

PESTI SÓLET

A DOHÁNY UTCAI KÖRZET HAVILAPJA

WWW.DOHANY-ZSINAGOGA.HU

Százhusz éves az Ősújország (3. oldal)

Két év után ismét Élet Menete (12. oldal)



Kertész Imre 100! (7. oldal)



Littner György

József másik arca – A RABSZOLGASÁG

Előbb Családragény a Bibliából című könyvéből olvashattunk részleteket, tavaly pedig a hetiszakaszokat, s ezeken keresztül legnagyobb prófétánk, Mózes életét mutatta be Littner Gyuri barátunk. Januártól Józsefről készített sorozatát olvashatják ezen az oldalon..

József vidáman vándorolt testvéreit keresve. Hosszú gyaloglás és kérdezősködés után végre rájuk talált. A testvérek is észrevették:

„Mikor meglátták távolról összeesküdtek ellene, hogy megölik. És szóltak egymáshoz: Íme, ott jön ez az álmodozó.”

Ruben az elsőszülött, leintette őket a testvérgyilkosságról, azt tanácsolta dobják egy gödörbe, majd az éhség végez vele, nem fog vér tapadni a kezükhöz.

„Midőn József a testvéreihez érkezett, lehúzták Józsefről a tarka köntösét. Fogták őt és bedobták a gödörbe.”

A köntös nélkül már védtelen volt József, bedobták egy

mély gödörbe, ahonnan nem tudott kimászni. A fiúk, miután elintézték a testvérüket, elmentek ebédelni. Szegény József hiába ordított segítségért, rá sem hederített senki. Arra ment néhány midjanita kereskedő, akik meghallották a segélykiáltást, kihúzták Józsefet a gödörből, és magukkal vitték. Találkoztak egy izmaelita karavánnal, eladták nekik a fiút rabszolgának, húsz ezüstért.

A testvérek befejezték az ebédet, visszamentek a gödörhöz, de József már nem volt ott. Megszaggatták az eltulajdonított tarka köntöst, bemártották, egy levágott kecskebak vérébe, és azt mondták az atyjuknak, hogy egy vadállat tépte szét a testvérüket. Jákob összetört, megsiratta szertett fiát, Józsefet.

Az izmaeliták elvitték Józsefet Egyiptomba, és eladták egy rabszolga-kereskedőnek jó pénzért, aki láncra verve kiállította őt a piacra, a többi idegen országokból elrabolt rabszolgák közé, akiket majd kényszermunkára visznek. Józsefnek hatalmas szerencséje volt, mert éppen akkor járt arra Potifár, a testőrök hadnagya, akinek megtetszett a szép arcú fiatal héber fiú. Megvette rabszolgának, és a házába vitte. Itt lemosdatták, egyiptomi ruhába öltöztették, és megtanították a házirendre. József könnyen tanult, egy hét alatt már beszélt az egyiptomi nyelvet, megismerte Egyiptom isteneit, lelkesen dolgozott gazdája házában. Hamarosan előléptették, és ő felügyelte a ház dolgait.



Claes Cornelisz Moeyaert: Józsefet leeresztik a kútba

Potifárnak volt egy kikapós felesége, aki szemet vetett Józsefere, felajánlotta neki, hogy háljanak együtt, nem először csalta volna meg a férjét, aki sokat volt távol otthonától, mert szolgált a Fáraót. A tizenhét éves Józsefnek eddig még nem volt kapcsolata nővel. Nem ilyennek képzelte el az első szerelmes együttlétet, egy jóval idősebb, erkölcstelen nővel, aki ráadásul a gazdája felesége volt, ezért visszautasította az ajánlatot. Az asszony bosszút forralt, miután többször visszautasította. Egy alkalommal az egész háza népét kirendelte a kertbe dolgozni, csak József maradt vele.

„A nő megragadta őt köntösénél fogva, mondván: „Hálj velem!”

József nem tudott szabadulni az ölelésből, ezért kitepte magát a köntöséből, és elmenekült. Az asszony segítségért kiáltott. Az emberei bementek a kertből, elmondta nekik, hogy a héber rabszolga meg akarta őt erőszakolni, de amikor segítségért kiáltott az úgy elrohant, hogy még a köntöse is itt maradt. Potifár, amikor hazajött végighallgatta a felesége panaszait, kivizsgálta az ügyet, hamar rájött, hogy a felesége hazudik. Egy rabszolgának azonban sohasem lehet igaza az úrnőjével szemben, ezért Józsefet börtönbe vetette. A Fáraó idejében is olyanok voltak a börtönviszonyok Egyiptomban, mint most. Józsefet, a szépfiút, néhány nap alatt tönkretették volna egy átlagos börtönben. Miután tudta, hogy a fiú ártatlan ezért a „fehérgalléros” bűnő-

zök közé vitte. Ebben a börtönben voltak a Fáraó főemberei, akik valamilyen vétséget követtek el.

József gyorsan beilleszkedett a nagyurak közé. Hamarosan két új fogoly érkezett a börtönbe, a Fáraó főpohárnoka, és fősütője.

„A testőrök kapitánya Józsefet melléjük rendelte, és kiszolgáltatta őket.”

Így ő is részesült a kedvezményekből, amit a nagyurak kaptak. Hamarosan annyira a bizalmukba férközött, hogy még az álmaikat is elmesélték neki, mert nem tudtak mit kezdeni vele. József, akit Ráhel megtanított az álmok megfejtésére egy pillanat alatt mondta a végeredményt. A fősütő álma kivég-

zést jelent, a főpohárnoké pedig szabadulást. Megígértette a főpohárnokkal, hogy miután visszakérül a hivatalába, kegyelmet kér a Fáraótól számára. Minden úgy történt, ahogy József jóslta, de a főpohárnok elfeledte a Józsefnek tett ígéretét és, így ő tovább raboskodott.

Eltelt két év a rabságban, amikor a Fáraó álmódott egy különösét. Az egyiptomi álmofejtők képtelenek voltak megbirkózni a feladattal, a Fáraó egyre idegesebb lett, szinte belebetegedett. Ekkor a főpohárnoknak eszébe jutott József, és közölte a Fáraóval, hogy van a börtönben egy héber ifjú, aki minden álmot meg tud fejteni. A Fáraó azonnal érte küldött. József meghallgatta a Fáraó álmát, és megfejtette. Az Ö.való, az én I.tenem jelet küldött Egyiptomnak. Hét bő esztendő, következik, utána pedig hét szűk esztendő. A bőséges termést, ha elpazarolják a következő inséges években tönkre megy Egyiptom. Ezért ki kell nevezni egy felelőst, aki a rengeteg termésből szedjen adókat, gyűjtse össze a gabonát, amit majd az inségekben hatalmas haszonnal lehet eladni. Akkor Egyiptomra sohasem látott gazdagság fog köszönni. A Fáraó megbízott Józsefben:

„Miután Isten mindezt tudatta veled, te leszel házam fölött, és a te parancsod szerint igazodjék egész népem, csak a trónon leszek nagyobb, mint te.”

József a rabságból egyik pillanatról a másikra Egyiptom második embere lett, az alkirály, akit a Fáraó minden hatalommal felruházott.

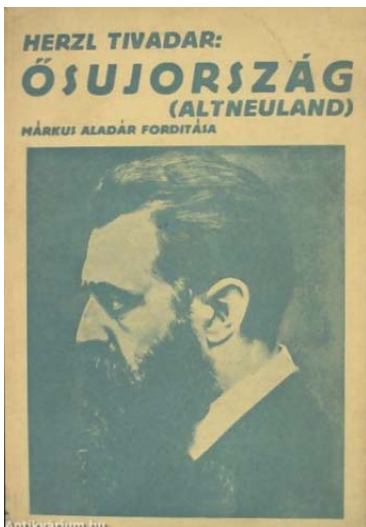


Szalai Viktor

Százhusz éves az Ősújország

Éppen száznegyven éve, 1882-ban kezdődött a modern kori cionizmus, az első aliyával. Ezt követően, a XX. század elejéig körülbelül harmincezer, többségében kelet-európai és jemeni zsidó érkezett az akkor még oszmán kézen lévő (mai) Izraelbe. A bevándorlásnak több oka is volt, elsősorban a cári Oroszország területén egyre erősödő antiszemita pogromok, valamint a világon jelentkező népvándorlási hullám. A népvándorlási hullámot, és a nyugati segítséget használta ki a vallásilag, így lelkiileg szorosan Izrael földjéhez kötődő, így odavágyakozó jemeni zsidók egy csoportja is.

Azonban a cionizmus központba és köztudatba kerülésében a legfontosabb szerepet Herzl Tivadar játszotta. A növekvő antiszemizmusról érzékelve, a zsidók problémáját csak egy önálló zsidó állam létrehozásával látta megvalósíthatónak, mivel szerinte a zsidókat sehol sem fogják igazán befogadni és elfogadni a világon, bármennyire is szeretnék ezt elérni. E nézeteit fejtette ki A Zsidóállam (Der Judenstaat) című kiáltványában, 1896-ban, még az Első Cionista Világkongresszus előtt, amelynek létrejötté szintén nagyban Herzl személyes érdeme is. A Zsidóállam egy száraz, az átlagos ember számára érthetetlen és talán még érdektelen írás is. Ezért 1902 áprilisában Herzl megírta az Ősújországot (Altneuland), amely a kornak megfelelő trendet követve utópisztikus regényként készült el, és a Zsidóállam száraz mondanivalóját mesélte el a kor átlagemberének nyelven.



A könyvben Herzl kifejti, milyen formában alakul meg az új zsidó ország, ami elismerést vált ki a világ minden országában. A zsidók is mind ebben az országban akarnak letelepedni, ahol békességben megélnék egymás mellett különböző népcsoportok és vallások. Ezen eredmények és a modern

zsidó állam bekapcsolódása a világ vérkeringésébe, megszünteti az antiszemizmust is.

Az utópisztikus elképzelések mellett Herzl képzeletéből megszülető ország leírásból sok minden megvalósult a későbbiekben, vagy tervben van a modern Izrael államában.

Az első érdekesség, Herzl a könyv megjelenésével egy időben héber fordítást is szeretett volna, amit végül Nahum Sokolow készített el. Herzl úgy gondolta, hogy Sokolow a megfelelő ember erre, aki a héber újságírás egyik úttörője is volt. Az Ősújország kifejezést, melyet Herzl állítólag a prágai, Európa legrégebbi működő zsinagógájának nevéből Altneuschul kölcsönzött, Sokolow Tel-Avivra fordította. A „tel” ősi, a történelem folyamán emberi építés és pusztítás által létrejött domb, míg az „aviv” tavaszt jelent, ami mindig a megújulást hozza el, azaz ősi és új.

Végül az első modern zsidó város Tel-Aviv is innen kapra nevét, talán ez az egyetlen város a világon, melyet egy könyvről neveztek el. Fontos megemlíteni, a Tel-Aviv név természetesen a Tanachban is szerepel, Ezékiel könyvében (3.15) megtalálható.

A könyvben hangzik el a híres mondat: „Ha akarjátok, nem mese...”, amit a könyv végén folytat az író: „... De ha nem akarjátok, úgy mindaz, amit elmondtam néktek, csak mese és az is fog maradni.”

Pészach után nem sokkal nézzük meg miről ír még Herzl Tivadar: „Olvastuk ma a széderesti hagadában, hogy a régi bölcsök összejöttek Bené Brakban és az egyiptomi kivonulásról beszélgettek, amíg eljött a reggeli Semá ideje... Ősi mintára ünnepeltük meg a szédert s az ősi példa szerint fogjuk befejezni is az ünnepséget. Mi azonban a legújabb időkről, az új kivándorlásról fogunk beszélgetni. Mert

megismétlődött a huszadik században az egyiptomi kivonulás. Ennek így kellett lennie és ennek most kellett megtörténnie. Az időnek is érnie kellett és a népnek is... És új emberek is kellenek a régiek helyébe, olyanok, akik ragaszkodnak az ősi néphez. De szükségünk volt a kulturnemzetek támogatására is, mert anélkül semmi sem sikerült volna.”

Herzl az ország létrejöttét pár éven belül, de legfeljebb ötven évben képzelte el. Az első Cionista Világkongresszus után, ötven évvel 1947-ben fogadta el az ENSZ a 181-es döntésben (sokadik felosztási terv) az ország felosztását és a zsidó állam létrejöttét, amely ugyan háborút hozott, de néhány hónapon belül Dávid Ben Gurion kikiáltotta Izrael állam függetlenségét.

síráját Nyugat-Jeruzsálem legmagasabb pontján alakították ki – a Herzl-hegyen (Emlékezés hegyén), ahol a Nemzeti Panteon is található – a várost kettéosztó vonaltól messze. Így az ország „megálmódójának” sírjától látni lehetett a zsidó szent helyeket, valamint politikailag emelte a város jelentőségét nemzeti és nemzetközi szempontból is.

Herzl sírkövét Ossip Klarwein tervezte, aki később a Knesszet épületének is a tervezője volt. Sőt, az ő tervére került egyetlen egy embert ábrázoló kép az épületbe, amely Herzl Tivadart ábrázolja.

A sírkőnek is kalandos a története, ugyanis 1951-ben pályázatot írták ki, amelyre 63 pályázó jelentkezett. Végül az újonnan megalakult ország anyagi problémái miatt változtatni kellett a terven, azaz olcsóbb meg-



Herzl Tivadar sírja Jeruzsálemben

1949 augusztusában végakaratának megfelelően Herzl Tivadar maradványait Izraelbe hozták és természetesen hosszas vita után Jeruzsálemben temették újra. E szimbolikus tett mögött fontos politikai és vallási döntés rejtőzött. Jeruzsálemnek ekkor még csak a nyugati része volt a zsidók kezében, az összes fontos történelmi és vallási hely a jordán oldalon volt. Herzl

oldásra volt szükség, de még így is csak 1960-re készülhetett el. Kellemes olvasást kívánunk a könyvhöz.

Lapunk is jó olvasást kíván Viktor egy hónapja, a Pesti Sóletben is bemutatott könyvéhez, az Izraeli útikalauz-hoz, melyet – egyelőre – itt tudnak megrendelni:

viktor.szalai@gmail.com.

Legendák útján végig a 66-os úton

Legendák útján címmel jelent meg Görögh Attila könyve, egy „hibátlan popkulturális útikalauz”, egy Rock ’n’ Roll útinapló, végig haladva Amerikán, a legendás 66-os úton. A könyv egy megvalósult álom élményekkel és kalandokkal teli lenyomata.



– Ajánlom a Legendák útján könyvet azoknak, akiket hajt a szabadságvágy, akik szeretik a zenét, érzik a Szelíd motorosok film üzenetét és kíváncsiak egy 4000 km hosszú út minden kalandjára. És azért is ajánlom, mert egy jó barátom, Görögh Attila írta – ajánlotta a kötetet Mucsi Zoltán színművész.

A könyvről Lukács László, a Tankcsapda frontembere a következőt mondta „... az utazás szabadsága és szeretete talán nem is érthető meg jobban máshol, mint a klasszikus 66-os úton. Mintha ott lennél, mintha Te is látnád, éreznéd ezt. Erről szól és ilyen ez a könyv.

Aki motorozott valaha, pláne, ha látta a legendás filmet, annak biztos megfordult a fejében, „mi lenne, ha”... s talán (nem is egyszer) álmodott arról, hogy felül a „vasra”, nagy levegőt vesz és elindul a sokak által vágyott, irigyelt „Úton”. A könyv szerzőjének mindez sikerült.

– Olyan akartam lenni, mint a Szelíd Motorosok. Talán 1994-ben láttam a filmet, akkor fogalmazódott meg bennem, hogy egyszer én is végig megyek a 66-os aszfaltcsíkon. Akkor ez nagyjából elérhetetlennek tűnt egy magamfajta diák számára, ma viszont – negyedszázaddal később – ott állok Chicago központjában az ikonikus tábla előtt: „Historic Route 66 – Begin!” – írja könyvében a szerző, Görögh Attila, aki huszonöt éven át tervezte, hogy egyszer majd bejárja Amerika legendás országútját.

Földes László, Hobo, majd 30 éve nem csak végigjárta ezt az utat, de könyvet és lemezt is készített élményeiről „Vissza a 66-os úton” címmel. A Legendák útján kapcsán tömören csak annyit jegyzett meg: Nagyon jó fotókkal kiegészített, hiteles turisztikai és kulturális útleírás.

Akit érdekelnek a legendák és az álmok, itt rájuk találhat:
<https://tinyurl.hu/kJ5f>.

Pesti Sólet menü

www.izraelinfo.com

/Vadász Éva és Bea Bar Kallos/
receptjei alapján

Habart krumplileves

Hozzávalók: 0,5 kg krumpli, 7 db babérlevél, 1,5 dl tejföl, 3 leveseskanál liszt, só és egy kis ecet

Elkészítés: A krumplit feldarabolva felteszem főni kb. 1,5 l vízben, sóval és a babérlevéllel. Amikor már majdnem megfőtt, akkor behabaram. A habaráshoz három leveseskanál lisztet tejfőlt keverek, majd a masszát beleöntöm a levesbe és összekavarom. Utána még pár percet forralom. A végén ecettel ízesítem.



Vajas csirke

Hozzávalók:

A csirke pácolásához: 0,5 kg csirkemell felkockázva, 1 evőkanál kurkuma, 1 mokkáskanál pirospaprika (lehet csipős, ha csípőse szeretnénk), 1 evőkanál tikka masala fűszerkeverék (Tel-Avivban a Shuk Levinskyn, Pesten a Szép Kis Indiában kapható), 1/2 doboz kókusztej 1 teáskanál citromlé, só, bors

A szószhoz: 1 óriási fej hagyma, 1 chili paprika, 1 cm gyömbér, 2 gerezd fokhagyma, 1/2 kaliforniai paprika, 1 paradicsom, 3 evőkanál sűrített paradicsompüré, 1 evőkanál garam masala, 1 evőkanál tikka masala, 1 teáskanál kurkuma, 1 teáskanál őrölt koriander, 1 teáskanál római kömény, 1 teáskanál chili pehely, 1 doboz kókusztej, 3 ek (vegán) margarin só, bors, 2 babérlevél



Elkészítés: A pácoláshoz összekeverjük a fűszereket a kókusztejjel és a citromlével úgy, hogy joghurtosúságú masszát kapjunk, és beforgatjuk a kockára vágott csirkemellet, majd legalább egy órára a hűtőbe tesszük, hogy összeérjenek az ízek.

Közben elkészítjük a szósz, a margarint alacsony hőmérsékleten elkezdem melegíteni, hozzáadom a finomra vágott hagyma-gyömbér-fokhagyma-chili kombót (akár robotgéppel), és üvegesre párolom.

Amikor ez megvan, hozzáadom a fűszereket – kivéve a babérlevelet, és a paradicsompürét – alaposan összeforgatom, hogy sűrű fűszerkrémet kapjak belőle. Ezután érkezik a lábosba a kockára vágott paprika és paradicsom, majd a kókusztej, a só, bors, és a babérlevelek. Hagyom alacsony lángon megfőni.

Amíg fő, egy serpenyőben kis margarinnal megsütöm a csirkedarabokat a marinád nélkül, majd a csirkét, a megmaradt marinád az elkészült szószba öntöm, együtt felforralom és friss korianderrel a tetején tálalom.

Mellé naan (indai lepénykenyér), vagy rizs dukál, amibe újabban nigellát, azaz hagymagot is szórok – extrém finom tőle.

Csokis amerikai palacsinta

Hozzávalók: 200gr liszt, 2dl mandula-, vagy kókusztej, 100 gr chocolate chip, 2 tojás szétválasztva, 1 teáskanál sütőpor, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál olvasztott margarin, csipet só

Elkészítés: A szétválasztott tojásfehérjét habbá verem. A lisztet a tejjel, és az összes többi hozzávalóval homogén, tejfőlsűrűségű krémmé keverem, majd hozzáadom a tojásfehérjét is. Serpenyőben pici (1 evőkanál) olajat melegítek, és nagyobb evőkanálnyi masszát öntök bele, melyet kb. 1 perc után megfordítok, és még (legfeljebb) fél percre sütök. A kész palacsintákat feltornyzom, a tetejükre (növényi) tejszínhabot, vagy csokiszószot öntök, vagy mind a kettőt. Akad, aki mogoróvajjal és sziruppal eszi...



A legősibb óhéber szövegre bukkantak Szamáriában

Az eddigi legkorábbi, az i. e. XIII. századból származó óhéber nyelvi emlékre bukkantak Izraelben – jelentette a Jediot Aharonot című újság hírportálja, a ynet.

A Ciszjordánia északi részén, Szamáriában, az Ebal-hegyen megtalált 3200 éves kicsiny, összehajtogatott ólomlemezre írt átokszövegben többször is előfordul az Ószövetség egyik istenmegnevezése, a Jahve szó.

A szakemberek földrengésszerűnek nevezik a kis szövegtörödékek megtalálását és írásának megfejtését, mely új ismeretekkel gazdagítja a bibliakutatást. Az amulettben elhelyezett lemezkére az ősi átkokat az eddig ismert legrégebbi héber írással vésték ki, melyet protokánaáinak neveznek a tudósok.



Az ólomlemezke – Fotó Michael C. Luddeni

A 2-3 centis oldalú, négyzet alakú lemezen 40 ősi héber betű található. Az írás évszázadokkal régebbi, mint bármely eddig ismert héber felirat az ókori Izraelből.

Gerson Galil, a Haifai Egyetem professzora elmondta, eddig egy i. e. X. századból származó, a Kiafa romnál, az Ella-völgy közelében talált írásos héber szöveget tekintettek a legősibbnek.

– Az új felfedezés halálos ütés minden Biblia-tagadónak – hangsúlyozta. – Sok bibliakritikus azzal érvelt, az i. e. XIII. században Izrael népe nem tudott írni és olvasni, és ezért nem írhatta meg a Bibliát. A Biblia-tagadók azt állították, a Biblia későn, a perzsa, vagy hellenisztikus időkben (i.e. V-II. század) íródott – tette hozzá a tudós.

Az egykor amulettbe rejtett, összehajtogatott ólomlapocskát a Bibliában Átok-hegyként ismert Ebal-hegyen fedezték fel, mely Galil szerint történelmi jelentőségű. Mózes ötödik könyve szerint Mózes megparancsolja a népnek, hogy tartson különleges szertartást, miután belép az országba: áldás- és átokszertartást, a Grizim-hegyen és az Ebal-hegyen Szamáriában, melyen azt mondták az embereknek, hogy áldottak lesznek, ha betartják a Tóra parancsait, és figyelmeztették őket, hogy átkozottak lesz, aki megszegi a szövetséget. A kutató úgy véli, csakis zsidók írta szövegről lehet szó, hiszen Izrael Istenére hivatkozik, és a nem zsidó, kánaáni emberek nem ismerhették a Jahve nevet.

1980. április 6-án ősi oltár maradványait találta meg Adam Zertal professzor az Ebal-hegyen, később számos tudós megállapította, Józsuének, Nún fiának oltárára bukkanhattak, ahol az ünnepélyes szertartás történt az egyiptomi kivonulás és negyven évig tartó sivatagi vándorlás után. Több akadémikus vitatta állításukat, mert szerintük kánaáni imahelyre bukkantak a leletre, melynek semmi köze a judaizmushoz.

Az Ebal-hegyen 1982-1989-ben végzett régészeti feltárások eldobott ásatási törmelékének átszitalásakor fedezte fel az amulettet 2019 decemberében Scott Stripling, a texasi Lanier Teológiai Könyvtár Bibliakutató Társaságának ásatásokért felelős igazgatója.

Amikor felismerték, hogy az amulett tartalmaz valamit, egy prágai laboratóriumba vitték, ahol olyan kifinomult fényképeket készítettek, amelyek háromdimenziós modell felépítését teszik lehetővé apró tárgyaknál. A cseh tudományos akadémia négy tudósával és két epigráfus – az ókori írások megfejtésével foglalkozó tudós – megfejtette a szöveget, amelyen ez olvasható:

Átkozott, átkozott, átkozott,
átkozott Jahve előtt,
haljon meg az átkozott,
az átkozott halálának halálával haljon,
átkozott Isten (Jahve) előtt
átkozott, átkozott, átkozott.

Vaníliás-fűszeres borokat is ittak az ókori Jeruzsálemben

Egzotikus, vaníliás-fűszeres borokat is ittak az i.e. VI. századi Jeruzsálemben egy új tudományos kutatás szerint.

Az egzotikus, távoli vidékekről Izrael földjére került fűszer-maradványokra Jeruzsálemben, a Dávid városának elnevezett ásatási övezetben bukkantak, az i.e. VI. századi, még a Babiloni fogság előtti időkből származó amforatöredékek cserépmaradványainak tudományos elemzésével.

Ajala Amir, a tel-avivi Egyetem Régészeti és Ókori Közel-Kelet Kul-

túrák Tanszékének doktorandusza vezette a kémia és a régészet tudományágait ötvöző vizsgálatot a Weizmann Intézet és a Bar-Ilan Egyetem laboratóriumainak bevonásával.

A legmodernebb technológiákat alkalmazó analízis rávilágított, hogy a babiloni fogság előtti Jeruzsálem előkelői szerették az egzotikus ízeket, és kiváló kereskedelmi kapcsolatokkal rendelkeztek távoli vidékekkel is.

A vaníliát Délkelet-Ázsiából importálták, s a Júda Királyságban működő borászok ezzel is ízesítették a borokat, hála a több, mint 2500 évvel



A boros edények



A VI. századi kerámiaedény-gyűjtemény a restaurálás után – Fotó: Dafna Gazit - Izraeli Régészeti Hivatal

előtti fejlett, szinte globális nemzetközi kereskedelmi útvonalaknak. A PLOS ONE című tekintélyes nemzetközi folyóiratban közzétett tanulmány szerint Jeruzsálem a késő vaskorszakban, a babiloni pusztítással véget érő „első Szentély” kései időszakában nemcsak adminisztratív, vagy vallási, hanem gazdasági szempontból is jelentős helyi központ volt.

A kutatások alapját a Dávid városában talált több tucat, 30 literes kerámiaedény jelentette, melyeket Jeruzsálem lerombolása során törték

össze a babiloni hódítók i.e. 586-ban. A cserépszilánkok maradványait molekuláris elemzésnek vetették alá, s bort, olívaolajat, és három, a vaníliában megtalálható molekulát is azonosítottak. A vanília ebben a korszakban luxusnak számított, s csak az akkori elit köreiből fogyasztották. Korábban találtak vaníliát középső bronzkori, i.e. 1700-1600 körüli kánaáni maradványokban is Meggidóban, s ennek alapján már akkoriban is léteztek kiterjedt, Közép-Ázsiát is elérő kereskedelmi kapcsolatok.

(Forrás: MTI)

Pusztai Szentély és annak elemei

Kettőslátás - A Biblia a teológus és a filozófus szemével

Korábban az erabbi beszélgetésfolyamban Dési János, dr. Frölich Róbert és dr. Gábor György segítségével tanulhattunk a zsidósághoz kapcsolódó szokásokról és sok egyébről. De azóta sem maradtunk a trió nélkül, Kettőslátás - A Biblia a teológus és a filozófus szemével indult új sorozat, melyet szerdán, mostantól 17:00-tól, az ima után követhetnek a dohányos zoom-on. S kövessék is figyelemmel, mert az előadásokat NEM lehet visszanézni. Azért a Pesti Söletben rendre adunk egy rövid összefoglalót az elhangzottakból.

A márciusi lapzártánk utáni első beszélgetés elején a pusztai Szentélyről hallhattunk, melyről a manapság népszerű készítsd el magad (do it yourself - DIY), illetve az IKEA katalógusok mintájára pontos leírást kapunk. Főbbink kiemelte, hogy ez az első és talán az egyetlen olyan szentély, amely egy adott vallás centruma és mobil. Ez bármikor szétszedhető és bárhol ismét összeszerelhető. Gábor György hozzátette, hogy a kor politeista vallásainak istenei helyi istenek (is) voltak. Így pl. Lesbosz szigetén Afrodité, akit nem lehet máshova áthelyezni. Míg Izrael népe, egy I.tene mindenhol ott van, és a hordozható szentéllyel ezt is jelezték, hogy itt is velünk van, de mindenhol máshol a világban szintén ott van.

A pusztai Szentélyllyel az addig gyülevész nép új világot, egységes szakralitást kap. A szöveg a méretek mellett csupán elnagyoltan írja le, miként nézzen ki a szentély és a benn lévő tárgyak. Azon túl viszont teret ad a mesterek kreativitásának, hogy milye díszítés van a függönyön, hogy milyen elemmel kapcsolják össze a fát, hogy pontosan hogy néznek ki a kerubok stb. A szentek szentjébe csak és kizárólag a főpap léphetett be, azonban ő is csak évente egyszer, Jajm Kippur alkalmával. Ez a nap a bocsánatkérések napja – a főpap számára is. Ő onnan tudta, hogy I. ten megbocsátott neki, hogy kijöhetett a szentek szentjéből...

Az emberi lét térben és időben működik, ám akad, amikor ez a kettő nem homogén, ahol felépítik a pusztai Szentélyt, ott minden megváltozik, más lesz az idő és a tér, másként kell viselkedni stb.

Ezt követően Fröhlich Róbert a szentélyhez tartozó tárgyak közül mutatott be néhányat: a frigyláda, függöny (prajhesz) a szentek szentje és a szentély között – ma a Tóraszekrény előtt, arany gyertyatartó



Áron sorsot vet a két kecskebakra.
Részlet a Lincoln Székesegyház keleti ablakáról.

(menóra), arany illatáldozati oltár, szent kenyerek asztala, mosdómedence, égőáldozati (réz-) oltár. Majd megismerhettük a főpapi öltözet elemeit.

/A pusztai Szentély, a Miskán, vagy héberül a Találkozás sátra ma is látható. Persze nem az eredeti, de korhű mása igen, Szamariában, az *Ariel Bibliai Parkban* – a szerk./

I.tennek nem lehet tisztátalan áldozatot bemutatni, csak olyat, melyet az emberek is megevettek. /Áldozni csak értékes dolgot lehet./ Az áldozat maga szent, de akadnak kisebb szentséggel és legnagyobb szentséggel bírók is. Utóbbiak, melyeket egy az egyben elégtettek és teljesen az I.tené lettek. A kisebb, melyek egy részét elégtették, másik (olykor nagyobb) része pedig a papoké lett.

A szöveg gondol a szegényekre is, hiszen nem csak drága állatokat (szarvasmarha stb.), de akár gerlét is lehetett áldozni. Főrabunk ezután beszélt az áldozattípusokról.

A törvények alapján a bűn elkövetése miatti áldozatot a főpapnak, de a fejedelemnek is be kellett mutatnia. A papság kapcsán pedig szóba kerültek a kohaniták és a leviták, illetve az, hogy mindkettőbe csak beleszületni lehet, utólag, másként bekerülni viszont nem. /Továbbá, mind a kohanitákra, mind a levitákra számos olyan szabály vonatkozik, mely a többi zsidóra nem./

A tiszta és a tisztátalan elválasztásáról először Noénál találkoztunk, s most, hogy kijött a nép Egyiptomból és minden szempontból, így spirituálisan is megisztult, ezért olvashatunk csak most bővebben erről.

A tiszta és a tisztátalan állatok megkülönböztetésének nincs racionális magyarázata, mert I.ten azt mondta, csak. /Persze lehetnek egészségügyi okok – azon az éghajlaton a vér gyorsan megromlik és tönkreteszi a húst, a disznóban van egy fereg, amely sütéssel sem feltétlen pusztul el, nem mellesleg, Nagy Heródes halálát is az okozta./

A lapzártánk előtti utolsó beszélgetésen foglalkoztunk a két, nem túl vonzó hetiszakasszal, melyekben mindenféle betegségről, ragályról, fekélyről, illetve a fertőző betegségekről, s a betegek elkülönítéséről kapunk leírást. S megtudhattuk azt is, honnan ered a bűnbak kifejezés.

Következő alkalommal tartson velünk Ön is, az ima előtt, **17:00-tól** a zoom-on.

Meeting ID: 389 906 7799.

Jelszó: dohány.

A belépő „kódokkal” kéthetente **keddenként** is hallgathatnak egy érdekes előadást, ezeken *Kaczvinszky Barbarát* követhetik szintén **17:00 órától**.

I M A R E N D



Hétköznapi: 7:30-kor kezdünk reggel, míg az **esti ima időpontja 18:00 óra**, helyszín a Talmud-Tóra.

A zoom-os programok napján (kéthetente kedden, illetve szerdánként) az esti imák **18:30**-kor kezdődnek.

Péntek esti ima: 18:00-kor már a **Dohány Templomban.**

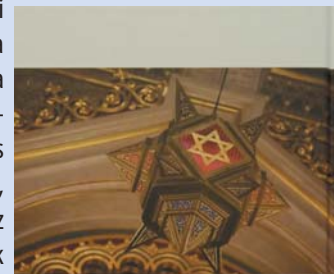
Szombat reggeli ima **Dohány Templomban:** *Sachrisz: 9:30,*
Tóraolvasás: 10:00
Muszáf ima: kb. 10:45

Vasárnap reggeli ima: 8:00-kor kezdődik.

Fontos, a zsinagógába csak **védeettségi igazolvány felmutatásával** lehet belépni. Kérjük, csak az jöjjön, akinél eltelt már 2 hét a harmadik oltás után, és egészséges!

Szombati imakönyv

A Dohány utcai Zsinagógáért Alapítvány hiánypótló könyvet jelentetett meg. A Szombati imakönyv egy tavaly, áprilisban indult sorozat második köteteként látott napvilágot. /Az első kötet: a Péntek esti imakönyv volt./ E sorozat a szombati és a hétköznapi liturgiát öleli fel, speciálisan a Dohány utcai Zsinagóga imarendjéhez alkalmazkodva. A kötetek új magyar fordítást és askenázi fonetikus átírást tartalmaznak, főbbként, dr. Frölich Róbert munkáját. Az imák az elhangzás sorrendjében szerepelnek a könyvekben, így kezelésük egyszerű, áttekinthető már az első használat után is. A most megjelent (szombat reggeli) imakönyvet még kettő követi. Érkezik majd a szombat délutáni-esti, illetve a hétköznapi imakönyv.



Szombati imakönyv
a Dohány utcai Zsinagóga liturgiája szerint
סידור שמחת אברהם
ליום שבת

Kertész Imre 100!

Múlt szombaton, egy nappal születésnapja előtt, április 23-án köszöntötte a Dohány körzet az immár 100 éves Kertész Imrét. Mindezt olyan igazán zsidósan: előbb az ünnepelt tiszteletére felcsendült a Siman Tov-Mazel Tov, nem sokkal később, a Mázkir során elhunyt szeretteinkre emlékeztünk. Aztán újra a mosolyé, az öröme volt a főszerep, a család által adott kidduson már nem csak főzabbink, de mindenki személyesen gratulálhatott Imre bácsinak.

Szüleit Auschwitzban gyilkolták meg, míg ő maga munkaszolgálatosként Sopron mellett élte túl a háborút és a holokausztot. Egy ott és akkor megismert barátja szintén idén lesz 100 éves, szeptemberben.

Imre bácsi követte édesapját, és a bádogos mesterséget választotta. Évtizedeken át utazott le vasárnap délután feleségével, Klári nénivel szülőhelyére, Hevesre, ahol volt egy kis házuk, s ahol dolgozott, aztán pénteken visszatért Budapestre és ment imádkozni. Saját családja mellett figyelt két testvérére is, és segítette őket. De nem feledkezett meg a bővebb „családjáról” sem, a hevesi ház a helyi zsinagóga mellett volt, melyet annak elbontásáig ő gondozott. De rendszeresen szervezett megemlékezést (pl. Sziván 20.) a helyi temetőben is az évfordulókon.

Heves múzeuma őrzi Imre bácsi bádogos szerszámain, s nagy tisztelet övezi a településen. Ezt jól bizonyítja, hogy Heves polgármestere is eljött szombaton a Dohányba.

Imre bácsi 92 évesen még felment a tetőre, mert mint bölcsen megjegyezte, a tető nem jön le. Néhány éve pedig a „hogyan van Imre bátyám” kérdésre némi szomorúsággal a hangjában fe-



lelte, hogy jól, de azért most már nem megy fel a tetőre.

Gondolják végig, az elmúlt 100 év során Kertész Imre milyen sok fontos eseményt élt meg,

élt át, melyekről – ki-ki mennyit – sokan csak az iskolában tanulhattunk, könyvekben olvashattunk. S ha már történelem, sportrajongók figyelmébe ajánljuk, nem csak számtalan olimpia aranyat örülhetett, de mindkét labdarúgó világbajnoki ezüstérem (!) után érezhetett csalódottságot. S bár Imre bácsi inkább a családjával töltötte szabadidejét, de az Aranycsapat összeállítását ő is fejből fújta. Megannyi újdonság, találmány mellett láthatta a közlekedés fejlődését, s így Neil Armstrong első lépéseit is a Holdon. Ha az amerikaival nem is, de az ismert névvel találkozott, erről és a „Snóbel-díjról” Spánn Gábor írt három éve a Pesti Sóletben (11. oldal). Az író egyébként szívélyesen invitálta berlini otthonába. Ha oda végül nem is jutott el, Klári néni azért korábban olykor rávette egy-egy rövidebb utazásra Európában. Aztán a 90-es évek elején többször repült Kanadába, hogy meglátogassa fiát, s persze a Montrealban élő testvérét is.

Ma már elmaradnak az utazások, mi több a séta is csak óvatosan megy, de a Szerep-
tetkórház orvosainak és ápolóinak köszönhetően ünnepeltünk egyre jobban érzi magát, mosolyog és a humora is a régi – s reméljük, ez minél tovább így marad.

Imre bácsi, bis hundert und zwanzig!

Egy százalék a Dohányért

Az Alapítvány a budapesti Dohány utcai zsinagógáért köszöni az elmúlt évi segítséget. Idén is számítunk előző évi támogatóink hozzájárulására, és reméljük újak is csatlakoznak hozzájuk. Az adományokat a körzet kulturális programjaira és egyéb rendezvényekre fordítjuk.

Adószámunk: 18005127-2-42



Mily félelmetes ez a hely...

Továbbra is várunk mindenkit kéthetente hétfőn a Talmud-Tórában (VII. Wesselényi u. 7.) az ima előtt, 17:00 órakor. Márciusban is folytatódik „Mily félelmetes ez a hely...” címmel dr. Frölich Róbert előadás-

sorozata, mely bevezet a zsinagóga érdekes világába, az imádkozás és a zsidó vallás rejtélyeibe.

Legközelebb május 2-án tart tanítást főzabbink.





Dési János

A pesti sólet titka

A sólet olyan, mint a lecsó vagy a marhapörkölt. Mindenkinek van egy tuti receptje és egy biztos megoldása. Kezdődik azzal, hogy milyen babból? Van, aki szerint elég lekapni az első zacskót a bolt polcáról, más ragaszkodik hozzá, hogy a piacon, nyilván a Lehelen, tanácskozza meg a kérdést az eladóval.

Aztán nagy szemű tarkát és esetleg fehéret vegyen. Rosenstein recepteskönyvében az apró tarkakbabra esküszik. A sólet Paganinije, doktor Boros egyenesen a Kádár vendéglő mellett tanyázó Tringlinével konzultált a kérdésről, hosszan és alaposan megvitatva az azévi babtermés sóletfőzésre gyakorolt hatását.

Aztán ott van a bab- gersli aránypár A klasszikus receptek egy a négyhez ajánlják a bab javára, de ismerek 1:3 verziót is. Van, aki szerint többet érdemes bele tenni, más szerint kevesebbet. A híres Láng György megfigyelése, minél közelebb vagyunk Bécshez, annál több a gersli a sóletben. De itt is akadnak vitakérdések, Körner András Kóstoló a múltból című szakács- és kultúrtörténeti munkájában az állítja, hogy az ő Riza nénije, kinek receptjeit feldolgozta, egyáltalán nem tett bele gerslit, pedig a Bécshez relatíve közeli Győrött lakott. Szóval, sok itt az ellentmondás. Mondjuk a füstölt marhaszegyen és a füstölt libacombon azt hiszem nincs vita. Enélkül lehet kiváló babfőzeléket csinálni, de sóletet nem. Van, aki esküszik rá, hogy pár darabka tisztított borjúláb egész csodákra képes. A napköziben vagy a katonaságnál (Lásd még Globus konzerv) előfordult, hogy sólet néven kolbásszal adták, de az ilyenről határolódjunk el azon nyomban. Ehető étel lehet az is, csak éppen nem az, ami a mi szívünknek, gyomrunknak oly kedves. Aki igazán ad magára, az töltött libanyakat is csinál hozzá. A faék egyszerűségű Horváth Ilona felveti a füstölt csülök, vagy oldalas lehetőséget is, amire mi nem is nagyon találunk szavakat. Ez inkább már a cassoulet, amit sertéshúsból és bőrös szalonnából készítenek a babon túl.

A Larouse nagy gasztronómiai lexikona „párolt marhahússal készült ragufélének” nevezi ételünket. Minden magyar szakácskönyvek atyja, Ínyesmester libazsíros rántással kezd.

Eddig egyszerű. De egy zsidó konyhaművészetről szóló leírásban (Alena Krekulova: Zsidó konyha) azt ajánlja, hogy a liba darabokat, előbb sózzuk be, majd libazsíron pirítsuk barnára, és csak utána adjuk a babhoz. És itt nincs vége. Szláv vidékeken knédliel is készülhet és persze szigorúan maceszlisztből. Ebbe szokás petrezselymet, szerecsendiót is tenni. Mifelénk inkább a kugli dívik.

Na és akkor a klasszikus megoldás szerint vaslábosban kell, de sokan próbálják cserépben, római tálban – nekem ez kevésbé jön be. Rosenfeldné a Zsidó nő szakácskönyve című alap-



vetésében állítja, hogy külön e célra tartott hibátlan zománcozott, vagy vassfazekat kell használni és punktum.

Vitára ad még okot, hogy a tojást, héjában mikor tesszük be? Rögtön, amikor a sütőbe toljuk a sóletet vagy akkor, amikor már alig fél óra maradt hátra a sütésből. És milyen legyen az a tojás? Amióta egyszer Raj Tamáséknál fűrtőjással kaptuk, gyermekeim ragaszkodnak hozzá, hogy nálunk is így legyen, hiszen a híres nagy rabbinál is így szervírozták a dolgot.

A sólet a zsidó világban mindenfelé ismert. A szefárdok hamin-nak hívják, vagy dafinának. Az első szó a meleg egyik változata, a másik a letakart jelentésű arab kifejezésből eredhet. Az errefelé használt sólet, vagy csólent az ófrancia chauld szóból ered, ami szintén meleget jelent. De, hogy ez se legyen olyan egyértelmű: mi van, ha a schul-end kifejezésből alakult ki a sólet? Azaz a szombati I'tentisztelet után jelent, amikor lehet menni ebédelni.

Aztán a fűszerek: só, bors, pirospaprika – a puritánabb verzióba ez is elég. De azért egy kis őrölt gyömbér biztosan mélységet ad az ízeknek. Én általában mindenbe teszek fokhagymát – kritikusaim szerint a tejbegrízbe is – de a sóletnél nem ragaszkodom ehhez, bár azt elismerem, hogy van létjogosultsága ennek a megoldásnak is. Viszont szoktam belerakni egy fej egész hagymát főni, mert annak imádom az ízét, amit átvesz a hústól, a babtól.

A libazsír alap. És azt sem kell említeni, hogy a babot jó pár órával korábban be kell áztatni, érdemes rá hat-nyolcat számolni, és az áztató vizet kiöntjük, a főzés kezdetekor friss vizet adunk fazekacskánkunknak. Rosenfeldné a szombati pecsenyészírból is tesz hozzá pár kanálkával és ismertem olyat, aki kevés liszttel sűríti be a végén.

És itt egy újabb csomópontozó értünk. Mennyi legyen a sóletünk szaftja? Rosenfeldné azt a bölcs tanácsot adja, hogy „se hígnak, s e sűrűnek nem szabad lennie”. Szerinte ezt víz hozzáadásával szabályozhatjuk, és mindenki kísérletezze ki magának a helyes megoldást – ja és keverni nem szabad maximum rázni.

A sóletet barhesszel a legjobb tunkolni. Édesapám azt mondta, hogy akkor találtuk el a sólet szaftjának állagát igazán, ha a beleejtett barcheszfalatka nyomán felfröccsenő szaft akár a plafonig is felcsap. Puritánabb helyeken a sűrűre esküsznek. És persze a sólet is jó melegítve, régi tapasztalat, a szaftja általában elapad – utána kell egy kis vizet tölteni a melegítéshez, különben egyrészt miben tunkolsz, másrészt oda is éghet.

Úgy tűnik, a sok bizonytalanságban és változtatban csak a bab a biztos. Nos kérem, semmi sem biztos. Bab helyett száraz borsóból is szokás készíteni egyes vidékeken.



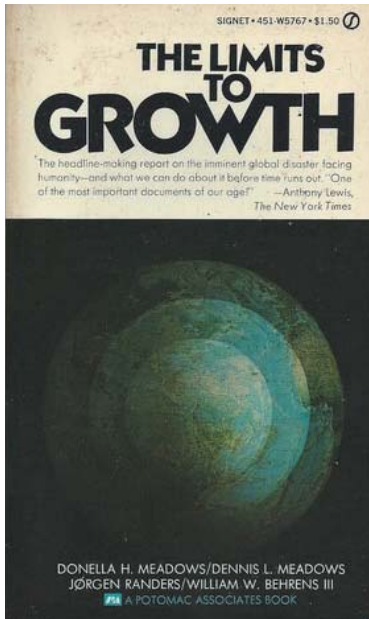
Szentgyörgyi Zsuzsa

Keserű-keserves jóslatok

Most, 2022 negyedénél, amikor még csak lassan csitul a világjárvány folyamatos fenyegetése, ráadásul egy háború mindennapjait éljük, mintha apadna a zöld próféták állandósult riogatása a klímaveszély dagályáról. Valós, erős gond ez, természetesen, ám eközben folyamatosan hat egy súlyosabb, mert messzebb ható veszély, összefüggésben a légkörével. Ez az egész emberiség létét fenyegető folytonos, egyelőre nem apadó, zord vész: az állandó növekedés.

Az alábbi írás a www.viszont.hu-n jelent meg.

Éppen ötven éve kaptam angol barátomtól egy könyvet. Nagy szenzációt hordozott, számos kiadást ért meg a *The Limits to Growth* (A növekedés határai) című, karcsú kiadvány. A létrejöttétől kezdve fontos küldetést betöltő, nagyhatású, neves emberekből – vállalkozókból, pénzemberekből, tudósokból – alakult híres Római Klub támogatta a világunk várható folyamatait már akkor is számítógéppel modellező munkát. Kereken másfél tucat tudós, főleg amerikai, dolgozott rajta. Az említett könyv ezeknek az eredményeknek a párlata, nem tudományos mű, hanem értelmes, gondolkodó emberekhez szóló, népszerűsítő kiadvány, vagy inkább mondhatjuk: kiáltvány lett. Kasszandrai jóslat arról, merre tart az emberiség, meddig folytatható a növekedés, összeomlás nélkül.



Amint a könyv címe is utal rá, az emberiség keserves jövő, ijesztő korlátozások felé lépked a folyamatos növekedés nyomán. Vagy inkább rohan. Matematikai modelljük exponenciális növekedéssel számol, amelybe beépítettek ugyan visszahúzó jelenségeket, negatív visszacsatolásokat, mégis, a számí-



Rizs helyett búzaszemekkel a kettő hatványai a sakkasztalán

tások végső kimenetele mindig összeomlás lett. Öt alapvető folyamatot vizsgáltak. Elsősorban világunk emberi népességének növekedését. A másik négy ehhez kapcsolódik, sőt, ebből fakad: az ipari, valamint a mezőgazdasági termelés bővülése, ezek folyamán pedig a természeti erőforrások kimerülése és, nem utolsósorban, a szennyezések növekvő mennyisége. Félelmetes módon mindegyik folyamat exponenciális növekedést mutatott. (Az exponenciális növekedésnek az a jellemzője, hogy minél nagyobb értékeket ér el, annál gyorsabban növekszik. Jól ismert példa a perzsa legenda: a sakkjátékos és az uralkodó esete. A sah meg akarja jutalmazni a kiváló játékost, ezért megkérdi, mit kér. Ő szerényen egy szem rizst a sakkasztal első kockájára, majd végighaladva a 64-kockás táblán, minden kockára az előző rizsadagnak a dupláját. A vége olyan óriási mennyiség, amire kevés az uralkodó egész birodalmának a termése.)

Ilyen növekedést mutat lényegében a XVII. század óta az emberiség létszáma. Van az interneten számos honlap, amely folyamatosan számolja az emberi népesség növekedé-

sét. Amikor e sorokat ütogetem a gépembe, ez az érték ebben a pillanatban 7 milliárd 897 millió és még néhány ezer. Érdekes lehetőségként beüthettem a születési dátumomat, és megtudhattam (<http://nepesseg.population.city/world>), hogy e világra érkezésemkor hány embertársam fogadott. Íme: 2 milliárd 180 millió és hozzá még, kerekítve, hétszáz ezer. Vagyis, életem néhány (tízet még nem elért) évtizede alatt az emberiség létszáma majd négyszeresére bővült. Ráadásul ez a létszám igencsak egyenlőtlenül oszlik el, mert például a két legnépesebb országé, Kínáé és Indiáé egyenként közelítőleg 1,4 milliárd körül jár.

Lehangolók ma is, tehát fél évszázad múltán a trendek, amelyekben a szerzők nagyon érzékletesen mutatják be, hogy ez az exponenciálisan növekvő emberiség igencsak félelmetes menetben használja ki a Föld természeti kincseit: a véges nagyságú, sőt, az ipari termelés és a városiasodás által egyre zsugorodó mértékben rendelkezésre álló termőföldet, a meg nem újuló természeti kincsek növekvő kiaknázását, egyúttal állandóan emelkedő mennyiségű hulladékkal szennyezve lakóhelyét. Modelljüket

különböző kiindulási értékekkel és növekedési rátákkal futtatták, ebből kifolyólag a görbék is eltérők, ám a végső konklúzió mindig összeomlás felé vezet.

*

Sötét kép, de vajon mennyire váltak be a jóslatok? Egyáltalán lehet-e érvényesen modellezni egy ennyire bonyolult, nem lineáris, számos belső visszacsatolással működő, váratlan, megjósolhatatlan közbenso jelenséggel terhelt rendszert, mint amilyen bolygónk emberi népességének léte, mozgásai, fejlődése, avagy romlása?

A Pesti Sólet korábbi számában a tongai hatalmas vulkánkitörés kapcsán elmélkedtem itt a hosszú távú jóslatok és a tervezett teendők érvényességéről. Mennyire várhatjuk el, hogy kitűzött nagy célokhoz rendelt teendők és főleg, azok eredményei valóban azok és olyanok lesznek, mint amit és ahogyan leírták és elvártak a tervezőik és kidolgozóik? Mert időnként – nem is ritkán – bizony, a machinából deus váratlanul előbukkan. Fönről éppúgy jöhet, mint lentől, és alaposan megváltoztatja a tervek és munkálatok menetét, meg persze, az eredményeket is.

(folyt. köv.)



Szántó András

SZÁGULDÓ ÉTTERMEK Gasztronómia a vonaton és a vonatok mellett

Néhány éve, hogy új sorozatot indítottunk, amely már akkor is többek tetszését elnyerte, s azóta is népszerű. Így folytatjuk a sok érdekességgel tarkított utazást - a XX. század elejének Budapestjén. Továbbra is a kiváló www.melyenszanto.blog.hu szerzője, Szántó András válogat a blogban megjelent legerdekesebb írásaiból – ezúttal vonatozunk egy kicsit.

Nemrég érkezett egy jó barátom külföldről vonattal, és beszélgetve az utazásáról eszembe jutottak a „régis szép idők”. Amikor még szívesen utazgattam szerte az országban, élveztem a vonatozást, mert közben tudtam olvasni, akár dolgozni is (felkészülni előadásokra, tervezni feladatokat stb.). Legszívesebben a szegedi és a pécsi utakra emlékszem, a 80-as években gyakran jártam oda kollégáimmal. Természetesen beültünk az induláskor az étkezőkocsiba és Szegeden úgy kellett bennünket kirobantani onnan. Csodálatos szalonnás rántottákat ettünk, söröztünk és kávéztunk, sokat beszélgettünk - szóval elvöltünk. Ismertük jól a pincéreket, szinte

pillanatképeket szeretnék felvillantani, mivel a restik, az étkezőkocsik, az Orient Express és az Utasellátó történetét sokan megírták már. Sőt a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátó (ipari) Múzeumban kiállítás is volt 2008-ban az Utasellátó vállalat 60. évfordulóján. Ez a vállalat nekem is közeli élményt jelentett, mert személyes jó barátom volt Kodolányi Feri bácsi (akkor még „bácsiztam” a korkülönbség miatt). Feri bácsi szerelmese volt az utas ellátás, a Vállalat, és a gasztronómia történetének. Ő szerkesztette évekig a cég saját újságját és sok cikket is írt ebbe a lapba. Rengeteg dokumentumot, fotót őrzött a múltból – nem tudom mi lett ezekkel. Arra viszont



Büfékocsi a hatvani pályaudvaron

és büfé-kocsikat, természetesen az ott dolgozókkal együtt.

Az étkezőkocsik születése

A vasút kitalálásával nagy lendületet kapott a közlekedés fejlődése. Egyre nagyobb távolságokra eljutottak az emberek – a lovas kocsikhoz képest sokkal rövidebb idő alatt. Az USA vasútjai hamarosan elértek New Yorktól a nyugati óceán-partig, de ez az utazás már több napig tartott ekkor született meg egy sokat utazó nagyvállalkozó ötlete – a hálókocsi. George PULLMAN (1831 New York – 1897. Chicago) úr mérnökeivel megtervezte azokat a vagonokat, melyekben a hosszabb utazásokat pihelve, alvás közben lehetett elintézni. Először egytermes kocsik voltak lehajtható, ágygá átalakítható ülésekkel, majd az igényeseb-

bek számára a családi fülkés (később fürdőszobás, dolgozóhelyes) vagonok.

Ezután igen hamar gondoskodni kellett a hosszú vonalak utasainak éttermi ellátásáról, ezért kezdetben a hálókocsi társaságok készítették el az első étkezőkocsikat is. Természetesen a terített asztalokhoz, italtartókhoz konyhát is kellett „ragasztani”, ahol képzett szakács gondoskodott a válogatott finomságokról. Ezek a megoldások nem maradhettek meg csak az USA-ban és Kanadában – Európa gyorsan átvette és követte a divatot. Az utazás vonatokon egyre népszerűbbé vált, tehát jövedelmező vállalkozásnak bizonyult az utasok etetése-itatása, amiért szívesen fizettek az emberek, különösen magasabb színvonalú szolgáltatásokért. A vasúthoz kapcsolódó vendéglátás a XIX. század végére – XX. század elejére egyre nagyobb iparággá vált. A vasútállomások igényesen berendezett, és minőségi szolgáltatást nyújtó restijei mellett stabil- és mozgó büfék jelentek meg, de egy hálókocsi kalauz, vagy étkezőkocsi szakács, pincér munkáért (a MÁV-nál „nyugdíjas” állásért) alaposan meg kellett küzdeni.

A „restik”, azaz a vasúti restaurátorok minőségét leginkább Krúdy Gyula írásaival szokták minősíteni.



Étkezőkocsi – 1900

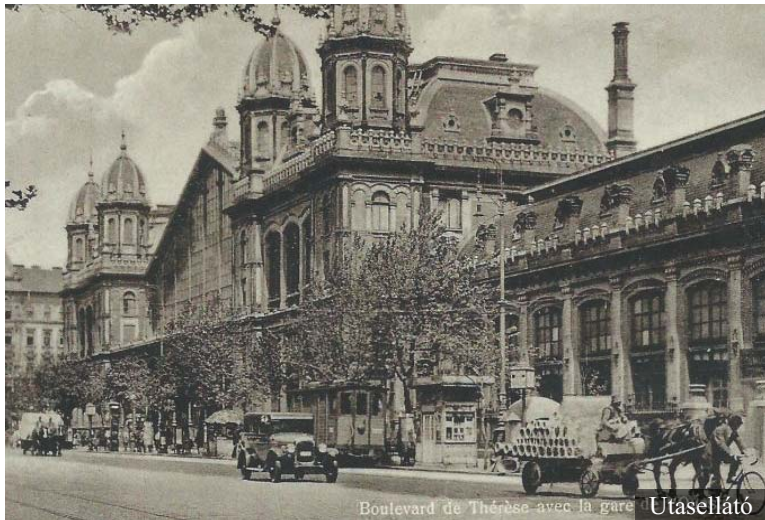
törzsvendégek voltunk, mint egy kávéházban.

Sajnos, ennek a világnak vége, a 90-es években csak büfé-kocsik voltak (egyik fele rendes ülőpados-csomagtartós utazótér, másik része kis büfének volt kialakítva). Itt is sok ismerőst szereztünk, de két óra álldogálás után kicsit kókadtabban szálltunk le a vonatról Szegeden. Ezekről az emlékekről mindenesetre eszembe jutott megint az a „régis jó világ”, amikor a vonat (a MÁV) nem szitokszó volt, hanem az utazás izgalmát és a „száguldó gasztronómia” örömeit jelentette. Most ebből a mesevilágból csak

pontosan emlékszem, hogy Feri bácsi ismerte az ország összes állomási restijét, büféjét, az étkező-



Étkezőkocsi - Horváth Béla hálókocsi kalauz és kollegái



Boulevard de Thérese avec la gare Utasellátó

Novelláiban sokszor megjelenik a „vidéki úr”, aki Budapestig, onnan Győrig, vagy akár Makóig képes volt utazgatni egy jó ebéd kedvéért (nyilván maga az író is megtette ezt a saját öröme, meg az élmények gyűjtése érdekében!).

A Nyugati pályaudvar étterme, a még a hetvenes években is népszerű Utasellátó. /Majd három évtizede viszont már a McDonalds egyik legszebb éttermének ad otthont./ Látszik, hogy 1910 körül még külön bejárata volt az utcáról – nem csak az állomáson keresztül. A következő képen az étterem bérlijének „minta-asztala”, ahol kínálatát bemutatta az utazó közönségnek:



Szolgáltatók, utasellátó vállalatok
Kialakultak a szolgáltató vállalatok, országonként sokszor több cég is versenyzett az utasok kegyeiért. Angliában vasúti vonalanként, illetve országgrészenként voltak szol-

gáltatók (pl. Bornemouth Belle – All Pullman!, vagy a Liner Northern Belle – a „Great Rail Cruise” stb.). És természetesen az Orient Express, melynek történetéről tucatnyi könyv és több ezer írás jelent már meg; a világ különösen



Étkezőkocsi - Horváth Béla hálókocsi kalauz

Agatha Christie egyik legnépszerűbb krimijéből ismeri. A legfontosabb a történetében az, hogy Magyarország, és Budapest mindig fontos állomás volt.

Hosszas tervezgetések, a krími és balkáni háborúskodások után végül 1889-ben jött létre az első közvetlen vasúti összeköttetés Nyugat-Európa és Konstantinápoly (a mai Isztambul) között, Budapest - Belgrád - Szófián keresztül. Közben egy belga bankár Georges Nagelmackers amerikai mintára – díszítésben és belső berendezésükben azokat felülmúlva! – megszervezte az első európai hálókocsi és étkezőkocsi társaságot 1872-ben Nemzetközi Vasúti Hálókocsi Társág néven (Compagnie Internationale des Wagons-Lits). Nagelmackers nagy álma az Európát teljesen átszelő Orient expressz

volt. 1882-ben tartották az első próbautat „Train Eclairé” (Villám-vonat) elnevezéssel Párizs és Bécs között.

Az 1350 km-es utat 27 óra 57 perc alatt tette meg a nevéhez méltó kísérleti expressz.

A sikeren felbuzdulva 1883. június 5-én elindult Párizsból az első, Európán immár valóban keresztülhaladó Orient Express Konstantinápoly felé. Ekkor még csak a Bukarest – Ruszcsuk - Várna vasútvonal készült el, Várnától Konstantinápolyig hajóval kellett az utat megtenni.

Az Orient expressz luxusvonat volt, csak I. osztályú jegyet lehetett váltani. (Az első utasok költsége 457 aranyfrank + 20 % az ellátásért – volt a teljes vonalra, ez akkor is horrorilis tételnek számított.)

A magyar szakaszon 689 km

lépett a MÁV által a konvenciók alapján 1884-ben épített Budapest – Zimony - Belgrád vasútvonal 359 km hosszban. Innen kezdve az Orient expressz útvonala Budapesten kettévált Belgrád és Bukarest felé, így összesen 1048 km hosszban közlekedett magyar területen, ez a teljes útvonalnak körülbelül egyharmada.

Németországban később, a 20. század elején alakult a MITROPA társaság – ennek utódján én is utaztam egyszer az NDK-ba a Budapest – Drezda – Berlin vonalon. A határig magyar étkezőkocsival és személyzettel, majd németekkel. A második világháború meg lehetőséget nyújtott Európában a cég átalakítására. A második világháború meg lehetőséget nyújtott Európában a cég átalakítására. A második világháború meg lehetőséget nyújtott Európában a cég átalakítására.

Magyarországon a MÁV régebbi, felújított vagonjaiból alakult az Utasellátó Nemzeti Vállalat 1948-ban. A háló- és étkezőkocsi kihasználtsága azonban egyre csökkent, a Vállalat tevékenységének mind nagyobb részét jelentették a „szárazföldi” éttermek, állomási büfék és a mozgóárusok. A szakma végét jelentette az, amikor az Utasellátó felállította az első automatáit néhány vonat és autóbusz pályaudvaron (de lehet, hogy ez csak az én véleményem?).

Manapság a cég visszakerült a MÁV, azaz a MÁV-START vállalat égisze alá, és néhány nemzetközi járatán újra üzemeltet saját személyzettel melegkonyhás étkezőkocsikat.

Az alábbi oldalon bővebben, illetve még több képet találhatnak: <https://tinyurl.hu/d0yO>



Étkezőkocsi Salzburgnál

Két év szünet után újra Élet Menete



Fotó: Szentgyörgyi Ákos

Tavaly és tavalyelőtt a közbeszólt a koronavírus járvány, idén viszont már 17. alkalommal emlékezett a holokauszt áldozataira az Élet Menete április 24-én, Budapesten. S bár alig egy órával az esemény előtt leszakadt az ég és ömlött az eső, talán jelképes, hogy a kezdésre már kisütött a nap.

A menet az Élet Menete Alapítvány által 2021-ben készítettett, az Újpesti rakpart és a Gogol utca sarkán álló Embermentők emlékműtől – Kelemen Zénó szobrászművész alkotásától – indult a margitszigeti Hajós Alfréd Uszodához.

Dani Dajan, a jeruzsálemi Jad Vasem holokauszt-emlékmúzeum igazgatója videóüzenetben köszöntötte a résztvevőket. Kiemelte, négy pillér, a gyász, a tudás, az érzelem és a tanulságok levonása szükséges ahhoz, hogy a múltban történelem ne ismétlődhesse meg. Hangsúlyozta, a független zsidó állam szük-

ségességét és az antiszemitizmus elleni küzdelem fontosságát.

Jákov Hadasz-Handelszman, Izrael magyarországi nagykövete hangsúlyozta, az Élet Menete oktatási program is, hogy a fiatalok is megismerjék a múltat a még élő holokauszt-túlélőktől, közvetlenül tőlük hallva a történeteket. A menet célja egy olyan világ megteremtése, amelyben a „soha többé” nemcsak a zsidók, hanem mindenkinek valóság. Kiemelte: a XXI. században nincs helye az antiszemitizmusnak, s a holokauszt jelentsen örök figyelmeztetést arra, hogy soha többé.

A helyszínen elhangzott, a Hajós Alfréd uszoda választása szimbolikus, hiszen Hajós Alfréd olimpiai bajnok, az uszoda tervezője maga is holokauszt-túlélő volt. Az idei rendezvényen be akartak mutatni egy kiváló magyar sportembert, s a sportban is tanúsított toleranciát, az egymás iránti elfogadás és tisztelet jelentőségét.

A rendezvényen fellépett Király Viktor és zenekara, Igó Éva érdemes és kiváló művész, a Baltazár színház művészei, Oláh Ibolya, Födő Sándor és Furák Péter, valamint a Lauder iskola Sirim kórusa.

Jelentős izraeli adomány Ukrajnába

Tízmillió forint értékű segélyszállítmányt küldött Izrael Ukrajnába az Ökumenikus Segélyszervezet segítségével, a tartós élelmiszert és higiénés szert magába foglaló adomány nagy részét Kárpátaljára, kisebb részét Lemberg városba szállítják.

A 13 tonnás segélyszállítmány átadásakor Jákov Hadasz-Handelszman, Izrael magyarországi nagykövete köszönetet mondott a segélyszervezet közreműködéséért. Kiemelte, Izrael a háború elhúzódásával további segélyszállítmányokat küld Ukrajnába, és azok esetében is számít a szervezet segítségére.

A nagykövet közölte azt is, hogy

gyógyszerkészítmények és orvosi eszközök nemcsak az izraeli mobil kórház ellátását célozzák, de bőségesen jutott belőle azoknak az ukrán kórházaknak is, amelyek szükségét szenvednek különböző felszerelésekben.

Lehel László, az Ökumenikus Segélyszervezet elnök-igazgatója megköszönte az Izraeli nagykövetségnek az adományokat. Elmondta, megtiszteltetés, hogy Izrael az Ökumenikus Segélyszervezetet választotta partneréül, valamint hozzátette, a Segélyszervezet kárpátaljai és lemergi központjainak munkatársai az adományok célba jutását minden esetben személyesen felügyelik majd.

Debrecenben landolt az a charter légi járat, amely 12,5 tonna orvosságot, gyógyszerkészítményt és orvosi eszközt szállított Izraelből Magyarországra, majd a szállítmányt a leggyorsabban Lembergbe vitték. Az orvosságot,



Jahrzeit-napok a falnál

A Dohány utcai Zsinagógában a fekete gránitból készült Jahrzeit-falon a kis névtáblák fölötti gyertyák évente öt alkalommal gyulladnak fel, s emlékeztetnek elhunyt hozzátartozóinkra, ismerőseinkre. A négy Mázkir napon, vagyis Jajm Kippur, Smini Áceresz, Pészach 8. és Sovuajsz 2. napján és haláluk héber naptár szerinti évfordulóján – az előző estétől – világítanak szeretteinkért a gyertyák. Lapunk úgy segít Önöknek, hogy közreadjuk, elhunyt szeretteiknek mikor is van a Jahrzeitje.

Lorber Mózes	május 2.	Gyarmati Lajos	május 9.	Krebsz Dezső	május 13.	Steiner György	május 21.
László Miklósné	május 4.	Illésné Suchman Karolin	május 9.	Winter Lászlóné	május 13.	Krebsz Dezsőné	május 22.
Rózsa (Rosenblüth) Lajos	május 4.	Várnai Olivér	május 9.	Révész Emília	május 14.	Szili Mórné	május 25.
Zoldán Sándorné	május 4.	Schaffer Andor	május 10.	Dr. Hajdú Árpád	május 17.	Héber felirat	május 27.
Datner Judit	május 5.	Grünwald Béla	május 11.	Vadász Miklós	május 17.	Szűsz János	május 27.
Hegyi Tibor	május 5.	Heksch László	május 11.	László Miklós	május 18.	Steiner Alfréd	május 28.
Zallel Béla	május 6.	Kálmán Ferencné	május 11.	Reichental Jakab	május 18.	Dr. Seifert Géza	május 29.
Jávör Endre	május 7.	Vadász Mihályné Birnbaum Edit	május 11.	Dr. Balázs Grósz Pál	május 19.	Dr. Frank Endréné	május 30.
Dr. Bálint Imréné	május 9.		május 12.	Rose Neumann	május 19.	Weisz Sámuelné	május 31.
Grünwald József	május 9.	Dr. Csillag Gábor Sándor	május 13.	Deutsch Miklós	május 21.		

