

Kovács Róbert,
okleveles geográfus-turizmológus, földrajztanár
Szabadkai Zsidó Hitközség

A KÓSER KONYHA HATÁRTALAN

—

A KÓSER KONYHA NEM ISMER HATÁROKAT

két érdekes példa arról, hogy hogyan maradt egységes az új határok kijelölése ellenére a magyarul beszélő zsidóság

(a munkában az idézeteket eredeti helyesírással vettük át)

A kóser konyha, a rituális előírásoknak megfelelő ételkészítési módok, az ételek és italok kóser mivolta örökérvényű és állandóan jelenlévő zsidó téma.

Ebben a kis lélegzetű munkában két érdekes példát szeretnék villanásnyi terjedelemben feldolgozni. Az első egy zsidó háztartást vezető nőknek készült szakácskönyv vázlatos története. A másik téma szereplőiben is és a helyszínével is kapcsolódik az elsőhöz, és az 1920-as évek Szabadkáján a fűszerpaprikához kapcsolódó rituális aggodalmakról szóló újságcikket dolgozza fel.

A Szabadkai Zsidó Hitközség

A Szabadkai Zsidó Hitközség keletkezése szorosan összefügg azzal a szerződéssel, amelyet Szent Mária mezővárosa – a 18. században ez volt Szabadka neve – a Kamarával kötött. E szerződés értelmében a város magának tartotta fenn a jogot, hogy görögöknek, örményeknek, zsidóknak és cigányoknak letelepülési engedélyt adjon. Ezzel a joggal a város először 1775-ben élt, amikor Herschel Jakabnak adott engedélyt a letelepedésre. Néhány év után már a zsidó családok száma tizenkettőre gyarapodott és megszervezték a Hitközséget. Herschel Jakab, Hajduska Salamon, Khun József és Löbl Jakab nevét ismerjük az alapítók közül.

A zsidóságnak a magyar társadalomba való beolvadás, asszimiláció útján a legnagyobb hajtóerő a zsidók részvétele volt a magyar szabadságharcban. Az 1848-49-es szabadkai honvédek közül 25 volt zsidó.

A forradalmi események közepette Szegeden, 1849. július 28-án az Országgyűlés közfelkiáltással fogadta el a zsidók felszabadításáról szóló törvényt. Ezt a kibontakozást még kezdetében hiúsította meg a Bach-korszak revíziós politikája. Csak az osztrák-magyar kiegyezéssel értek meg a feltételek arra, hogy 1867-ben az Országgyűlés (az alsóházban egyhangúlag, míg a felsőházban 64 igen és 4 ellenszavazattal) elfogadja a zsidók emancipációjáról szóló törvényt, melynek egyszerű világos szavai így szólnak:

„1.§ Az ország izraelita lakosai a keresztény lakosokkal minden polgári és politikai jog gyakorlására egyaránt jogosítottaknak nyilvánítanak.

2.§ Minden ezzel ellenkező törvény, szokás vagy rendelet ezennel megszüntetik.”

Az 1867 és 1868 során megtartott ún. magyarországi zsidó kongresszus tárgyaló felei nem jutottak közös nevezőre, és a magyar zsidóság az egyházi élet megszervezésében három áramlatra szakadt: az ortodoxiára, az ún. „status quo ante”-ra és a kongresszusi hitközségekre. Szabadkán is egy ilyen kongresszusi (neológna is nevezett) hitközség létesült, míg a kisebbség, az ortodox hívek, külön hitközségbe szerveződtek.

Az első világháború alatt Szabadkán 527 zsidót mozgósítottak, azaz a zsidók 13,72%-át. Közülük 62 (11,76%) halt meg. Anyakönyvi bejegyzés 54-ről van.

Az első világháborút lezáró versailles-i békeszerződés és a trianoni döntés eredményeképpen, Szabadka és az akkori városi vonzáskörének déli fele az újonnan létrejött Szerb-Horvát-Szlovén Királysághoz került. A vonzáskör északi szeglete az anyaország ellenőrzése alatt maradt. Ekkor, a délszlávok közös államában, Szabadka a harmadik város – csak Belgrád és Zágráb előzte meg. De, a kisantanti politika és a központi országrészek tervszerű fejlesztése, a felzárkóztatásukra tett hatalmas erőfeszítések, illetve a határmenti övezetek elzártsága az akkori ellenségesnek deklarált Magyarország felé, visszavetette a város 19. században megkezdődött dinamikus fejlődését, jelentősen korlátozta, meg is állította. A két világháború közötti időszakra mindvégig ez az állapot volt jellemző.

A Szerb-Horvát-Szlovén Királyságban Szabadka virágzó hitközségében pezsgő zsidó kulturális élet folyt: 1923-ban Pollák Lajos zsidó kórházat szervezett, *Achdut Háolim* néven zsidó cionista ifjúsági szervezet működött. A városban rendszeresen jelenik meg *Szombat* és *Izrael* címek alatt zsidó újság, 1927-ben Szabadkán ülésezik az országos cionista szövetség, már 1919-től működik a *Talmud-Tóra Egylet* és 1923-tól a zsidó gyermeksegélyotthon, a *Reusz Zsidó Ifjúsági Egylet*. A jugoszláv rádió első zsinagógái koncertjét Szabadkáról közvetítette 1932-ben. Ebben az évben került sor az első szabadkai alijára is. A *Techelet Láván* cionista ifjúságnevelő mozgalom a betiltott *Hásomér Hácáir* helyét vette át, és 1936-ban alakult meg.

Fontos szerep jut a zsidóknak a liberális magyar kisebbségi sajtó fejlesztésében. A zsidóknak hasonló a szerepük a munkásmozgalmi szerveződésben is.

Ezt a szép fejlődést, talán idillinek tűnő állapotot, a második világháború szakította félbe.

A zsidó nő szakácskönyve **írta és összeállította: Rosenfeld Mártonné**

Herbst Péterné Krausz Zorica *Magyarországi zsidó ételek* című szakácskönyvének előszavában írja: „Az 1970-es évek második felében elkezdett feltáró munkám során a könyvtárak szakkatalógusaiban kevés olyan munkát találtam, amely biztos eligazítást adott volna a zsidó népi ételek jellegét, elkészítését illetően. Mégis meg kell említenem két szakácskönyvet, amelyeket haszonnal forgathattam. Az egyik Rosenfeld Mártonné: *A zsidó nő szakácskönyve*, a másik Giti néni (Adlerné Rand Giti): *A zsidó háziasszony könyve*, amelyek az európai konyha tudományát a zsidó konyha rituális követelményeinek megfelelően formálták át. Erényeik közé tartozik egyebek között, hogy megőriztek számos olyan receptet, amelyek máskülönben feledésbe merültek volna.”

A Belgrádban 1998-ban megjelent, a valamikori Jugoszlávia területén élő zsidóság konyháját bemutató *Tradicionalna kuhinja Jevreja bivše Jugoslavije* című munka, amit Milica Mihailović asszony írt, a hagyományos szefárd, a balkáni területekre jellemző zsidó konyha, és az askenázi, tehát a

közép-európai zsidó konyha ételeit mutatja be egy nem túl bő válogatásban, de itt is számos recept Rosenfeld Mártonné könyvéből van átvéve. A kötetben a közölt ételkészítési módoknál minden esetben fel van tüntetve a recept eredete, például így: Iz kuvara Martonne Rozenfeld, vagyis Rosenfeld Mártonné szakácskönyvéből.

A fellelhető adatok szerint, Rosenfeld Mártonné: A zsidó nő szakácskönyve című munkája Suboticán (Szabadkán) a Minerva Nyomda kiadásában még 1925 előtt jelent meg. Az első kiadás kötetei 372 oldalon jelentek meg, és egy levél tartalmazza a sajtóhibákat, helyesbítéseket. A könyv magassága 24 centiméter.

A feltehető második kiadás oldalszáma 377 és toldalékként még 9 oldal van mellékelve.

Az Országos Széchényi Könyvtár funduszában (raktári jelzet 74.984) A zsidó nő szakácskönyve, amit Rosenfeld Mártonné írt, illetve állított össze az 1938-as harmadik kiadással van képviselve. Ez a harmadik bővített kiadás terjedelme 377 oldal, 11 oldalnyi toldalékkal. A harmadik kiadás Budapesten Schlesinger Jos. Könyvkereskedésének kiadásában jelent meg, és a Fémés Á. Könyvnyomda nyomtatta.

A magyar nyelvterületen a két világháború között úgy tűnik igen népszerű Rosenfeld Mártonné féle kóser szakácskönyvnek utánnyomása is van. A Makkabi Kiadó 1993-ban jelentette meg 363 lap terjedelemben *A zsidó nő szakácskönyve: Kóser konyha* cím alatt. Igaz ugyan, hogy a receptek írójának Rosenfeld Hermanné van feltüntetve, de az Országos Széchényi Könyvtár katalógusa is tartalmaz helyesbítést: [!Mártonné].

Rosenfeld Mártonné könyvének elemzését kezdjük talán közvetlen, szivélyes stílusával. Tiszta fogalmazással, felesleges sallangoktól mentesen ír. A receptek előtt témaindítóként kisebb lélegzetű értekezések állnak bevezetőképpen. A racionális háztartásvezetés a cél, a felesleges kiadásoktól is igyekszik hasznos tanácsaival megkímélni a még tapasztalatlanabb háziasszonyokat. Ezt alátámasztandó idézzük magát Rosenfeld Mártonnét.

Előszó

Isten kegyelméből legyen ez a könyv a zsidó nő segítsége és tanácsadója.

Könyvem kiadásánál az a gondolat vezetett, hogy Édesanyámnak köszönhető vallásos érzéssel és gyakorlati tudással, hosszú éveken át szerzett tapasztalataimmal segítségére legyek azoknak a zsidó asszonyoknak, akiknek nem volt módjukban háztartásukat a modern kornak megfelelően, de mégis a hagyományos törvények alapján vezetni.

Könyvemben a mai gazdasági viszonyokat vettem figyelembe, ezért a receptek legnagyobb részét ennek megfelelően írtam le. Előfordulnak könyvemben drágább összeállítású receptek is, amelyeket kivételes ünnepi alkalmakra szántam. Alig elképzelhető, hogy ne adódna olyan alkalom, melyen a köznapai ételektől eltérően valami jobbal, finomabbal ne akarnánk kedveskedni.

Fogadják olyan megértéssel és szeretettel, mint amilyen jószándékkal összeállítottam.

ROSENFELD MÁRTONNÉ

Az előszó egyszerű szavakkal fogja meg az olvasót. A könyv elején álló első tartalmi egység pedig igen gyakorlatiasan, magabiztosan irányítja a konyhában tevékenykedni akaró háziasszonyt. Talán szigorúnak is tűnhet.

„A jó beosztás mindennél fontosabb. Ha a háziasszony a háztartás körében minden tekintetben biztos a dolgában, akkor egy munkára sem fog a rendelkezésre álló időnél többet fecsérelni. A megszokott

munka megy a leggyorsabban. A háziasszony szokja meg az időben való felkelést, mert a reggel elmulasztott félóra nehezen pótolható... A hozzáértéssel és beosztással vezetett izletes konyha nem drága, sőt sokkal takarékosabb, mit azt sokan gondolják, tekintve, hogy egyszerű és szerény is lehet. Az ilyen alapon vezetett háztartásban a maradékok naponta nem halmozódnak fel és így semmi sem megy kárba. A ritkábban megmaradó izletes ételféléket szívesen fogyasztjuk el, különösen, ha az egy új étel formájában lesz feltálalva, míg az olyan konyhán, ahol nem fordítanak gondot a főzésre, az ételek izletességére, ahol csak a mennyiség a fontos, az ételek unottá válnak és a maradékok kárba mennek.”...

„A hétköznapok szürkeségét a szombat és az ünnepnapok váltják fel. Megtartásukra a háziasszonynak számos pontos szabály szerint kell hozzákészülnie. A szombat áldásához nem csak a fizikai-, de a lelkiyugalom is szükséges.”...

A szombatra és az ünnepekre általában vonatkozó praktikus tanácsokat a barchesz vagy challa, meg a kenyér elkészítésének leírása követi.

A főzésről általában. Ebben a rövid részben Rosenfeld Mártonné a következőket írja: *„Az egészség legerősebb támasza a jó konyha. A modern idők a főzést sem hagyják változatlanul. Bár sokan idegenkedéssel fogadják, különösen az idegen, eddig nem használt fűszereket, azonban alaptalanul, mert ezek az ételeket kiválóan izletessé teszik. Tulajdonképpen nem új ételek, hanem új ízek és összetételek. Azért nyugodtan elkészítheti mindenki, mert a recepteket csakis alapos kipróbálás után irtam le. A recepteket figyelmesen olvassuk el. A hozzávalókról idejében gondoskodjunk és készítsük elő. Az utasítások figyelembe vételével okvetlen siker koronázza a munkánkat.”*

Hozzáállása ma is modernnek mondható, kreatív és bátorító a tapasztalatlanabb, de tanulni és kísérletezni vágyó háziasszonyok felé.

Hasznos utasítások. E cím alatt egy sor jótanács sorakozik a szakácskönyv elején. A kóser konyha lényegét is itt fogalmazza meg: *„A kóser konyhának első feltétele a kifogástalan tisztaság. Annál is inkább, mert maga a szó »kóser« tisztaságot jelent.”*

Külön érdekesség a szombati ételek melegen tartásának mikéntjét leíró velős fogalmazás. *„Télen, ha a hideg miatt tüzet kell rakni, egy más vallású személy által, a tűz megrakása előtt, a tüzhelyre vagy a sütőbe egy megfelelő nagyságú lemezdarabot vagy téglát helyeztetünk el és arra állítatjuk a szombatra elkészített ételt. Ugyancsak a lemezre állítva, egy nagyobb edényben 2–3 ujjnyi magasságu vízben a melegítendő ételt beleállítva, melegítjük. Főzni nem szabad. Ugyanigy készülünk a többi ünnepekre, azzal a különbséggel, hogy az ételt nem főzzük meg előtte való napon, mert ha nem esik szombatra az ünnep, akkor szabad főzni. Ilyenkor csak az alapanyagok beszerzését és azok előkészítését intézzük el. Kivételt képez a husvét, melyről külön részletesen írok.”*

A húsok kóser előkészítését is hasonló rövid, de plasztikus módon adja az olvasó elé.

A kovásztalan kenyerek ünnepének, a peszachnak megülése különösen nagy ügyességet, leleményességet kíván meg a zsidó háziasszonytól. Rosenfeld Mártonné szakácskönyvében ehhez az ünnephez fűződően egy sor tanács, házvezetési praktika és receptek egész sora található meg.

Husvéti ételek.

„Az ételek elkészítésére külön szabály nincs. Lisztfélék és hüvelyesek kivételével ugyanugy készíthetünk mindent, mint év közben. Lisztet őrlt és szitált pászkaival vagy burgonyaliszttal helyettesítünk. Az összes fűszereket és élelmiszereket egy vallásilag megbízható helyről szerezzük be. Borsot csak ott lehet használni, ahol az odavaló hitközség megengedi.”...

A zsidó nő szakácskönyve igen nagy munka. A könyv a konyhai tanácsokat és ételrecepteket vallási előírásokkal vegyítve összesen 56 tartalmi egységre osztottan tárja az olvasó elé. Ezek:

1. *A háztartás vezetése* 5 témával, 2. *Halak* 26 recepttel, 3. *Levesek* 41 recepttel, 4. *Levesbetétek* 27 recepttel, 5. *Különböző meleg előételek* 31 recepttel, 6. *Tojás ételek* 27 recepttel, 7. *Risottok* 4 recepttel, 8. *Meleg mártások (különböző módon készített hus- és más ételekhez)* 17 recepttel, 9. *Mártások kifőtt husokhoz* 15 recepttel, 10. *Meleg tejmártások* 7 recepttel, 11. *Különböző vajak* 6 változattal, 12. *Hideg mártások előételekhez* 13 recepttel, 13. *Hideg előételek* 47 recepttel, 14. *Szendvicsek* 30 recepttel, 15. *Tejes előételek* 22 recepttel, 16. *Főzelékek hussal* 21 recepttel, 17. *Libahusból készített ételek* 14 recepttel, 18. *Kacsahusból készült ételek* 2 recepttel, 19. *Csirkehusból készült ételek* 15 recepttel, 20. *Pulykahusból készült ételek* 5 recepttel, 21. *Galambhusok* 4 recepttel, 22. *Borjumáj-ételek* 6 recepttel, 23. *Borjuhusból készített ételek* 15 recepttel, 24. *Marhahusból készült ételek* 31 recepttel, 25. *Bárány- és birkahusból készült ételek* 15 recepttel, 26. *Füstölt husok* 6 recepttel, 27. *Köreték* 32 recepttel, 28. *Főzelékek* 39 recepttel, 29. *Tejes főzelékek* 7 recepttel, 30. *Saláták* 21 recepttel, *Főtt-tészták* 12 recepttel, 32. *Zsirban sült tészták* 17 recepttel, 33. *Rétesek és vegyes meleg tészták* 5 recepttel, 34. *Puddingok* 15 recepttel, 35. *Felfujtak* 5 recepttel, 36. *Sodók* 13 recepttel, 37. *Kelt tészták* 26 recepttel, 38. *Piskótatészták* 19 recepttel, 39. *Torták, krémek és mázak* 32 recepttel, 40. *Különböző apró és teasütemények* 52 recepttel, 41. *Cukorkák* 9 recepttel, 42. *Édességek és krémek* 17 recepttel, 43. *Fagylaltok* 19 recepttel, 44. *Fagyasztott tejszinhabok (parfék)* 13 változattal, 45. *Gyümölcssaláták* 3 recepttel, 46. *Italok* 26 recepttel, 47. *A befőzésről általában* 16 recepttel, 48. *Kompót* 8 recepttel, 49. *Cukorbefőttek eltevése* 13 recepttel, 50. *Gyümölcszelek (jam-ek)* 19 recepttel, 51. *Télire eltett savanyúságok* 7 recepttel, 52. *Főzelék- és zöldségfélék* 24 recepttel, 52. *Vendéglátás* – egy szöveggel, 53. *Étrendek különleges alkalmakra* 21 étrenddel, 54. *Egyszerű étrendek* – ebéd és vacsora ajánlatok évszakok szerint a hét minden napjára (a négy évszak szerint egyheti ebéd és vacsora étrendje), 55. *Előkészületek a peszach-ünnepre* – egy bevezető szöveggel és 17 recepttel, és végül a harmadik kiadásban 56. *Néhány kipróbált recept Függelékül a III. kiadáshoz* címmel Rosenfeld Mártonné még 43 étel receptjét adja az olvasó elé, ami közül 30 édes vagy sós sütemény és tanács, illetve 14 ételrecept.

A harmadik kiadásban, amely 1938-ban jelent meg felfedezhető néhány fogalmazásbeli változtatás. Ami viszont igazán érdekes, az az, hogy a függeléként közölt receptek között néhány tipikusan délszláv vagy szerb ételnév is megjelenik. Ilyen az *alvé-szelet* nevű édesség (szebrül a török nyelvből kölcsönzött a *halva* vagy *alva* megnevezés). Hasonló délszláv recept az *olajos saláta*, vagy a *gyuvecs*, a *tikvica* (szerbül tököcskét jelent a szó), a *padlicsán* (padlidzsán), *razsnica* (szerbül ražnjić, olv. rázsnyity). Ebből is látható, hogy az új körülmények között hogyan jelennek meg egymás konyhájában a szomszédos népek ételei. Igaz, hogy Rosenfeldné az ételek elkészítésének módján valamit változtatott is, hogy azok a rituális előírásoknak megfeleljenek.

Rosenfeld Mártonné összesen 976 ételreceptet közöl, de ki kell hangsúlyozni, hogy több esetben az ételek variációit is tartalmazzák a receptleírásai. Így még nagyobb a közölt ételek elkészítési módjainak szám.

A szakácskönyvhöz ajánlást a szabadkai ortodox főrabbi Deutsch Mózes hitvese írta. Így hangzik:

Egy nemes cél vezette asszonytársunkat, midőn elhatározta magát egy kóser szakácskönyv megírására, mert a mai válságos időkben, amikor mindenfelé a „modernizmus” uralkodik s lépten nyomon megnehezíti régi hagyományunk betartását, rendkívül jóleső érzéssel tölt el az a tény, hogy találkozott egy ideálisan gondolkodó hittestvérünk, aki nem sajnálta a munkát és fáradtságot, összeállított egy olyan szakácskönyvet, melyben a zsidó háziasszony a legkényesebb ízléseket is kielégítő ételeket kóseron állíthatja elő.

Remélem és hiszem, hogy e könyv kettős célt fog elérni: Segítségére lesz azoknak, akik a köznapi ételeken kívül nem tudják a konyhaművészet száz és száz receptjét elkészíteni. Azoknak pedig, akik bármilyen okból háztartásukat nem vezetik rituálisan, módot nyújt arra, hogy azt könnyedén megtanulják s a zsidó nő eme fontos feladatát pontosan és lelkiismeretesen betarthatassák.

Azt hiszem helyesen cselekszem, midőn mindazok nevében, kik e könyvet használni fogják, köszönetet mondok a szerzőnek fáradságos és szép munkájáért.

*DEUTSCH MÓZESNÉ
a subotikai orth. főrabbi neje.*

Egy ilyen gazdag gyűjtemény méltán lehetett és volt a szerző büszkesége, de annak a közösségnek is nagy kincse, ahol az megszületett és napvilágot látott. A Szabadkai Zsidó Hitközség nemcsak a két világháború közötti időkben tett ílymódot szert hírnévre, tiszteletre az egész magyar nyelvterület zsidósága körében. Rosenfeld Mártonné munkája még ma is hasznot hajt. Betölti küldetését, hiszen 1993-ban a könyvet átdolgozva ugyan, de újra kiadta a budapesti Makkabi Kiadó.

A szabadkai főrabbi véleménye

Rosenfeld Mártonné nagysikerű szakácskönyvének megjelenésekor a szabadkai zsidóság még egy nyomot hagyott az egész magyar nyelvterületen.

A Zsidó Ujság 1927. február 18-ai számában ***Rituális aggodalmak a paprikánál*** címmel közöl hírt arról, hogy a fűszerpaprika kikészítése közben zsiradékot is használnak.

...,Ez indította a szabadkai othodox főrabbit, Deutsch Mózes, hogy felügyelete alá vegyen 1 paprika-őrlő malmot, ahol a paprikának olajjal, zsiradékkal, festékkel való kikészítése teljesen megfelel a hagyományos törvényeknek."

A cikk elején a Zsidó Ujság már korábbi eseteket is említ: *...,A »Zsidó Ujság« már többször tárgyalt oly rituális kérdéseket, amelyeket a mindennapi élet vetett fel. Lapunk után hozzáértők figyelmeztették egy év előtt a fogyasztókat, hogy a bő borteremés miatt a pálinkát és a likőröket is borseprüből készítik, tehát neszech-aggály emelhető ellenük."*...

Az úgynevezett *neszech* vagy neszech-aggály a borral, illetve a borpárlattal kapcsolatban merülhet fel. Pogánykézen megfordult bort, vagy borpárlatot a Talmud rendelkezése alapján nem szabad használni, mert feltehető, hogy azt a pogány előállítója, mint terméket áldozati itálnak szánta, vagy már fel is használta a bálványimádás szertartásánál. Ezt a talmudi tilalmat később kiterjesztették és nem csak a pogánytól, de minden nem zsidótól eredő borra és borpárlatra is alkalmazták.

A Zsidó Ujság hasonló módon a mesterséges növényi zsír körül felmerülő aggályokra, úgyszintén a cukorkánál és a csokoládénál is felmerülő vallástilalmakra is kitért már az előzőekben.

...,Épügy figyelmeztettük feleinket a mesterséges növényzsír körül felmerülhető aggályokra, úgyszintén a cukorkánál és a csokoládénál számbajöhető vallástilalmakra."...

A fűszerpaprika előállítása hasonlóképpen a zsiradék felhasználása miatt lett az ortodox hívek előtt kétséges.

...,A paprika kikészítéséhez olajat, festéket és zsiradékot használnak. A zsiradék hozzátevésével a paprika is ama cikkek közé tartozik, amelyeknél a legsúlyosabb rituális aggodalom állhat elő. A zsiradék ugyanis a való iszurt foglalhatja magába."... [isszúr = tilalom héberül]

A Zsidó Ujság 1927. március 25-ei számában újra foglalkozik a paprika kóserságának kérdésével. A cikk írója emlékezteti az olvasót:

„Mint a »Zsidó Ujság« közölte, Deutsch Mózes, a szabadkai orthodox főrabbi egy paprikamalom fölött nemcsak peszach idejére, hanem egész éven át hasgocho-t gyakorol, mert egy jugoszláviai zsidó lap szerint a paprika kikészítéséhez zsiradékot használnak.

[hasgóchó = gondviselés, felügyelet héberül]

Erről a tényről szükségesnek tartottuk a hazai orthodoxia színe előtt megemlékezni s ráirányítani az illetékesek figyelmét a dologra.”...

A februárban közölt hír, hogy a fűszerpaprika gyártása (kikészítése) közben zsiradékot vagy más idegen anyagot használnak az olvasók között vitához vezetett, hiszen a cikkíró megemlíti, hogy egyesek üdvözölték a hír közlését, míg mások szerint kizárt dolog, hogy a paprikagyártáshoz zsiradékot használnának.

*A **Rászorul-e a paprika rituális felügyeletre?** című írást a Deutsch Mózes szabadkai főrabbi úrtól érkező hírrel zárják le, ahol kiderül:, hogy őt a hasgochora annak az ötletéből kérték föl, hogy a jugoszláv hatóságok több mázsa paprikát foglaltak le, amely kukoricaliszttal, festékkel és zsiradékkal volt meghamisítva. A hamisítók sulyosan meg lettek büntetve. De hogy a zsidó fogyasztóközösség nemcsak anyagilag és fizikailag, hanem lelkileg se legyen áldozatává az esetleges hamisításoknak, ő elvállalta egy gyár felügyeletét, ahol mindennemű hamisítás ki van zárva. Ezzel nem akarja mondani, hogy a paprikagyártásnál általában idegen anyagokat hozzátesznek. De viszont az igaz, hogy hasgocho mellett lehetetlenné van téve mindennemű visszaélés.”*

Ma olvasva ezt a két újságcikket, vizsgálva megjelenésük dátumait, figyelembe véve azt, hogy a Zsidó Ujság Magyarországon jelent meg és Deutsch Mózes főrabbi pedig a szomszédos Szerb-Horvát-Szlovén Királyság Subotica (magyarul Szabadka) nevű városában volt az ortodox hitközség főabbija, csak irigyelni tudjuk ezt a tudatos együttműködést, szervezettséget, a fogyasztóvédelmi hozzáállást és mindenek előtt a gyorsaságot.

Záradék

E rövid munka záradékaként azt állapíthatjuk meg, hogy a két világháború között a szabadkai zsidóság a magyar anyanyelvű zsidóság szerves része maradt, annak ellenére, hogy a történelmi Magyarország területe több új, egymással ellenséges álláspontú nemzetállam között lett felosztva. Az új határok igencsak megnehezítették a kapcsolatok fenntartását, ápolását.

Rosenfeld Mártonné munkája, *A zsidó nő szakácskönyve* a legjelentősebb, és még ma is fontos szerepet betöltő, kóser szakácskönyve a magyar anyanyelvű zsidóságnak. Szabadkán íródott és Szabadkán nyomtatták ki. Harmadik bővített kiadása az ismert budapesti Schlesinger Jos. Könyvkereskedés kiadásában látott napvilágot.

Rosenfeld Mártonné szakácskönyvéhez az ajánlást Deutsch Mózes subotikai (szabadkai) ortodox főrabbi neje írta.

A magyarországi ortodoxia a fűszerpaprika kóser mivoltával kapcsolatban felmerült aggály esetében a Szabadkai Ortodox Zsidó Hitközség főabbijának, Deutsch Mózesnek a példájával kívánta elejét venni a paprikahamisításoknak.

Bárcsak ma is így lenne...

Források:

Herbst Péterné Krausz Zorica: Magyarországi zsidó ételek, Minerva, 1984.

Milica Mihailović: Tradicionalna kuhinja Jevreja bivše Jugoslavije, Beograd, 1998.

Rászorul-e a paprika rituális felügyeletre? – A szabadkai főrabbi véleménye. – Zsidó Ujság, a magyar orthodox zsidóság hetilapja, Budapest, 1927. március 25.

Rituális aggodalmak a paprikánál – zsiradékot is kevernek bele – Zsidó Ujság, a magyar orthodox zsidóság hetilapja, Budapest, 1927. február 18.

Rosenled Mártonné: A zsidó nő szakácskönyve, első kiadás, Minerva, Szabadka, 1925 körül.

Rosenled Mártonné: A zsidó nő szakácskönyve, harmadik bővített kiadás, Schlesinger Jos. Könykereskedése, Budapest, 1938.

Zsidó Lexikon, Zsidó Lexikon, Budapest, 1929.

Az Országos Széchényi Könyvtár adatbázisa:

74.984/Raktár

Cím és szerzői közlés: A zsidó nő szakácskönyve/Rosenfeld Mártonné

Kiadás: 3. bőv. kiad.

Megjelenés: Budapest: Schlesinger J., [1938].

Terj. /Fiz. jell.: 377, [11] p. 23 cm

Név/nevek: Rosenfeld Mártonné

MC 115.872/Raktár

Cím és szerzői közlés: A zsidó nő szakácskönyve: Kóser konyha/

[Rosenfeld Hermanné [!Mártonné]... könyve alapján]

Megjelenés: Budapest: Makkabi, cop. 1993

[Budapest]: Magyar Képek [etc.]

Terj. /Fiz. jell.: 363 p. 24 cm

Név/nevek: Rosenfeld Mártonné