

A mese, a történet tehát csodákra képes, ha a hit vagy az ima már nem segít – ismerjük ezt Bubertől (HÁROM GENERÁCIÓ). Szabolcsi Lajos történetei is efféle kései írások: megszelídül bennük a zsidók nyomorúságos élete, a haszidok küzdelme a világ uraival, az ellenzőkkel. De nem ez a külső erővel folytatott harc van egyikőjükénél sem előtérben (Buber történeteiből is nehéz kihámozni, hogy mennyire szétszabdalt, fokozatosan elfajuló volt a haszid mozgalom), hanem a hitükkel és hitükért folytatott belső küzdelem.

Miben különböznek – műfaji szempontból – Martin Buber történetei a Szabolcsi Lajoséitól? E viszonyításra nem azért van szükség, mert Buber történetei az „eredetiek”, hanem azért, mert ez az egyetlen viszonyítási alapunk. Tudjuk, hogy az első négy-öt generációhoz tartozó caddik történeteit is utólag jegyezték le, nem nagy tévedés tehát azt mondani, hogy mindegyik (lejegyzés) alapja a folklór. Buber ezekből a terjengős leírásokból tömör, tanulságra vagy csattanóra kihegyezett példázatokot, tanításokat fabrikált, olyan „hitelességgel”, hogy szinte megújította a haszidizmust. Szabolcsi Lajos forrásait még kevésbé ismerjük, de maga is szabolcsi – s lokálpatrióta – lévén, nyilvánvalóan merített helyi adatokból. A haszidizmus történetei ekkoriban kezdtek divattá válni, tudományos és irodalmi feltárásukkal Buberén kívül Dubnow, Horodeczky, Perez és Berdiczewsky foglalkozott, a téma tehát a levegőben volt. Szabolcsi – nem sokkal Buber első könyvei után – a húszas évek elejétől publikálta haszid tárgyú elbeszéléseit, amelyek nem tanítások, hanem szabályos történetek. Középpontjukban a (kállói) rabbi és hívei állnak (mint Bubernél), akiket Szabolcsi színes érzékletességgel és nagy szeretettel elevenít meg (Buber távolságtartóan, saját személyét teljesen kikapcsolva mondja el történeteit). Nem hiányzik közben a történelmi háttér, az életmód, az ünnepek, a rítusok sajátos stílusú leírása sem.

Ami Bubernél külön történet (Mirjám vándorló kútja), vagy több más caddik képessége (az út ugrása), az Szabolcsinál a reális történetbe illeszkedik. Buber valamely történetet csak az eseményre és tanulságára csuszít le, ritkán sejteti, s különösen nem közli pontosan a helyszínt, a történelmi hátteret, az időpontot. Szabolcsi hol a történetbe he-

lyezkedő, hol azt kívülről szemlélő elbeszélőként ad hírt egy eseményről, például a leveleki menyegzőről, két vérvádperről, s ez jó alkalom zsidó imák, szokások leírására (a szöveg zsargonban, vagyis jiddisül idéz énekeket, közhasznú szavakat), de a kállói rabbi csodás tetteinek és képességeinek bemutatására is. A szöveg elbeszélő menete és stílusa ezért gyakran megtörik, amikor zárójelben vagy lábjegyzetben közölt adattal, zenei elemzéssel, helytörténeti adalékkal a történet hitelességét igyekezik elérni. Ízes stílusa, választékos, egyéni szóhasználata révén ugyanakkor érdekesen tudósít a történelem és a jiddis nyelv mára lezárt szakaszáról. Nála az Isten néha *Alkotó*, a hiba *makula*, a lovat néha csak „*ostorsegítség*” lehet gyorsabb haladásra rábírní; az egyik hős *Oroszlán Mócsi*, ami nyilván a Löv fordítása, aki hanyattatása miatt egy szekéren „*szegi az ünnepet*”, ennek nagyapja meg jiddisül *Joszeif Téglasser*. Szabolcsi nemcsak a Szabolcs vármegyei viszonyok leírásában otthonos; amikor hősei a mennybe mennek, arról is részletes leírással szolgál. A könyvhöz Szabolcsi Lajos fia, az irodalomtörténész Szabolcsi Miklós írt előszót.

Rácz Péter

GASZTRONÓMIAI KALANDOZÁSOK

Borda József–Sándor László–Szabó Ernő–Szigeti Andor: Gasztronómiai lexikon
Szerkesztette Csizmadia László
Mezőgazda Kiadó, 1993. 496 oldal, 2590 Ft

Szabó Ernő–Szigeti Andor: Sörlexikon.
Sörtörténelem
Akadémiai Kiadó, 1996. 414 oldal, 2480 Ft

A napjainkban hazánkban megfigyelhető és érezhető társadalmi tagozódás aligha járul hozzá általában a nemzeti kultúra fejlődéséhez. Nem kivétel a gasztronómia sem, legalábbis ami a hétköznapi változatát illeti. Az „haute cuisine” régen látott felvirágzásának

azonban minden feltétele adott. Az „haute cuisine” (anglo- és germano-francia elnevezés, franciául „grande cuisine”) kialakulásának alapfeltételei Michael Freeman (1977: 144) szerint a következők: a nyersanyagok kellő mennyisége és változatossága, különböző konyhák találkozása, az igényes fogyasztók kellő száma s végül egy mentalistásbeli, nevezetesen hogy az igényes fogyasztók is örömeiket leljék az étkezésben.

A gazdasági-politikai helyzet olykor drasztikusan befolyásolja az egyébként a legjobban kiszámíthatók közé tartozó gasztronómiai könyvpiac viselkedését. Például a magyar polgár számára éppen akkor lett nagyságrendekkel drágább egy kiruccanás Prágába, amikor irodalmi, művelődéstörténeti igénnyel megírt PRÁGAI SÖRKALAUZ jelent meg (Polgár & Simkó 1989). Így nem csodálható, hogy ez a nagyobb kelendőségre érdemes könyv megjelenése után hamarosan leszállított áron is kapható volt. (Így került egy példány jelen sorok írójának birtokába is.)

Úgy látszik, az utóbbi évek nem kedveznek nemzeti teoretikus gasztronómiánk kibontakozásának sem. Alighanem ennek a jele, hogy a magyar gasztronómia szakirodalmi számbavételének az 1980-as években vett lendülete (Éliás & Szántó 1984, 1985, Kárpáti, szerk., 1987, Borda 1989) az 1990-es évekre megtorpant. Annál nagyobb örömmel szolgálhatna, hogy az utóbbi években enciklopédikus igényű gasztronómiai munkák jelentek meg, nevezetesen a GASZTRONÓMIAI LEXIKON és a SÖRLEXIKON. Az előbbi nem különösebben magas színvonalú hasonló tárgyú nyugati lexikonok (talán csak egy) magyar témájú szócikkkel kiegészített adaptációja, az utóbbi viszont igényes, önálló mű. A GASZTRONÓMIAI LEXIKON eredetijének korára mindenestre néhány fogódzó akad a könyvben: akkor készülhetett, amikor a perzsák még kilencmillióan voltak (ez szerepel ugyanis a *Perzsa módra* szócikk kiegészítésében, 336. o.) – ma négyezer-ötször többen vannak. Az eredeti nyelvet illetően a németre tippelhetünk. A GASZTRONÓMIAI LEXIKON *Worcester* címszóval veszi föl a híres mártásféleséget, holott ez *Worcester*, s a német forrást félreértve ezt is hozzáteszik: „eredeti neve *Wuster-mártás*”. Eből annyi helyes, hogy a név ejtése nem „vorcseszter”, ahogy a lexikon a kiejtést megadja

(477. o.), hanem durván „vuszter” (finomabban „wusta”), mármint a *Worcester* szóé. Az alkalmanként ezzel is ízesített *Bloody Mary* szócikkében (56. o.) kicsit helyesebb *Worcestershire* változatban szerepel (a *-shire*-t bátran el lehetett volna hagyni), itt viszont a szintén említett Tabasco-szószt is illet volna nagybetűvel írni (mind a Worcester, mind a Tabasco márkanév, ráadásul mindkettő helynévről kapta nevét). A *tabasco* írásmódból is valószínűsíthető a német forrás: a németben ugyanis a közneveket is általában nagybetűvel írják, az adaptáló szegény pedig igazán nem tudhatta, hogy tulajdonnév-e vagy közné.

Az adaptációk számára különös nehézséget okoz a köznyelvben is nehezen definiálható dolgoknak lexikonszerű megjelenítése. Ezek a szócikkek általában a GASZTRONÓMIAI LEXIKON-ban is bizonytalanok, például *hab* (185. o.), *kocsonya* (239. o.), *morzsa* (295. o.), *ostya* (319. o.), *szelet* (408. o.), tulajdonképpen hiányzik az átfogó *pecsenye* szócikk is (334. o.), egyértelműen hiányoznak például *lé*, *omlett*, *özgerinc*.

Néhány szócikk rögtönzött módosítása vagy pótlása ilyesvalami lehetne:

hab: 1. apró buborékokból álló, laza szerkezetű anyag, általában folyékony anyagok felverésével, illetve közben segédanyagok adagolásával készítik. Töltelékek ízesítésére, lazítására, sütemények díszítésére stb. használják. Ilyenek: tejszín_~, tojásfehérje_~ stb.

2. *mousse* (francia): zsitán áttört, vajjal kevert, tejszínhabbal lazított, fűszeres, aszpi-kos hidegkonyhai készítmény (pl. libamáj_~, hal_~, sonka_~ stb.).

3. *chaudeau* (francia), *sodó*, régiesen *zsufa*: például bor-, citrom-, tejsodó stb., amelyek általában éttermi meleg téstákhoz készülnek. A cukrászatban vannak habszerű tésták, mint a *baiser* (francia) stb., melyek kihabosított anyagokból készülnek. A *zsufa* a régi magyar konyha ismert levese volt, ami hasonlított a sodóhoz.

özgerinc: 1. az *öz* gerinchúsa, melyet pácolnak, szalonnával tűzdelnek, fűszereznek, és sütés után felszeletelve, körettel vagy mártással tálalnak.

2. cukrászatban és konyhán egyaránt használt forma.

3. cukrászati termék, melyet _~ formában felvert téstából sütnék, mandulakrémmel

töltenek és csokoládéval vonnak be, mandulával diszítének.

pecsenye: 1. általában egészben sült hús, pl. bárány~, fácán~, kacsá~, liba~, malac~.

2. főleg disznóvágáskor vagy →*lacikonyhá*-kon frissen sült sertéshús.

3. a →*menü*ben elfoglalt helye alapján →*főétel*.

4. szóösszetételekben egyrészt lehet ételek fantáziánéve, pl. apró~, laci~ (más néven cigány~), zsviány~ (→*vablóhús*); húsrész, pl. fehér~ és fekete~ (→*comb*), →*szűzpecsenye*, vese~ (→*bélszín*).

Ami a GASZTRONÓMIAI LEXIKON *rétes* szócikket illeti (364. o.) nem domborítja ki kellőképpen az úgynevezett *húzott rétes* és a *tiroli rétes* különbségét. A *húzott rétes* magyar konyhai és cukrászati különlegesség. Sós, ecetes vízzel, gyúrt tésztaból készül. Az asztal terítójén kihúzzák, kinyújtják hajszálvékonyra, majd megtöltik dióval, mákkal, gyümölcsfélékkel, túróval stb., és melegen tálalják. Sós töltelékkel a húzott rétes húslevesbetétként (például tüdősrétes, májrétes) vagy előételként (például halas rétes, rákrétes, gombás rétes) is szerepelhet. A húzott rétesek közül említésre méltó a (földi)epres, őszibarackos, mandulás és kaporos-túrós vagy az ugyancsak ide tartozó vargabéles, valamint a közismert gyümölcsös, túrós és káposztás rétes. Tulajdonképpen egészen más a *tiroli rétes*, ami hajtogatott vajastésztából készül, de töltelke hasonló a húzott réteséhez. Ráadásul a GASZTRONÓMIAI LEXIKON nem tartalmaz olyan alapvető szócikket sem, mint például a rétes fejlődése szempontjából döntő *baklava* (az egyébként is gyenge *Keleti édességek* szócikk – 232. o. – sem említi). A *baklava* török, görög és közel-keleti sütemény. Harminc-negyven réteg vékony tésztaból készül, diós (mandulás, pistáciás stb.), mézes, fűszeres töltelékkel – s ez szolgált balkáni közvetítéssel a magyar rétes alapjául.

A magyar művelődéstörténetnek valóban nagy adóssága a hazai gasztronómia történetének megírása. Nagyon keveset tudni például a hazai pezsgőgyártás kezdetéről, de az idevágó szócikkben (337. o.) megemlítheték volna például a pécsi Littke családot, amely a XIX. század közepétől a II. világháborúig foglalkozott pezsgőgyártással. A GASZTRONÓ-

MIAI LEXIKON szerzői igyekeztek felvenni a legjelentősebb hazai vendéglőket, szakácsokat, vendéglősöket, szakírókat stb., azonban szócikkeik általában gyengék, elsősorban címszólistaként használhatók majd igényesebb hasonló tárgyú mű megírásakor. (A szerzők semmi jelét sem mutatják például, hogy feldolgozták volna a korai magyar szakácskönyv-irodalom összefoglalását, Kovács Sándor Iván könyvét.) A címszólista is kellő óvatossággal kezelendő, hiszen például így ilyen terjedelmű lexikonba semmi nem indokolja két nyelvész (!) – Gombocz Zoltán (165–166. o.) és Prohászka János (347. o.) – felvételét, noha mindketten írtak gasztronómiai tárgyú szómagyarázatokat is. (Ráadásul a Prohászka kezdetű valami ebben a könyvben a legnagyobb jóindulattal sem minősíthető szócikknek.) Ugyanakkor méltánytalan lenne elhallgatni, hogy a lexikonban legalábbis a magyar gasztronómiatörténet tárgyában van néhány tömör szócikk, ami forrásértékű. A sikerültebb „nemzetközi” tárgyú szócikkek közé tartozik például az *Angolos süítés*, s hasonlóképpen ügyes ábrák mutatnak be különböző tálaló felszereléseket. (A házizalamb, kecskébeka, muflon, rénszarvas ábráként való bemutatását viszont itt semmi nem indokolja.)

Néprajzi szempontból elképesztő butaságokat is tartalmaznak a GASZTRONÓMIAI LEXIKON egyes nemzeti konyhákat ismertető szócikkei. Az egyébként is csapnivaló *Japán konyha* (217. o.) szócikkében például ez áll: „*Evőeszközök használata nem szokásos, helyette lakkozott fapálcikákkal esznek.*” (Ennek japán megfelelője valamely nyugati konyháról: „*Evőeszközök használata nem szokásos, helyette nikkelezett fémből készült kanállal, késsel, villával esznek.*”)

A jó lexikon két fő erénye (a logika igazságelméleteinek típusaihoz hasonlóan) a koherencia és a korrespondencia, azaz hogy belülről hibátlan-e, és megfelel-e a külső tényeknek. A GASZTRONÓMIAI LEXIKON számtalan korrespondencialhibáját megtevézve koherenciahibákat is tartalmaz, így például úgynevezett vakutalókat. Például van **Varma**: →*Égetett agyagedény* utaló (463. o.), de ilyen szócikk, sőt *agyagedény* sincs, ráadásul a helyesebb *cserépedény* is hiányzik. Ugyancsak szerkesztői gondatlanság magyarázhatja olyasféle természettudományi csoda szere-

peltetését, mint a *ribizkegomba* (365. o., kétszer is).

A SÖRLEXIKON a GASZTRONÓMIAI LEXIKON-nál nagyságrendekkel igényesebben megírt és megszerkesztett munka, ami annál is furcsább, mivel a két mű társszerzői közül kettő (Szabó Ernő és Szigeti Andor) azonos, s a GASZTRONÓMIAI LEXIKON sör tárgyban írt szócikkei sem kirívóan színvonalasak. (Érdekes például az olyan, már 1993-ban fossziliának egy másik sörgyártó terméké felvétele, mint *Budapest sör; Göcseji barna sör; Kanizsa sör; Kinizsi sör; Márciusi sör; Rocky Cellar sör.*) A SÖRLEXIKON tulajdonképpen nem lexikon, több témáját azonban lexikonszerűen tárgyalja, s névmutatója révén enciklopédiaszerűen is használható.

A SÖRLEXIKON alaposan feldolgozza a sörgyártás történetét, s viszonylag részletesen szól a hazai söripar fejlődéséről is. A korai sörgyáros családokról (például Frohner) viszonylag keveset lehet tudni, a SÖRLEXIKON kiegészítéseképpen (csak a Hagenmacher – 106. o. – és a Dreher – 145–146. o. – családról van említés, a GASZTRONÓMIAI LEXIKON csak a Drehert ismeri, 111. o.) érdemes azonban megemlékezni lexikonszerűen három, a XIX. század közepétől a XX. század közepéig a hazai söripart uraló családról:

Aich: Schwechatból (Ausztria, Bécs elővárosa) Magyarországra települt, sörgyártással foglalkozó család; 1909-ben nemességet kapott enyedi előnévvel. – ~ Ferenc, id. (1835. Enyed pusztá, Borsod vm.–1903. december 23. Bp.): Az 1862-ben alakult kőbányai „Dreher Antal” serfőzde igazgatója. Az üzleti kapcsolatokon kívül édesanyja, Dreher Klára révén családi kapcsolatban állt a korszak másik sörgyártó dinasztiájával. – ~ Ferenc, ifj. (1863. március 20. Schwechat–1911. november 3. Bordighera, Olaszország): sörgyárigazgató, Bp. képviselő-testületének tagja. Id. ~ Ferenc fia. A Magyar Serfőzők Országos Egyesületének elnöke, a Dreher Antal Serfőzdei Rt. és a Hazai Bank igazgatósági tagja, a Gyáriparosok Országos Szövetsége alelnöke (1903). – ~ Emma (1866. március 13. Bp.–1954. október 5. Bp.): id. ~ Ferenc leánya, ifj. Hagenmacher Henrikkel kötött házassága tovább erősítette a hazai sörgyárosokhoz fűződő családi kapcsolatokat.

Dreher: a XIX. század közepén Schwe-

chatból betelepült, sörgyártással foglalkozó nagyiparos vállalkozócsalád. – id. ~ Antal (1810. június 7. Bécs–1863. december 27. Kleinschwechat bei Wien): osztrák serfőzőmester, nagyiparos. 1836-ban átvette apja schwechati serfőzdejének irányítását. Több kisebb kőbányai serfőzdet megvásárolva, 1862-ben alapította meg a „Dreher Antal” sörgyárat. Testvérének, ~ Klárának házassága révén családi kapcsolatba kerültek a korszak egy másik sörgyártó családjával, az Aichhal. – ifj. ~ Antal (1849. március 21. Schwechat–1921. augusztus 6. Schwechat): osztrák sörgyáros, nagyipari vállalkozó, id. ~ Antal fia, az osztrák Herrenhaus tagja, a Ferenc József-rend nagykeresztjének tulajdonosa. A Dreher Antal Serfőzdei Rt. elnöke. 1903-ban 9000 hold földbirtoka volt, mely egyben mintagazdaság, és ő volt a monarchia egyik legnagyobb versenystállójának tulajdonosa. – ~ Jenő (?–1948. Bp.): ifj. ~ Antal fia, földbirtokos (10 946 hold), magyar királyi titkos tanácsos (1936). A PMBK és a Dreher Antal Serfőzdei Rt. igazgatósági tagja. Hagenmacher Lujzával kötött házassága tovább erősítette a három sörgyártással foglalkozó család szövetségét. 1933-ban a családi részvénytársaság Dreher–Hagenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. új néven fuzionált a vele szoros érdekközösségben álló Ifj. Hagenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak részvénytársasággal, és egyidejűleg az Első Magyar Részvényserfőzdet és a Dreher–Hagenmacher Textilművek részvénytársaságot is magába olvasztotta.

Hagenmacher: a XIX. század közepén Svájcban (Winterthur) Bp.-re származott protestáns nagyiparos család. – ~ Henrik, id. (1827. június 15. Winterthur–1917. június 6. Bp.): gőzmalom-tulajdonos és sörgyáros. Prágában kitanulta a molnárságot, majd 1854-ben települt Magyarországra. 1856–1862 között a terézvárosi Ördögmalom bérlelte volt, melyet ő alakított át gőzmalommá. 1862 után több gőzmalom tulajdonosa, a Pesti Molnárok és Sütők Gőzmalma Rt. igazgatótagja volt. 1880-ban megvette a budafoki Frohner-féle sörgyárat, melyet tizenkét gyermeke közül Henrik fia fejlesztett nagyipari részvénytársasággá. – ~ Károly (1835. március 13. Winterthur–1921. augusztus 8. Bp.): ~ Henrik öccse, gépész, ma-

lomszakember. Találmányai közül világszerte használatos rázószítás daratisztító gépe, valamint a síkszita (1887). Az 1860-as évek végén a Pesti Hengermalom Rt. főmolnára, 1862–1865 között az Első Pest-Budai Gőzmalom Rt. igazgatója, később elnöke, több malom igazgatósági tagja, a Bethánia árvaház alapítója volt. Műgyűjteményét az Iparművészeti Múzeumnak adományozta. Öngyilkos lett. – ~ Henrik, ifj. (1855. december 17. Bp.–1917. május 3. Bp.): sörgyáros, nagyipari vállalkozó, id. ~ Henrik fia. A zürichi Politechnikum elvégzése után sörgyártással kezdett foglalkozni. 1880-ban alakult cége 1907-ben Haggemacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak néven részvénytársasággá alakult. Felesége, Aich Emma révén (öt gyermekük született) rokon kapcsolatba került a korszak másik sörgyártó dinasztiájával. Egyik húgának Dreher Jenővel (?–1948. Bp.) kötött házassága pedig tovább erősítette a három sörgyártással foglalkozó család szövetségét. – ~ Henrik (1898. február 27. Bp.–1972. október 7. Brüsszel): sörgyáros, nagyipari vállalkozó. A Szemere utcai reálgymináziум elvégzése után egy bajorországi söripari főiskolán tanult, majd belépett a családi részvénytársaságba. 1933-ban az üzem Dreher–Haggemacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. új néven fuzionált a vele szoros érdekközösségben álló Dreher Antal Serfőzdei részvénytársasággal, s egyidejűleg az Első Magyar Részvényserfőzdet és a Dreher–Haggemacher textilművek részvénytársaságot is magába olvasz-

totta. 1944-ben a német megszállásig a GYOSZ elnöke, a felsőház tagja volt. 1948-ban kivándorolt Belgiumba.

Hági sörözők: eredetileg a Haggemacher sörgyár, illetve a Dreher–Haggemacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. által létesített és vezetett üzletek Budapesten (VII., Huszár u. 7.), Miskolcon, Szegeden és Székesfehérváron.

SÖRLEXIKON-unk tehát immár van, s egy átfogó GASZTRONÓMIAI LEXIKON felé is megtettük az első, nagyon is botladozó lépéseket.

Irodalom

- Borda Antikvárium 14. sz. AJÁNLÓJEGYZÉK. SOKFÉLE. 1989.
- Éliás Tibor & Szántó András, szerk.: A MAGYAR GASZTRONÓMIA IRODALMA. Szentendre, Nosztalgia Kávéház I: 1984, II: 1985.
- Freeman, Michael: SUNG. In: Chang Kwang-chih, ed.: FOOD IN CHINESE CULTURE. ANTHROPOLOGICAL AND HISTORICAL PERSPECTIVES. New York & London, Yale University Press, 1977. 141–176.
- Kárpáti Miklós, szerk.: GASZTRONÓMIAI KAMARAÁRVERÉS. 1987. október 1. Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1987.
- Kovács Sándor Iván: SZAKÁCSMESTERSÉGNEK ÉS UTÁZÁSNAK KÖNYVECSKÉI. Szépirodalmi, 1988.
- Polgár László & Simkó György: PRÁGAI SÖRKALAUZ. Kelenföld, 1989.

Kicsi Sándor András



A folyóirat a Nemzeti Kulturális Alap, a Soros-alapítvány, a József Attila-alapítvány és a Kereskedelmi Bank Rt. támogatásával jelenik meg