

Fenyves Katalin

## A diaszpóra ízei

### Claudia Roden élete és munkássága

Valójában Claudia Roden életpályája az egyik esettanulmánya lehetne annak a történetnek, amelyet jelen számunkban Dobos Károly *A mizrahik tragédiája*<sup>1</sup> címmel ismertet az 1948-ban még több mint 850 000 fős közel-keleti zsidó lakosság kiűzetéséről. Az eseménysorozat alapvetően változtatta meg az érintett országok lakossági összetételét és sokszínű kultúráját, ám a kezdete óta eltelt 75 év alatt sem kapta meg a jelentőségének megfelelő figyelmet, mi több, sem egységesen elfogadott neve, sem egységes narratívája, ennek következtében pedig egységes emlékezete sincsen. Minden lehetséges politikai felhasználása ellenére a 2000-es évek óta a kérdés gyakrabban szerepel tudományos rendezvények és folyóiratok napirendjén, és talán bízhatunk abban, hogy az idő múlásával a kommunikatív emlékezetet ezen a téren is felváltja a megalapozott kutatásokon alapuló kulturális emlékezet. Egyelőre azonban biztosan nem tartunk még itt, így Claudia Roden és számos sorstársa családtörténeteikhez kell folyamodnunk, ha többet szeretnénk tudni a tágabban értelmezett egykori Levante mára csupán nyomaiban – így például kulináris gyakorlatában – tovább élő kultúrájáról.<sup>2</sup> Claudia Roden 1936-ban született Kairóban, és immár 1955 óta él Nagy-Britannia fővárosában. Mára jóval több időt töltött Londonban, mint amennyit a

---

□ Fenyves Katalin mentalitástörténész, professor emerita, Országos Rabbiképző – Zsidó Egyetem, e-mail: [fenyvesk@or-zse.hu](mailto:fenyvesk@or-zse.hu)

1 Dobos Károly: *A mizrahik tragédiája*. *Targum*, 4, 2024. 197–227.

2 Lásd például: Aciman, André: *Out of Egypt. A Memoir*. New York: Farrar Straus & Giroux, 1994. (Magyarul: *Kivonulás Egyiptomból*. Budapest: Athenaeum, 2022.); Rossant, Colette: *Mein Kairo*. Bern, Scherz, 2002; Douek, Ellis: *A Middle Eastern Affair*. London: Halban Publishers, 2004; Alhadeff, Gini: *The Sun at Midday: Tales of a Mediterranean Family*. Anchor, 2004; Lagnado, Lucette: *The Man in the White Sharkskin Suit*. New York: Harper-Collins, 2007; Sardas, Jacques: *Without Return: Memoirs of an Egyptian Jew 1930-1957*. Dallas: Thebes Press, 2017; Tamman, Gabriel: *Exodus Too: The Story of an Ordinary Egyptian Jewish Family in Extraordinary Times*. Elstree: Vallentine Mitchell, 2021.

felmenői Egyiptomban: anyai és apai nagyszülei egyaránt a Szuezi-csatorna megnyitása után, a 19. század végén költöztek a kereskedelmi útvonalak áthelyeződése miatt kulcspozícióját veszített szíriai Aleppóból a fényes lehetőségekkel kecsegtető, kozmopolita Kairóba. Munkássága azonban a mai napig a Közel-Kelethez vagy tágabban a Mediterrán-medencéhez köti – lelkesült és lírai hangvételű méltatások sokasága ünnepli mint a szín pompás és ízekben gazdag mediterrán konyha felfedezőjét és nyugati meghonosításának úttörőjét. Neki tulajdonítják az elsőséget a Mediterráneum kulináris kultúrájának feltárásában és népszerűsítésében. Bár a brit közönség már 1955-től olvashatott Elizabeth David *Mediterranean Food* című könyvében mindenféle délszaki ínycsengőről, mivel a második világháború utáni jegyrendszert csak 1954 végén oldották fel Nagy-Britanniában, ott akkor még a hagyományos európai hozzávalókat is alig lehetett beszerezni, nemhogy padlizsánt, csicseriborsót, szezámasztát és más hasonló egzotikumokat. Így hát Claudia Roden volt az, aki 1968-ban megjelent *A Book of Middle Eastern Food* című művének kultúrtörténeti megalapozottságú leírásaival és receptjeivel a hétköznapi integráns részévé tette a humuszt és a pitát, a baba ganoush-t meg a mára az egész világon ismert és közkedvelt mandulalisztes (pészahi) narancstortát. A *The Book of Jewish Food* közel egy emberöltővel későbbi, 1996-os első megjelenése óta pedig világszerte a rendkívül népszerű kortárs izraeli gasztronómia ihletőjeként és a zsidó konyhával kapcsolatos kultúratudományos kutatások úttörőjeként adóznak elismeréssel munkásságának.

Élete a *The Guardian* cikkírója, Rachel Cooke szerint olyan, mintha Graham Greene egyik regényének hősnője volna.<sup>3</sup> Könyveinek száma meghaladja a húszat (azért nehéz a pontos számot megállapítani, mert megrögzött perfekcionistaaként megjelenésük után is tovább írja, bővíti, javítja őket, így az új kiadások gyakran nem egyeznek az előzővel), a Google Tudós mintegy 800, az academia.edu 189, a JSTOR 118 tőle származó, illetve vele foglalkozó tudományos jellegű írást tart nyilván. A következőkben e regénybe kívánczó élet főbb eseményeit és azok történeti kontextusát fogom áttekinteni, végül az életmű kultúratudományos összefüggései közül emelek ki néhányat azok közül, amelyeket talán a legtermékenyítőbbnek tartok.

---

3 Cooke, Rachel: Claudia Roden: 'Spain's regional dishes are memories, and people want to hold on to them'. *The Guardian*, 2012.03.18. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2012/mar/18/claudia-roden-spanish-food-interview> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

## I.

„... a bevándorlók az ételeiket vesztik el utoljára. Még akkor is, amikor már nem hallgatják a saját zenéjüket, nem hordják a saját viseletüket, sőt már a saját nyelvüket sem beszélnek, ugyanazokat az ételeket eszik továbbra is. A sokadik generációban is él az ezekhez való ragaszkodás.”<sup>4</sup>

(Claudia Roden)

Claudia Roden mintegy negyven éve rendkívül sikeres szerző és média-személyiség. Nem csoda hát, hogy az évtizedek során megszámlálhatatlan interjút készítettek vele, és még ennél is több cikk jelent meg róla és tevékenységéről. Roden szívesen és színesen beszél mindenről, ami érdekli, és az alanyiség sem áll távol tőle, így a könyveinek mindig van egy erős önéletrajzi-visszaemlékező vonulata. Élettörténetének főbb állomásai minden érdeklődő számára ismertek lehetnek, mióta 2018-ban a BBC öt, egyenként 15 perces részben leadta ennek dramatizált feldolgozását. E történet nagy vonalaiban szinte minden nyilvános megnyilvánulásában ugyanazokat az eseményeket-epizódokat tartalmazza. A *vita* tematikus váza a kairói gondtalan gyermekkor, a soknyelvű családi környezet, az angol iskola, a párizsi középiskola, a kétéves londoni festő-akadémiai tanulmányok, a szuezi válságot követő elűzetés, a mintegy tízéves rokonjárás és állandó búcsúzkodás, majd a mintegy másfél évtizedes családanyai epizódot követően a három gyereket egyedül nevelő, főzőtanfolyamokat tartó, gasztronómiai újságírással foglalkozó és gasztronómiai kutatásokba kezdő, világhírűvé váló autodidakta tudós állomásaira épül. Maga Roden nem írta meg visszaemlékezéseit (legalábbis eddig, vagy ha igen, azok még nem nyilvánosak), de többször beszélt arról, hogy egyes családtagjai nyomtatékosan sürgetik, tegye ezt meg, míg mások ugyanilyen nyomtatékkal emlékeztetik arra, hogy „*On lave son linge sale en famille*”, azaz a családi szennyest nem teregetjük ki mindenki előtt. A következőkben főként néhány sajtóinterjú és videóbeszélgetés alapján rekonstruálom családtörténeti háttérét és pá-

---

4 Grimshaw, Chloe: Claudia Roden Recipe and Interview. *Plinth*, 2018. 05. 04. [https://plinth.uk.com/blogs/in-the-studio-with/claudia-roden-recipe-and-interview?srsId=-AfmBOoo-A8MIjDbFn7g\\_Rz7Hc2kvjXJxiagitsDDtV4Vos--Z0hkSIV8](https://plinth.uk.com/blogs/in-the-studio-with/claudia-roden-recipe-and-interview?srsId=-AfmBOoo-A8MIjDbFn7g_Rz7Hc2kvjXJxiagitsDDtV4Vos--Z0hkSIV8) (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

lyáját,<sup>5</sup> és igyekszem más források – egyéb interjúk, személyes irodalmak és tudományos munkák – alapján kiegészíteni az így kirajzolódó képet.

## A szülők

Amint azt Claudia Roden interjúiban és könyveiben közreadott emléktöredékeiből és két évvel idősebb bátyja, az elsősorban az érzékszervi érzékelés (ízlelés, szaglás, hallás) szerveinek kutatása és gyógyítása iránt elkötelezett, nemzetközileg elismert fül-orr-gégész Ellis Douek igen jól megírt – kor-, társadalom- és intellektuális életrajzként is kifejezetten figyelemreméltó – visszaemlékezéseiből tudhatjuk,<sup>6</sup> családjuk „igazi oszmán” családnak tartotta magát. Hárman voltak gyerekek – Ellis, Claudia és Zaki (Isaac) –, mindkét szülőjük Egyiptomban született, de a nagyszüleik közül egyik sem. A felmenőik jelentős része – így mindkét nagyapjuk – a szíriai Aleppóból jött, néhányan – így az anyai nagyanyjuk – Isztambulból érkeztek, és sok rokonuk származott Szalonikiból (ma Thesszaloniki, Görögország), Szmirnából (ma Izmir, Törökország) és Monasztirból (ma Tunézia). A nagyapák mindkét ágon gyapot- vagy textilkereskedők voltak, de az apai, Duek-ágon sok volt a rabbi, a legnagyobb hírnévre közülük a dédapjuk, Abraham Ezra Jajam Bashi HaCohen Dwek-Khalousie (1805–1901) kabalista, aleppói főrabbi tett szert. A család mindkét ágának, az apai Douekeknek és az anyai Sassoonoknak is brit volt az állampolgársága: a Sassoon családnak India gyarmatosítása idejéből származott a brit útlevele, a Douekék ősei pedig a 18. században az Oszmán Birodalommal kereskedő angolok által alapított Levant Company ügynökei voltak.

A szülők házasságkötése egyszerre volt egészen modern és gyökerezett mélyen a hagyományban: Ellis elbeszélése szerint a nyugatias neveltetésű Mademoiselle Nelly Sassoon egy partin találkozott César Douekkel, és később azt mesélte a gyerekeinek, hogy apjuk úgy nézett ki, mint egy amerikai. Idősebb fia értelmezésében ez azt jelenthette, hogy anyja a fiatalemberről azt feltételezte, még tovább viszi majd őt előre

---

5 Pownall, Elfreda: Claudia Roden: an interview with the champion of Middle Eastern food. *The Telegraph*, 2014.07.13; The Atlas of Jewish Food – Claudia Roden in conversation with Alice Zaslavsky, *Shalom*, 2023.02.08. <https://www.shalom.edu.au/bloshalomg/2023/02/08/the-atlas-of-jewish-food-claudia-roden/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

6 Lásd Douek, 2004; Douek, Ellis: Lives in Focus Series. 2019.11.27. <https://www.youtube.com/watch?v=dcWWZX4l5cM> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

a nagyszülők által megkezdett modernizálódás útján. Időközben azonban a két család már óvatosan elkezdte előkészíteni a fiatalok nászát, bár egészen biztosan nem ragaszkodtak volna ehhez, ha Nelly részéről bármiféle ellenállást tapasztalnak. Mindenki legnagyobb meglepetésére azonban kiderült, hogy az érintettek nemcsak ismerik egymást, de már egymásba is szerettek. Így közmegegyezésre hamar össze is házasodtak a modern, 1898-ban felavatott kairói zsinagógában,<sup>7</sup> és a következő több mint hatvan évben boldog házasságban éltek, míg már túl a kilencvenen, Londonban is kényelmes polgári egzisztenciát felépítve, mindketten ugyanabban az évben meg nem haltak.



Saar ha-samajim zsinagóga, Kairó  
[Wikimedia Commons](#)

<sup>7</sup> Taragan, Hana: The „Gate of Heaven” (Saar ha-samajim) Synagogue in Cairo (1898-1905): On the Contextualization of Jewish Communal Architecture. *Journal of Jewish Identities*, 2009, 2(1) 31–53.

## A „zsidó Kairó”

A mai is megtekinthető Saar ha-samajim (A menny kapuja) zsinagógát a 19. század végének művelt, jómódú zsidó elitje által lakott Iszmáilija negyedben avatták fel Cézár Douek születésének évében, 1898-ban. Mint a zsinagógát a zsidó közösségi építészet kontextusában vizsgáló Hana Taragan írja, az épület egyfelől meghatározó jelentőségű e társadalmi csoport reprezentációja szempontjából, másfelől szerves részét képezi annak az európai jellegű kairói városfejlődési folyamatnak, amely a 19. század során a kedivék<sup>8</sup> uralma, majd 1882-től a brit fennhatóság alatt kialakult.<sup>9</sup> Ennek irányítói főként európai építészek voltak – köztük az erdélyi zsidó családból származó Herz pasa, azaz Herz Miksa,<sup>10</sup> a kairói Arab Múzeum igazgatója és a Kopt Múzeum alapítója, számos kairói épület tervezője –, akik különböző formákat és stílusokat vettek át a múltból, és azokat együtt, ugyanazon a területen, épületben vagy térben alkalmazták. A Tel Aviv University művészettörténész tanára szerint míg a megelőző 1200 év folyamán egyértelműen felismerhető volt a kairói-muszlim építészet, a 19. század végén egy új multikulturális, kozmopolita stílus jött létre. A megújult formák és az időtlen, illetve szinkretikus építészeti motívumok és elemek használata mellett a kor díszítési divatját a szecesszió és az Art Deco is befolyásolta.

A kedivék uralma alatt egyre jelentősebbé vált az európai hatalmak és kereskedelmi társaságok, ezáltal pedig a nyugati civilizáció jelenléte az országban: 1900-ra mintegy 125 000 külföldi élt Kairóban. A zsidó családok, főként a szefárd közösség tagjai, befolyásos pozíciókat értek el a kereskedelemben, a pénzügyek terén és a kormányzatban. Ennek eredményeként kezdődött el a szociális és térbeli mobilitás folyamata: Kairó gazdag zsidói maguk mögött hagyták a Fátimida város zsidónegyedeit, és olyan új, modern városrészekbe költöztek, mint például a már említett Iszmáilija, még később pedig a teljesen európai jellegű Heliopolis, Zamalek, Giza és Garden City. Közéjük tartozott Edmond Jabès,<sup>11</sup> majd a fiatal Douek házaspár is. A Kairó nyugati részén, egy mesterséges szigeten felépült Zamalek villái és modern bérpalotái ma jórészt nyugati

---

8 Egyiptomi török alkirályok a török uralom idején.

9 Taragan, 2009. 31–32.

10 Ormos István: Egy magyar építész Egyiptomban. Herz Miksa pasa (1856–1919). Keletkutatás 1996. ősz – 2002. tavasz, 203–230.

11 A „zsidó Kairó” leírásához lásd Lançon, Daniel: L'écrivain Edmond Jabès au Caire. Mélanges, 1997, 29. 115–134. DOI: <https://doi.org/10.4000/ema.274>

követségeknek adnak otthont, de számos művészeti és felsőoktatási intézmény, múzeum és sportlétesítmény is megtalálható itt.<sup>12</sup>

## Az első, önkéntes „kivonulás” Egyiptomból: Barranquilla

Bár Claudia Roden érthető módon nem szokta megemlíteni, hiszen alig néhány hónapos volt csupán, amikor felkerekedtek, a visszatérésükkor már hatéves Ellis annyira jól emlékszik a család életének 1937-től 1940-ig tartó rövid kolumbiai intermezzójára, hogy visszaemlékezésében egy egész fejezetet szentel ennek. Az epizód már első látásra is feltűnő módon idézi fel az Edoardo Grendi által meghonosított kifejezéssel (magyarra eléggé hozzávetőleges módon „kivételes általánosként” fordított) „*eccezionalmente normale*”<sup>13</sup> egyik olyan esetét, amely mikrotörténeti feldolgozás után kiált. Természetesen egy Claudia Roden életével és munkásságával foglalkozó dolgozatnak nem lehet feladata ezt elvégezni, mégis érdemesnek tűnik legalább néhány bekezdés erejéig a nyomába szegődni e sajátságos történetnek.

A felnőtt Ellis megfontolatlan és felelőtlen vállalkozásnak ítéli mind az elindulást, mind a visszatelepülést Kairóba, különös tekintettel arra, hogy 1940 kora nyarának idején édesanyja már hetedik hónapos terhes volt, és Nagy-Britannia már februárban bejelentette, hogy minden utas szállító hajóján fegyverzet lesz, mire Németország válaszként közölte, hogy minden hajót hadihajónak tekint majd.<sup>14</sup> Mi több, a családnak Genovában már csak a brit konzulátus közbelépésének köszönhetően sikerült feljutnia az Olaszország hadba lépése előtt elinduló utolsó hajóra. Hogy ez a transzkontinentális utazás mennyire nem volt veszélytelen – írja Ellis –, jól mutatja, hogy az átkelésüket biztosító tengeri járművet alig egy évvel később találat érte Líbia partjainál és megsemmisült.<sup>15</sup> A különös kalanddal kapcsolatban a szülők sem szolgáltak érdemi

---

12 Híres lakója volt az említetteken kívül a protestáns palesztin Edward Said, aki Ellis Douekhez hasonlóan néhány évig a brit Gezira Preparatory School padjait koptatta, és Ellisszel ellentétben traumatikus élményeket szerzett a brit oktatási módszerekről. Vö. Said, Edward: *Out of Place*. New York: Alfred A. Knopf, 1999.

13 Grendi, Edoardo: Repenser la micro-histoire? In: Revel, Jacques (dir.): *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*. Paris: Gallimard – Le Suil, 1996.

14 Vö. Britannica, *Battle of the Atlantic, World War II*. <https://www.britannica.com/event/Battle-of-the-Atlantic> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

15 Douek, 2004. 76.

magyarázattal, Nelly szerint végül ugyebár minden remekül alakult, Césár szerint pedig Kolumbia legnagyobb kikötője rémes hely volt, és az anyjuk nem érezte ott jól magát. Pedig valójában messze nem csak arról volt szó, hogy Nelly Douek hirtelen szeszélytől indítva engedett legidősebb nővére hívásának, aki miután igen fiatalon férjhez ment, azonnal áttelepült férjével a kolumbiai Barranquilla kikötővárosába, és nagyon hiányzott neki a családja. Ez a lépés a zsidók nemzetközi vándorlásának, a diaszpóra kiépülésének egy olyan, kevésbé ismert fejezetébe illeszkedik, amelyet ma már a nemzetközi történetírás is számon tart.

Louise Fawcett és Eduardo Posada-Carbo *Arabs and Jews in the Development of the Colombian Caribbean 1850–1950*<sup>16</sup> című tanulmányában bemutatja és elemzi a Latin-Amerika bevándorlási célpontjai között kevésbé előkelő helyet elfoglaló kolumbiai tengerpart és legfontosabb kikötője, Barranquilla felvirágzásának történetét. Mint írják, Kolumbia semmilyen szempontból sem jelentett konkurenciát a jelentősebb latin-amerikai bevándorlási célállomásokhoz, a többszázzezres, sőt milliós tömegeket vonzó Argentínához vagy Brazíliához képest, ám a karib-tengeri partja e szempontból kivételt képezett. Kiváló megközelítési adottságai – akkoriban még mindenki hajóval közlekedett a kontinensek között – és a világ többi részével fenntartott sűrű kapcsolatai miatt nagyon is sok lehetőséggel kecsegtette a 20. század első felében a külföldi üzletembereket. A Douek család ugyanis a bevándorlóknak immár harmadik hullámával érkezett: elsőként a 18. század második felében telepedtek itt le Curaçaóból és a Holland Antillákról érkező szefárd zsidók, aminek következtében a 19. század elejére a város már vezető helyet foglalt el az ország kikötői között.

A többi – brit, francia, német, amerikai, holland és olasz – bevándorlóval együtt ezek a szefárd zsidók nagyban hozzájárultak a régió kereskedelmének fellendítéséhez, valamint a közlekedési és szolgáltatási infrastruktúra kiépítéséhez. A fellendülés a bevándorlás újabb hullámát indította el, így 1880 és 1930 között folyamatos volt a vállalkozó szellemű szíriai, libanoni és palesztin arabok betelepülése. Mire az ő számuk kezdett megcsappanni, a zsidó bevándorlás vett ismét nagyobb

---

16 Fawcett, Louise – Posada-Carbo, Eduardo: *Arabs and Jews in the development of the Colombian Caribbean 1850–1950*. In: Klich, Ignacio – Lesser, Jeffrey (eds.): *Arab and Jewish Immigrants in Latin America. Images and Realities*. London: Routledge, 1998. 57–79. DOI: <https://doi.org/10.1080/02619288.1997.9974903>

lendületet: az újabb zsidó bevándorlók elsősorban a Levante országai-  
ból és Európából érkeztek. Ők is elsősorban Barranquillát célozták meg,  
amely ebben az időben kezdett ipari szempontból ugyancsak jelentőssé  
válni: az ország harmadik ipari és a viszonylag nagyszámú bevándorló-  
nak köszönhetően kozmopolita központjává vált.

Ide érkezett meg 1937-ben az egyéves Claudia Roden szüleivel, bátyjával és Mariával, a szlovén dadával, így már őket is magába foglalhatta az a statisztika, amely szerint 1938-ban az ország 15%-át kitevő tengerparti közigazgatási egységeiben élt a külföldi lakosok 33,7%-a, mintegy 7000 fő.<sup>17</sup> Barranquillának a már említett szempontokon kívül két további tényező biztosította a vonzerejét: a gazdasági és a társadalmi mobilitás esélye. A hivatkozott tanulmány megállapításait messze-  
menően alátámasztják azok az Ellis által felidézett anekdoták, amelyeknek zöme a színes társasági életről, a szünni nem akaró kerti partikról és olyan szefárd zsidó és arab ismerősökről szól, akik ugyan nemrég még (és néha még mindig) mezítláb jártak és nem tudtak késsel-villával enni, de már sharkskin<sup>18</sup> zakóban feszítettek és hatalmas vagyonokra tettek szert. Amikor azonban olyan külföldiek érkeztek a városba, akik a nagy hírű manchesteri textilipari iskolákból kerültek ki, őket elke-  
rülte a siker. „Miért van az – tette fel a szónoki kérdést César –, hogy az okos emberek nem boldogulnak itt, amikor az analfabétáknak annyira jól megy? Mi van ebben az országban? Mindenképpen el kell tűnnünk innen!”<sup>19</sup> A döntéshez az utolsó lökést a Claudia harmadik születés-  
napjára való készülődésbe berobbanó hír adta meg: 1939. szeptember elsején Németország megtámadta Lengyelországot, kitört a második világháború. És míg aki csak tehette, menekült a hadszíntérré váló Európából és Észak-Afrikából, César, Nelly és a gyerekek néhány hónap múlva a szabad kabinok között válogatva elindultak a nagycsalád nyújtotta biztonság révének tűnő Kairóba.

---

17 Fawcett, 1998. 59.

18 Különleges szövésű, fényes, trópusi viseletnek különösen alkalmas merinó gyapjúszövet.

19 Douek, 2004. 56.

## Azok a kairói szép napok

Claudia könyveinek visszaemlékező részeit vagy interjúit olvasva aligha tűnik fel bárkinek, hogy a felhőtlen, védett, napsugaras gyermekkor legalább két évig, a család visszaérkezésétől a második el-alameini csata kedvező kimenetelig a német győzelem jelentette fenyegetés árnyékában zajlott. Ellis azonban nagyon is érzékletesen ábrázolja, hogy a felnőtteket mennyire nyomasztották a hadiesemények, és arról is beszámol, az ő és testvérei életét mennyiben befolyásolta a világtörténelem: bár a család addig egyértelműen és megkérdőjelezhetetlenül francia nyelvű volt (ami természetesen nem jelentette azt, hogy ne beszéltek volna számos további nyelven: olaszul a dadával és a Kairóban élő olasz anyanyelvű volt török alattvalókkal, ladinóul a család idősebb tagjaival és persze többé-kevésbé jól angolul, valamennyire németül, továbbá a nemük és foglalkozásuk függvényében változó szinten arabul), Franciaország „eleste” után, 1940 nyarán a szülei úgy döntöttek, hogy mivel csak az angolok győzelme biztosíthatja számukra a túlélést, a gyerekek angol iskolába fognak járni.<sup>20</sup> Amikor a kairói gyerekkoráról kérdezik, Claudia Roden elmeséli,<sup>21</sup> hogy az elegáns Zamalek negyedben, ahol a család számos tagja élt – dédapjának, az aleppói főrabbinak 26 gyereke, apjának 9 leánytestvére volt, az unokatestvérei száma meghaladta a százat –, mindenki kint ült a tágas, árnyas teraszokon, és az utcán előttük elsétáló családtagok felinteztek, megálltak beszélgetni. Claudia nagyon sokáig azt hitte, hogy minden ismerős rokon, vagy bármikor rokonná válhat. A gyerekek egész élete ismerősök között zajlott: míg Kairóban élt, sehova sem ment egyedül, sehova sem indult tömegközlekedési eszközzel. A rokon családok összejártak, hol egyiküknél, hol másikuknál gyűltek össze, a hétvégeken pedig hosszú konvojokban elautóztak valami kellemes helyre piknikezni. Amikor nem egymásnál töltötték az idejüket, a zamaleki klubban sportoltak és rendeztek összejöveteleket. Claudia 15 éves korában itt állította fel a hátúszás egyiptomi rekordját.<sup>22</sup>

---

20 Douek, 2004. 88.

21 The Atlas of Jewish Food, 2023.

22 Pownall, 2014.



*Claudia Roden (fekete fürdőruhában)*  
*The Telegraph*

Nyáron meglátogatták az alexandriai rokonokat, kimentek a tengerparti strandra, felkeresték az ottani nagy zsinagógát, ahol női karzat is volt. Igaz – teszi hozzá –, ennek a nagyon védett létnek voltak árnyoldalai: „A nők közül senki sem dolgozott. Egész nap csak kártyáztak és pletykáltak. Senki sem olvasott könyvet, és sosem voltál egyedül. Még ahhoz, hogy moziba mehessél is szólni kellett másoknak, hogy ők is jöjjenek, és aztán elmehessetek fagyizni.”<sup>23</sup> Az ételkészítés is közös tevékenység volt: „Ha összejöttünk, a barátnők is jöttek főzni. Az egész nap a konyhában telt, mi, gyerekek segítettünk elkészíteni a kis pitéket. Anyám nem főzött minden nap, de megtanította a mi szakácsunkat, aki egy felső-egyiptomi faluból származott, hogyan főzzön oszmán birodalmi stílusban.”<sup>24</sup>

A családok önmagukat „izraelitának” tartották, és bár már a szülők generációja sem követte a kósersági szabályokat, komolyan vették az ünnepeket. Ritkábban, jeles események alkalmával a kairói nagy zsinagógába, rendszeresen a környékükön, egy garázsban berendezett kis

---

23 Pownall, 2014.

24 Pownall, 2014.

imaházba jártak. A férfiak bementek imádkozni, a nők a gyerekekkel a kertben ültek, és mivel semmiféle rituális vallási nevelést nem kaptak, szokásukhoz híven csiviteltek. Amikor a hangerő elért egy bizonyos szintet, valamelyik férfi kijött az imaházból, és rájuk mordult: „*Mesdames, taisez-vous!*”, ami barátságos fordításban annyit tesz: „Hölgyeim, maradjanak csendben!”, kevésbé udvarias értelmezésben: „Fogják be a szájukat!”<sup>25</sup> Mire azonban Claudia 15 éves lett, már egyértelműen érzékelhető volt, hogy a gondtalanság éveinek vége, Izrael állam létrejötté alapjaiban változtatta meg a közel-keleti térség zsidó lakosságának jelenét és jövőbeli perspektíváját.

## Kiűzetés Egyiptomból

A hangulat – Ellis visszaemlékezései szerint – már 1947-ben kezdett megváltozni, előbb az egyiptomi függetlenségi törekvések, majd az európaiakkal szemben kialakuló általános ellenségesség miatt. „A felnőttek társalgása egyfajta süketek párbeszédéként zajlott optimisták és pesszimisták között, anyám határozottan az utóbbi oldalon állt. Meg volt győződve arról, hogy a külföldieknek nincs jövője Egyiptomban, a zsidóknak pedig még kevésbé. Az érvei észszerűek voltak, ha kissé önismétlőnek és dühödtnek tünnek is, és az érzelmi nyomatékuk sokak számára elviselhetetlennek bizonyult. Amióta a parlament elfogadta az 1947-es vállalati törvényt, amely előírta, hogy a munkavállalók 75%-a egyiptomi állampolgár, a tőke 51%-a pedig részvénytársasági tulajdon kell legyen, sokaktól hallottam, hogy anyám egy vészmadár, aki jóslataival tönkreteszi a vacsorapartikat. – Olyan, mint egy Kasszandra – mondta dühösen egy unokatestvér az apámnak. – Állítsd le, különben senki sem fog meghívni benneteket többé. – De Kasszandra igazat mondott! – szoltam közbe mindenki meglepetésére. – Tróját valóban elpusztították.”<sup>26</sup> Ellis és Claudia anyjának megérzéseit a következő évek történései igazolták: Egyiptomban 1948-ban mintegy 75 000 zsidó élt, ez a szám 1958 végig 40 000-re csökkent.<sup>27</sup> Mint Joel Beinin, a Stanford University professzora először 1998-ban megjelent *The Dispersion of Egyptian Jewry, Culture,*

---

25 The Atlas of Jewish Food, 2023.

26 Douek, 2004. 153.

27 Dobos, 2024. 224. 106. lj.

*Politics and the Formation of Modern Diaspora*<sup>28</sup> című könyvében írja, a Jewish Agency adatai szerint 1948 és 1951 között 16 514 zsidó hagyta el Egyiptomot Izrael irányában, a legtöbben az 1949–1950-es időszakban. Ugyanezen évek során mintegy 6000 zsidó távozott más országokba. Köztük voltak azok a zsidó kommunisták is, akiket kiutasítottak Egyiptomból vagy önként emigráltak Franciaországba (illetve kisebb számban Olaszországba és Angliába). Amikor a liberális nacionalista Wafd párt 1950 januárjában visszakerült a hatalomba, a kivándorlók száma visszaesett, mivel a változást sokan – köztük sok zsidó – a normalizálódás jelének tekintették. 1952 és 1956 között 4918 zsidó távozott Egyiptomból Izraelbe és mintegy 5000 Európába, Észak- és Dél-Amerikába. Az 1956-os szuezi válságot megelőzően körülbelül 50 000 zsidó maradt Egyiptomban. Beinín szerint általában véve az elkötelezett cionisták kivételével a szegényebb családok hajlamosabbak voltak Izraelbe menni, míg a gazdagabb családok inkább máshova indultak.<sup>29</sup> Az utóbbiak között volt Ellis, Claudia és Zaki is.

Mindhárman Párizsban kezdtek el tanulni, Claudia 15-től 18 éves koráig élt a Vincennes-i Lycée de Jeunes Filles Hélène Boucher bentlakásos iskolában, amelynek Art Deco épülete felidézhetette számára kairói otthona emlékét.<sup>30</sup>

---

28 Beinín, Joel: *The Dispersion of Egyptian Jewry. Culture, Politics, and the Formation of Modern Diaspora*. Berkeley – Los Angeles – London: University of California Press, 1998. <https://publishing.cdlib.org/ucpressebooks/view?docId=ft2290045n&chunk.id=d0e1455&toc.id=d0e1455&brand=ucpress;query=1951> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

29 Beinín, 1998.

30 Lásd például Kramer, Jane: Spice Routes. Claudia Roden's culinary diaspora. *The New Yorker*, 2007.08.27. <https://www.newyorker.com/magazine/2007/09/03/spice-routes>, képek: <https://mairie20.paris.fr/pages/il-etait-une-fois-le-20e-le-lycee-helene-boucher-20314> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)



A Lycée Hélène-Boucher épülete  
Wikimedia Commons

Vasárnaponként a három testvér és egyik unokatestvérük rokonoknál ebédelt: *ful medamest*, barnabab-pürét. Egyiptomban a ful nemzeti étel, a szegény emberek eledele, de amint Roden *A Book of Middle Eastern Food* első, 1968-as kiadásának bevezetőjében írta,<sup>31</sup> Párizsban ez a nem túl izgalmas fogás „Kairó, a szülővárosunk minden dicsőségével és melegével felruházódott, és megtestesítette mindazt, amire vágytunk”. Claudia számára ebből az volt az életre szóló tanulság, hogy egy tál étel, leves vagy összetört barnabab íze jóval több, mint a hozzávalóké: egy egész világot, történelmet, kultúrát és mindenekelőtt történeteket is tartalmaz.<sup>32</sup> Időközben a szülők is jobbnak látták Szudánba áttenni a székhelyüket: 1954-ben Kartúmba költöztek, és César Douek ott folytatta sikeres pamutkereskedői tevékenységét, míg Szudán 1956. január elsején el nem nyerte függetlenségét. „Aztán egyszer csak parancsot kaptak, hogy 24 órán belül hagyják el az országot – meséli Ellis. – Apám

31 Roden, Claudia: *A Book of Middle Eastern Food*. London: Thomas Nelson & Sons Ltd, 1968.

32 Például Cooke, Rachel: Claudia Roden: 'Spain's regional dishes are memories, and people want to hold on to them'. *The Guardian*, 2012.03.18. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2012/mar/18/claudia-roden-spanish-food-interview> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

felkereste a külügyminisztert, egy nagyon kedves embert, akit barátjának nevezhetett. A miniszter átvette a parancsot és elsüllyesztette a fiókjába. – Nem kell sietni – mondta. – Akkor indulnak, amikor önöknek tetszik, de ne feledjék, ez Gamal Abdel Nasser kérésére történik, és mi nem fogunk háborút indítani Egyiptom ellen, hogy önöket megvédjük.”<sup>33</sup> A szuezi válság következményeinek igen számottevő a szakirodalma, de magyar szempontból különösen érdekes Alexandre De Aranjo 2013-ban, a Nottingham Universityn *Assets And Liabilities: Refugees from Hungary and Egypt in France and in Britain, 1956-1960* címmel e témában megvédett doktori disszertációja.<sup>34</sup> A rendkívül kiterjedt levéltári kutatásokon alapuló dolgozat szerzője 40 *oral history* interjú is készített, alanyai közül Claudia Roden (2008. november 25.) és Ellis Douek (2008. december 15.) az elsők között szerepelt. De Aranjo tézise szerint míg a magyarországi forradalmárokat látszólag mindkét ország a szabad világ bajnokainak tekintette és e minőségükben fogadta be és támogatta, valójában Franciaországban is, Nagy-Britanniában is hasznos gazdasági migránsokként kezelték őket, ami nem kevés félreértésre és súlyosabb konfliktusra adott alkalmat, ilyen volt például – többek között – a magyarok egy franciaországi menekülttábori lázadása<sup>35</sup> és angliai éhségstrájkja.<sup>36</sup>

Egyik ország sem volt felkészülve nagyszámú menedékkérő érkezésére, kiváltképen ilyen gyors egymásutánban és két hullámban, és mind a két országban igen nagy volt a lakásínség, egyes gazdasági szektorokban pedig munkaerőhiánnyal, másutt munkanélküliséggel kellett megküzdeni. Az Egyiptomból elűzött zsidók a magyaroknál is nagyobb problémát jelentettek a két kormány számára, hiszen ők nem önként, hanem államaik „hibájából” váltak földönfutóvá, és szemben a zömmel fiatal, egyedülálló, fizikai munkára alkalmas magyar férfiakkal esetükben (népes) családokról, gyerekekről, öregekről és betegekről is kellett gondoskodni, ráadásul olyanokról, akiknek középosztálybeli alkalmazására nemigen volt esély. Franciaországban – az államnak

---

33 Douek, 2004. 17.

34 De Aranjo, Alexandre: *Assets And Liabilities: Refugees from Hungary and Egypt in France and in Britain, 1956-1960*. Diss, University of Nottingham, 2013. [https://eprints.nottingham.ac.uk/13503/1/De\\_Aranjo\\_Thesis.pdf](https://eprints.nottingham.ac.uk/13503/1/De_Aranjo_Thesis.pdf) (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

35 A franciaországi Mont-Dauphin kaszárnyájában elhelyezett több száz magyar elégedetlenségének nyomatékot adva elhagyta a tábort, lásd De Aranjo, 2013. 118.

36 A Summerfield Hostel 400 menekültjéből 150 kezdett 1958 februárjában éhségstrájkba, lás De Aranjo, 2013. 320.

alig 15 évvel korábban a zsidó polgáraival szemben tanúsított dicstelen viselkedése következtében – óvatosságból „zsidó ügyként” kezelték az Egyiptomból elűzöttek helyzetének rendezését, és ennek intézését főként zsidó segítségnyújtó szervezetekre bízták. Így ott a hivatalos bevándorlási szabályokat nem vették annyira szigorúan, és az ellátásuk is jobb volt, mint Nagy-Britanniában, ahol csak a brit állampolgársággal rendelkezők telepedhettek le vagy olyanok, akiknek éltek ott rokonaik, míg a többiek csupán rövid időre szóló vízumot kaptak. Mindezeket túl az egyiptomi zsidók Franciaországban arab, Nagy-Britanniában „nem fehér” nemkívánatos bevándorlónak tűntek, ami tovább nehezítette a helyzetüket a „fehér európai” magyarokkal összehasonlításban.<sup>37</sup>

Mire a Douek házaspár végül megérkezett Londonba, már mindhárom gyerekük ott élt. Claudia a St. Martin's School of Art-on tanult festészetet, Ellis orvosnak, Zaki vegyésznek készült. A De Aranjo disszertációja által felrajzolt háttér ismeretében válik igazán érthetővé a testvérek csodálkozása, amikor szüleik fogadására kimentek a londoni Heathrow repülőtérre: „Hármasban mentünk eljűk, és vittünk nekik virágot, mert azt hittük, hogy nagyon lehangoltak lesznek. De kifejezetten jókedvűek voltak, útközben megálltak Milánóban, ahol divatosan felruházkodtak, mi pedig döbbenet hallgattuk, amint apánk azt mondja: »Adjunk hálát Istennek Gamal Abdel Nasserért!« Miért mondasz ilyet, kérdeztem tőle értetlenkedve, mire ő azt válaszolta: »Ha Nasser nincs, sohasem hagyjuk el a Közel-Keletet!«»<sup>38</sup>

## Londoni újratekzés

A felnőtt Douek testvérek London északnyugati részén, a jelentős zsidó közösség lakta Golders Greenben<sup>39</sup> bérelték egy jiddis anyanyelvű, gyermektelen kelet-európai házaspár, a gyémántkereskedő Emil és felesége, Janey Trenner ikerhátrészének felső szintjét. Janey házi készítésű

---

37 De Aranjo, 2013. 188.

38 Douek, 2019.

39 Még ma is ebben a negyedben él a legtöbb zsidó Londonban (53%), míg Nagy-Britanniának a manchesteri Broughton Park után ez a második legjelentősebb zsidók lakta települése. Vö. Donnelly, Luke: Life in North London's 'little Israel' home to one of the UK's largest Jewish communities, *MyLondon*, 2023.07.24. <https://www.mylondon.news/news/north-london-news/life-north-londons-little-israel-27363723> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

süteményekkel kényeztette fiatal lakóit és az egész környéket,<sup>40</sup> Emil pedig, amikor Césár és Nelly megérkezett, felajánlotta, hogy ingyen lakjanak ott, amíg csak akarnak.<sup>41</sup> Bár Ellis örült, hogy lekerül a válláról az amúgy nagyon önálló fiatalabb testvéreiért viselt felelősség terhe,<sup>42</sup> Claudia számára a nagyon szeretett szülők érkezése számos korlátozással járt.<sup>43</sup> Césár egyáltalán nem volt zsarnok apa, és sok szempontból kifejezetten nyitott az újdonságokra és a változásra, ám Claudia már a festőakadémiára is azért kezdett járni, mert apja szerint a természettudományos érdeklődés, amely Claudiánál éppúgy megmutatkozott, mint orvos bátyja és vegyész öccse esetében, nem illett egy nőhöz. Amikor pedig a család anyagi helyzete következtében Claudia otthagyni készült az akadémiát, hiába ajánlotta fel mestere, az ugyancsak zsidó származású absztrakt szobrász, Anthony Caro, hogy ösztöndíjasként folytassa tanulmányait, Césár ezt mereven elutasította mondván, nincs szükségük senkitől semmiféle segítségre. Viselkedésére a büszkeségén kívül az jelenthet magyarázatot, hogy brit állampolgárként joggal érezhette úgy, az állam tartozik kártérítést fizetni nekik és a továbbiakban biztosítani az egzisztenciájukat. De Aranjo hivatkozott disszertációjából kiviláglik, hogy e jogos igény kielégülése mennyi akadályba ütközött, ám végül Nelly kapott az elveszett javai fejében 5000 fontot.<sup>44</sup> Ez ma mintegy 150 ezer fontnak felel meg, de mivel akkoriban 2000 font körül volt az átlagos ingatlanár, sikerült megvenniük egy ugyancsak Golders Greensben található lakást.<sup>45</sup> Bármennyire tiltakozott is azonban Césár, Claudia mégis elment dolgozni: az Alitalia olasz légitársaságnak a Picadilly Circusön lévő irodájában intézte a foglalásokat, és csak annyi engedményt tett apjának, hogy ha vendég érkezett, otthon maradt, az irodában pedig elbújt, ha ismerőst látott közeledni: mégis, hogy nézett volna ki, hogy a családfő nem tudja háztartása nőtagjait eltartani! Claudia úgy emlékszik, hogy nagyon keveset keresett, heti 7 fontot – ez annyi volt, mint a női

---

40 Douek, 2004. 263.

41 The Atlas of Jewish Food, 2023.

42 Douek, 2004. 263.

43 The Atlas of Jewish Food, 2023.

44 The British pound has lost 97% its value since 1958, CPI Inflation Calculator, 2023.08.10. <https://www.in2013dollars.com/uk/inflation/1958> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

45 History of Houses Prices In Britain, 2023.07.31. <https://www.sunlife.co.uk/articles-guides/your-money/the-price-of-a-home-in-britain-then-and-now/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

fizikai munkások akkori átlagbére.<sup>46</sup> Claudia nem csekély büszkeséggel számol be egyébként arról, hogy César egy Trafalgar Square-i irodában kölcsönkapott íróasztalnál egy kölcsöntelefonnal nagyon hamar ott folytatta tevékenységét, ahol abbahagyni volt kénytelen, és nemsokára újrászötte kereskedelmi kapcsolatainak hálóját.<sup>47</sup>

A következő tíz év meghatározó jelentőségű volt Claudia pályafutása szempontjából: egymás után érkeztek ugyanis – jogi helyzetüktől függően rövidebb vagy hosszabb időre – a rokonok. Mivel már nem volt személyzetük, péntekenként az asszonyok a konyhában ültek, szokás szerint pletykálgodtak, és megvitatták, hogy melyik ételt hol készítették jobban: hol volt finomabb a *kibbeh*, a mozsárban hússal összetört bulgurból formázott pogácsa, Aleppóban vagy Damaszkuszban, és hol voltak ízletesebbek a sütemények, Alexandriában vagy Kairóban.

Míg a szüleik meg nem érkeztek Londonba, Claudia főzött a testvéreinek – mint sokszor elmondta azért, mert akkoriban szinte ehetetlenül rossz volt Nagy-Britanniában a konyha, csak nagyon sokkal később vált az ország azzá a kulináris Eldoráddá, amilyennek ma ismerjük –, tehát volt már e téren tapasztalata. Ott ült az asszonyok között és hallgatta a beszélgetéseiket, közben pedig világos lett a számára, hogy mindezek a sajátjához hasonló családok, akik maguk mögött hagyták a közel-keleti életüket, egy dolgot egészen biztosan elhoztak magukkal: az otthon ízeit.<sup>48</sup> Jane Kramer, akinek Claudia ezt a történetet elmesélte, a *The New Yorker* számára írott cikkében a történészprofesszor Donald Sassoont, Claudia fiatalabb unokatestvérét és egyik legközelebbi barátját is megszólaltatta: „Claudia szüleinek otthonában olyan nosztalgia ragadott magával, amelyet én magam nem is éreztem. A ház tele volt száműzöttekkel, akik egyfolytában Egyiptomról áradoztak. »Ó, Nelly, azok a szőnyegek, azok az ékszerek, az a személyzet, ami ott volt!« – sóhajtoztak, bár az igazság az volt, hogy Egyiptomban nem is voltak pompás szőnyegek, és mindenki tartott személyzetet, mert annyira alacsony volt a bérük. De az ételeinket nem vesztettük el. Ezek különböztettek meg minket a többiektől, ez volt a módja annak, hogy megkülönböztessük magunkat

---

46 The Atlas of Jewish Food, 2023; How much did people earn in the 1950s? *Retrowow*, [https://www.retrowow.co.uk/social\\_history/50s/earnings\\_1950s.php?expand\\_article=1](https://www.retrowow.co.uk/social_history/50s/earnings_1950s.php?expand_article=1) (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

47 The Atlas of Jewish Food, 2023

48 Kramer, Jane: Spice Routes. Claudia Roden's culinary diaspora. *The New Yorker*, 2007.08.27. <https://www.newyorker.com/magazine/2007/09/03/spice-routes> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

anélkül, hogy megfizessük a különbözőségünk árát. Nelly és az összes többi asszony azért főzött, hogy újraalkossa fiatalokora Egyiptomát.”<sup>49</sup> Claudia elmondása szerint a traumatikus események mindenkit nagyon megviseltek, az pedig, hogy elvették az egyiptomi útlevelüket, egyfajta szimbóluma lett a megélt veszteségnek. A receptek megvitatása és cserélgetése mintha megkönnyítette volna a hiány elviselését: „Azt mondták: »Adj nekem egy humuszreceptet vagy egy kibbeh-receptet, mert valószínűleg soha többé nem foglak látni, és ez lesz az, ami emlékeztetni fog rád.« Hihetetlen értéke és fontossága volt egy-egy receptnek, mert Egyiptomban soha nem volt egyetlen szakácskönyv sem; sosem láttam nyomtatott receptet, mielőtt idejöttem. Senki más sem látott. Ezeket csak családon belül őrizték, ezért voltak annyira értékesek.”<sup>50</sup> Mivel pedig az egyiptomi zsidó közösség olyan volt, mint egy mozaik, amely az egykori Oszmán Birodalom minden részéből érkezett családokból állt, az egyes rokonok receptjei is nagyon különbözőek voltak.<sup>51</sup> Claudia addig hallgatta a recepteket, míg a maga számára is meglepő módon elkezdte feljegyezni ezeket. A hozzájuk tartozó történetekkel együtt: „Nem akarom, hogy elveszenek.”<sup>52</sup>

## Házasság, család, karrier

Claudia elmondása szerint, amikor a szülei megérkeztek Londonba, mindent megtettek annak érdekében, hogy végre férjhez menjen. Attól tartottak ugyanis, hogy mivel már elmúlt 20 éves, örökre vénlány marad. Tulajdonképpen már 15 éves korától próbálták férjhez adni, először egy gazdag unokatestvérhez, akinek még jachtja is volt, majd több más partiképes jelölthöz, akiket Claudia sorra visszautasított. Végül egy ruhaimporttal foglalkozó, dinamikus fiatal üzletemberre, Paul Rodenre esett a választása, akihez 1959-ben hozzá is ment. Paul orosz zsidó bevándorló családból származó *selfmade man* volt. Amikor apja meghalt, 16 évesen elment dolgozni, ami César Doueknek kifejezetten tetszett.

---

49 Kramer, 2007.

50 Roden, Claudia: The woman who defined our diets. *Penguin, Features*, 2021.11.03.

51 Lunchtime Legends: Claudia Roden with Sarit Packer and Itamar Srulovich of Honey Co. British Library, 2021. 06.02. <https://www.youtube.com/watch?v=nIRsIKHdFWs> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

52 Cooke, Rachel: Claudia Roden: ‘Spain’s regional dishes are memories, and people want to hold on to them’. *The Guardian*, 2012.03.18. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2012/mar/18/claudia-roden-spanish-food-interview> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

A család annak ellenére szívesen fogadta, hogy először megbotránkozást keltett a megismerkedésük története – egy kávézóban kerültek egy asztal mellé, Claudia munkahelyétől nem messze. Claudia tartott tőle, mit szólnak majd a választottjához, mert a legtöbb szefárd emigráns számára a közép- és kelet-európai askenáziak szinte mitikusan furcsa népségnek számítottak: bárdolatlan „parasztoknak” tartották őket, akik kádban tenyésztenek pontyot egy ízetlen, „gefilte fis” nevű ételhez, és nem tudják megkülönböztetni a kardamommagot a korianderagtól, vagy ami még rosszabb, olyan értelmiségiek, akik a cionizmust hozták el a Közel-Keletre, ahol az emigránsok vágyképzetei szerint egészen addig mindenki remekül kijött egymással.<sup>53</sup> Visszatekintve Claudia úgy látja, hogy házassága révén visszanyerte az önállóságát és végre kialakíthatta a saját konyháját. Ekkor tanult meg igazán főzni, de askenázi anyósa előre megmondta, hogy nem áll szándékában a főztjéből enni – akkoriban Európa északibb részein a szefárd konyha nemcsak egzotikusnak, hanem visszataszítónak is számított, a hozzá tapadó tévhitek szerint birkaszem és birkahere volt a fő hozzávalója.<sup>54</sup>

A párnak három gyereke született – Simon (1960), Nadia (1961) és Anna (1965) –, de 1974-ben végképp elváltak útjaik, és 1979-ben el is váltak.<sup>55</sup> *A The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present* 25. évfordulós kiadása kapcsán Claudia így emlékezett vissza életének erre a szakaszára: „Egy nagy sorházban laktunk a Hampstead Garden Suburb<sup>56</sup> egyik tágas terén. A ház ajtaja mindig nyitva állt, és a gyerekek a tér közepén levő füves térségen játszottak a többi környékbeli gyerekekkel. Fantasztikus, nagyon boldog időszak volt ez a számomra. A padláson szoktam festeni, és még mindig gyűjtöttem a recepteket, de főztem is, egyre tovább kísérletezve a receptekkel, hogy végre működjenek – mert az utasítások és a megadott mennyiségek nem voltak gyéértelműek. Mindig nagyon sok barátunk jött hozzánk enni – hosszú

---

53 Kramer, 2007.

54 Wall, Alix: Here's the new Mediterranean cookbook you need now. *Forward*, 2021.11. <https://forward.com/food/478178/the-claudia-roden-sephardic-jewish-food-mediterranean-cookbook-you-need/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

55 Schenker, Beth: Claudia Roden. *Jewish Women Archive*, 2023.03.24. <https://jwa.org/encyclopedia/article/roden-claudia> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

56 Hampsteadtől északra, Highgate-től nyugatra és Golders Greentől keletre, nem messze korábbi lakóhelyétől.

refektóriumi asztalunk volt, és a gyerekeim rengeteg húsgombócot készítettek.”<sup>57</sup>

## II.

„Claudia Roden éppúgy nem csupán egyszerű szakácskönyvszerző, ahogyan Marcel Proust sem süteménykészítéssel foglalkozott. Sokkal inkább emlékiratíró, történész, etnográfus, antropológus, esszéista, költő, aki véletlenül éppen a ta’am – az ízés – közvetítésével kommunikál.”<sup>58</sup>

(Simon Schama)

Amint a gyerekek kicsit nagyobbak lettek, Claudia úgy döntött, hogy könyvet állít össze a receptekből. Meghatározó élményként számol be arról, hogy az első útja a British Librarybe vezetett, ahol régi arab szakácskönyveket akart kikérni, mert újakat hiába keresett. A könyvtáros első nap nem tudott eleget tenni a kérésének, de azt mondta, jöjjön vissza másnap, és amikor visszament, letett elé három 13. századi arab kéziratot: egyet Bagdadból, egyet Damaszkuszról és egyet a spanyol Al-Andalusból. Ahelyett hogy megfutamodott volna, Claudia úgy döntött, megtanul mindent, amit csak a Közel-Keletről egyedül meg tud tanulni, hogy megértse, honnan származnak azok az ételek, amelyeknek a bűvöletében az elmúlt éveket töltötte.<sup>59</sup> Szerencséjére orientalisták a középkori kéziratok közül a bagdadit és a damaszkuszit már nemcsak lefordították angolra, illetve franciára, az Al-Andalus-it pedig spanyolra, hanem a bagdadit közreadó A. J. Arberry (1905–1969) történetekkel, költeményekkel, a damaszkuszit pedig Maxime Rodinson (1915–2004) egy szociológiai tanulmánnyal is kiegészítette. Claudia örömteli csodálkozással ismerte fel a 13. századi ételleírásokban saját családja szíriai receptjeit, és úgy érezte, megtalálta azt a vezérfonalat, amelyre felfűzheti a közel egy évtized alatt összegyűjtött anyagot.<sup>60</sup>

---

57 Chapters In My Life: Claudia Roden. *SheerLuxe. The Gold Edition*, 2022.09.20. <https://sheerluxe.com/life/food/chapters-my-life-claudia-roden> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

58 Roden, Claudia: *The Book of Jewish Food* hátsó borítója, New York: Viking, 1997.

59 Uo.

60 Lovell, Sophie – Lovell, Orlando: *No Cookery Books. The Common Table*, 2023.05.11. <https://thecommontable.eu/no-cookery-books/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

Először egy kis kiadó, a londoni Thomas Nelson & Sons jelentette meg az *A Book of Middle Eastern Food* 480 oldalas kéziratát, de a könyv híre gyorsan elterjedt, és a Penguin egyik szerkesztőjének, Jill Normannek is eljutott a fülébe, aki keresztülvitte, hogy a saját kiadója csináljon belőle egy utánnyomást. Majd ugyancsak tudomást szerzett róla Judith Jones, az amerikai a Knopf-nál, így a kötet 1972-ben az Egyesült Államokban is megjelent, a szerzőjére pedig csak úgy záporoztak az elismerő kiritkák: méltatói szerint forradalmi változást vitt végbe a Közel-Kelet és Észak-Afrika kulináris kultúrájának nyugati percepciójában.<sup>61</sup> Bár ez a tényező nem játszik szerepet a könyv lelkendező ismertetéseiben, biztosra vehető, hogy a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében és kezelésében oly fontosnak tartott „mediterrán diéta” orvosi javallattá válása számottevő módon befolyásolta a sikerét. A következő sorok olvastán szinte lehetetlen nem Claudia könyvére asszociálni: „házi minestrone, mindenféle tészta paradicsomszósszal és egy csipetnyi parmezánnal, csak ritkán gazdagítva kevés hússal vagy némi hallal, helyi hozzávalókból készült bab és makaróni..., sok friss kenyér, ami legfeljebb néhány órája hagyta el a sütőt, minden kence nélkül, rengeteg friss zöldség olívaolajjal meglocsolva, egy kis hús vagy hal legfeljebb egyszer vagy kétszer hetente, desszertnek pedig mindig friss gyümölcs”.<sup>62</sup> A „mediterrán diéta” alapműve, Ancel Benjamin Keys *Eat well & stay well* című munkája 1959-ben jelent meg először, de akkor még nem szerepelt a címében a mediterrán kifejezés. Csak az 1975-ös kiadás alcímében jelenik meg, hogy az egészséges táplálkozás és az egészség megőrzésének kulcsa a „mediterrán mód”. Keys Mediterráneum-képéből azonban szándékosan kihagyta a Közel-Keletet, műve csakis a Földközi-tenger északi partjának étkezési szokásaival foglalkozott, és Claudia Roden könyvének egyik különleges érdeként szokták emlegetni a tényt,

---

61 Sen, Mayukh: Claudia Roden Tells Her Immigrant Story. 2017. március 9. <https://food52.com/blog/19228-claudia-roden-tells-her-immigrant-story> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

62 Keys, Ancel – Keys, Benjamin: *Eat Well and Stay Well*. New York: Doubleday, 1959. Az idézet forrása: Keys, Ancel – Keys, Benjamin: *How to Eat well and Stay Well the Mediterranean Way*. New York: Doubleday, 1975; idézi Altomare, Roberta – Cacciabauda, Francesco – Damiano, Giuseppe – Palumbo, Vincenzo Davide – Gioviale, Maria Concetta – Bellavia, Maurizio – Tomasello, Giovanni – Lo Monte, Attilio Ignazio: *The Mediterranean Diet: A History of Health*. *Iranian Journal of Public Health*, 2013. 42 (5): 449–457.

hogy egyike volt azoknak, akik Észak-Afrikát és a Levantét beemelték a mediterrán térség nyugati képzetébe.<sup>63</sup>

Claudiának a hetvenes évek elején szüksége is volt a sikerre, mert időközben a házassága megromlott, a férje tönkrement, majd az Egyesült Államokba távozott, ő pedig ott maradt a három gyerekkel szakma és megélhetés nélkül. Először nagyon megijedt – meséli interjúiban, de aztán megkereste a különböző londoni lapok szerkesztőségét azzal a kérdéssel, megjelentetnék-e a receptjeit. Ám addig is, míg ez a tevékenysége beindult, főzőtanfolyamokat kezdett tartani a saját konyhájában. Itt döbbsent rá arra, hogy munkáját már nem saját magának és minden egyiptomi zsidónak, hanem azoknak az angoloknak szánja, akik addig alig találkoztak olívaolajjal.<sup>64</sup> (Stephen Sackur, a BBC egyik nemzetközileg ismert újságírója az olívaolaj várható áremelkedése kapcsán már 2005-ben arról beszélt a *Radio4 Today* című műsorban, hogy az olívaolaj mint beszédtema felzárkózott az időjárás mellé Nagy-Britanniában.)<sup>65</sup>

Egy idő után az újságok már nemcsak az ételleírásait közölték, hanem a *The Sunday Times* és a *The Daily Telegraph* gasztronómiai szakíróként, illetve tudósítóként foglalkoztatta, miközben újabb és újabb könyvei jelentek meg, amelyekben különös figyelmet fordított az étkezés társadalmi és történelmi hátterére. 1977-ben adták ki a *Coffee* című munkáját, amelyet 1982-ben a *Picnic: The Complete Guide to Outdoor Food* követett. Ezután sugározták a BBC már említett televíziós sorozatát, a *Mediterranean Cookery with Claudia Roden*, majd ennek anyaga 1987-ben *Mediterranean Cookery* címmel könyvként, 2003-ban és 2006-ban pedig bővített kiadásban is napvilágot látott. Ezt követte a *Sunday Times* sorozata, a *The Taste of Italy*, 1989-ben pedig egy újabb kötet, a *The Food of Italy*.

---

63 Dueck, Jennifer: Seeing Mediterranean: How Food Journalists Re-Imagined the Middle East and North Africa in the Twentieth-Century United States. *Gastronomica*, 2022. 22 (2): 43–58. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2022.22.2.43>

64 Penguin, Features: Claudia Roden: the woman who defined our diets. 2021.11.09. <https://www.penguin.co.uk/articles/2021/11/claudia-roden-med-interview-recipes> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

65 Oil or nothing. *The Guardian*, 2005.07.28. <https://www.theguardian.com/news/2005/jul/28/food.britishidentity> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

## The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day

„Olyan, hogy »zsidó konyha« valójában nem létezik... a helyi, regionális konyha akkor lesz zsidó, amikor a zsidók magukkal viszik új hazájukba” – idézi Claudia Roden nem csekély iróniával egy 1981-ben Oxfordban tartott saját előadását a zsidó ételekről szóló monumentális könyvének előszavában.<sup>66</sup> „A téma sokéves kutatása után elmondhatom – fűzi ehhez hozzá immár komolyra fordítva a szót –, hogy minden régióban vagy országban vannak saját, tipikus zsidó ételek, amelyek néha nagyon is különböznek a helyi konyhától. A zsidók adaptálták az ételleket mindazokban az országokban, ahol élnek, de abban, ahogyan ezeket megfőzik, mindenütt hozzáadnak valami sajátos ízt és jellemzőt, valamint néhány teljesen eredeti ételt, amely különlegessé és azonnal felismerhetővé teszi a konyhájukat.”<sup>67</sup> *A Book of Middle Eastern Food* rendkívül kedvező nemzetközi fogadtatása után Jill Norman, a könyv angliai sikerének kovácsa, majd később az amerikai szerkesztő, Judith Jones noszogatta, bízta, ösztönözte Claudia Rodent, hogy a zsidó ételeknek is írja meg az enciklopédiáját. „Nem utolsósorban az vezérelt – nyilatkozta erről Jill Norman –, hogy a saját zsidó ételekkel és hagyományokkal kapcsolatos tudatlanságomat orvosoljam.”<sup>68</sup> Roden másfél évtizedet töltött a kutatással és egy évig dolgozott a szövegen, így összesen 16 év alatt készült el az első olyan munka, amely mind a két zsidó közösség, az askenáziak és a szefárdok, azaz a „német” és a „spanyol” zsidók kulináris szokásait, hétköznapi és ünnepi ételleit és azok elkészítésének módját egyetlen kötetben tárgyalja. A saját családtörténetével összhangban a 800 recept mintegy kétharmada szefárd, egyharmada askenázi eredetű. Utóbbiak kapcsán – például ami a maceszgombócot illeti – akadtak is olvasók, illetve kollégák, akik jelezték az elégedetlenségüket, mint például Jane Kramer a *The New Yorker* már többször hivatkozott hosszú portréjában.<sup>69</sup> Claudia elismerte, hogy a maceszgombóc és a gefilte fish esetében valóban nem járt el eléggé gondosan, amikor könyvébe az Amerikában

---

66 Roden, Claudia: *The Book of Jewish Food*. Penguin Books, London, 1996. 9.

67 Uo.

68 Rayner, Jay: A taste of home: Claudia Roden's majestic Book of Jewish Food. *The Guardian*, 2021.01.31. <https://www.theguardian.com/food/2021/jan/31/a-taste-of-home-claudia-roden-majestic-book-of-jewish-food> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

69 Kramer, 2007.

gyűjtött receptjüket vette fel, de mint mondta, ennek talán az lehetett az oka, hogy egyikért sem lelkesedik.

A könyv megírását megelőző kutatómunka során igazi antropológiai terepmunkát végzett, meggyőzően példajaként annak, hogy a társadalomtudományos kutatás valójában a teljesen természetes emberi kíváncsiságban gyökerezik. Több interjúban is elmondta, hogy azon a napon, amikor mind a három gyereke elhagyta az anyai házat – egyikük Manchesterbe, a két másik az Egyesült Államokba ment továbbtanulni: Simon építész, Nadia kulináris témákkal is foglalkozó designer, Anna befektetési menedzser lett<sup>70</sup> –, negyvenes éveinek derekán ő is elindult, hogy a Földközi-tengert körbejárva a helyszínen ismerkedjen meg annak a konyhának a helyi és zsidó változataival, amelynek első világsikerű munkáját szentelte. Miután első könyvében megmutatta, mennyire közös a Közel-Kelet minden konyhája, ekkor már arra összpontosított, hogy ezek miben különböznek, melyek az egyes kulináris „nyelvjárások”.

Kutatási módszeréről azt mondja, nagy szerencséje, hogy a mediterrán országok lakóinak szokásai eltérnek az angolokétól, különben egészen biztosan örültnek nézték volna: akármerre járt is, mindenütt szóba elegyedett a többiekkel – a vonaton az utastársaival, a múzeumokban a többi látogatóval, a boltokban a vásárlókkal: bemutatkozott, elmondta, hogy gasztronómiai újságíró, és ételreceptek után kutat. Beszámolója szerint mindenütt készségesen válaszoltak a kérdéseire, és gyakran meghívták ebédre vagy vacsorára. De Angliában is megtalálta a módját annak, hogy információhoz jusson: egyik legszívesebben mesélt története szerint Londonban bement az iráni követségre és leült a teremben, ahol az irániak a vízumuk kiadására vártak, ott kezdett az asszonyokkal a főzési szokásaikról beszélgetni, míg az iraki receptekre úgy sikerült szert tennie, hogy elment az egyik iraki szőnyegnagykereskedő Temze-parti raktárába, és arra kérte, hadd beszéljen a feleségével, illetve a családja nőtagjaival.<sup>71</sup> A több mint negyedszázada megjelent kötet nagyon sokkal több, mint egyszerű szakácskönyv: „Ez a zsidó diaszpóra 688 oldalas antropológiai szempontú kultúratörténete és útikönyve, a különböző zsidó

---

70 Woodcock, Victoria: Claudia Roden: ‘The first recipes I wrote down changed my life’. *Financial Times*, 2021. 09.02. <https://www.ft.com/content/96751fc9-d2a2-457b-b831-087c583f9bcf> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

71 Bittman, Mark: The Marvelous Claudia Roden. Middle Eastern home cooking wouldn’t be what it is today without her. *The Bittman Project*, podcast. 2022.12.14. <https://www.bittmanproject.com/p/roden> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

konyhák receptjein keresztül elmesélve” – jellemezte találóan Rebecca Koenigsberg, a Yale Psychiatric Hospital pszichoterapeutája, aki a *Julie & Julia* című film ihletésére 2010-ben végigfőzte a könyv összes receptjét.<sup>72</sup> Másokhoz hasonlóan arra a megállapításra jutott, hogy az afféle askenázi hobbiszakácsoknak, amilyen ő, a szefárd receptek többsége nem egykönnyen illeszthető bele a repertoárjába. Egyrészt jócskán előfordulnak bennük nehezen vagy sehogyan sem beszerezhető hozzávalók, másrészt és főként, a sok kis vegyes ízelítő – meze, pástétom, sós és édes pite, aprósütemény – rendkívüli módon munkaigényes, eredetileg nagy mennyiségben készítette sok nő együtt, a hosszú délszaki napok lassú járású idejét kihasználva.

Claudia Roden könyveinek maradandó értékét azonban nem elsősorban a receptjei adják, hanem az a társadalom- és kultúratudományos perspektívájú megközelítés, amelyet az ételek és a kultúra, az ételek és az identitás, az ételek és az emlékezet nemzetközi kutatásában részben az ő úttörő munkái inspiráltak.

## Identitás, nosztalgia, autenticitás

A leggyakrabban talán ezek a fogalmak bukkannak fel a Claudia Roden munkáira hivatkozó kutatók írásaiban, de az asszimilációs gyakorlatokkal, az érzékszervi emlékezettel, a gender- és posztkoloniális témákkal foglalkozó szerzők is előszeretettel hivatkoznak rá. Ezek ismertetése és bemutatása helyett befejezésül csupán néhány, a magyarországi zsidók kutatása terén esetleg ugyancsak alkalmazható felvetést kívánok itt nagyon röviden és vázlatosan megfogalmazni.

---

72 Mindell, Cindy: „Julie & Julia” goes Jewish. New Haven cook takes on Claudia Roden’s “Book of Jewish Food”. *Southern New England Jewish Ledger*, 2010.05.08. <http://www.jewishledger.com/2010/05/julie-julia-goes-jewish/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)



*Claudia Roden*

<https://shopinthevintagekitchen.com/>

Amikor a különböző kutatók az identitás kapcsán hivatkoznak Claudia Roden műveire, illetve az ételek és az ízek ennek kialakulásában és fenntartásában játszott szerepére, nagyon gyakran valójában nem az identitás agyonteoretizált jelenségéről, hanem az otthonosság érzetéről van szó. A hivatkozott memoárirók közül sokan semmiféle egyiptomi azonosságtudattal nem rendelkeznek, a csillapíthatatlan vágyakozás nem az ország, még kevésbé az állam, sokkal inkább egy elvesztett közeg, életmód, közösség, illetve annak érzékszervi emlékei felé irányul. Claudia Rodenen kívül rendkívül érzékletesen ír és beszél nyilvánosan erről nemcsak Ellis Douek, a bátyja, aki éppen ezeknek az érzékszervi észleléseknek szentelte egész szakmai munkásságát, hanem az irodalomtörténész-író, Proust(!)-kutató André Aciman is. Mindkét szerző szinte szó szerint azonos módon ír arról, hogyan jelentik a számára az otthon érzetét a kairói vagy az alexandriai gyerekkor látványai (például a nyitott franciaablak előtt feltáruló tenger), a hangok, a színek, a szagok és az ízek. Az azonosságtudat konkrétabb megragadása céljából talán lenne értelme a magyarországi zsidók történetének kutatásában is nagyobb teret nyitni annak, hogy a szűkebb páttriához való ragaszkodás élményszerű összetevőit megkülönböztessük a sokkal tudatosabb, ideologikusabb nemzeti, etnikai vagy felekezeti tudattól.

A múlt felidézésével összefüggésben szinte minden Claudia Rodennel foglalkozó irodalom nosztalgjáról ír, ám megítélésem szerint itt sem – vagy nem csupán – a szótári jelentés szerinti távoli, elveszett, elmúlt dolgok utáni sóvárgásra, vágyakozásra, illetve honvágyra, a „megszépítő messzeségre” kell gondolnunk. Érdeemes lehetne esetleg e témával kapcsolatban az elsősorban a migráció- és a kulturális konfliktusok kutatásában újabban „cultural bereavement”<sup>73</sup> néven alkalmazott analitikus kategóriával is megpróbálkoznunk, amelynek a közösségüket és közösségi kultúrájukat a holokauszt révén nagyrészt elvesztett, migrációra nem okvetlenül kényszerült közép-kelet-európai zsidók múlthoz való viszonya és annak bizonyos mai megnyilvánulásai – például éppen a zsidó konyha iránti érdeklődés – jelentheti egy sajátos esetét.

Meghaladja a tudományos kutatás kereteit az utolsó itt említendő témakör, a hagyományhoz való viszony, az autenticitás kérdése. Claudia Roden egyértelműen amellet foglal állást, hogy a receptek akkor autentikusak, amennyiben nem tartalmaznak új összetevőket – hacsak, mint a diaszpórában élő zsidók közül annyian, a megváltozott körülmények között az ember nem kényszerül másfajta (helyettesítő) alapanyagok használatára. Azt sugallja, ha ki nem is mondja, hogy a hagyomány fenntartása csak a változásokhoz való alkalmazkodás, az újítások, a kreativitás révén lehetséges. A Claudia Rodent munkássága legfőbb ihletőjének tartó, bölcsész végzettségű, popsztár népszerűségű, izraeli származású londoni séf, vendéglátóipari vállalkozó és szakácskönyvszerző Yotam Ottolenghi többek között ezért emeli ki jeles elődje legfőbb tulajdonságaként az inkluzivitást: „Claudia nem manifeszt módon politizál, legalábbis nem úgy, ahogyan manapság értelmezzük a politizálást. De az az inkluzivitás, amelyet írásaiban képvisel, politikai állásfoglalás. Valóban globális perspektívából szemléli a világot, és ez valóban az ellenkezője annak, ahogyan a világot 2021-ben általában értelmezzük, amikor minden a megosztottságról és a csoporthoz tartozásokról szól.”<sup>74</sup> Nyilván ennek a következménye, hogy Claudia Rodent a muszlim világban, így szülővárosában is szívesen fogadják, és hogy muszlim elkötelezettségű

---

73 Bhugra, Dinesh – Gupta, Susham (ed.): *Migration and Mental Health*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. DOI: <https://doi.org/10.1017/CBO9780511760990>

74 Lewis, Tim – O’Neill, Holly: Claudia Roden: ‘What do I want from life now? Having people around my table’. *The Guardian*, 2021.09.19. <https://www.theguardian.com/food/2021/sep/19/claudia-roden-med-yotam-ottolenghi-jose-pizarro-sam-clark-recipes> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

kiadványok is elismeréssel írnak a munkásságáról.<sup>75</sup> A 2024. szeptember elsején 88. életévét betöltött Claudia Roden ugyanis a maga szelíd módján a saját kulturális hagyományában gyökerező konvivialitás képviselője, aki mindig azt hangsúlyozza, ami a kultúrákban összeköt, nem pedig azt, ami elválaszt – egy halk szavú, mégis nagy hatású *public intellectual*.

---

<sup>75</sup> Tonkin, Boyd: Claudia Roden. Critical Muslim, é. n. <https://www.criticalmuslim.io/claudia-roden/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)