purimi ünnepélyét, ahol az – akkor éppen – 58 aggastyán hagyományos *purim spill*lel készült, s a beszámoló szerint a chevra elnöke olyan sokáig beszélgetett a bentlakókkal, „hogy már a lumpolás gyanújába keveredik, ha nem siet haza”.<sup>9</sup>

Gondolva az egyre inkább kiépülő környék igényeire is, idővel kántort állandósítottak az Isten-tiszteletekre, az ünnepekre pedig igyekeztek a Rabbiképző Intézet egy-egy rabbi jelöltjét megszerezni, hogy hitszónoklatot tartson. 1905 őszén, Szimchát Tóra ünnepén az ismert ékszerész, Latzkó Mór gyönyörű ezüstdíszeket ajándékozott neje emlékére a zsinagóga Tóra-tekerésének.<sup>10</sup>

A zsinagóga egy újabb dísz 1933-tól az az ezüst *nér támid* (örökmécses) volt, amelyet az aggok háza ápolójai készíttettek jótévedőjüknek, Kramer Miksának (1852–1942).<sup>11</sup>

Amikor pedig Balla Adolf – aktív korában az Osztrák-Magyar Bank kaszai váltóbírája – és neje, Weismann Fanny 1938-ban az aranylakodalmukat ünnepelték, együttélésük 50. évéről úgy emlékeztek meg, hogy egy Tóra-tekerést íratattak. A Tórát az aggok háza zsinagógájának ajándékozták, melyet – Szoffer József (1893–1955) főgondnok ünnepi szervezésében – dr. Hevesi Simon (1863–1943) vezető-főrabbi avatott fel.<sup>12</sup>

## A zsidó szív apró figyelmességei

Amikor 1909-ben – szinte már hagyománynak mondható módon – a Chevra Kadisa vezetése Purimkor az aggok házában ünnepelt, akkor dr. Mezey Ferenc (szül.: Grünfeld, 1860–1927) ügyész, a Szentegylet neves titkára vezetésével meglátogatták a bentlakók szobáit is. Mezey, akiről úgy mondták, hogy „lát-ni is szívével lát”, akkurátusan megvizsgálta, hogy mi lehet az, ami hiányzik az idősek kényelméhez, mire végül is rájött, hogy nincsen karosszékeik. Alig ért véget az ünnep, s minden aggastyán egy párnázott karosszékét kapott.<sup>13</sup>



AZ AGGOK HÁZA ZSINAGÓGÁJA (FORRÁS: MILEV)



A király 80. születésnapján újra váratlan figyelmességben részesültek, egy fővárosi úrnő, özv. Deutsch Vilmosné, aki szintén 1910-ben ünnepelte 80. születésnapját, az alkalomból fejedelmi uzsonnát készíttetett a lakóknak, a férfiaknak még külön szivart is küldetett, emellett pedig egy nagyobb summát is elhelyezett a hitközség jótékonyági osztályán.<sup>14</sup>

Chánukákor, 1922 decemberében az Isten-tisztelet után az intézet nagy ebédlőjében ünnepi vacsorát rendeztek, ahol Adler Gyula (1849–1936), a Fővárosi Váltóüzlet bankház alapítója és vezetője, a Szentegylet akkori elnöke szívmengető szavakkal köszöntötte a bentlakókat, akinek kihangsúlyozta, hogy ők „nem szegényházban vannak, hanem a Chevra Kadisa családi házában”.<sup>15</sup>

### Az első világháború időszakában

Az első évtized vége nagy veszteséget tartogatott magában, dr. Somogyi Lajos (1868–1910) főorvos hirtelen halálával, aki nem csupán az aggok háza lakóinak doktora volt, de az Első Leánykiházásító, valamint a Zion Egylet is, s aki nemcsak tudásával gyógyított, de jó szóval és figyelmességével is. Hálás kezeltjeinek százait és feleségét négy kis árvával hagyta hátra Somogyi doktor, aki hivatása áldozata lett, egy agresszív vérmérgezés vágta el szépen ívelő karrierjét.<sup>16</sup>

Az első világháború kitörése után az intézet addigi, jellemzően 70 fős létszáma hirtelen a maximális kapacitásáig ugrott, majd azt is meghaladta.<sup>17</sup> Az ifjak a seregbe vonultak, míg a magukra maradt, szerencsésebb idősök az aggok házába költöztek.

A megnövekedett feladatok közben, 1916-ban elhunyt az intézet harmadik elnöke, s bár tevékeny földi pályáját befejezte, Gomperz Károly végrendeletében bőségesen gondoskodott szeretett intézetéről, továbbá számos egyesületről s félmillió alapítványt rendelt külön meg nem határozott emberbaráti és hadsegítői célokra (összesen, mai árfolyamon több mint 657 millió forintot).<sup>18</sup>

Az aggok háza következő vezetője az addigi alelnök, Bródy József (1844–1926), a *Neues Pester Journal* társtulajdonosa, a fővárosi törvényhatósági bizottsági tag, a felekezeti élet egyik kiválósága, a Pesti Chevra Kadisa egyik prominens elöljárója lett.<sup>19</sup>

Bródy az intézet fennállása óta talán a legnehezebb időszakban került a kormányhoz, hiszen míg békeidőben az alapítványi kamatok az egész intézmény fenntartására elengednők voltak, addig a világháború utáni infláció miatt már az egy napi fenntartást sem fedezték, ráadásul időközben már 140 idős ember lakott a herminamezői hajlékban.<sup>20</sup>

Az első világháború után tovább ugrott az aggok házába jelentkezők száma. S bizony nemcsak az alsóbb osztályokból kérvényezték tucatjával a beutalásukat, hanem a felsőbb középosztályból is. Olyanok esedeztek helyért, akik a 20. századfordulón még Bad Ischlbe jártak felfrissülni, vagy akár a nyarakat a svábhegyi villájukban töltötték, olyanok, akiknek belvárosi bérházuk volt, de számos orvos és ügyvéd is volt közöttük. Többségük a háború idején hazafias cselekedetből egész vagyoniukat hadikölcsönökbe fektették, vagy nyug-

díjazásukig félretett pénzüket állami papírokban őrizték. Az aktív kenyérkereső fiaik közül pedig sokan a harc-tereken veszttek...<sup>21</sup>

A rossz gazdasági helyzet ellenére Ehrlich G. Gusztáv (1849–1941), az Erzsébetvárosi Bank Rt. igazgatója, bizottsági tag 1923-ban azt javasolta, hogy miután a Chevra Kadisa taglétszáma az utóbbi időben gyakorlatilag megkétszereződött, fontolják meg egy második emeletet ráépítését az aggok házára.<sup>22</sup> 1924-ben Adler Gyula 75. születésnapja alkalmából a Chevra Kadisa díszközgyűlést tartott, s ott elnökük nevére egy 50 millió koronás alapítványt hozott létre az újbóli kibővítésére.<sup>23</sup>

### Plusz emelet

Schwarz Jenő (1864–1943) építész tervei szerint a második emelettel megkoronázott, modernizált aggok házának ünnepélyes átadását Szukot félünnepén, 1926. szeptember 26-án tartották. A megjelenteket Adler szentegyleti elnök köszöntötte, s többek között kiemelte, hogy: „A Chevra Kadisa a zsidóság szíve és miként az élő emberi szervezetben nem szűnhet meg dobogni a szív egyetlen pillanatra sem, azonképpen a Chevra Kadisának is minden percét az emberszeretet és jóság szakadatlan gyakorlásába kell töltenie.

Tudatában vagyunk annak, hogy mekkora terhet vállaltunk az új építkezéssel, de semmilyen fáradtságot és áldozatot sem kímélhetünk, hogy enyhíthessük a rettenetes nyomort.”<sup>24</sup>

A megkoronázott aggok házát Kramer Miksa kormányfőtanácsos, az intézet elnök vette át, aki Bródy haláláig alelnökként segítette a megvalósulást, s ahogy mondta: „Az emberi és vallási gondolat szülte az aggok házát. Itt a bejáratnál, a kapu fölött látjuk e ház falát díszítő jelmondatot: »Ne dobj el minket magadtól öregségünk napjaira és ha erőnk megfogyatkoznak, ne taszíts el.« Ez a jelmondat valósul meg ebben a hajlékban: boldog vagyok, hogy megértem ez a mai napot, hogy az új hajlékot felavathattuk és az emberszeretet szolgálatába állíthattuk. Most áll e hajlék, hirdeti a zsidó szeretet kia-

padhatatlan forrását és hirdeti a jel-igét, melyet az aggok házának épülete homlokán visel.<sup>25</sup>

## A vészorszak alatt és után

Miközben a gyűlölet és kirekesztés egyre sötétebb fellegei gyülekeztek az égbolton, addig az aggok háza igyekezett a békeidők meghittségét fenntartani. A Chevra Kadisa új rabbipozíciót hozott létre az intézményei számára, s 1942 őszén az herminamezői zsinagógában beiktatták a Rabbiképző Intézet egy frissen felavatott rab-biját, dr. Fischer Bélát (1913–2006)<sup>26</sup>. Fischer székfoglalójában többek között ezeket mondta a bentlakóknak: „Közöttetek akarok élni, szívetek dobbanását akarom hallani. Hívlak benneteket, testvéreim, jertek hozzám, mondjátok meg nekem, hol fáj és én igyekszem és rajta leszek, hogy vergődő lelketek nyugalmat találjon. Sebeket akarok gyógyítani, a hitnek és szeretetnek csodatevő erejével, bizodalmat akarok lelketekbe önteni e viharos időkben.”<sup>27</sup>

Azonban Fischer rabbi nem csak a bentlakó idősök lelkét ápolta, hanem munkaszolgálatosok sokaságát is, akik az intézet alagsorában kaptak éjszakai szállást.<sup>28</sup>

1943 nyarán a Szentegylet egyik prominensét, Lunzer Pált (1878–1945), a Villamos Tröszt volt igazgatóját választották az intézet élére. Sajnos működése a legsötétebb időkre esett, ráadásul 1944 májusában őt

és feleségét a pasaréti villájuk kertjében „elrejtett zsidóvagyon” miatt letartóztatták.<sup>29</sup> A házaspárt a kistarcsai táborba internálták, ahonnét Auschwitzba deportálták őket.<sup>30</sup>

A holokauszt rettenetes embervesztései és fizikai kárai ellenére az 1945-ös őszi nagyünnepekkor már újból a környék (maradék) zsidó lakosságának a rendelkezésére állt az aggok háza zsinagógája.<sup>31</sup>

A hitközség, mint a lerombolt, meggyalázott intézményeinek nagy részét, úgy az aggok házat is a Joint segítségével újíttotta fel, s egy korabeli híradás



EBÉDHEZ TERITVE (FORRÁS: MILEV)

alapján úgy tűnik, hogy 1946. december 19-én, egy Chánuká-ünnepség keretében volt az újjáépítés befejezésének megünneplése.<sup>32</sup>

1949 nyarán még újrászervezték az intézeti könyvtárat is.<sup>33</sup> Ekkoriban mintegy 400 idős bentlakója volt a háznak, majdnem kétszerese, annak, mint amire tervezték, ám Steiner Marcell (1879–1966) szentegyleti elnök azt hangsúlyozta, hogy felesleges ezek alapján hasonlítani a számokat, sőt a cél az, hogy egy megöregedett túlélő hittestvér se maradjon ellátás nélkül.<sup>34</sup>

Am végül az államosítás a Tóra fűtötte emberszeretet ezen fellegvárát is utolérte. A korszak vezető zsidó lapjában, az *Uj Élet* hasábjain 1951-ben jelent meg utoljára az aggok háza zsinagógának nagyünnepi imarendje.<sup>35</sup> A gondozottak elsősorban az Amerika úti zsidó kórházkomplexum megmaradt részlegeibe kerültek, az épületet pedig a honvédség vette át, majd 1960-ban itt nyitották „Budapest legmodernebb szociális otthonát”<sup>36</sup> – minek eredeti, zsidó jellegét mélyen elhallgatták. Több mint negyven éve pedig az Uzsoki Utcai Kórház egyes részlegei foglalják el az épületet.

<sup>1</sup> „Hirek – Schosberger Zsigmond báró”, *Egyenlőség*, 1900. 19. évf. 41. szám, 9–10. old.; <sup>2</sup> „Hirek – A pesti Chevra Kadisa választmánya”, *Egyenlőség*, 1901. 20. évf. 44. szám, 9. old.; <sup>3</sup> „600.000 korona. – aggok házáról”, *Egyenlőség*, 1902. 21. évf. 22. szám, melléklet, 3. old.; <sup>4</sup> „A pesti Chevra Kadisa 1902-ben. – Aggok háza”, *Egyenlőség*, 1903. 22. évf. 19. szám, 4. old.; <sup>5</sup> „Hirek – Avatás az aggok házában”, *Egyenlőség*, 1904. 23. évf. 15. szám, 9–10. old.; <sup>6</sup> „Az Aggok Házában”, *Egyenlőség*, 1914. 33. évf. 27. szám, melléklet, 3–4. old.; <sup>7</sup> „Halálozások – Flesch Bernát”, *Egyenlőség*, 1916. 35. évf. 5. szám, 18. old.; <sup>8</sup> Lásd például: „Hirek – A pesti Chevra Kadisa aggok házában”, *Egyenlőség*, 1900. 19. évf. 6. szám, 9. old.; <sup>9</sup> „Hirek – Az aggok házában”, *Egyenlőség*, 1901. 20. évf. 10. szám, 11. old.; <sup>10</sup> „Hirek – Tóraajándék”, *Egyenlőség*, 1905. 24. évf. 45. szám, 9. old.; <sup>11</sup> „Hirek – Kramer-ünnep az Aggok Házában”, *Egyenlőség*, 1933. 53. évf. 13. szám, 14. old.; <sup>12</sup> „Hirek – Tóraavatás az Aggokházában”, *Egyenlőség*, 1938. 58. évf. 9. szám, 14. old.; <sup>13</sup> „Hirek – Purim az aggok házában”, *Egyenlőség*, 1909. 28. évf. 11. szám, 10. old.; <sup>14</sup> „Hirek – Az öregek ünnepe”, *Egyenlőség*, 1910. 29. évf. 29. szám, 10. old.; <sup>15</sup> „Hirek – A pesti Chevra Kadisa”, *Egyenlőség*, 1923. 42. évf. 1. szám, 19. old.; <sup>16</sup> „Hirek – Korai halál”, *Egyenlőség*, 1910. 29. évf. 35. szám, 10. old.; <sup>17</sup> „A pesti chevra kadisa éve. (Befejező közlemény)”, *Egyenlőség*, 1915. 34. évf. 20. szám, 12. old.; <sup>18</sup> „Hirek – Gomperz-alapítványok”, *Egyenlőség*, 1916. 35. évf. 15. szám, 9. old.; <sup>19</sup> „Hirek – Bródy József halála”, *Egyenlőség*, 1926. 45. évf. 20–21. szám, 21. old.; <sup>20</sup> „Hirek – A Chevra Kadisából”, *Egyenlőség*, 1923. 42. évf. 44. szám, 11. old.; <sup>21</sup> „A tönkrement zsidó középosztály szörnyű sorsa”, *Egyenlőség*, 1925. 44. évf. 20. szám, 6. old.; <sup>22</sup> „Hirek – A Chevra szegény betegeiért és elaggott tagjaiért”, *Egyenlőség*, 1923. 42. évf. 45. szám, 13. old.; <sup>23</sup> „Egy nagy magyar zsidó filantróp ünneplése”, *Egyenlőség*, 1924. 43. évf. 46. szám, 9. old.; <sup>24</sup> „Felavattak egy nagy zsidó intézményt”, *Egyenlőség*, 1926. 45. évf. 40. szám, 11. old.; <sup>25</sup> Uo.; <sup>26</sup> Héber neve: Báruch ben Chájim háKohén. A második világháború után az Egyesült Államokba vándorolt ki és 1950-ben New Hampshire államban, Nashuában, a „Temple Beth Abraham” közösség rabbija lett. Forrás: [https://www.tbanashua.org/welcome/history/\[2025.01.21.\]](https://www.tbanashua.org/welcome/history/[2025.01.21.]); <sup>27</sup> „Az öregek és a betegek...”, *A Magyar Zsidók Lapja*, 1942. 4. évf. 38. szám, 6. old.; <sup>28</sup> „Lunzer Pál nyilatkozik az Aggok Házáról”, *A Magyar Zsidók Lapja*, 1943. 5. évf. 34. szám, 7. old.; <sup>29</sup> „Elrejtett zsidóvagyon a villa pincéjében”, *Pesti Hírlap*, 1944. 66. évf. 119. szám, 5. old.; <sup>30</sup> A yadvashem.org honlapon elérhető 791891-es számú adatlap alapján; <sup>31</sup> „A Pesti Chevra Kadisa”, *Magyar Nemzet*, 1945. 1. évf. 96. szám, 4. old.; <sup>32</sup> „Chanukaünnep a Pesti Chevra Kadisa Aggok-házában”, *Uj Élet*, 1946. 2. évf. 52. szám, 15. old.; <sup>33</sup> „Hirek – A Pesti Chevra Kadisa Aggokházában”, *Uj Élet*, 1949. 5. évf. 22. szám, 15. old.; <sup>34</sup> „A Pesti Chevra Kadisa közgyűlése”, *Uj Élet*, 1949. 5. évf. 28. szám, 6. old.; <sup>35</sup> Például: „Szukkauszi ünnepi imaidők – Aggokháza”, *Uj Élet*, 1951. 7. évf. 42. szám, 6. old.; <sup>36</sup> „Május elején megnyitják Budapest legmodernebb szociális otthonát”, *Esti Hírlap*, 1960. 5. évf. 102. szám, 1. old.

# TU BISVÁT



**M**  
Maimonidész  
Általános Iskola és Gimnázium



FOTÓK: KOVÁCS MILÁN, MAIMONIDÉSZ ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM, TAKÁCS JÓZSEF

Tu bisvát, az a nap amelyet a Misna a fák újéveként említi. Ettől a dátumtól számítjuk a fa gyümölcsének tizedével és hasonló törvényekkel kapcsolatos időpontokat. Ünnepi szokás ilyenkor az Izraelben honos gyümölcsöket enni. Vannak, akik ilyenkor a dátumnak megfelelően 15-féle gyümölcsöt esznek. Mások mindezt egy szimbolikus – peszáchhoz hasonló – széder keretében ünneplik. „Az ember a mező fája” – írja a Tóra. A fák újéve nekünk is spirituális megújulás.

**Ó**  
Óbudai  
Zsinagóga





ZSIDÓHÁZ  
MISKOLC



# A valódi siker az, ha valaki ma többet tud, mint tegnap

STEINER ZSÓFIA írása

FRIEDMAN SASHA több évtizedes táborvezetői és ifjúsági program-szervezői tapasztalattal tavaly csatlakozott az EMIH csapatához, hogy segítse a Camp Balaton, az ifjúsági programok és a vezetőképzés fejlesztését. Munkájáról és a jövőbeni tervekről kérdeztük.

## Áchrájut – felelősség a következő generációért

Elsőként egy vezetőképzési program elindításában vett részt, ami a Milton Friedman Egyetem égisze alatt működik. „Nekem egy régi álmom volt egy olyan vezetőképzést létrehozni, amely nem egy adott programra vagy szervezetre számára képez zsidó ifjúsági vezetőket, hanem egy univerzális tudással arra készíti fel a résztvevőket, hogy bárhol el tudjanak helyezkedni a zsidó közösségen belül. Hogy megkapják azokat az eszközöket, amikre egy informális oktatónak szüksége van, akárhol is dolgozzon utána. Nyilván jó lenne, ha azok közül, akik ezt elvégzik, akik ennek segítségével kapnak diplomát, később úgy gondolnák, nekik nagyon tetszik a CKids vagy a CTeen, vagy akár valamelyik projekt és azt szívesen vennék tovább, mert innen kapták a tudásukat. De az elsődleges cél használható tudást adni a résztvevők kezébe, jó szakembereket képezni, akik ezáltal lesznek jobb emberek és ettől jobban tudnak a mindennapokban érvényesülni.

A pilot program szeptemberben indult, és külön öröm, hogy vidéki zsidó fiatalok is éltek a lehetőséggel. „Ezek másfél-két órás programok, azok, akik a Maimonidészből jönnek, nekik csak át kell sétálniuk, de vannak, akik rendszeresen csak ezért jönnek vidékről Budapestre. De volt már, hogy én mentem hozzájuk és ott tartottam meg – Budapesten kívül – a képzést, mert logisztikailag nekem könnyebb volt mozognom, mint nekik. Tulajdonképpen egy kicsit az egész EMIH így működik, ha nem tud a tanuló házhoz jönni, akkor a ház megy a tanulóhoz. Sok ilyen projekt van. A pilot program tehát elindult, ennek a tapasztalatai alapján fogjuk meghirdetni a következő évi programot, ami már nagyobb létszámmal, 15-20, de akár 30 fővel indulhat majd.”

A Milton Friedman Egyetemen kötött együttműködés egyedülálló lehetőséget kínál a fiataloknak. Aki ugyanis sikerrel elvégzi a képzést, az 50 plusz felvételpontot kap az egyetemre, ami szinte biztos továbbtanulást garantál. „Ha valaki jól tanul, nem kell kitűnő tanulónak lenni, egy jó tanulmányi eredmény és jó érettségi birtokában, ha a felvételihez megkapja ezt az 50 extra pontot, akkor a Miltonnak gyakorlatilag bármelyik szakát kiválaszthatja és szinte biztosan bekerül. A pályaválasztás, a továbbtanulás és a felvételi hihetetlenül nagy stressz a fiataloknak, ezért azt gondolom, hogyha valakinek 16 évesen azt tudjuk nyújtani, hogy leteheti a stressznek egy jó részét, hogy hova tovább, mi lesz vele, az egy hatalmas lehetőség.”

## Egy teljes életút

A program során ráadásul az egyetemen, az egyetemi légkörrel és az oktatók egy részével is megismerkedhetnek a fiatalok, ami megkönnyítheti a továbbtanulásukat is. A résztvevőknek tulajdonképpen egy sikeres felvételt és azt kínálják, hogy felépítheti az életútját. „Cserébe annyit kérünk, hogy hetente egyszer érjen rá egy élményalapú, informális képzési programban való részvételre, amittől gyarapodni fog a tudása és összességében jobb emberré válik. Gyakorlatilag a diplomáig végig tudjuk kísérni és ezzel megtörténik a klasszikus értelemben vett lifetime

## Achrayut Vezetőképző Program

Az *achrayut* (אחריות) héberül felelősséget jelent, és programunk pontosan ezt a jövőorientált, példákön és tapasztalaton alapuló szemléletet képviseli. Ez a program különösen a fiatalokra fókuszál, és elsősorban a soft skillleket és a zsidósággal kapcsolatos tudás fejlesztésére helyezi a hangsúlyt.

Célunk, hogy a 16 és 25 év közötti résztvevők fejlesszék készségeiket, önbizalmukat, személyiségüket, valamint modern vezetői képességeiket. A program külön hangsúlyt fektet a zsidósággal kapcsolatos tudás bővítésére is.

A program logikusan egymásra épülő elemekből áll, amelyeket három nagy témakörre bontunk: személyiségfejlesztés, vezetői készségek és a zsidóság ismerete. A képzés alapjait az informális és a non-formális elemek alkotják, de megjelennek benne a modern, agilis gondolkodásra épülő menedzsment eszközök, és olyan szakképzések is, mint pszichológia vagy szociológia.

A meghívott előadók különböző háttérrel és képzettséggel rendelkeznek. Szerepelnek köztük zsidó közösségi vezetők, rabbik, a Milton Friedman Egyetem tanárai és más szakemberek.

A programmal és a jelentkezéssel kapcsolatos további információért keress minket az [achrayut@uni-milton.hu](mailto:achrayut@uni-milton.hu) e-mail-címen.

menedzsmint. Tehát ha valaki mondjuk 3 évesen bekerül a zsidó óvodába, akkor egészen addig, hogy az Olajágba visszavonul pihenni, gyakorlatilag tökéletesen ki lehet építeni az életfolyamatot a közösségen belül. Ez nagyon különleges, egyedi lehetőség. Sok más szervezetnek vannak meg a szeletei, az oktatásban, a szociális ellátásban, de az, hogy valaki úgymond házon belül végig tud haladni, arra nincs máshol példa, különösen nem azon a szinten, azzal a szeretettel, amit itt kínálnak. Kíváncsi vagyok, a következő 20-30 évben mennyi embert tudunk így felnevelni, bár valószínűleg már nem mi fogunk erről beszélgetni akkor.”

### **Kiaknázatlan lehetőségek: kinek mi válik be**

Sasha az informális oktatók utánpótlása mellett magukkal az ifjúsági szervezetekkel, a CKids-zel és a CTeennel is foglalkozik. „A CTeen viszonylag stabil alapokon áll, hiszen egy nagyon jól működő, nemzetközi ifjúsági szervezet ernyője alatt működik, olyan programokkal, amelyek általában a világon jól működnek. Itt azon dolgozunk a szervezetet vezető Bassman házaspárral, Tzemmy-vel és Sophie-val, hogy hogyan válhat a CTeen a magyar közösség számára minél hasznosabbá. Hogy lehet több embert elérni, de nem a számok miatt, hanem a kiaknázatlan lehetőségek miatt. Mondok egy egyszerű példát. Lehet, hogy valakit nem érdekel Havruta program, mert nem egy tanuló típus vagy nem tud ennyire elköteleződni, de szívesen venne részt egy közös programban a Bálint Házsal, ahol Down szindrómás gyerekekkel együtt táncolnak. Valaki más örömmel vesz részt botlatókövek megtisztításában. Sophie-val és Tzemmy-vel rengeteg ötletünk van, és ami nagyon tetszik nekem ebben a próbálkozásban, az a vágy a kísérletezésre, hogy nem vetnek el ötleteket élből, hanem megpróbálják. Ha beválik, marad, ha nem, ki találunk mást.”

### **Új utakon a kisebbekkel**

„A CKids korosztály a 3-13 éves gyerekek, az ő számukra keressük az új uta-

07. 23. - 08. 05.  
JELENTKEZZ  
A TÁBORRA

**Camp  
Balaton**  
(re)connect

Idén is várja a gyerekeket a CKids és a CTeen közös, nemzetközi nyári tábora, a Camp Balaton, mégpedig a korábbinál jóval hosszabb időtartammal. Két teljes heten át zajlik majd a tábori élet, izgalmas programokkal, elgondolkodtató, kreatív és vidám foglalkozásokkal, na meg hatalmas fürdőzésekkel a tábor saját úszómedencéjében, valamint a Balatonban.

A Camp Balaton valódi zsidó élményt kínál a kicsiknek és a nagyoknak. Találkozás más európai országokból érkezett zsidó kortársakkal, hamisítatlan sábati hangulat, a gyökereink megismerése – ez mind része annak az egyedien felépített tábori programnak, ami segít kialakítani és megerősíteni a táborozók pozitív zsidó identitását, miközben életre szóló élményekkel gazdagodnak és szoros kapcsolatot alakítanak ki a háború elől menekült ukrainai zsidó kortársaikkal. Itt nem számít, milyen vallási háttérrel érkezik a gyerek, mindenkit egyformán nagy szeretettel várnak. A cél, hogy a világ minden tájáról érkező zsidó fiatalok közösen fedezzék fel örökségüket, együtt tanuljanak és együtt gyűjtsenek élményeket. Olyan alapvető zsidó értékek, mint a tikun olám (a világ jobbítása), a közösségi felelősségvállalás, a felebaráti szeretet valódi, kézzelfogható élményekként átélve hosszútávon gazdagítják táborozóink életét. Idén 19 országból várják a 6 és 18 év közötti gyerekek és fiatalok jelentkezését, akik aztán korcsoportokra osztva élvezhetik majd a Balaton-part kínálta élményeket. A 21 hektáros, saját stranddal rendelkező táborban fedett úszómedence, bowlingpálya, moziterem és játszótér kínál megannyi kikapcsolódási és feltöltődési lehetőséget. Emellett kihasználjuk a balatoni kirándulóhelyek kínálta programokat is. A regisztráció már megnyílt, foglaljátok le ti is a helyeteket! [www.campbalaton.hu](http://www.campbalaton.hu)

kat, hogy azt kínáljuk, amit a gyerekek és a szülők is örömmel fogadnak. Ezek a gyerekek korukból adódóan még sokkal inkább kötődnek a szülőkhöz, és ezáltal egy-egy közösséghez, mint a kamaszok. Ugyanakkor sokkal nagyobb szükségük van a felügyeletre is, pl. a zsinagógában az ima alatt. Egy olyan programon dolgozunk, ami kombinálja a hagyományos zsinagógai talmudtórákat az élményalapú oktatással és a vasárnapi programok rendszerével. Ez lehetővé tenné, hogy egész hétvégén legyenek gyerekprogramok a város különböző pontjain, amiből a szülők választhatnak az egyéb elfoglaltságaik és a gyerekek igényének megfelelően. Emellett havonta egyszer egy családi napon mindenki együtt lehetne, így tarthatnák a kapcsolatot a gyerekek és a szülők is egymással.”

### **Számháború helyett közös sikerek**

Sasha a sikert nem számokban, hanem elért célkitűzésekben méri: „Lehet, hogy egyik programon sem lesznek százan, mégis, ha összességében elértünk száz fiatalt, gyereket és a családjukat, akik most már valahogy kapcsolódnak a zsidóságához, többet tudnak, mint tegnap és közelebb kerültek a közösséghez. És ez a valódi siker.”

És hogyan tovább? „Az idei szezonban a fókusz a kísérletezésen és a fejlődésen lesz. Az évközi találkozók mellett a következő években a nyári tábort is bővíteni szeretnénk, akár több turnusnyi nemzetközi tábor is helyet kaphat programjaink között. Folyamatosan bővítjük és alakítjuk a kínálatunkat, hogy még több élményt és lehetőséget nyújthassunk a résztvevőknek, a zsidó közösség minden tagjának.”

# AHAVA KONYHA

Szeretettel főzünk

JUHÁSZ VALI írása

*Az ahava héber szó, azt jelenti: szeretet. Isaac és Mushky Stell, az Újbudai zsinagóga rabbija és rebecenye ennek a jegyében nagyszabású vállalkozásba fogott. Minden héten több tucat adag ételt főznek, sütnek és csomagolnak be önkéntesek segítségével, majd pedig kiszállítják azokat. Mivel a XI. kerület a főváros egyik legnagyobb kerülete, itt sokan élnek, akik éppen olyan élethelyzetben vannak, hogy erre a szeretetsomagra átmenetileg szükségük van.*

A segítségnyújtás micvája Isaac Stell rabbinak különösen fontos. Egy korábbi interjújában, amely a neokohn-on jelent meg, elmondta, hogy gyermekkorától kezdve, különösképpen a jesivában, sok önkéntes munkát végzett. Elsődleges szándéka az volt, hogy erősítse a zsidó közösséget bárhol, ahol éppen részt vesz valamiféle önkéntességben. Ennek tükrében nem meglepő, hogy nekivágtak ennek a projektnek. Stell Isaac rabbiával és Stell Mushky rebecennel beszélgettünk.

**– Milyen micvát teljesít az Újbudai zsinagóga közössége, amikor az Ahava-program keretében ételt készít és kiszállít?**

– A Tórában írva van, hogy nemcsak a szellemi, hanem a fizikai állapotról is gondoskodni kell, mert a kettő összefügg. A lélek test nélkül és a test lélek nélkül nem létezik. A lubavicsi Rebbe azt mondta, hogy minden zsinagógában, minden Chábád-házban legyen olyan program, amelyen a fizikai állapotról is gondoskodunk. Ez lehet étel, annak a kiszállítása is. Van egy régi zsidó szokás, hogy minden héten sábesz előtt szokás adományt adni ételcsomag formájában. Ez a jó cselekedet (gmilut hászádím) micvája, hiszen az adomány nemcsak pénzzel történhet, hanem étellel is.

**– Kik lehetnek a kedvezményezettjei ennek a programnak?**

– Tudjuk, hogy sok az egyedülálló, idős ember, de vannak speciális helyzetben lévők, mint a nők a szülés után, a család nélkül élők, a kórházban hosszabb időt eltöltő és onnan hazakerülő emberek, és még olyanok, akik más okból kerültek nehéz helyzetbe. Nem is adománynak nevezzük ezt ilyenkor, hanem inkább gondoskodásnak: abban segítünk, hogy a közösségben az emberek érezzék azt, hogy nincsenek egyedül. Nem feltétlenül az ételre szorulnak rá, hiszen van állásuk, megélhetésük, nyugdíjuk stb., hanem éppen most olyan helyzetben vannak, hogy az lehet a segítség, hogy készételt kapnak, nem kell főzniük. Vagy ha például nehezen mozognak, ebben a helyzetben ne legyenek magukra hagyva. Az önkénteseink ilyenkor néhány jó szóval és egy kis beszélgetéssel is „szolgálunk”, ami nagyon jólesik mindenkinek.

**– Hogyan találja meg az embereket, akiknek szükségük lehet erre?**

– Kb. 1000 családdal vagyunk kapcsolatban a XI. kerületben, és a személyes beszélgetések, telefonhívások során megtudjuk, hogy kik azok, akiknek szükségük lehet egy ilyen csomagra és közülük sokan soha nem kérnének ilyen segítséget. Vannak azonban, akik igen, és nagyon sokan írtak nekem, ezért kerestünk megoldást erre. Így ez kicsit más, mint a népkonyha, ami szintén nagyon fontos, de vannak olyanok, akik nem tudnak kimozdulni a lakásukból, vagy ha igen, szégyellik azt, hogy sorban kell állniuk egy tál meleg ételért, jó szóért.

**– Van-e lehetőség területileg kiterjeszteni a programot?**

– Már megtörtént, először Újbudán kezdtük, de van olyan önkéntesünk, aki nem is a kerületben lakik. Kezdetről fogva eljutunk más kerületbe is, Budapest egész területére szállítunk.

**– A közösség hogyan vesz részt az Ahava-projektben?**

– Pontosan azért találtuk ki így az Ahavát, hogy legyen ez is egy közösségi program, hiszen ilyenkor a közösség tagjai együtt főznek és állítják össze a csomagokat. Ez összehozza a közösséget és tudjuk gyakorolni azt is, hogy milyen jó adni másoknak, így számukra is egy jó élmény ez.

**– Milyen további terveik vannak ezzel kapcsolatban?**

– Szeretnénk Magyarországon olyan hangulatot teremteni, amelyben érezhető, hogy adni jó. Az első fázisban vagyunk, az az elképzelésünk, hogy kialakítunk egy ipari konyhát, ahol közösségünk tagjai együtt tudnak főzni egy szakáccsal, aki közben tanítja is őket a konyhai fogásokra. Ez ugyanakkor szórakozás is és azt az ételt utána kiszállítjuk. Úgy tervezzük, hogy iskolákból tudnak jönni akár egész osztályok, vagy születésnapot is lehet így ünnepelni, hogy főznek, közben megtapasztalják, hogy milyen jó adni. Hiszen – hogyha fizikai dolgokról beszélünk –, ha adunk valakinek, akkor nekünk kevesebb lesz. Amikor viszont szellemi dologról van szó, vagy a főzés esetében a beletett munkáról, akkor mi kapunk és attól



többek leszünk, hiszen ha a másik embernek jó, akkor nekünk is sokkal jobb.

– *Hogyan tud segíteni az, aki szeretné megtapasztalni az „Ahava-érzést”?*

– Három módon lehet segíteni: önkéntesként lehet jönni főzni, szállítani, de adományozni is lehet pénzt a projektre az alábbi linken. Itt számos ügyre adakozhat. Válassza ki az Újbudai zsinagógát, ha az Ahava projektet szeretné támogatni:

<http://fizetes.zsido.com/adomanyozas.php>



*Szeretettel várjuk mind az önkénteseket,  
mind az adományozókat.*

Stell Mushky rebecen felelős a projekt gyakorlati megvalósításáért. Csütörtökön délutánra összekészíti az alapanyagokat és mire az önkéntesek megérkeznek, már minden készen áll. Általában készül egy leves, egy saláta, sütemény, és nem maradhat el a bárhesz sem. Gondos, szép csomagolást kapnak és így kerülnek be táskákba. Amikor minden megvan, akkor indulhat a szállítás, amit szintén az önkéntesek végeznek. Mivel egyre több adag étel készül, csütörtökön és pénteken is útra kelnek a segítők és egy-egy jó szó kíséretében átadják az embereknek.

Mushky elmondta, hogy az ötlet már régóta foglalkoztatja őket Isaac-kal és tavaly ősszel találkozott a Budapesten élő Sofiával, akivel az önkéntességről, a jó cselekedetekről kezdtek beszélgetni és nem sokkal később megszületett az Ahava-projekt ötlete.

„Az ahava szó azt jelenti, szeretet – magyarázza Mushky, aki maga is részt vesz a főzésen és irányítja a munkamenedeket –, ezért is szerepel a csomagolásokon a Szeretettel főzünk! mondat. Az önkéntesek száma és összetétele néha változik, de ez egyáltalán nem baj: minél többen részt vesznek ebben, annál jobb. Remek hangulatban telnek a főzések, igazi csapatépítők ezek. Nagyon szeretem a munka közbeni hangulatot, megismerem az önkéntes közösségi tagjainkat is, sokat beszélgetünk ilyenkor.”

Arról, hogy mi a különlegessége az újbudai Ahava-projektnek, Mushky azt mondja: „Az ételek készítésénél ügyelünk a szabályok betartására, hogy minden kóser legyen. Általában egy friss zöldségekből álló salátát készítünk, egy tartalmas, húsos levest, van mindig valamilyen desszert, ami süti szokott lenni, és természetesen chálát is küldünk. Az önkénteseink beszámolóí szerint mindenhol nagyon örülnek a csomagnak. Isaac előzetesen mindenkivel beszél, akihez érkezik az étel, hogy számítsanak rá, így nem meglepetésként kopogtat be egy-egy önkéntesünk valakihez. Remélem, idővel tudjuk bővíteni a kapacitásunkat és egyre több embernek tudunk segíteni, hiszen ez nagyon fontos nekünk.”



# A kóser felvágottak amerikai diadalútja

DÉNES ANNA *írása*

*A „Jewish deli” egy olyan hely, ahol – elsősorban az askenázi – zsidó konyhából származó finomságokat lehet kapni: például hajszálvékonyra vágott pastramival gazdagon megrakott, rozskenyér alapú szendvicseket, emellett a zsidó diaszpóra különféle leveseit, felvágottait és savanyúságainak széles skáláját. E zsidó delikatesz-boltok mind Amerikában, mind pedig Kanadában igen népszerűek, de megtalálhatók az Egyesült Királyságban is.*

Az amerikai zsidó felvágottak története a XIX. század közepére nyúlik vissza. Egyetlen évtized leforgása alatt, 1850 és 1860 között mintegy egymillió bevándorló érkezett Németországból az Újvilágba – zsidók és nem-zsidók egyaránt. Megélhetés gyanánt és hogy az otthon ízeit nyújtsák távolba szakadt sorstársaiknak, sokan nyitottak hagyományos ételeket felsorakoztató étkezdét, melyeket a német *Delikatessen* inspirált: a marhahúsból készült, vastag virsli és a hideg felvágottak mellett a szintén az otthon ízeit idéző savanyúságok, a Sauerkraut, vagyis a savanyú káposzta, a kaporral és fokhagymával ízesített savanyú uborka. Ezek az étkezdék első virágkorukat a huszadik század húszas-harmincas éveiben élték, és a nem-kóser változatok mellett számos kóser deli nyílt.

A holokauszt pusztítása nyomán az Egyesült Államokban új otthont és jobb életet kereső európai zsidók érkezésével ismét fellendült az érdeklődés a zsidó delikatesz iránt. Az egyre-másra nyíló üzletek hidat jelentettek az újonnan érkezettek és a már második generációként Amerikában, első-

sorban New Yorkban élő zsidók között, és az üzletek közösségi terekként, találkozóhelyként szolgáltak sokak számára. Ebben a nemzedékben sokan elvesztették érdeklődésüket a zsinagógai szertartások iránt, ám élt még bennük a zsidó közösséghez való tartozás igénye.

A kóser delik sokszor kóser hentesboltokhoz csatlakoztak, hosszú pulttal, és a mögötte sorakozó, ínycsiklandozó felvágottakkal. A pultok mellett hamarosan megjelentek az asztalok és a székek is, így akár helyben fogyasztásra, akár elvitelre lehetett vásárolni a húsból és egyéb ételekből. A szigorúan kóser zsidó delikateszek mellett megjelentek a „kóser stílusú” vagy egyenesen tréfli, azaz nem-kóser étkezdék is. Előbbiek a hagyományos ételeket szolgálják fel, de nem rendelkeznek kósersági igazolással és nem-kóser összetevőket használnak, míg utóbbiak teljesen eltávolodnak a zsidó értékektől, és legfeljebb nevükben emlékeztetnek a valaha volt kapcsolatra. Napjainkra erősen lecsökkent a kóser delik száma. Az ott felszolgált ételek azonban máig közkedveltek. Ezek közül mutatunk be alább néhányat:



## PASTRAMI

A pastrami marhaszegyből készült felvágott, kelet-európai zsidó bevándorlók közvetítésével került az Újvilágba, ahol hamar felkapott alapanyaggá vált. A húst eredetileg sózták, préselték és szárították, ma inkább a pácolás és a füstölés a jellemző készítési mód. Hajszálvékonyra szeletelve szendvicsek, saláták, hidegtálak kedvelt összetevője a mai napig.

## **PASTRAMI ON RYE** – pastrami rozskenyérrrel, mustárral és savanyú uborkával

Az egyik leghíresebb New York-i szendvics a zsidó delikatesz világából származik, története egészen 1888-ig, majd másfél évszázaddal ezelőttig nyúlik vissza. Megalkotója a litvániai születésű zsidó, Sussman Volk volt, aki a manhattani Delancey Streeten (Lower East Side) üzemeltette kóser delijét. Volk egy romániai zsidó bevándorlóval kötött üzletet: az illető tárolható húst Volk hatalmas jégszekrényében, cserébe elárulta a pastrami receptjét Volknak, aki olyan nagy sikerrel kezdte árulni a felvágottat, hogy hamarosan megnyitotta New York City egyik első delijét a Delancey utca 88-as szám alatt. Itt készült az első pastrami on rye szendvics, mely hamarosan kínálatának egyik legkedveltebb darabja lett: a friss rozskenyér-szeletekre hajszálvékonyra



vágott pastrami, csípős mustár és az európai származású zsidók kedvelt savanyúsága, a kaporral és fokhagymával ízesített uborka került.



## **REUBEN-SZENDVICS**

Ez a szendvics kissé ellentmondásos, hiszen – akármelyik verziót is fogadjuk el – alkotói biztosan zsidók voltak, ám az eredeti recept szerint a kóser konyhában nem lehet helye. E máig népszerű, grillezett amerikai szendvics összetevői között ugyanis a corned beef (sóban eltett marhahús) mellett sajt is szerepel, márpedig a kóserság törvényei tiltják a tejes és a húsos ételek keveredését. A rozskenyérré helyezett marhahús és a jó minőségű érlelt sajt együttesét az ezersziget salátaöntet és a Sauerkarut, vagyis a savanyú káposzta egészíti ki, majd az egészet meggrillezik és így tálalják. Kóser változathoz tejmentes (vegán) sajtot használnak vagy a húst helyettesítik zöldséggel, illetve búzahússal, szejtánnal vagy grillezett gombaszeletekkel.

A Reuben-szendvics „kistestvére” a Rachel-szendvics, amiben a marhahúst pastramival vagy pulykahússal helyettesítik, a hagyományos savanyú káposztát pedig amerikai rokonával, a coleslaw-val.



## A meg nem értés konszenzusa

VILLÁNYI DÁNIEL írása

*Március 30-án este 7-kor zongoraestet adok az Óbudai Zsinagógában. Egy hangverseny megrendezése sokfajta kompetenciát kíván, az előadót, esetünkben a zongoristáét voltaképpen csak e rendezési folyamat lezárultával. Honnan lesz zongora, ki hangolja fel, mire kerül rá, honnan a színpad és a világítás, honnan a székek, melyekre a közönség ül – honnan a közönség, akik számára székekkel, zenével készülünk?*

Az emberek érdeklődését az értesülésük nélkül hiába is próbálnánk felkelteni, márpedig annyi zenekedvelő ismerőse még egy hivatásos zongoraművésznek sincs, akikkel egy a zsinagógához mérhető teret meg lehetne tölteni. Ilyen szándékkal amúgy is házi koncertet tessék rendezni!

A klasszikus zene művelése nem a meggazdagodásra irányuló műfaj. Még a legfurmányosabb hátsó szándék sem lenne elegendő, hiába a jegyárak, annyi a költség és az abban csak részben megmutatkozó emberi erőfeszítés, hogy csakis igen nagy felelősség vállalása mellett lehet belevágni ilyen úri huncutságokba, de se furmány nincs, se hátsó szándék. S ha már az a megtiszteltetés éri az előadót, hogy vele és érte a megszervezők készek vállalni ily felelősséget, a jövődőlő fellépőnek kutya kötelessége a felkészülés meglehetősen terhe mellett a közönség toborzásából, a promóciónak nevezett tevékenységből is kivenni a részét.

Igy eshetett meg az is, hogy egy napos téli reggelen beszélgetni mentem a rádióba. A beszélgetés igen kellemes, a fogadtatása igen pozitív volt, engem tehát sikerült is napokra a padlóra küldenie.

---

*Ez az írás most, jó pár nappal az esemény lecsengése után azért születik, hogy utánajárhassak ennek a különös, letaglózó tapasztalatnak, vagy legalábbis meditáljak felette.*

---

Végül is nagy nyilvánosság előtt, kár is lenne tagadni, őszintétlen voltam, s bár mentségemre felhozhatnám, hogy akaratlanul beszéltem félre, de foglalkozzunk most mégis inkább azzal, hogy mi kényszeríthetett félrebeszélni.

Gondoljuk el, milyen kellemetlen is lenne, ha nem állna módunkban őszintétlennek lenni, ha mindig csak az igazság csúszna ki a szájunkon. Nem kell nagy képzelőerő ahhoz, hogy belássuk, rövid idő alatt mind slamasztikában találunk magunkat, és jó eséllyel még csak nem is érdemtelenül. Olyan helyzet viszont előállhat, amelyben hiába törekszünk az igazság elbeszélésére, erőnek erejével, nyelvi korlátaink folyvást keresztülhúzzák szándékunkat.

De hiszen, ha muszáj beszélni! Élő adásban mégsem járja befogott szájjal meredni a mikrofonra, így hát beszélem a szavakat, mégsem mondok semmit, amit meg mégis, jaj, bár ne tenném!

Hallgatással mégis többet mondhattam volna, mint locsogással?

Pedig remek beszélgetőpartneremen tényleg nem múltott semmi, értelmes és érzékeny személyénél helyénvalóbbat kívánni sem lehet, még csak a szavakon sem, amelyekkel dobálóztunk – volt köztük transzcendens, koncentráció, érzélem és lélek is, még sporthasonlat is, jobb és

alkalmasabb szavakat keresve sem találni. Csak hát e legjobb szavak is kritikusan mást jelentenek kintről bebeszélve és bentről kibeszélve.

Ha közös szókincs híján nincs közös nyelv, a legjobb beszélgetés is egymás melletti elbeszélés.

Igen, végre rájöttem, hogy csakis elbeszélhetünk egymás mellett, amikor olyasmi kitérőgálására vállalkozunk, amihez lényegileg más szinten kapcsolódunk, de ebben a nyelv uniformitása vezet csak félre igazán. Ha a beszélgetők nem egyazon személy, akkor bizony az egymás melletti elbeszélés az egyetlen módja annak, hogy a beszélgetés meg ne bénuljon. Azonos szavakat használunk, azonos szótári értelmük szerint, de tökéletesen eltérő jelentéssúllyal.

Ha annyit mondok, alma, ugyanarra gondolunk? Ízre, állagra, színre, formára, felszínre, leszedve vagy fán lógva, kosárban vagy pitében, fahéjjal, vaníliával vagy kardamonnal, cikkekre szelve és nyersen vagy pürévé passzírozva, héjjal vagy anélkül, citromos vízben vagy szabadon hagyva sárgálgodni, harapva, kortyolva vagy cézanne-i csendéleten?

Ha mindebben egyezsége jutunk is, olyannyira nincs átjárás egymás tapasztalatai közt, hogy egy jonatánból készült szegfűszeges befőtt még akkor is mást jelent, ha történetesen együtt esszük, egyazon üvegből. A kudarcot beismerve, annyit mondjunk csak; finom, s ezzel olybá vesszük, egymás megértéséből elég is volt ennyi. A só is finom szemcséjű, az olajat is finomítva töltjük autónkba, a kompót is legyen hát finom! A jonatánfa levelei finoman reszketnek a tikkasztó nyári nap alatt.

A konszenzus kényelmét tétnélküliségének köszönhetjük, ám de van-e nyelvünk ugyanezen egyességre jutni egy almafával, amelynek cseppet sem kevésbé közvetlen a viszonya a becses termésével, mint nekünk a gömbölyded táplálékkal?

Ha tehát szenvedélyes előadásról számolunk be egymásnak, vajon van-e értelmi átjárás közönség és előadó között? Színpadi tevékenységem kapcsán sajnos nem tudok szenvedélyről beszámolni, túlságosan észnél kell lennem, jobban, mint életem során bármikor, nem ritkán jobban, mint amennyire tudok.

Ember és ember közt nem adatott értelmi átjárhatóság, de a nyelv általi közelítés sok mindent a tétnélküliség egyezményével von be: értjük, amit mondanak, érik, amit mondunk, de egymást meg nem érthetjük. Ámen.

A művészet igazi luxusa a tétlensége, téttelensége. Ennek fedezeteképp semmi sem tét nélküli, ami művészi. Az a szféra a művészeté,

het őszintétlenségének morális korlátja, ám, ha a korlát csakis morális, ahogy a művészet esetében más nem is lehetne, e felelősséget sáfárkodásra nem, csakis viselésre használhatjuk.

---

***Bizony, szereplésem a reggeli műsorban az öntudatlan sáfárkodás jegyében telt, amelynek hatása meg is lett; a hallgatók számára tetszetős, számomra tetszelgős.***

---

Tevékenységemről beszélek és beszélek, mégsem mondom semmit, ami köszönvi-



amelyben praktikus kompromisszumok nem köttetnek a szubsztancia rovására. Ahol nem a mondóka van megértve, hanem egymás és önmagunk. Csakhogy ennek tárgyalására nem alkalmas a konszenzusos konszenzusos nyelve. Ahol a zene kezdődik, a szavak ott véget érnek, tartja a közhely. Azok a szavak, amelyek rádióműsorokban és magánbeszélgetésekben elhangozhatnak, valóban határsértők, de nem kevésbé és nem másként, mint a szó művészetét, az irodalmat illetően.

Hiszen egyazon szó különbözőbb nem is lehetne. Hiszen létezésünk gyakorlati és transzcendens valóját érzekeink számára a művészet csatornája köti össze, így hát a különböző térfeleken álló emberek információ-cseréje menthetetlenül kudarcra van ítélve; akár a savanyú jonatán feletti lamentánk az almafának – vagy akár egymásnak címezve.

A rádióműsor, mint ahogy maga a nyilvánosság, az egyezményes nyelvhasználat terepe. A válaszadó felelőssége felmérni, meddig terjed-

szonyba keríthetne akárkit is annak lényegével. Nemcsak a jonatánt termő egyszéri almafa, a bőven termő barackfa és a világhíres vadkörtefa néma, hiszen én sem tudok mit mondani.

Azt hiszem, ez másként nem is lehetne, de azt már tudom, hogy így van jól.

Ha tehát maradt még bárkiben is kíváncsiság, amit szívem mélyén remélek, szeretettel hívom mindnyájukat Mendelssohnt, Schumann, Brahmsot és Rahmanyinot hallgatni március utolsó vasárnapjának estéjén az Óbudai Zsinagógába. A lényeg, ha minden jól megy, úgyis ott történik majd.

# Kóser mese

DÉNES ANNA *meséje*

Élt egyszer régen egy istenfélő hászid ember, úgy hívták, hogy reb Smuel. Róla szól a mai történetünk.

Reb Smuel az Álder Rebbe tanítványa és hűséges követője volt, akit jól ismertek bölcsességéről és arról, hogy elkötelezetten és örömmel szolgálta az Örökkévalót. Egyszer egy jókedvű hászid összejövetelel vett részt, és neki jutott az a megtiszteltetés, hogy vodkát töltsön a résztvevőknek, hogy lechájimot mondassanak és dicsérhessék az Örökkévalót. A vodka után az étel következett, sokféle finomság került elő a konyhából és reb Smuel bőkezűen osztott belőle mindenkinek.

Amikor azonban egy hatalmas tál sült húst hoztak ki, reb Smuel nem volt hajlandó kiosztani azt. Fogta a kezében a tálat, járt körbe a hászidok között, de a tálat gondosan feltette egy magas polcra és semmiféle könyörgésre vagy kérésekre nem adott belőle senkinek. Jókedvűen folytatódott az este, nem volt hiány ételben, de a hászidok csak szeretnék volna megkaparintani a hatalmas tálat a fenségesen illatozó sült hússal. Kérték-kérlelték reb Smuelt, de ő megragadta a tálat, és azzal ropta, lejtette a táncot. A hászidok hamarosan megelégtették a mókát: „Engedd, hogy legalább megkóstoljuk ezt a húst!” – kiáltották. „Csak egyetlen falatkát” – kérlelték. Reb Smuel azonban csak táncolt tovább, fáradhatatlanul, kezében a nagy tál sült hússal. A hászidokat végül már igencsak bosszantotta a helyzet. Sarokba szorították reb Smuelt: „Most megvagy! Add csak ide azt a tálat!” – kiáltottak rá, de ekkor reb Smuel nagyot ugrott, és egyetlen mozdulattal a kandalló tűzébe borította a tál tartalmát. Ezután még vidámabban járta-ropta a táncot, mint annak előtte.

A hászidok most már igazán dühösek voltak! Nem elég, hogy a bolondját járatja velük ez az ember, de a végén még tönkre is teszi azt a csodás finomságot??? Ekkor azonban felpattant az ajtó, és a helyi hentes rontott be rajta. Arca vörös volt a feldúltságtól, haja összekócolódott és rekedten kiáltotta: „Testvéreim, ne egyetek a sült húsból! Szörnyű hiba történt és figyelmetlenségből nem-kóser hús érkezett ide hozzátok! Senki ne egyen a sült húsból!!!”

A hászidoknak tátva maradt a szája a csodálkozástól. Honnan tudhatta reb Smuel, hogy a hús nem kóser? Ekkor mesélte el a következőket: „Tudjátok, amikor először találkoztam négy szemközt a rebbével, Snéur Zálmán rabbival, akkor megfogadtam, hogy soha többé nem engedek a kísértéseknek. Sokat gyakoroltam, míg végül megtanultam uralkodni a testem és a testi vágyaim fölött. Amikor kihozták azt a hatalmas tál sült húst, úgy éreztem, hogy az egészem be tudnám falni egyedül, egy ültő helyemben. Láttam, hogy sokan ugyanezt élte át, a mindent elsőprő csábítást. Azt gondoltam magamban: mi-csoda dolog ez? Hogy lehetséges, hogy egy egyszerű darab sült hús ilyen csábítóan hat mindenkire? Rögtön megértettem, hogy valami nincs rendben a hússal”.

A hászidok hálásak voltak reb Smuel bölcsességéért és teljes szívből megbocsátottak a hentesnek is.





OLAJÁG  
OTTHONOK

# IDŐSOTTHON

# másként!

Utazunk és  
élményeket  
szerzünk



Önnek mit jelent  
**a színvonalas időskor?**

- Új életcélokat?
- Szabadságot?
- Önmegvalósítást?
- Társaságot?

Várjuk az  
**Olajág Otthonokban!**

06 1 510 00 18  
olajagotthonok.hu

 @olajag-otthonok  
 olajagotthonok



ZSIDOPROGRAMOK.HU



**BELÉPŐ  
MINDENKINEK**

