

Körner András

## Moritz Gottlieb Saphir, a zsidó konyha első szakírója

A gasztronómiai irodalom<sup>1</sup> (*food writing*) viszonylag új irodalmi címke, bár ilyen művek valójában már nagyjából kétszáz éve léteznek. A műfaj a kora 19. században alakult ki, de évszázadokkal korábban is adtak ki szakácskönyveket, és az étkezéskultúra bizonyos vonásaival ugyancsak jóval előbb más típusú munkák – például mezőgazdasági, orvosi és háztartásvezetési könyvek – is foglalkoztak. Grimod de La Reynière 1803 és 1812 között kiadott *L'almanach des gourmands* című nyolckötetes gasztronómiai útikalauza, Karl Friedrich von Rumohr 1822-ben megjelent *Geist der Kochkunst*ja (A konyhaművészet lényege) és Anthelme Brillat-Savarin 1825-ös *Az ízlés fiziológiája* tekinthetők a gasztronómiai irodalom legkorábbi példáinak.

Nem véletlen, hogy a konyhaművészet filozófiájának és sajátosságainak szentelt első könyvek és rövidebb írások annyival később jelentek meg, mint a szakácskönyvek. Az étkezéskultúra fejlődésében a gasztronómia értelmezésének igénye szükségszerűen később merült fel, mint a különböző ételek készítése módját leíró munkáké.

Míg a keresztény középosztály számára már a 18. században adtak ki szakácskönyveket, az első zsidó szakácskönyv, Josef Stolz *Kochbuch für Israeliten* (Szakácskönyv zsidók részére) című műve csak 1815-ben jelent meg. A késedelmet az okozta, hogy csak jóval keresztény megfelelője után alakult ki az a jelentős lélekszámú zsidó középosztály, amely e szakácskönyveknek a célközönsége. A zsidó középosztály kulturálisan asszimilált része a keresztény *haute cuisine*-hez fogható, elegáns ételekre vágyott, s a korai zsidó szakácskönyvekben található keresztény fogások kóser változatai ennek az igénynek tettek eleget.

---

□ Körner András Amerikában élő magyar kultúrtörténész.

<sup>1</sup> A gasztronómiai irodalmat elsősorban a tartalma definiálja, s ezért formailag hasonlíthat olyan hagyományos műfajokra, mint például a memoár, az újságcikk vagy az útleírás.

Moritz Gottlieb Saphirnak a zsidó étkezéskultúrával foglalkozó úttörő jellegű írásai évtizedekkel Grimod, Rumohr báró és Brillat-Savarin munkái után jelentek meg. Nagyon valószínű, hogy az 1795-ben a Székesfehérvár közelében levő Lovasberényben született és 1858-ban az ausztriai Badenben elhunyt író publikált elsőként leírást az askenázi zsidó konyha hagyományos ételeiről és ismertetést egy zsidó szakácskönyvről.

Saphir zsidó konyhával foglalkozó írásai nem terjedelmes értekezések, mint Brillat-Savarin és Rumohr báró munkái, hanem szerény újságcikkek. Rövidségükön és sajtótermék-jellegükön kívül abban is különböznek Brillat-Savarin könyvétől, hogy nem a kifinomult élvezetekről és az elegáns étkezés tudományáról szólnak. De nem hasonlítanak Rumohr báró művére sem, amely a német régiók egészséges mindennapi táplálkozásának gyakorlati és elméleti kérdéseivel foglalkozik.

Míg Brillat-Savarin elsősorban az *haute cuisine*-ről ír, von Rumohr pedig a német polgárság ételeiről, Saphir cikkei a népies ételek dicsőségét zengik, méghozzá a kelet- és közép-európai hagyományos zsidó otthonokból származókat. Ahogy Barbara Kirshenblatt-Gimblett jellemzi a Saphir kedvelte kosztot: „úgy mondhatnánk, hogy egyfajta kulináris *mameloshn*,<sup>2</sup> anyanyelv volt”.<sup>3</sup> És még amikor egy zsidó szakácskönyvről és vendéglőről írt, Saphir akkor is azt tanácsolta, hogy ragaszkodjanak a régimódi zsidó ételspecialitásokhoz.

Bár néhányan – köztük én magam is<sup>4</sup> – már foglalkoztak 1847-ben írt szövegével, a *Die Gastronomie der Juden*nel (A zsidók gasztronómiája), csupán Susanne Belovari, az illinoisi egyetem levéltárosa említette meg Saphir recenzióját egy zsidó szakácskönyvről és beszámolóját egy zsidó vendéglőről a *The Viennese Cuisine Before Hitler* (A bécsi konyha Hitler előtt) című tanulmányában.<sup>5</sup> És bármily furcsa, mindeddig senki – sem Belovari, sem jómagam – nem vette észre, hogy ezek a cikkek képviselték a zsidó konyhával foglalkozó írások, könyvrecenziók és étteremkritikák legkorábbi példáit.

---

<sup>2</sup> Jiddis, jelentése: anyanyelv.

<sup>3</sup> A szerzőhöz írt 2022. január 1-i levelében.

<sup>4</sup> Körner András: *A magyar zsidó konyha. Kultúrtörténet 77 autentikus recepttel*. Budapest: Corvina, 2017. 63–66.

<sup>5</sup> Belovari, Susanne: *The Viennese Cuisine Before Hitler*. „One Cuisine in the Use of Two Nations”. *Petits Propos Culinaires*, 119, 2021. 23–57.



Nadar (Gaspard-Félix Tournachon, 1820–1910):  
Moritz Gottlieb Saphir, 1857 körül. Wikimedia Commons

Bár az első cikkeket a zsidó étkezéskultúráról Saphir írta, más munkák már jóval előtte tartalmaztak a témával foglalkozó, néha meglehetősen terjedelmes részeket. Például *responsumok*ban (rabbik válaszai vallásos kérdésekre), szerződésekből és más régi okmányokban is olvashatunk adatokat korábbi korok zsidó ételéről és étkezési szokásairól. Ezen kívül olyan könyvek, mint Bernard Picart és Jean Frederic Bernard 18. századi *Cérémonies et coutumes religieuses de tous les peuples du monde* (A világ minden népének vallásos szertartásai és szokásai) című műve, valamint egyes memoárok és levelek szintén kínálnak információkat a kérdéstről. Sőt a 19. századnál korábbi időkből is akad néhány viszonylag részletes leírás, ezek azonban szinte mindig a vallásos élet, például a kasrut és az ünnepek vonatkozásában tárgyalják a zsidó ételt. Saphir viszont

a kultúra, és nem a vallás oldaláról közelíti meg a témát: írásai az étkezéskultúráról, nem pedig a vallásgyakorlásról szólnak.

Eltérően a zsidók étkezési szokásainak korábbi bemutatásaitól, amelyek csupán nagyobb munkák részei, legjobb esetben fejezetei voltak, *Die Gastronomie der Juden* már a címében is jelzi, hogy kizárólag az ételkkel és azok kultúrájával kíván foglalkozni. Bár a nagyrészt a sabbati ételekről szóló írás kevesebbet nyújt, mint amennyit a címe ígér, mégis valami teljesen újat képvisel az említett munkákhoz képest.

Saphir nemcsak a zsidó ételkkel foglalkozó legkorábbi világi tanulmány és egy zsidó szakácskönyvről és vendéglőről szóló legkorábbi cikkek publikálása révén vált úttörővé, hanem abban is megelőzte korát, ahogyan az étkezéskultúráról írt.<sup>6</sup> Hangsúlyozta a kulturális hagyományok fontosságát, és ez nagyjából összevágott azokkal a célokkal, amelyeket Leopold Zunz (1794–1886) az 1823-as *Grundlinien zu einer künftigen Statistik<sup>7</sup> der Juden* (Alapvetés a zsidók társadalmi jellemzőinek jövőbeli tanulmányozásához) című munkájában a zsidó élet kutatására kitűzött:

„Az emberiség társadalmi jellemzőinek tudománya az emberek jelenlegi létével foglalkozik, amely e lét korábbi történetének szükségszerű eredménye. [...] Mivel a zsidók egy törzs és állam leszármazottai, társadalmi jellemzőik egy ősi egységre vezethetők vissza, s ebből következően mindkét összetevőjük, nevezetesen egyrészt a nép történelmi sorsa, másrészt jelenlegi szellemi alkotóelemei hozzájárultak e társadalmi jellemzők legfőbb belső sajátosságainak kialakulásához.”<sup>8</sup>

Zunz 1819-ben egyike volt a berlini *Verein für Cultur und Wissenschaft der Juden* (Társaság a zsidó kultúráért és tudományért) alapítóinak. Társaival, Eduard Gans-szal, Heinrich Heinével és az egyesület többi tagjával együtt részt akart venni a zsidóság nemzeti identitásának kialakításában, valamint kutatni és erősíteni kívánta a szekuláris zsidó hagyományokat. Ebben nagy hatással volt rájuk Johann Gottfried Herder

---

<sup>6</sup> Barbara Kirshenblatt-Gimblett tanácsai sokat segítettek a következő néhány bekezdés kialakításánál.

<sup>7</sup> „Statistik” itt nem statisztikát jelent, hanem társadalmi jellemzőket.

<sup>8</sup> Zunz, Leopold: *Grundlinien zu einer künftigen Statistik der Juden*. *Zeitschrift für die Wissenschaft des Judenthums*. 1. évf. (1823), 3. szám. 523–532., itt: 523, 526.

népfogalma (*Volk*),<sup>9</sup> valamint azzal kapcsolatos nézetei, hogy a kulturális hagyományok miként erősíthetik a nemzeti összetartozás érzését.

Bár a társaság 1824-ben feloszlott, a különlegesen jólétesült Saphir, aki 1825 és 1829 között Berlinben élt, és ismerte a társaság néhány volt tagját, minden bizonnyal tisztában volt annak céljaival.<sup>10</sup> Érdeklődése az akkulturáció által még nem érintett zsidó ételek hagyománya iránt összevágott a társaság felfogásával, amely a múlt kutatását a zsidó identitás építésének egyik eszközeként tartotta fontosnak. Az akkoriban kialakulóban levő tudományág, a *Volkskunde*, azaz a néprajz céljaihoz hasonlóan a népi kultúrában remélte meglelni az autentikusan nemzetit. Sokat elmond az eltűnőben levő hagyományt menteni próbáló igyekezetéről, hogy nemcsak a sólethez és a kuglihoz<sup>11</sup> hasonlóan jól ismert zsidó specialitásokról írt, hanem feljegyezte néhány olyan étel nagyjából elfeledett jiddis/német nevét is, mint például a *Besteckte Belek* (tűzdelt libamell) és a *Dicht mit Reis* (libacomb rizzsel).

Amikor cikkében ifjúkora zsidó ételeiről ír, Saphir „zsidó nemzeti ételek”-nek nevezi a sabbati étkezések kedvenc fogásait, ami egyaránt emlékeztet Herder népfelfogására és a zsidó nemzetnek a társaság publikációiban szereplő fogalmára. Ebben hatással volt rá az etnográfia és a hagyományos életmódok iránti újszerű érdeklődés. Saphir nemcsak tudott a társaságról és annak tevékenységéről, de valószínűleg ő volt az első, aki követte a *Verein* és a *Volkskunde* célkitűzéseit azzal, hogy a zsidó kulturális hagyományok fontos részének tekintette az étkezéskultúrát. Zunz több olyan dolgot is felsorol 1824-es *Grundlinien*jében, amit a kulturális hagyomány részének tart – legendákat, népmeséket, anekdotákat –, de ezek közül szembeötlő módon hiányoznak az ételek. És valóban: a zsidó etnográfia hosszú ideig csak a szóbeli, írott és zenei néphagyományokkal foglalkozott, az étkezési tradíciókkal nem. Ezek

---

<sup>9</sup> Természetesen Herder, aki a zsidóság egyenjogúsítása mellett érvelt és Zunz, aki felszentelt rabbi volt, nem gondolhatott arra, hogy a náci nacionalista és fajgyűlölő propagandájukban vissza fognak élni a *Volk* fogalmával.

<sup>10</sup> Gans és Heine biztosan az ismerősei közé tartozott, de valószínűleg Zunz is.

<sup>11</sup> A kugli vagy kugel egyfajta puding volt, amely sokféle, néha édeskés, néha sós változatban létezett. Készülhetett metéllyel, kenyér- vagy zsemlekockákkal, burgonyával, vagdalt almával stb. Pészahkor a maceszes változatát ették. A szombati ebédnél a sóllettel együtt tálalták.

csak a 19. század vége felé váltak komoly kutatás tárgyává.<sup>12</sup> Mindez jól mutatja Saphir úttörő szerepét a zsidó ételhagyományok kutatása és megőrzése terén.

## Az identitás és a fegyverként használt humor Saphir munkásságában

A prágai tanulmányok időszakát leszámítva, Saphir 27 éves koráig Magyarországon élt. Első versei, valamint publicisztikai Pesten jelentek meg. Pesti műveit egy kivétellel németül írta. A kivétel egy nyomtatásban meg nem jelent jiddis vígjáték volt, amely kéziratos másolatokban terjedt.<sup>13</sup> Nemcsak Saphir, hanem sok más író és újságíró is akkoriban németül publikált Magyarországon, ahol szinte az egész keresztény és zsidó középosztály tudott németül, sőt sokan a mindennapi életben is elsősorban vagy kizárólagosan ezt a nyelvet használták.<sup>14</sup> A ragyogó nyelvérzékű, sok nyelven tudó Saphir könnyen meg tudott volna tanulni magyarul is, de erre nem volt szüksége.

Gyerekkori otthonában jiddisül beszéltek, valószínűleg annak nyugati változatán, amely meglehetősen közel áll a némethez. Bár valamelyest a magyar nyelv is ráragadt ekkoriban és Pesten töltött éveiben, mégis úgy tűnik, magyartudása egész életében korlátozott maradt. Ennek ellenére néha, ha illett a tartalomhoz, mégis használt magyar szavakat vagy rövid mondatokat műveiben. Sőt talán mégis valamivel jobban tudott magyarul, mint azt ezekből az elszórt szavakból gondolnánk, mert önéletrajzában így ír szülőfalujában töltött első éveiről: „[német] betűt

---

<sup>12</sup> A zsidó ételkultúra legjelentősebb korai tanulmányai közé tartoznak az orosz Samuel Weissenbergnek (1867–1928) a 20. század elején a *Globus* nevű folyóiratban közölt munkái, valamint a magyar Krausz Sámuelnek (1866–1948) a hazai *Ethnográfia*ban 1899-ben és a német *Mitteilungen zur Jüdischen Volkskunde*ban 1915-ben publikált cikkei. 1904 táján Krausz volt a *Jewish Encyclopedia* „Ételek” címszavának egyik szerzője.

<sup>13</sup> Moritz Gottlieb Saphir: *Der falsche Kaschtan* (A hamis Kaschtan), komédia két felvonásban, amely 1821 körül íródott, de amelyet Ben Eliezer (Mandl Bernát) csak 1900-ban jelentetett meg nyomtatásban (*Magyar Zsidó Szemle*, 17. évf. [1900.], 4. szám). A darab egy vándorénekesről szól, aki Kaschtannak, a híres zsidó hazzannak (kántornak) adja ki magát. Néhány forrás szerint Saphir egy másik, mára már elkallódott jiddis nyelvű komédiát is írt Pesten, melynek *Die falsche Primadonna* vagy *Die falsche Catalani* volt a címe. De ezek a források valószínűleg tévednek, mert e műnek nem jiddis, hanem német volt a nyelve, és nem Saphir írta, hanem bécsi mentora, Adolf Bäuerle. A darabot 1818-ban mutatták be Bécsben, és 1820-ban adták ki, valószínűleg ez szolgált Saphir jiddis nyelvű művének előképeként.

<sup>14</sup> Az 1851-es népszámláláskor 94 955 pesti lakos közül 33 884 vallotta magát németnek.

még nem olvastam, azon egyszerű oknál fogva, hogy a magyar és a latin nyelvtanomon kívül egy másik, a német nyelvnek még a létezéséről sem tudtam”.<sup>15</sup> Bár lehet, hogy ez az önvallomás sem teljesen megbízható, mert más források szerint csak később, Pesten tanult meg latinul. Az viszont biztos, hogy tizenévesen Prágában sajátította el az irodalmi német nyelvet, s rövid időn belül a franciát, az olaszt és az angolt is. A ritkán előforduló magyar és latin szavakon kívül német nyelvű művei néha terjedelmes francia és angol részeket tartalmaznak.

Annak ellenére, hogy életét nagyrészt más országokban töltötte, Saphir magyarnak vallotta magát, amint ezt egyik, az 1850-es években írt novellája is bizonyítja: Az 1848/49-es szabadságharcban játszódó elbeszélés egy haldokló honvédről és annak utolsó kívánságáról szól, de az első felét Saphir szenvedélyes vallomása tölti ki az ország, a magyar táj és a cigányzene iránt érzett szeretetéről. Ezt a művét is németül írta, de a *Magyar vagyok!* cím és a honvéd szó magyarul szerepel benne. A novella egyáltalán nem remekmű, sőt túlzott romantikája és stílusa miatt néhol szinte a hazafias ömlengések paródiájának tűnik. De őszintesége nem vonható kétségbe, már csak azért sem, mert Saphir sohasem fejezett ki hasonló érzéseket Prága, Berlin, München és Párizs iránt – pedig évekig élt ezekben a városokban –, vagy Ausztria irányában, ahol élete nagyobb részét töltötte. Magyarországot dicsőítő szövege mégis kivétel az ifjúságával foglalkozó visszaemlékezéseiben, mert legtöbbjük nem az egész országról szól, hanem arról, hogy miként nőtt fel a szülőfalujában. A novella vadromantikus stílusa is kivétel, mert legtöbb munkájára a humoros vagy ironikus hangvétel jellemző.

Úgy tűnik, hogy a hihetetlenül termékeny Saphir csak egy zsidó szakácskönyvről írt recenziót, keresztényről nem, és a sokféle nemzeti konyha közül is csupán a zsidóról közölt terjedelmes cikkeket.<sup>16</sup> Jó néhány írása azonban mégis tartalmaz adalékokat keresztény ételekről, és egyikük, egy hangulatos beszámoló 1855-ös párizsi látogatásáról

---

<sup>15</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: *Meine erste Liebe, oder: Was guter Essig werden soll, wird früh sauer.* (Első szerelmem, avagy: Amiből jó ecet lesz, az korán megsavanyodik.) *Humoristische Schriften*, Bände 1., é. n. (1895 körül) 14.

<sup>16</sup> A 19. században jó néhány több kötetes gyűjteményes kiadás jelent meg Saphir műveiből. Például a tíz kötetes *Ausgewählte Schriften* (Válogatott írások, 1863) több kiadást is megért, és az *M. G. Saphir's Schriften, Gesamt Ausgabe* (M. G. Saphir írásai, összkiadás, 1874) című kiadványban a művei nem kevesebb, mint 26 (!) kötetet töltöttek meg.

és reggelijéről Alexandre Dumas-nál a legjobb munkái közé tartozik.<sup>17</sup> De nem szabad elfelejteni, hogy a zsidó és keresztény konyhával foglalkozó cikkei kivételt képeznek munkásságában, mivel műveinek döntő része a színházi étellel, a mindennapi életre vonatkozó megfigyeléseivel és úti élményeivel foglalkozik.

Azok a cikkek, melyeket a zsidó ételkultúráról írt az általa 1837-ben alapított és haláláig, 1858-ig szerkesztett *Der Humorist* című satirikus napilapba, komolyabban foglalkoznak ezzel a témával, mint időnkénti megjegyzései keresztény ételekről és étkezési szokásokról, és stílusuk is különbözik a sok munkájára jellemző *csevegéstől*. Legtöbb írásához hasonlóan ezek is tartalmazznak ironikus és humoros részeket, ugyanakkor nem hagynak kétséget afelől, hogy komolyan érdekelte a zsidó konyha. Erről szóló kevés műve nemcsak úttörő jellegük miatt jelentős, hanem azért is, mert árnyalt és érzékeny módon mutatják be, hogy a változó társadalmi körülmények miként befolyásolták a zsidó étkezést a 19. század első felében.

Bécsi lapja alapításakor Saphir már majdnem húszéves újságírói múltja tekinthetett vissza. Pályafutását 1819-ben kezdte Pesten, majd 1822-ben Bécsben folytatta. Bécsből 1825-ben Berlinbe költözött, onnan 1829-ben Münchenbe, és végül 1834-ben visszatért Bécsbe. Sokan féltek tőle, és utálták könyörtelen színházi kritikái és satirikus írásai miatt, melyekkel gyakran kihívta maga ellen a cenzorok és a hatalmasok, például a bajor király haragját. Emiatt kellett városból városba költöznie. De mire visszatért Bécsbe, már megtanulta a leckét, és egyre erőteljesebben tompította írásainak támadó életét. Témáit is úgy választotta, hogy azok a cenzorok számára elfogadhatók legyenek. Korai éveiben liberális elveket hirdetett, de pályája második felében mindinkább konzervatívvá váltak a nézetei. Munkáinak nagy részét továbbra is a satirikus hang jellemezte, de ezek inkább már csak ártatlan gyarlóságokat tettek nevetségessé, és humorukra gunyoros karakterizálás helyett főleg a szóviccek voltak jellemzők. Az első igazán modern szellemű és stílusú bécsi újságnak nevezhető *Der Humorist* hamarosan a *Vormärz*, azaz az 1848-as forradalmat megelőző kor egyik legolvasottabb lapjává vált Ausztriában, bár a későbbi években, a nagy példányszámú napilapok alapítása után valamelyest veszített népszerűségéből.

---

<sup>17</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: Pariser Briefe. Ein Morgen bei Alexandre Dumas (Párizsi levelek. Egy Alexandre Dumasnál töltött reggel.). *Der Humorist*, 1855. augusztus 8. 849.

Saphir először Berlinben próbált 1828 körül áttérni a kereszténységre. Azt remélte, hogy ez segíteni fog abban, hogy megszerezze az ottani letelepedési engedélyt, amire azért volt szüksége, mert nem volt porosz állampolgár, és a városba érkeztek csak egyéves tartózkodást hagytak jóvá számára. Később azonban egy népszerű operadíváról írt kritikájával annyira felbőszítette annak befolyásos csodálóit, hogy azok bepanaszolták a hatóságoknál. Ennek következtében a belügyminiszter elutasította Saphir többszöri állampolgársági és más vallásra való áttérési kérelmét.<sup>18</sup>

Ő azonban nem adta fel felekezetváltási terveit, és végül Münchenben sikerült áttérnie az evangélikus hitre 1832-ben. Addigra már több zsidó barátja és ismerőse is evangélikussá vált, köztük az újságíró Ludwig Börne 1818-ban, a költő Heinrich Heine 1825-ben és a jogász Eduard Gans szintén abban az évben. Három hónappal Saphir kitérése után a bajor király kinevezte a müncheni királyi színház intendánsává, bár ez nem lehetett az egyedüli oka vallásváltásának, hiszen már korábban, Berlinben is tett erre egy kísérletet. Mindent összevetve úgy tűnik, hogy áttéréssel az életét akarta megkönnyíteni és a karrierjét kívánta egyengetni, azaz e döntésében nem a vallásos meggyőződés vezérelte.

Áttérése után is mindig szeretettel írt a zsidó hagyományokról, melyek gyerek- és kamaszkorának szerves részét képezték. Míg szinte bármin kész volt gúnyolódni, írásainak gyerekkori emlékeivel, zsidó hagyományokkal, zsidó ételekkel és az antiszemitizmussal foglalkozó részeiből nyilvánvaló, hogy ezek komoly témák voltak számára, melyekhez szenvedélyes érzelmi kapcsolat fűzte. A zsidó konyha és a kultúra, amit a zsidó ételek képviseltek, egyaránt a szívügye volt. Ezt az érzést néhány művében is megemlíti, például egy 1850 körüli novellában: „Gyomrom jól emlékszik ifjúkoromra, és nem szégyenkezik miatta.”<sup>19</sup>

Bár Saphir áttéréseinek gyakorlati okai voltak, és több szempontból azután is zsidó maradt, egyes írásaiban mégis kereszténynek vallotta magát, például a *Lebende Bilder aus meiner Selbst-Biographie* (Életképek önéletrajzomból) című cikksorozatában, melyet 1845-ben kezdett

---

<sup>18</sup> Saphir állampolgársági és kitérési kérvényeinek történetét főleg Chase, Jefferson S.: *Inciting Laughter. The Development of „Jewish Humor” in 19th Century German Culture.* Berlin – New York: DeGrueter, 2000. című könyvének 23. és 34. oldal közti része alapján írom le.

<sup>19</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: „Badner Emancipations-Novelette”. *Ausgewählte Schriften.* Brno – Vienna – Lipcse: Fr. Karafiat, 1870–1876. 3. sorozat, Bände 6. 159.

közölni a *Der Humorist*-ban. De keresztény identitásának ez a kinyilvánítása is inkább ironikusan hangzik – úgy, mintha ezzel kívánta volna lapjának nagyrészt keresztény olvasóit megnyugtatni:

„Ha a sorson múlik, zsidó; ha a szüleimen, kereskedő; ha az iskoláimon, falusi rabbi, ha a körülményeimen, szegény ördög, ha a véletlenem, játéklabda leszek, és mindezen meghatározottságok ellenére most olyan őszinte és becsületes keresztény vagyok, amilyen őszinte és becsületes egy keresztény csak lehet, valamint egy semmiféle anyagi javadalma-zással nem járó színházi intendánsi cím birtokosa.”<sup>20</sup>

Börne, Heine és Saphir a modern polemikus újságírás legjelentősebb úttörői közé számítottak. A humor mindhármuk fontos eszköze volt az igazságosabb társadalomért és az ellenségeik ellen folytatott küzdelemben. Saphir humoristának nevezte magát, és bizonyos fokig Börne és Heine is annak tekinthető. Más is összekötötte őket: születésüket csupán néhány év választotta el (Börne 1786-ban, Saphir 1795-ben, Heine 1797-ben született), mindhárman németül írtak, és mindhárman kitért zsidók voltak. Amikor éppen nem voltak haragban, barátság kötötte őket össze, és egyikük élete sem volt mentes éles nyilvános vitáktól és hangos botrányoktól. Továbbá mindhárman évekig Párizsban éltek – Börne és Heine ott is van eltemetve –, és bár manapság jogosan Heine a leginkább, Saphir pedig a legkevésbé ismert közülük, életükben nagyjából egyformán híresek voltak.

Jóllehet korábban is sok példa létezett a judaizmusban a polémiára és a humorra, ezek a vonások a kora 19. század zsidó kultúrájában váltak erőteljesebbé, különösen a német nyelvű régiókban. Ez volt az az időszak, amikor kialakult, amit ma zsidó humornak nevezünk: mind a zsidó viccek és anekdoták „népi” humora, mind ennek irodalmi változata. A zsidó humort gyakran egy hatalommal nem rendelkező kisebbség védelmi eszközének tekintik, amit egyik írásában Saphir is hangsúlyoz:

„A zsidók hajlanak a humorra, mert ez a katonaság egyetlen olyan ága, amelyben idővel tisztékké léphetnek elő, még mielőtt egy hivatalos utasítás elrendelné, hogy a születési anyakönyvi kivonat fontosabb a szolgálati teljesítménynél.”<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: *Lebende Bilder aus meiner Selbst-Biographie. Der Humorist*, 1845. június 18. 577. Idézi saját fordításában Fenyves Katalin (*Képzelt asszimiláció*. Budapest: Corvina, 2010. 71.)

<sup>21</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: Börne, Heine, Menzel. *Humoristische Schriften*, Bände 4., 81.

Börnénél, Heinénél és Saphirnál azonban a humor ennél konkrétabb célokat is szolgált: a zsidó önvizsgálat egyik eszköze volt az asszimiláció folyamatában, valamint fontos fegyvert jelentett az egyenjogúságért folytatott küzdelemben és az antiszemita agitáció elleni harcban. Ambivalens érzelmeket tápláltak az asszimilációval kapcsolatban, különösen Heine és Saphir, akik gyakran gúnyolódtak annak túlhajtott megnyilvánulásain. Mint látni fogjuk, Saphir zsidó konyhával foglalkozó írásai néha két irányban is hadakoznak: gúnyolják a hagyományok radikális elutasítását, ugyanakkor az antiszemitizmust is támadják.

Többnyire játékos, öngúnyoló stílusban írt a zsidó konyháról, és ez Grimod, valamint Brillat-Savarin műveire is jellemző volt. Még ha nem is ismerte könyveiket, Saphir ösztönösen hozzájuk hasonló hangot használt gasztronómiai írásaiban. Könnyű észrevenni a hangnembeli rokonságot, amikor Saphir a *ganefet*<sup>22</sup> (sóletgombócot) a sólet és a kugli törvénytelen gyermekének nevezi, Grimod a minden részében ehető disznót enciklopedikus állatnak hívja, Brillat-Savarin pedig kijelenti, hogy a desszert sajt nélkül olyan szépségre emlékeztet, akinek csak egy szeme van. Mindhárom szerző komolyan és nyilvánvaló szenvedéllyel írt étellekről és azok fontos kulturális szerepéről, de szívesebben ünnepelték könnyed, ironikus stílusban az étkezés örömeit. Ez a hang népszerűnek bizonyult, és az enyhe csipkelődéstől egészen a szatirikus aforizmáig és a paródiáig terjedő változatai a legtöbb későbbi gasztronómiai író műveire is jellemzőek maradtak.

## Recenziója egy zsidó szakácskönyvről<sup>23</sup>

Saphir már a zsidó konyhával foglalkozó legkorábbi művével is úttörőnek számított. Bár ez az írása nagyon rövid, történetileg mégis rendkívül fontos, mert ez volt az első recenzió egy zsidó szakácskönyvről. Nem önálló munkaként jelent meg a Saphir tulajdonában levő és általa szerkesztett lapban, hanem csupán egy bekezdés a *Pesther Salon* című, a város kulturális eseményeiről szóló cikkben. A lap gyakran közölt ilyesfajta beszámolókat, melyeknek Saphir többnyire a „szalon” címet adta. Azért nevezte így őket, mert a középosztály és az arisztokrácia

<sup>22</sup> A héber eredetű jiddis szó tolvajt jelent.

<sup>23</sup> Löw, Julie: *Die wirtschaftliche israelitische Köchin oder neues vollständiges Kochbuch für Israeliten. Ein unentbehrliches Handbuch für wirthliche Frauen und Töchter. Nach vieljährigen Erfahrungen herausgegeben von Julie Löw.* Pressburg: Philip Korn, 1840.

némely tagjának otthonában rendszeresen, többnyire hetente tartott kötetlen csevegéseket igyekezett utánozni bennük. Néhány ilyen írás valami konkrét témáról szól, például a *Litherarischer Salon* (Irodalmi szalon), *Theater-Salon* (Színházi szalon), *Concert-Salon* (Hangversenyszalon) és *Salon fremder Sprachen* (Idegen nyelvek szalonja), mások viszont egy város híreit tartalmazták: *Pressburger Salon*, *Dresdner Salon*, *Breslauer Salon* stb.

Nemcsak Saphir ismertetése volt úttörő jellegű, de maga a kötet is, amelyről a cikk szólt: Julie Löv 1840-ben kiadott német nyelvű zsidó szakácskönyve, amely az első ilyen munka volt Magyarországon és mindössze a harmadik a világon. Saphir, akit már fiatal kora óta nagyon érdekelt a zsidó konyha, valószínűleg sejtette a kiadvány újszerűségét, még akkor is, ha nem tudta, hogy alig létezett rá korábbi példa. Mindenestre nagyon gyorsan reagált a könyv pozsonyi megjelenésére, mert azt csak alig néhány hónap választotta el 1840. szeptemberi recenziójától.

Cikke bevezetéseként tréfásan megjövendöli, hogy a szakácskönyv az irodalmi világ olyan szenzációjává fog válni, mint Heine nem sokkal korábban megjelent emlékkötete Ludwig Börnéről (1786–1837).<sup>24</sup> Ezzel nagyon magasra teszi a mércét, mert Heine 1840-es könyve, amely Börnéhez fűződő emlékeit ellene intézett kirohanásokkal vegyítette, óriási botrányt keltett. Az ügy közelről érintette Saphirt, aki nagyon kedvelte Börnét, és aki Heinével való barátsága dacára dühös volt rá, amiért megtámadta közös barátjukat, kiváltképpen így, egy emlékkötet formájában.

Saphir nemcsak dicséri a szakácskönyvet, amely szerinte „ugyanolyan alaposággal, mint ízléssel meríti ki fennkölt témáját”, hanem bírálja is azért, mert egyetlen hagyományos zsidó fogást sem tartalmaz:

„Az étkezés elmélyült zsidó kutatója [*der tiefere israelitische Essforscher*] fájdalmasan hiányolni fogja ebben az izraelitáknak szánt »teljes«<sup>25</sup> szakácskönyvben, hogy miként kell elkészíteni a hagyományos »sóletet« az összes gazdag változatával, valamint egy teljes fejezetet az úgynevezett

---

<sup>24</sup> Heine, Heinrich: Ludwig Börne. Eine Denkschrift (Egy emlékirat). In: *Heines Werke in fünf Bänden*. Bände 5., 171–317.

<sup>25</sup> Ez Julie Löv könyve címére utal: A takarékos izraelita szakácsnő, avagy új és teljes szakácskönyv izraeliták számára. A vendégszerető asszonyok és leányok nélkülözhetetlen kézikönyve.

»kugli« különböző változatairól éppúgy, mint egy egész, nagyszabású részt a »maceszételekről«<sup>26</sup>

Aligha férhet kétség ahhoz, hogy „az étkezés elmélyült zsidó kutatója” kifejezéssel Saphir főleg önmagára célt. Barátai, Heine és Börne a zsidó ételeket szintén az elődeiktől örökölt kultúra szerves részének tekintették, és időnként írásaikban is megemlítették. Ő azonban nemcsak szerette ezeket a fogásokat, hanem – sokkal inkább, mint két német zsidó barátja – igyekezett is minél többet megtudni róluk. Amint az Löv szakácskönyvére és az e tanulmány későbbi részében tárgyalt zsidó vendéglőre tett kritikus megjegyzéseiből kitűnik, Saphir jól ismerte néhány európai ország asszimilált zsidóinak azt a vágyát, hogy elhatárolódjanak a hagyományos zsidó étkezéskultúrától, kerüljék a régi zsidó specialitásokat, és helyettük a keresztény középosztály ételeinek kóser változatait fogyasszák. Julie Löv munkája nem az egyetlen olyan zsidó szakácskönyv volt, amely semmilyen zsidó specialitást sem tartalmazott, mivel a legtöbb korai német nyelvű zsidó szakácskönyvben sem találni ilyen ételeket. Ez tükrözte az asszimilálódó zsidók azon törekvését, hogy ételeik minél inkább hasonlítsanak a keresztény középosztály elegáns konyhájára, ugyanakkor továbbra is kóserek maradjanak. Saphir ezzel nyilvánvalóan nem értett egyet, és minden adódó alkalommal hangot is adott rosszallásának.

De kritikus szavait azzal a megjegyzéssel igyekezett enyhíteni, hogy ha még a napnak is lehetnek napfoltjai, miért várjunk tökéletességet a „takarékos izraelita szakácsnőtől”. És hogy a kritikájával biztosan ne vegye el az emberek kedvét a könyvtől, recenziója végén melegen ajánlja azt minden érdeklődőnek.

---

<sup>26</sup> Heine, Heinrich: Ludwig Börne. Eine Denkschrift (Egy emlékirat). In: *Heines Werke in fünf Bänden*. Bände 5., 171–317.

## Cikke a zsidó konyháról<sup>27</sup>

Saphir 1847-ben a *Die Gastronomie der Juden, oder: Vogls Garküche. Eine Jugend-Erinnerung* (A zsidók gasztronómiája, avagy: Vogl kifőzdéje. Fiatalkori emlék) című, az 1840-es recenziónál jóval terjedelmesebb írással tért vissza a zsidó konyha témájához.

Az askenázi zsidó konyhával foglalkozó cikk első részében a Vogl nevű népszerű bécsi zsidó vendéglőről ír, valamint egy lakomáról, melyre barátait hívta meg Münchenben, ahol Bécsbe költözése előtt évekig élt. De a bécsi és a müncheni élményeiről szóló bevezetés dacára, mint azt az alcím is sugallja, a cikkben főleg ifjúkorára emlékezik. Ezért valószínűnek tűnik, hogy a müncheni lakomán tálalt halétel kivételével a cikkben leírt összes fogás esetében a szülőfalujában megismert hagyományos zsidó ételeket idézi fel, esetleg kiegészítve azokat olyanokkal, amelyeket akkor ismert meg, amikor Pozsonyban, majd a prágai jesivában tanult, illetve később Pesten, ahol írói pályája kezdetén négy évig élt.

Talán az is ételemlékeinek magyarországi eredetére vall, hogy a szóletet a magyar szó németes megfelelőjeként mindig *Scholet*nek nevezi, nem pedig *Schalent*nek vagy *Scholent*nek, ahogy a legtöbb korabeli osztrák forrás, vagy *Schalet*nek, ahogy 19. századi német szakácskönyvekben, például Rebekka Wolf 1851-es munkájában szerepel.<sup>28</sup> Saphir maga is tudatában volt a különbségnek, és erre cikkében ki is tér: „Heine és Börne *Schalet*nek nevezi az ételt. Fogalmam sincs, hogy miért írják eképpen, de én *Scholet*et írok.”<sup>29</sup>

Beszámolója a hagyományos sabbati ételekről szinte az összes fogásra kiterjed, majdnem úgy, mint azt a témát feldolgozó tudományos esszétől várnánk, de fesztelen, szubjektív és szórakoztató stílusa, valamint viszonylagos rövideége a *feuilleton* példájává teszi, azé az újságírói műfajé, amely a 18. és a 19. század fordulóján alakult ki Franciaországban. A következő évtizedekben német és osztrák írók – köztük számosan zsidó származásúak, mint Börne, Heine és Saphir – fejlesztették tovább.

<sup>27</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: „Die Gastronomie der Juden, oder: Vogls Garküche. Eine Jugend-Erinnerung, von M. G. Saphir. *Der Humorist*, 1847. augusztus 30., 825–826. és 1847. augusztus 31., 829–830.

<sup>28</sup> Wolf, Rebekka, née Heinemann: *Kochbuch für israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten. Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung*. Hatodik javított és bővített kiadás. Berlin: Adolf Cohn, 1875. [Első kiadás: 1851]

<sup>29</sup> Saphir, 1847. augusztus 30., 825–826. és 1847. augusztus 31., 829–830.

Az ilyesfajta cikkek nemcsak Németországban és Ausztriában, hanem néhány más nyugat- és közép-európai országban is hamar népszerűek lettek a korai művelt középosztály egyre népesebb csoportjában. Mivel a műfaj művelőinek és olvasóinak jelentős része zsidó volt, a feuilleton mind a zsidó, mind a keresztény közvélemény egyre inkább „zsidó műfajnak” tartotta, az antiszemita írók pedig ezt a felfogást kihasználva a felszínesség és felforgató modernség veszélyes példáiként támadták.

Saphir színházzal, művészettel és társadalmi jelenségekkel foglalkozó feuilletonjainak szatirikus stílusa hasonlított Heine és Börne korábbi újságcikkeiére. Ám mégis Saphir volt az, aki Bécsben meghonosította a feuilletont, és ezzel a műfaj sok olyan későbbi zsidó vagy zsidó származású osztrák művelőjének vált előfutárává, mint Herzl Tivadar, Hugo von Hofmannsthal, Hevesi Lajos, Felix Salten, Arthur Schnitzler vagy Stefan Zweig.

Mai szemmel nézve Saphir cikke több szempontból is kritizálható. Humora néhol erőltetett, stílusa túlzottan bonyolult, és néhány helyen indokolatlan kitérők szakítják meg a folyamatosságot, például amikor a Misna- és a Talmud-beli jártasságát fitogtatja, feleslegesen idéz a német költészetből és drámairodalomból, valamint szükségtelenül szúr idegen szavakat a német szövegbe.

De ezekért a gyarlóságokért messzemenően kárpótol a cikk úttörő szerepe: ez a zsidó konyhának szentelt első irodalmi mű. Heine, akivel Saphir néha feszültségektől sem mentes barátságot ápolt, olykor szintén megemlített zsidó ételeket műveiben: egy 1825-ben Moses Mosernek írt levelében,<sup>30</sup> az 1840-es *A bacherachi rabbiban*,<sup>31</sup> a szintén 1840-es *Ludwig Börne – Eine Denkschrift*<sup>32</sup> című munkájában és az 1850 körüli *Sabbat hercegnő románca*<sup>33</sup> című versében. De ezek csupán viszonylag rövid utalások, s így nem csökkenthetik Saphir cikkének mint az első ilyen tárgyú munkának a jelentőségét.

---

<sup>30</sup> 1825. december 14-i levél Moses Mosernek. In: Heine, Heinrich: *Prinzessin Sabbat. Über Juden und Judentum*. Bodenheim: Philo, 1997. 108–109.

<sup>31</sup> Heine, Heinrich: Der Rabbi von Bacherach. In: *Heines Werke in fünf Bänden*, Bände 2., 204–205.

<sup>32</sup> Heine, Heinrich: Ludwig Börne. Eine Denkschrift. In: *Heines Werke in fünf Bänden*, Bände 5., 198.

<sup>33</sup> Heine, Heinrich: Prinzessin Sabbat. In: *Heines Werke in fünf Bänden*, Bände 1., 291–296.



Moritz Daniel Oppenheim (1800–1882):  
Heinrich Heine, 1831.  
[Wikimedia Commons](#)

Saphir híres volt elképesztő emlékezőtehetségéről. Talán ez is egyike azon okoknak, amiért időnként plagizálással vádolták, mivel elképzelhető, hogy nem tudott különbséget tenni saját ötletei és az olvasmányai között. De akár akaratlan volt az átvétel, akár tudatos plagizálás, aligha lehet véletlen a feltűnő hasonlóság aközött, ahogyan Heine írja le az ifjúkori ételemlékek fontosságát *A bacherachi rabbiban* és Saphir a hét évvel e munka után megjelent *A zsidók gasztronómiája* című cikkében. Heine e munkájában ezt mondhatja a kitért zsidó Don Izsákkal a zsidó ételekhez fűződő emlékeiről:

„Az orrom nem vált hitehagyóvá. Egyszer, amikor a véletlen dél táján ebbe az utcába vezetett, és megcsapta az orromat a zsidók konyháiból a jól ismert illat, ugyanaz a vágyódás fogott el, amit egykor apáink éreztek az »egyiptomi húsos fazekak«<sup>34</sup> iránt; feléledtek ifjúságom ízemelekei, és képzeletemben újra láttam a »pontyot barna mazsolaszószban«, amelyet nagynéném oly nagy odadással tudott elkészíteni péntek estére, s újra láttam a párolt birkahúst fokhagymával és tormával, amivel a halottat is fel lehetett volna éleszteni, és a levest, a benne lelkesen úszkáló gombóckákkal...”<sup>35</sup>

<sup>34</sup> Különböző fajta hússal készült leves.

<sup>35</sup> Heine, Heinrich: The Rabbi von Bacherach. In: *Heines Werke in fünf Bänden*, Bände 2., 204–205.

A Heine leírásának megfelelő szakasz *A zsidók gasztronómiája* című Saphir-cikkben pedig így szól:

„Ez az alkalom felébresztette gyomrom ifjúkori emlékeit, mert az ember gyomra jobban képes emlékezni, mint a szíve! A szív emlékezetét »há-lásságnak« nevezzük, a gyomorét viszont »sóvárgásnak«! Elkezdttem sóvárogni az »egyiptomi húsos fazék« után, s a gyomromban álmok születtek a sóletről és kugliról, vágyak a ganefre,<sup>36</sup> belekre<sup>37</sup> és még to-vábbi finomságokra...”<sup>38</sup>

Heine mindig egy feltálat fogásra utal, amikor ételeket említ írásaiban, de Saphir néha azt is elmondja, hogy az ételek miként készülnek. Saphir valószínűleg sohasem főzött otthonában – legalábbis nem számol be ilyesmiről műveiben, és a vele foglalkozó munkák sem említik –, de annyira érdekelték az ételek, hogy nyilván a főzés folyamatára is ki-váncsi lehetett, különben aligha tudott volna ilyen pontos és részletes leírást adni néhány étel készítési módjáról.

Az érzékelhető szeretettel és jóindulatú iróniával megírt cikk főleg az askenázi konyha sabbati ételeiről szól: a halból készült első fogásról, a sólettojásról, magáról a sóletről, a kugliról, a töltött libanyakról és a hagyományos repertoár néhány más példájáról.<sup>39</sup>

Az étellemlékekről szóló bevezető részt követően Saphir a vendéglői menükön szereplő „modernizált” zsidó halfogások kapcsán arról ír, hogy ő mind a zsidó ételek, mind a zsidó emberek közül leginkább a régimó-diakat, a hagyományosakat kedveli. Véleménye szerint jobb, ha a zsidók hűek maradnak eredetükhöz és öntudatosan hirdetik: „Zsidó vagyok!” Persze Saphir, aki más vallásra tért át, és aki jó barátja és válogatott írásainak szerkesztője, Heinrich von Levitschnigg szerint öltözkéiben, viselkedésében „tökéletes gentleman” volt,<sup>40</sup> nem sokban különbözött azoktól a változó körülményeknek megfelelően ide-oda hajló zsidóktól,

<sup>36</sup> Sóletgombóc. A jiddis név szó szerint tolvajt jelent.

<sup>37</sup> Libamellet jelentő jiddis szó. A jiddis „belek” szó a fehéret jelentő lengyel „bialy”-ból származik, és a libamell fehér színére utal.

<sup>38</sup> Saphir, 1847. augusztus 30. 825.

<sup>39</sup> Az ezt követő néhány mondatot *A magyar zsidó konyha* című könyvemből (Körner András. *A magyar zsidó konyha. Kultúrtörténet 77 autentikus recepttel*. Budapest: Corvina, 2017.) vettem át.

<sup>40</sup> Levitschnigg, Heinrich von: „M. G. Saphir.” In: *Album österreichischer Dichter*, Neue Folge, 1858. Wien: Verlag von Pfautsch & Voss, 1858. 410–422., itt: 419. Az osztrák költő, író és újságíró Heinrich von Levitschnigg (1810–1862) Saphir barátja és lapjának, a *Der Humorist*nak gyakori közreműködője volt.

akiket cikkében kigúnyol, és akiket az autentikus zsidókkal szembeállít. De Saphir rendkívül bonyolult, ellentmondásos egyéniség volt, akiben a beilleszkedés vágya nem zárta ki a hagyományokhoz való ragaszkodást, ugyanakkor a mások túlzó asszimilációs törekvéseinek elítélését, arról nem is beszélve, hogy nemigen olvasható olyan megnyilvánulása, amelyet ne hatna át az (ön)írónia.

Ír a zsidó konyhában oly fontos halételekről, elsősorban a „savanyú zsidó halról,” amelyben mazsola, mandula, dió és mézeskalács enyhíti a savanyú ízt. De mindezt csak bevezetőnek szánja az általa „zsidó nemzeti ételeknek” nevezett szombati fogások részletesebb bemutatásához. Saphir saját magán gúnyolódik amikor megjegyzi, hogy ezeket az ételeket csak egy zseni tudja leírni, egy zsidó élvezni és egy *mesümed* (héber: hitehagyott, aposztata) méltányolni. Mivel többször írt lapjában zsidó származásáról és a kereszténységre való áttéréséről, cikkének legtöbb olvasója valószínűleg felismerte, hogy itt magáról beszél.

A szombati ebéd fogásai közül elsőnek a sólettojáról és annak menynyei, az ő kifejezésével élve „rejtelmes” illatáról ír. Saphir sólettojása nem a szokásos módon, a sóletedényben, a hozzávalók közé téve sül meg, hanem egy szorosan záró fedővel letakart külön cserépedényben, az abba helyezett hamu között.

Saphir nemcsak hatékony fegyverként használta a humort a szívéhez közel álló ügyekért folytatott harcban, hanem mindig kész volt kigúnyolni magát az írásaiban. Már láttunk erre példát, amikor – nyilvánvalóan a más vallásra való áttérésére utalva – kijelentette, hogy csak egy *mesümed*, egy aposztata képes a „zsidó nemzeti ételek” méltánylására. Egy másik példa öngúnyára, amikor az emlékezőtehetségéről és verbális virtuozitásáról híres Saphir úgy tesz, mintha nem jutna eszébe hasonlat arról, hogy milyen szorosan kell a sólettojás edényét lezárni:

„Ezután egy szorosan illeszkedő fedővel lezárjuk az edényt. Ha a fedő nem zár hermetikusan, akkor puha tésztával tömítjük el az edény és a fedő közti rést, méghozzá úgy, hogy a tojásokhoz éppen olyan kevés levegő és fény jusson, mint – mint – például egy... – most éppen semmilyen példa nem jut eszembe, ami nálam példátlan!”<sup>41</sup>

Ezután a sólettojás elkészítésének leírását folytatva elmondja, hogy pénteken, naplemente előtt miként kerül a szorosan lezárt edény a zsidó

---

<sup>41</sup> Saphir, 1847. augusztus 30. 819.

közösség által használt sábeszkemencébe, ahonnan csak röviddel a szombati ebéd előtt veszik ki. Saphir a tojást nem a szokásos módon, a sólettel együtt tálalja, hanem előtte, külön fogásként. Szerinte az így elkészített tojás a sütésnél a főtt tojáshoz képest kisebbre, körülbelül a felére zsugorodik, kissé megráncosodik és barnás színű lesz, miközben az íze sokkal koncentráltabbá válik.

Az általa leírt sólet is szokatlan, legalábbis manapság, mert nem szárazbabból, hanem szárazborsóból készül. Ebben a változatban a sólet-edénybe öntött borsót először árpagyönggyel keverik, majd egy nagy darab füstölt marhahúst adnak hozzá, valamint némi zsiradékot és fokhagymát. A sólettojáshoz hasonlóan a sólet is a közösségi sábeszkemencében sül péntek késő délutántól röviddel a szombati ebéd előttig.

Saphir beszámol a sólet egyik hagyományos körítéseként fogyasztott kugliról is. De itt sem a jól ismert zsemledarabokból, metélt tésztából vagy burgonyából liszttel, zsiradékkal és tojással készült, néha a sólettel együtt a sóletedényben, néha külön lefedett edényben megsütött ételt írja le, hanem annak egyszerűbb változatát, amely csak liszttel kevert csirkezsírból és az ebből készült gombócra tett zsíros marhahúsból áll. Ezt a fajta tojás nélkül készült sóletgombócot általában azonban nem kuglinak, hanem ganefnek nevezik. Bár Saphir megemlíti, hogy ez a kugli a közösségi sábeszkemencében sülvé nyeri el jellegzetes ízét, leírásából nem egyértelmű, hogy a gombóc a sóletedényben sült-e, mint a ganef általában, vagy pedig külön. Nemcsak ő, hanem néha mások is kuglinak nevezték a ganefszerű sóletgombócot: néhány 19. századi német zsidó szakácskönyv, például Rebekka Wolf (4. kiadás, 1865, Berlin) és Flora Wolf (1888, Berlin)<sup>42</sup> művei is így hívták. Saphir gömbölyűnek írja le a kugliját, de a gömböt jelentő német-jiddis név dacára sokkal gyakoribb volt a kerek fazékban sült változat, bár lehetett szabálytalan gömb formájú is – feltéve, hogy a sóletedényben sült gombócként.

Saphir foglalkozik a ganeffel is, méghozzá annak szokatlan változatával, ugyanis míg minden más ilyen nevű sóletgombóc töltetlen, az övé töltött. A ganefet szellemesen a sólet és a kugli törvénytelen gyerekének nevezi. Ez annyiban igaz, hogy a sólettel többnyire egy edényben sül és azzal együtt tálalt ganef valóban a kuglival rokon szombati fogás, bár attól eltérően nem tartalmaz tojást. Jiddis-héber neve tolvajt jelent,

---

<sup>42</sup> Wolff, Flora, Frau Prediger, geb. Pfeffer: *Koch- und Wirthschaftsbuch für jüdische Hausfrauen*. Berlin: Verlag von Siegfried Cronbach, 1888.

mert magába szívja, „ellopja” a vele együtt sült sólet ízét. Saphir ganefje azonban nem a sólet hozzávalói közé dugva sül, hanem a sóletkemenchébe helyezett külön edényben. Így nála a ganef nem a sólet ízét, aromáját „lopja el”, hanem a gombóc külseje a benne rejlő rizsből, babból, libamellből, libamájából és más finomságokból készült töltelékét. Míg Saphir költséges hozzávalókat tartalmazó variációja egyfajta „nagyúri tolvaj”, minden más általam ismert ganef csupán egy búzadarából vagy lisztből csirkezsír, fűszerek és kevés víz hozzáadásával készült hosszúkás gombóc.

Ezután a szombati ebéd egy másik gyakori fogását írja le: a töltött libanyakat, jiddisül *gefилte helzelt* vagy *halslit*. Az ő helzeljét durva szemcséjű búzadara, liszt és zsiradék keverékével töltötték, amelyet más változatokban vagdalt hagymával és paprikával szoktak vegyíteni. De léteztek fényűzőbb fajták is, például az, amit Láng György *A klasszikus magyar konyha*<sup>43</sup> című könyvében közöl, ahol a töltelék libahúst és libamájat is tartalmaz.

Végezetül beszél a szombati ebéd harmadik fogásaként egyszerre tálalt *Dicht*<sup>44</sup> *mit Reis* (libacomb rizzsel), *Besteckte Belek* (tűzdelt libamell) és *Gänsekress mit Penetzlech* (pásztortáska pirítóssal) nevű ételekről. Mindhárom készítmény fokhagymával ízesített, azzal a növényvel, amelyet a zsidók már az ókor óta kedvelnek. A modern korban a fokhagyma és az azzal ízesített ételek gyakori fogyasztása elsősorban az ortodoxokra volt jellemző, arra a vallási csoportra, amelytől sok asszimilált zsidó el akart határolódni. Emiatt nemegy közülük kerülte a fokhagyma fogyasztását. Saphir azáltal, hogy komikusan mellőzni próbálja a fokhagymát jelentő német *Knoblauch* szót, kigúnyolja azt az ellenérzést, amivel sok asszimilált zsidó erre az ízesítésre gondolt:

„Ezek [a harmadik fogásként tálalt ételek] a lefordíthatatlan, elmagyarázhatatlan közjátékok, melyek bája titokzatosságukban rejlik, titkaik a varázsukban, varázsuk pedig egy »*je ne sais quoi*«-ban [nem is tudom, mi az], »*je ne sais quoi*«-juk azonban egy »*je sais très bien quoi*«-ban [nagyon is jól tudom, mi az], s ezt a »*quoi*«-t, ezt a micsodát angolul *garlic*-nak, olaszul *aglio*-nak, franciául *ail*-nak hívják, németül azonban – óh, néme-

<sup>43</sup> Láng György: *A klasszikus magyar konyha*. Budapest: Corvina, 1992.

<sup>44</sup> A rabbi és zsidó etnográfus Max Grünwald (1871–1933) szerint a mára már elavult *Dicht* szó libacombot jelentett a középfelnémet nyelvben. Lásd: Grünwald, Max. „Aus dem jüdischen Kochbuch.” In *Mitteilungen zur jüdischen Volkskunde*. 31–32. Jahrgang (1929), 1. szám, 40–49., különösen: 42.

tül! [...] Németül *Knoblauch*-nak nevezik. Hogy? *Knoblauch*-ot mondtam? Ó, nem! Ez nem *Knoblauch*, hanem *Läuchel*,<sup>45</sup> *Ramthonwurzel*, *Saftkraut*, *Salselkraut*,<sup>46</sup> *Hermse*<sup>47</sup> stb., bármi, csak ne *Knoblauch* legyen.”<sup>48</sup>

## Kritikája egy badeni zsidó vendéglőről

Ez a rövid beszámoló a Bécs közeli Baden fürdővárosban egykor működő Ehrmann-étteremről valószínűleg az első újságkritika egy zsidó vendéglőről, s ezáltal további példa Saphir úttörő szerepére a zsidó gasztronómiai írások terén. Ekkorra a humorista már közel volt a hatvanhoz, s könnyen lehet, hogy ez a kritika volt utolsó jelentős írása a zsidó étkezéskultúráról. Julie Löv szakácskönyvéről írt 1840-es recenziójához hasonlóan ez is csupán viszonylag rövid részlete egy hosszabb cikknek. Míg a Löv-kötet ismertetése a *Pesther Salon* című, Pestről szóló írás részét képezte, ez a kritika a Badenről írott tárcában jelent meg. Saphir jól ismerte Badent, ahol gyakran hónapokig élt, és ahol 1858-ban meghalt. Időnként közölt cikkeket a badeni eseményekről lapjában, a *Der Humorist*-ban, ahol – egy badeni süteményspecialitásra utalva – ezek mindig *Badner Kipfel* (Badeni kifli) címmel jelentek meg. A cím dacára azonban az írások nem a süteménnyel, hanem Baden kulturális és társadalmi eseményeivel foglalkoztak.

Mint a zsidó konyháról írt korábbi cikkeiben, Saphir itt is kritizálja az olyasfajta radikális asszimilációt, amely sutba dobja a zsidó hagyományokat, és kerüli a jellegzetes zsidó ételeket. Tudományos munkák csak nemrégiben kezdték elemezni a 19. századi asszimilált zsidók étkezéskultúrájának ezt a vonását, de Saphir szinte azonnal, már a század közepe táján felfigyelt erre a tendenciára, és próbált küzdeni ellene. Mint írja:

„Nemcsak maguk a zsidók, de a konyhájuk is emancipálódott! Azt hitték, hogy a szakáll feladása és a fokhagyma száműzése révén jobb vallásra és jobb konyhára tesznek majd szert. De micsoda csalódás! A régimódi zsidók még mindig jobb zsidók, mint az emancipáltak, és a régi zsidó

<sup>45</sup> *Allium ursinum*, medvehagyma.

<sup>46</sup> Talán azonos a *Knoblauchkraut*-nak nevezett, fokhagymaízú és metélőhagymára emlékeztető növényvel, az *allium tuberosum*-mal.

<sup>47</sup> A fokhagyma rokonai, Magyarországon a Rocambol, a kígyóhagyma és a medvehagyma ismert.

<sup>48</sup> Saphir, 1847. augusztus 30. 820.

konyha a »*je ne saus quoi*«-jával [nem is tudom, mijével], történelmi marhahúsával, hagyományos halaival és befőttjeivel meg a cimeszéval,<sup>49</sup> valamint a Rebeka anyánk<sup>50</sup> világából származó pikáns »Farpero«-ival<sup>51</sup> még mindig felette áll az újfajta zsidó konyhának, amely – mint maga a »reformált judaizmus«<sup>52</sup> – nem fokhagyma és nem vanília, nem judaizmus és nem kereszténység, nem ízes és nem ízetlen.”<sup>53</sup>

Saphir emancipációs vendéglőnek (*Emancipations-Restaurations*) nevezi Ehrmann úr éttermét, de nyilván nem ez volt a hivatalos neve – az író csupán a „mindenkinek mindent”<sup>54</sup> nyújtani képes hely ételeinek és asszimilált közönségének jellemzéséül használta a kifejezést. Dicsérte a főztjüket, de mégsem lelkesedett maradéktalanul iránta. Amint Julie Löw 1840-es szakácskönyvéről írt recenziójában tette, itt is kifogásolja a zsidó ételektől megfosztott zsidó konyhát. Cikke végén mégis ajánlja a vendéglőt lapja olvasóinak, így tompítva epés megjegyzései élet:

„Ehrmann úrnak, akinek már Bécsben is jó híre volt a szakmájában, itt most olyan konyhája van, amely mindenkinek mindent a legjobb minőségben képes nyújtani. Olyan konyha »à l'usage de deux nations« [két nemzet használatára],<sup>55</sup> amit szívből ajánlok az igazi jó konyha minden ismerőjének.”<sup>56</sup>

Saphir a kissé korábban, talán 1850 körül írott *Badner Emancipations-Novelette* (Badeni emancipációs novellácska) című művében<sup>57</sup> is említi ezt a vendéglőt, amelyet akkoriban még Herzl-étteremnek hívtak. Ugyanazon oknál fogva adta ezt a címet a novellának, amiért említett írásában „emancipációs vendéglőnek” nevezte Ehrmann úr éttermét: ezzel kívánta jellemezni a zsidók és keresztények ottani társadalmi

---

<sup>49</sup> Többnyire mazsola vagy más aszalt gyümölcs hozzáadásával sárgarépából vagy más gyökérzöldségből, esetleg gyümölcsből vagy húsdarabokból készült édeskés főzelék.

<sup>50</sup> A Bibliában Izsák felesége és Jákob, valamint Ézsau anyja.

<sup>51</sup> Valószínűleg az olasz „far, però” (igen, de/csinálom, de) kifejezésből alkotott utalás a szabályok megkerülésére.

<sup>52</sup> Saphir „*reformirte Judenthum*”-ot ír, ami korának újításaira vonatkozik, és igen távol áll a mai reformjudaizmustól.

<sup>53</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: „*Badner Emancipations-Novelette*”. In: Saphir, Moritz Gottlieb, 1870–1876, 3. sorozat, Bände 6. 154–164.

<sup>54</sup> Lásd a következő idézetet.

<sup>55</sup> Saphir itt nyilván arra céloz, hogy a vendéglőt keresztények és zsidók egyaránt látogatják.

<sup>56</sup> Saphir, 1870–1876, 3. sorozat, Bände 6. 154–164.

<sup>57</sup> Saphir, 1870–1876, 3. sorozat, Bände 6. 154–164.

érintkezését, valamint az ott kapható ételeket, amelyek minden valószínűség szerint keresztény fogások kóser változatai voltak.

A történet hőse egy zsidó fiatalember, aki egy badeni parkban megpillant egy fiatal lányt, és rögtön beleszeret. Miközben a távolból csodálja, aggódik, hogy ha a lány keresztény, akkor ő csak úgy tudná elvenni, ha megkeresztelkedik,<sup>58</sup> ekkor viszont gazdag nagybátyja kizárná az örökségből. A fiatalember elhívja bizalmasát, Saphirt a Herzl nevű zsidó vendéglőbe, hogy tanácsát kérje. Miközben ott ülnek, az egyik közeli asztalnál észreveszik a fiatalember csodálatának tárgyát. Nagyon megkönnyebbülnek, mert ebből biztosra veszik, hogy a lány is zsidó. Amikor Saphir megszólítja, és beszélgetni kezd vele, a bécsi dialektusban beszélő leány elmondja, mennyire örül, hogy a „zsidóknál” ehét. Saphir kedélyesen ironikus válaszára a lány, aki „von Xavér”-nek, azaz jellegzetesen keresztény arisztokrata névnek értette a bemutatkozó író nevét, sértődötten ezt válaszolja: „Nem óhajtok tovább társalogni magával, von Xavér úr! Maga csak kicsúfolja az embert!” (*Na, Herr von Xavér, mit Ihnen lass i mi nit ein! Sie papierlen die Leut‘ schön!*) Hazafele menet a fiatalember így reagál a történetekre Saphirnak: Hát ezt ki nem néztem volna belőle! (*Wer hätte das dem Wesen angesehen!*)

Saphir nyilvánvalóan az „emancipációs” vendéglőre jellemző társadalmi nyitottságot kívánja jelezni novellájában azzal, hogy míg ő és fiatal barátja zsidónak vélik az étteremben megpillantott ifjú hölgyet, az kereszténynek véli Saphirt. Hildegard Kernmayer szerint Saphir célja itt nemcsak a vendéglő vallásilag vegyes közönségének ábrázolása volt, hanem írásával a zsidókon kívül a keresztények tetszését is el akarta nyerni, ugyanis rendkívül népszerű lapja olvasóinak többsége keresztény volt:

„Az »én«, amelyet Saphir számos szövegében felvázol, a tökéletesen asszimilált, sőt a kereszténységre áttért zsidó típusa, akinek a zsidósággal kapcsolatos szemlélete egyrészt a beavatottak tudását, másrészt a kitértek kívülállását tükrözi, s ezzel egyfajta tárgyilagosságot sugall,

---

<sup>58</sup> „Míg Németországban a késő 19. században legalizálták a zsidó–keresztény vegyesházasságot, Ausztriában az ilyen házasságok hivatalosan törvénytelenek maradtak. Ha egy zsidó és egy keresztény össze akart házasodni vagy egyiküknek át kellett térni a másik hitére vagy legalábbis felekezeten kívülnek kellett nyilvánítania magát.” Lásd: Lowenstein, Steven M. *Jewish Inter-marriage in Germany and Austria. Modern Judaism*, 25. évf. (2005), 1. szám, 23-61., itt: 24. DOI: <https://doi.org/10.1093/mj/kji003>

amelynek révén keresztény olvasóit kívánja biztosítani a keresztény értékrend iránti rendíthetetlen lojalitásáról.”<sup>59</sup>

Akkortájt, amikor Saphir a novelláját írta, Leopold Herz kóser étterme volt a két badeni zsidó vendéglő egyike. Bár Saphir Herznek, és nem Herznek nevezi a vendéglőt, valószínűleg erre gondol, mivel alig hihető, hogy egy időben két ennyire hasonló nevű zsidó vendéglátóhely létezett volna ezen az üdülőhelyen.

## A Saphir gasztronómiai írásaiban említett társadalmi problémák

Az ételeket, különösképpen a zsidó ételeket Saphir gyakran olyan társadalmi problémák összefüggésében írja le, mint az emancipáció, az asszimiláció és az antiszemitizmus, és ezáltal az étkezés és a kultúra közti szerves kapcsolatot hangsúlyozó újabb társadalomtudományi munkák előfutárának is tekinthető.

A kereszténységre áttért Saphir néhány 19. századi zsidótól eltérően nem próbálta titkolni zsidó származását vagy jelentéktelennek beállítani annak identitásbeli fontosságát. Éppen ellenkezőleg, pályája során gyakran írt erről, majdnem úgy is mondhatnánk, hogy reklámozta. Így nem csoda, hogy szenvedélyesen harcolt a sok őt ért támadás indítékául szolgáló antiszemitizmus ellen. Jó példa az ilyen támadásokra az a „Figyelmeztetés M. G. Saphirnak”, amely a *Schild und Schwert, Politisch-conservatives Journal* (Pajzs és szablya, konzervatív politikai újság) című bécsi lapban jelent meg 1848-ban. A cikk paradox módon a lap feuilleton rovatában látott napvilágot, egy olyan műfaj képviselőjében, amelyet Saphir honosított meg Bécsben, s amelynek „zsidós stílusáért” gyakran őt is okolták.

„Ki kell kergetni szép hazánkból az összes elvtelen, szemtelen bel- és külföldi zsidó firkászt, s akkor majd nyugalom lesz újságírásunkban – ugyanúgy, mint mindenütt, ahol ez az undok fajzat nincs jelen – vagy legalábbis méltóságteljes küzdelemnek lehetünk majd tanúi.”<sup>60</sup>

---

<sup>59</sup> Kernmayer, Hildegard: *Judentum im Wiener Feuilleton. 1848–1903. Exemplarische Untersuchungen zum literarästhetischen und politischen Diskurs der Moderne*. Tübingen: Max Niemeyer, 1998. 123. DOI: <https://doi.org/10.1515/9783110956078>

<sup>60</sup> Idézi: Kernmayer, 1998. 122, 20. lábjegyzet.

Saphir a zsidó konyhával foglalkozó cikkeiben sem hallgatott kora társadalmi problémáiról alkotott véleményéről, például az antiszemitizmus iránti gyűlöletéről. Politikai újságcikkekben ez teljesen természetesnek is tűnt volna, de a kor gasztronómiai írásaiban gyakorlatilag példa nélküli volt, sőt a késő 19. és kora 20. században is az maradt. „A zsidók gasztronómiája” című cikknek a sólattel foglalkozó alábbi mondatában például nemcsak az antiszemitizmust, hanem mulatságos képzavaraival a zsurnalisztikai közhelyeket is kigúnyolja:

„Hogy ezt sikeresen élvezhessük, minden előítélettől meg kell szabadulnunk, a gyomrunknak emancipálnak kell lennie, a nyelvünk nem hirdethet zsidógyűlöletet, az ínyünknek pedig a »kor csúcsán« és a »kultúra magaslatán« kell állnia.”<sup>61</sup>

Ugyanebben a cikkben Saphir néhány olyan konkrét antiszemita előítéletről is csúfot űz, mint a zsidók állítólagos mocskossága és gyávasága. Az előbbi előítéletről a halételekkel kapcsolatban, az utóbbiról pedig a kugli nevű étel kapcsán ír. Az erről kitalált történetben a humor a kugel szó többféle jelentéséből adódik, az ugyanis a német nyelvben a szombati ebédkor szokásos ételen kívül gömböt, golyót vagy puska- és ágyúgolyót is jelenthet.

„A zsidók szívesen esznek halat, a halak pedig szívesen esznek zsidót, amint azt egy híres halról tudjuk, aki egy egész zsidót [Jónást] szőröstül-bőröstül *déjeuner à la fourchette*-re [villásreggelire] élvezettel elfogyasztott. Persze aztán sértetlenül visszaadta, méghozzá egyedül azért, mert a zsidó veszekedősnek [*ein Hantiger*] bizonyult! Mivel a zsidók tudják, hogy a halak szívesen esznek zsidót, nagyon félnek a víztől.

Bár régebben kételkedtek Jákob leszármazottainak hősi elszántságában, és azt állították, hogy azok félnek a puska- és golyótól, a zsidók ma bátor és nyugodt szívvel néznek szembe minden sabbat alkalmával a kugellel, azaz a golyóval.”<sup>62</sup>

Saphir általában nem jogi fogalomként használta az emancipáció kifejezést, hanem lazább értelemben. Írásaiban a szó többnyire valamiféle

---

<sup>61</sup> Saphir, Moritz Gottlieb: „Die Gastronomie der Juden, oder: Vogls Garküche. Eine Jugend-Erinnerung, von M. G. Saphir. *Der Humorist*, 1847. augusztus 30. 825. DOI: <https://doi.org/10.1515/9783110956078>

<sup>62</sup> Saphir, 1847. augusztus 30. 825.

kölcsönösséget vagy keveredést jelent, például vallásilag vegyes látogatók által frekventált vendéglőt, keresztény ételek kóser változatait kínáló éttermet vagy zsidók és keresztények szerelmi kapcsolatát, de néha a túlzott asszimilációt is emancipációnak nevezi. Az osztrák zsidók azonban akkoriban még nem voltak igazából emancipáltak. Bár II. József 1781-es türelmi rendelete talán az emancipáció első lépésének tekinthető, nem mindig érvényesítették, és ellenintézkedések is gyengítették. Valójában csak 1867-ben, majdnem tíz évvel Saphir halála után került sor az osztrák zsidók emancipációjára.

Akár emancipációnak, akár asszimilációnak hívjuk a dolgot, Saphir enyhén szólva vegyes érzelmekkel viseltetett iránta. Áttérése dacára továbbra is szerette a zsidó kulturális hagyományokat, és sokat elmond róla, hogy míg az asszimiláció túlkapásait kritizálta, sohasem adta hasonló ellenérzés jelét a prágai jesivában folytatott tanulmányaival kapcsolatban, és későbbi életében is gyakran hivatkozott a Talmudra. Ugyanakkor nem kedvelte az olyan „modern” zsidókat, akik elvtelenül igyekeztek minden változó körülményhez alkalmazkodni és a gasztronómiai, valamint másfajta kulturális hagyományokat sutba hajítani. Ezt olyannyira ellenezte, hogy a zsidó étkezéskultúráról írt összes cikkében bírálta a hasonló törekvéseket.

Egész munkásságát és nemcsak a zsidó konyháról írott cikkeit tekintve Saphir az olyan emberek tipikus példájának tűnik, akiknek köszönhetően kulturálisan, etnikailag és felekezetiileg annyira sokfélévé vált a 19. század számos városa. Többnyelvű és többnemzetiségű ember volt, aki számos európai várost otthonának tekintett élete során, így valamelyest joggal lehetne gyökértelenséggel vádolni. De ez egyáltalán nem érvényes a zsidó konyhával foglalkozó írásaira: ezek ugyanis a kulturális örökségéhez fűződő mély kapcsolatáról tanúskodnak.