

Eötvös Loránd Tudományegyetem

**Társadalomtudományi Kar**

**ALAPKÉPZÉS**

Kóserság és identitás a Vasvári Pál utcai zsinagóga közösségében

**Konzulens:**

Papp Richárd

**Készítette:**

Tompa Réka

VIJ2WY

társadalmi tanulmányok szak

**2014. április**

## Tartalomjegyzék

1. Bevezetés .....	3
2. Módszer.....	6
3. Judaizmus .....	8
3.1. A haszidizmus és a Chábád Magyarországon.....	8
3.2 A haszidizmus és a Chábád.....	8
3.3 A haszidizmus magyar vonatkozása .....	9
3.4 A zsinagóga.....	10
3.5 Közösség.....	12
4.A kóser .....	14
4.1 Bibliai rendelkezések.....	16
4.2 Ételek megkülönböztetése.....	18
4.3 Edények kikóserolása és a Mikve .....	21
4.4 A kóser bor .....	22
5. A zsidó-negyed „élelmiszer ellátása” .....	23
5.1 Budapesti kóser üzletek .....	23
5.2 Éttermek.....	24
6. A főzés legalapvetőbb részletei.....	26
7. Ünnepek .....	26
8. Egyéb meglátások .....	35
9. Összegzés .....	36
10. Kitekintés.....	38
11. Bibliográfia .....	39

*„Az a pont, ahol elkezdünk erkölcsös és szent életet vezetni, az a pont, ahol azt mondjuk: Van 'igen' és van 'nem' Isten világában. ...Ha elfogadja ezt az igen/nem demarkációs vonalat, ami keresztezi a tányérjának az átmérőjét, akkor és csak akkor, elsajátította a szentség művészetét.”(Yanki Tauber – saját fordítás)*

## **1. Bevezetés**

Tanulmányom a zsidó vallásgyakorlásnak egy olyan ágával foglalkozik, melyben az alapvető rendelkezések már meghatározottak, viszont kapcsolódik hozzá számos hagyománybeli utasítás és egyéni döntésekből eredő cselekedetek. Írásomban a zsidó vallás étkezéssel és ételekkel kapcsolatos előírásait vizsgálom. Az étkezések azok a momentumok életünkben, amelyeket nem lehet figyelmen kívül hagyni, hiszen nélküle az emberi lét nem tartható fenn. Ezt összeegyeztetve bizonyos vallási előírásokkal nagy odafigyelést igényel. A kasrut<sup>1</sup> megmutatja, hogy tud egy egyszerű mindennapi dolgot, egy fizikai aktust szellemi magaslatokba emelni.

A hit iránti elhivatottságot jelzi a megfontolt táplálkozás. Ez a tudatosság keltette fel a figyelmemet és tett érdeklődővé a témával kapcsolatban. Én is fontosnak tartom a tudatos táplálkozást, amit követek és ezzel saját magamnak is szabályokat állítottam fel. Ezért nagy kíváncsisággal vettem bele magam annak a mindennapi életformának a tanulmányozásába, amit a vallás iránti elköteleződés, a hit diktál. Ez a fajta elhivatottság és vallási meggyőződés az, amely különbözőségekre ad okot. A legalapvetőbb különbségek, melyek megjelennek a mindennapi életben azok, amelyek egyértelművé teszik az eltérő életmódot másoktól. A meghatározott étkezési törvények betartásával még közelebb hozza egymáshoz a zsidóságot és különbözteti meg más vallású népektől.

A kóser konyha, a kasrut az, amelyet már az Írott Törvény<sup>2</sup> is tartalmaz, kiegészítve a Szóbeli Törvények<sup>3</sup> téziseivel. Leírja, mik azok az ételek, amiket el lehet fogyasztani, ezt

---

<sup>1</sup> kasrut:A zsidó étkezési törvények összessége, mely Mózes öt könyvében megjelenik. Szabályozza azokat az ételeket, amelyek elfogyaszthatók, és azokat, amelyek tiltottak a zsidó ember számára. Ez a kóseriség.

<sup>2</sup> Írott Törvény: Mózes öt könyve, melyek együttesen a Tóra nevet viselik

<sup>3</sup> Szóbeli Törvények: ezek szóbeli tanítások, melyeket a növendékek mestereiktől tanulnak. Nincs lejegyezve, így nemzedékről nemzedékre alakul, változik.

mely módon lehet véghezvinni. Isten a zsidó népet határozta meg a kiválasztott népnek. Feladatuk, hogy az Úr által előírt törvényeket betartsák. Kifogástalan zsidó nem lehet senki a Tóra előírásainak betartása nélkül. A Tóra, más néven a Pentateuchus, mely Mózes öt könyvét<sup>4</sup> jelöli. Ebben találjuk Isten kinyilatkoztatását, amely a zsidók számára írt szabályokat tartalmazza. Alapvető feladat, hogy a kiválasztott nép tanulmányozza a Tórát, így kerülve közelebb a Teremtőhöz. Egyik interjúalanyom ezzel kapcsolatban megosztott velem egy viccet: „A zsidó férfi megy a rabbijához és megkérdezi tőle, hogy dohányozhat-e Tóra olvasás közben. Mire a rabbi felháborodva válaszolja, hogy tanulás közben csak a műre szabad koncentrálni, semmi nem vonhatja el a figyelmet. Másnap megint megy a férfi a rabbihoz és megkérdezeni, hogy amikor dohányzik olvashatja-e a Tórát. Mire a rabbi lelkesen válaszol, hogy a Tórát bármikor szabad olvasni.”

Fontosnak tartom ismertetni a Tórában megfogalmazott kóser táplálkozás alapvető törvényeit. Ezek értelmezéséről számos vita is kialakult, ezáltal létrehozva a Talmudot, amely a törvények magyarázatrendszerként funkcionál. A zsidóságon belüli irányzatok vitatkoztak a különböző írások jelentésén, ezért metaforikus történeteket és tanmeséket is tartalmaz a Talmud.

Az irányzatokban a zsidósághoz való tartozás alapján is különbséget lehet tenni. „A származás és felekezeti hovatartozás alapján tehát elkülöníthetők a zsidóságban stabilan beágyazott, a zsidósághoz kötődő, de már szekularizálódott és a zsidóságtól való végleges elszakadás útjára lépett csoportok.” (Kovács 2002:22) A különböző vallási irányzatok közül „egy stabilan beágyazott”, ortodox közösséget fogok ismertetni. Így talán az egyik legszigorúbban szabálykövető nézetet, a Chábád Lubavics mozgalom<sup>5</sup> közösségének életmódját tanulmányoztam. Azért erre a közösségre esett a választásom, mivel korábbi tanulmányaim alatt megismertem a zsinagóga működését

---

<sup>4</sup> Mózes öt könyve: Az időszámításunk előtt egy könyvként kezelték, majd utána osztották fel öt könyvre, és nevezték el Pentateuchus-nak, ami öt tekercest jelent. „Az egyes könyvek elnevezései: Genezis (görög=eredet, származás- mert a világ, az emberiség és a zsidó nép keletkezését mondja el), Exodosz vagy Exodus (görög = kimenet- mert az ún. egyiptomi fogságból való kivonulást írja le), Levitikosz vagy Leviticus (görög képzésű szó a héber Lévíből: a lévikiről egy levitákról szóló könyv), Arithmoi vagy Numeri (görög, illetve latin = számok- mert a népszámlálással kezdődik), Deuteronomion vagy Deuteronomium (görög=második törvény).” (Vallástörténeti kislexikon 1973:231)

<sup>5</sup> lásd a 3.2 pontban

és már találkoztam az oda járó emberekkel, akik nagyon készségesen segítettek megválaszolni a bennem felmerülő kérdéseket.

Kutatási kérdésem, hogy a kóser törvények betartásával, és a Chábád közösség identitásán keresztül, mennyire élhető a mai Budapest, a Chábád Lubavics közösség számára. Ez a mozgalom 70 évvel a holokauszt<sup>6</sup> után igyekszik megteremteni a zsidóság számára egy minden tekintetben kielégítő életformát. Megpróbálok válaszolni azokra a felmerülő kérdésekre is, hogy milyen lehetőségeik vannak ezen személyeknek a vásárlások lebonyolítására, alapszükségletek beszerzésére és olyan közösségi programok szervezésére, ahol az étkezés is szerepet játszik. Választ keresek arra, hogy miként tartható fenn egy olyan életforma, ami évtizedekre eltűnt Magyarországról és a kilencvenes évektől próbál újra működni.

Először ejtek pár szót a zsidó vallásról, majd ismertetem a haszidizmus kialakulását és elterjedését, majd a Chábád mozgalom megindulását és kibontakozását mind nemzetközi mind magyarországi szinten. Bemutatásra kerül a Vasvári Pál utcai zsinagóga, vezetősége és a középpontba helyezett közössége. Céлом, hogy ismertessem a kasrut előírásait, és azok megjelenését a budapesti Chabad mozgalomban, napjainkban. Részletezem az étkezésre vonatkozó micvákat<sup>7</sup> a Tóra alapján, és ismertetem az evés fontosságát a Chászid filozófia szerint. Ezt követően ismertetem kutatásomat és kitérek azokra a zsinagógához tartozó közösségi helyekre, ahol a táplálkozási és hozzá tartozó vásárlási szokások megjelennek. Majd leírom azokat a tapasztalatokat, amit interjúim és megfigyeléseim alatt gyűjtöttem. Igyekszem párhuzamosan végigvezetni a különböző tudományos tényeket, és velük együtt bemutatni a közösség életét és értékrendszerét.

---

<sup>6</sup> holokauszt: más néven Vészorszak, a második világháború alatti zsidó népiirtás. „Amikor a német hadsereg 1944. március 19-én megszállta Magyarországot, megindult a deportálás, kezdetét vette a zsidó lakosság módszeres megsemmisítése. Április- június között a fasiszták, - egyik vezetőjük visszaemlékezése szerint a magyar csendőrség „készséges és teljes együttműködésével” – több mint 430 ezer zsidót tereltek össze a vidéki városokból és falvakból, majd hurcoltak el Auschwitzbe. A munkaszolgálat, a gettóbeli szenvedések és a kivégzések is több tízezer zsidó éltét követelték. Több mint 200 ezer budapesti zsidót zártak gettóba a nyilasok. ...az ország több mint 800 ezres zsidó népességéből legalább 550 ezren odavesztek, a vidéki hitközségek zöme teljesen megsemmisült.” (Ruth Ellen Gruber 2010:213)

<sup>7</sup> micva: parancsolat, melyből 613 van Mózes öt könyvében

## 2. Módszer

A tevékenységem első lépése az volt, hogy tisztázzam, milyen eljárásokkal juthatok a dolgozatom által megkívánt releváns válaszokhoz. Ezért meg kellett határoznom, hogy milyen módszereket fogok használni ehhez. Az első és legfontosabb teendőim közé tartozott, hogy pontosan megismerjem a Biblia azon részeit, melyek az étkezéssel foglalkoznak. Ezt követően meg kellett tanulnom, mik azok a fogalmak, amelyeket a mindennapi életben használnak a zsidó közösségekben. Ez elengedhetetlen volt ahhoz, hogy interjúim alatt megértsem, mit szeretnének közölni velem az emberek<sup>8</sup>. Mivel nem beszélek héberül, így fontos volt számomra, hogy a különböző kifejezéseket elsajátítsam, így megkönnyítve a beszélgetést adatközlőimmal. Ebben nagy segítségemre volt, az ELTE hebraisztika tanszék egyik professzora, aki nagy örömmel segített az általam még nem ismeret kifejezések tisztázásában. Számos okból kifolyólag különböző héber kifejezéseket több helyen is tartalmazni fog az esszém. Ennek magyarázat az, hogy nem lehet pontosan lefordítani magyarra ezeket a szavakat, csupán körül lehet írni a fogalmat. Ily módon úgy érzem, hogy esszenciális információktól fosztanam meg a művet, ellenben mindenhol pontosan definiálni fogom őket a közérthetőség kedvéért.

A kutatásom elkészítéséhez résztvevő megfigyeléseket végeztem a Vasvári Pál utcai zsinagógában. Ez Babbie szerinti megfogalmazásban azt jelenti, hogy elmentem az általam vizsgált helyszínre és ott megfigyeléseket végeztem, a kutatásom számára fontos jelenetekről.(Babbie 2008:10) Így, betekintést nyertem a zsinagóga életébe és láthattam a gyülekezet körülbelüli méretét és az oda járó személyeket. Módszertanom ezen részét Mikes Hanna szakdolgozata inspirálta, aki így írja le kutatásának terepen való megfigyelésének fontosságát. „A közösség tagjai csoportidentitásuk erősítésének érdekében megkonstruálják közösségük határait – a *mi* és az *ők* közötti különbségtétel, valamint a csoport bizonyos fokú zártsága miatt a közösség megismeréséhez és értelmező leírásához azt találtam elsődlegesen célravezetőnek, ha jelen vagyok programjaikon, rítusaikon – így alakíthattam ki személyesebb kapcsolatokat a közösség tagjaival.” (Mikes 2012: 5) A környező utcákat és fontosabb hitélethez köthető helyeket bejártam, hogy még több rálátást kapjak arról a területről, amelyet a

---

<sup>8</sup> Dőlt betűkkel és idézőjelben azokat a mondatokat írom, melyeket a kutatásom alatt az interjúalanyaim mondtak

zsinagóga közössége rendszeresen látogat. Így a kóser pékségbe, pizzériába és a henteshez is ellátogattam mind megfigyelés, mind interjúkészítés céljából. Ezen alkalmakkor nőkkel, és férfiakkal is beszélgettem, mivel szerettem volna betekintést nyerni mindkét oldal nézőpontjára.

Résztevő megfigyelést végeztem a közösség női tagjaiból álló Hanna Klubban<sup>9</sup>, ahol több alkalommal is vendégeskedtem, így közelebbről is megtapasztaltam a vallás általi összetartozás érzését és megízlelhettem a kóser konyha specialitásait. Ezen alkalmakkor, a zsinagóga rebbecenjének<sup>10</sup> fontosabb szavait lejegyeztem, hogy a hallott információkat később is vissza tudjam idézni. Strukturált és strukturálatlan interjúkat is készítettem a témám szempontjából különösen fontosnak tartott szempontok alapján a közösség tagjaival és a „zsidó-negyedben”<sup>11</sup> munkálkodó személyekkel.

A Chábád mozgalom közreműködésében kiadott könyveket, folyóiratokat tanulmányoztam, és az általuk üzemeltetett honlapot is gyakran megnéztem. Ez az oldal folyamatosan frissülő információkat szolgáltat a látogatóinak.

Az ételek miatt számos szakácskönyvet elolvastam, melyek sokszor a főzésen kívül hasznos, kulturális információkat is tartalmaztak. A kóserság és az identitás témakörét felölelő írásokat is felhasználtam a dolgozatomban.

Részt vettem egy olyan fiatalok által tartott programon is, ahol szakszerű vezetéssel a negyed múltbéli és jelenlegi zsidó élethez köthető helyeit is megnéztük. Ezzel nemcsak a kóser Budapest egy jelenleg is üzemelő részét jártuk körbe, de a régmúlt történelmi eseményeit is felidéztük, és a negyed egykori helyszíneit (például az egykori borkimérőt) is bebarangoltuk.

---

<sup>9</sup> Hanna Klub: zsidó nők találkozója, részletes kifejtése a 3.5 pontban

<sup>10</sup> rebbecen: a rabbi felesége

<sup>11</sup> „zsidó-negyed”: A jelenlegi 7. kerület egy része az a terület, melyben megtalálható a vallási élethez használt főbb helyek (zsinagóga, mikve). Ez a terület volt az, melyet gettónak jelöltek ki, és itt tömbösítették össze a zsidó lakosságot (nagyjából 200 ezer embert) a második világháború alatt

### 3. Judaizmus

A zsidó vallás története egészen a három ősapáig vezethető vissza. Ekkor Isten szövetséget kötött velük, Ábrahámmal, Izsákkal és Jákobbal, hogy leszármazottaik legyen a kiválasztott nép. Jákob utódai Egyiptom földjén telepedtek le, ahol az akkori uralkodó rabszolgasorsot szánt nekik. Majd csodás módon Mózes kivezette őket Egyiptom földjéről. A Sínai-hegyen Isten átadta a népének a Tórát, ami irányt mutatott a későbbi életükhöz és jelenleg is útmutatóként szolgál. A 17-18. századtól a zsidóság több irányzatra szakadt, mely sok formálódáson ment át. A mai irányzatok közül, öt irányzatot, mozgalmat lehet megkülönböztetni. Ezek a Reconstructionist, ami reformokat és a konzervatív kötelességek újragondolását szorgalmazza. A Konzervatív irány, amely a reformhoz képest konzervatívabb nézeteket vall. A Reform mozgalom, mely Németországból indult ki, a Modern ortodox, mely a telepések mozgalma. Végül az Ultra-ortodox, melyben minden újítás tilos. Ennek az egyik ága a haszidizmus.

#### 3.1. A haszidizmus és a Chábád Magyarországon

A következőkben bemutatom a haszidizmus kialakulását és történelmi hátterét, majd az ezen alapuló Chábád mozgalmat. Ismertetem, hogy kapta a Chábád Lubavics mozgalom a nevét, és miképpen jelent meg Magyarországon. Fontosnak tartom, hogy szemléltessem a mozgalomból kialakuló új létesítményeket. Ez adja meg az alapját az egész tanulmánynak, hiszen a vizsgált közösség ebben az ortodox szellemben él.

#### 3.2 A haszidizmus és a Chábád

A 18. században csak a rabbinikus tanult elit tanulmányozhatta a Tórát a Jesivákban<sup>12</sup>, így a köznép kizorítva érezte magát vallásuk értelmezéséből. Jisraél ben Eliezer a nép által Báál Sém Tov-nak (1700-1760) nevezett személy úgy vélte, hogy az egyszerű emberek eltávolodnak a vallástól, ha nem vehetnek részt a vallásuk vizsgálatában. Középponti gondolat volt nála a kabbala<sup>13</sup>, az a miszticizmus, melyet nem mindenki érthet meg. Szükségszerűnek látta, hogy a közösségek élén álljon egy olyan szellemi

---

<sup>12</sup> Jesiva: olyan iskola, mely a zsidó tudományokat oktatja

<sup>13</sup> kabbala: „A judaizmus misztikus és ezoterikus tanításait jelenti. ... Minthogy olyan vallási közegben fejlődött ki, amely radikálisan különbséget tesz a Teremtő és teremtményei között, s a kinyilatkoztatott parancsolatok megtartásában látja az egyéni és közösségi üdvözülés szükséges és elégséges feltételét.” (Attias-Benbassa 2003:178)



vezető, aki a kabbala tanításait kiismeri és tovább tudja adni másoknak. Követőivel megalapult a haszidizmus, hogy az egyszerű embereket is bevonja a vallásgyakorlásba. A héber haszid szó jelentése szelíd, vallásos ember. A vallást örömteli tevékenységgel párosította, tánccal, énekkel, így közelebb hozva a hitet az emberekhez. „Célja az volt, hogy a kétkedés és a remény közötti feszültségben a gyakorlatba átültetett, ethosszá vált Kabbala révén járuljon hozzá a mindennapok megszenteléséhez.”(Wehr, 2005:47) A kevésbé művelt zsidóknak segített, hogyan kell Istennek tetszően cselekedniük. A haszidizmus mesterei a cádikok voltak. A haszidizmus ellentétbe került a rabbinikus irányzatokkal, amely a mai napig fennáll. Ennek a konfliktusnak az oldását kísérelte meg az ukrajnai Rabbi Schneur Zalman (1745-1812), aki a „chokh-má-biná-dáát, bölcsesség, értelem, tudás fogalmakból alkotott Chábád szóval megalapította a haszidizmus Chábád ágát.” (Vincze, 2009:69) Zalman követői Lubavics városában alapították meg központjukat. Ettől fogva nevezik őket lubavicsi haszidoknak. Jelenleg a központjuk New Yorkban található.

### 3.3 A haszidizmus magyar vonatkozása

A „vészorszaknak” is nevezett holokauszt után csak a rendszerváltással indult meg újra a zsidóság körében az „elveszett” gyökerek keresése Magyarországon. Ebben nagyban hozzájárult, hogy lassanként 1-1 zsidó (korábban elmenekült) család visszajött Magyarországra, főleg Budapestre. Köztük volt egy New Yorkban született, magyar emigrált család sarja, ortodox haszid rabbi, aki a magyarországi Chábád Lubavics irányzat vezetője lett. A Rebbe<sup>14</sup>, akinek célja az volt, hogy a világon minden zsidó megtartsa a szombat ünnepét, küldött világszerte rabbikat, így ezt a rabbit is, aki a Chádáb mozgalom legfőbb irányadója lett. Azért is érkezett Magyarországra, hogy megteremtse a lehetőséget a zsidó hagyományokhoz hű életre. Feleségével, aki szintén Amerikában született, magyar származású, ortodox nevelést kapott, haszid nő, megalapították a Chábád Lubavics Zsidó Nevelési és Oktatási Egyesületet. A Chábád mozgalom közbenjárásával megalakult Magyarország harmadik zsidó hitközsége, az Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség, amely a Status quo Ante irányzatot képviseli, amely a zsidóság három irányzatra való szakadását (1868-69) nem fogadja el,

---

<sup>14</sup> Rebbe: Menahem Mendel Schneerson (1902-1994) lubavicsi rebbe, a chabad 7. vezetője. Sokan úgy vélték, hogy ő a Messiás, de ezt az álláspontot nem minden chabad fogadja el.

és az ősállapotra való visszatérést szorgalmazza. Tevékenységük meghatározó az ortodox zsidóság körében, hiszen számos felújítási munkában részt vesznek, így a 2004-ben elkészült új mikve<sup>15</sup> is megtalálható és használható Budapesten. Az idősek körében is jelentős munkásságot visznek véghez. Idős otthont alapítottak 2013 tavaszán, ahol kóser ellátás és magas fokú egészségügyi szolgáltatás működik. Közreműködésükkel a zsidó óvodák és iskolák teljes körű kóser étkezése biztosított. Folyamatosan készítenek időszaki folyóiratot, hetilapot, és kiadásukban megjelent a Zsidó Biblia, imakönyvek, gyerekkönyvek és számos hasznos történelmi könyv is. Minden évben kibocsájtják a Zsidó naptárat is, melyben megtalálható a Magyar Kóser Központ Egyesület terméklistája. Itt felsorolásra kerülnek a kóser élelmiszerek és azon magyarországi helyek, ahol meg lehet őket vásárolni. „Az Egyesület, Alapszabálya szerint, azt a terméket tekintik kósernek, ami Sulchán Áru<sup>16</sup> törvénykönyvben megfogalmazott hitelvek és szokásjogok alapján kompetens ortodox rabbi értelmezése szerint kóser.”<sup>17</sup> Céljuk, hogy az emberek megismerjék a kóser termékeket, fejlesszék és terjesszék azokat. A Chábád legfőbb vezetője az Egyesület elnöke, aki jelenleg a Vasvári Pál utcai zsinagóga rabbija.

### 3.4 A zsinagóga

A zsinagóga görög eredetű, szó szerinti fordítása: gyülekezőhely. Minden városban, ahol zsidó él szükségszerű, hogy legyen zsinagóga. Ezen intézmény nélkül tilos azon a helyen élni. Az épületet úgy kell megépíteni, hogy a Jeruzsálemi Templom egykori helye felé nézzen.

Az istentisztelethez és a Tóra olvasáshoz szükség van tíz férfi jelenlétére, akiket már férfivé avattak, tehát elmúltak 13 évesek. A rabbit a közösség választja, segít a nép életvitelbeli problémáiban. Egy kérdésben meghozott döntését nem lehet felülbírálni.

---

<sup>15</sup> mikve: rituális fürdő. A nőknek a menstruáció után kötelezően meg kell mártózniuk tetőtől talpig ebben a vízben hogy „tiszták” legyenek, és alkalmasak a házasságra. A férfiaknak nem szükséges a látogatása, de sokan mennek ima és ünnep előtt

<sup>16</sup> Sulchán Áru<sup>16</sup>: Magyarul „terített asztal”, mely a zsidók törvényeinek összességét takarja. Második részében található az étkezéssel és a kósersággal kapcsolatos törvények

<sup>17</sup> (<http://regi.sofar.hu/hu/node/37437>)

Feladata az emberek tanítása és nevelése. Évente két beszédet tart, egyet Jóm Kippurkor, egyet Peszahkor<sup>18</sup>.

Minden hitközségnek vannak funkciói, amit el kell látnia. Ezek azok a feladatok, amelyek a mindennapi élettel kapcsolatosak. Szükséges, hogy legyen egy sakter<sup>19</sup>, egy mohel, aki a körülmetélést végzi minden fiúnál 8 napos korában. A közösség része általában egy szofer – a rituális írnok – aki a Szent szövegeket és a Tóra- tekerccset írja (ez egy nagyon aprólékos és nagy tudást igénylő feladat).

A napi három imádság elengedhetetlen, így emlékezve a három ősapára. Ezek közül kettőt a zsinagógában tartannak meg, főleg a férfiak. A reggeli ima (héber: sahit) Ábrahámhoz kötődik: „Ábrahám pedig kora reggel fölkelt (és elment) azon helyre, ahol állott az Örökkévaló színe előtt.” (Mózes I. 19:27) Az estefelé mondott ima Izsákhhoz kapcsolódik. Az esti ima pedig Jákobhoz fűződik: „Elérkezett egy helyre és meghált ott, mert lement a nap, vett a helység köveiből és feje alá tette; és lefeküdt azon a helyen.” (Mózes I. 28:11)

Az imák elmondása mindenhol szabad, kivéve olyan helyen, ami visszataszító, így például a mellékhelység és más vallás rituális helyén sem megengedett.

A Vasvári Pál utcai zsinagóga 1887-ben épült meg. Tervezője Fellner Sándor. A rendszerváltás után a lubavicsi közösségnek egyik székhelyévé vált. Az imaház az utcáról szinte észrevehetetlen, csak a kapuban elhelyezett tábla jelzi az ottlétét. A zsinagóga egy „U” alakú épületegyüttes közepén helyezkedik el, a körülötte lévő lakásokat jelenleg nem lakják. Az információt közlő rabbi növendék elmondása szerint, ezeknek a lakásoknak a felújítása és lakásként való funkcionálása jelenleg nem tartozik bele a legfontosabb teendőik közé. Nemrégiben egy nagyobb magán felajánlású összegnek köszönhetően az épület külső homlokzata fel lett újítva. Az imaházat eredetileg jesivának építették, de hosszú ideig nem funkcionált annak. Jelenleg újból jesivaként működik, számos tanulni vágyó személynek segítenek a Tóra tanulmányozásában és megértésében. „A jesiva egyik kiemelkedő „közösségi

---

<sup>18</sup> Jóm Kippur, mely az engesztelés napja, és Peszah, mely a zsidó nép felszabadulásának és kivonulásának ünnepe. Mindkét ünnep kifejtése a 7. pontban

<sup>19</sup> sakter: rituális vágó, aki a kószersági szabályok alapján, szakszerűen le tudja vágni az állatokat

programja”a péntek esti összejövetel a Vasvári Pál utcai zsinagógában. A péntek este dallamokkal, körtáncsal teli imája, jó hangulatú vacsorája sokakat vonz, és nem egy embernek jelenti ez az első lépést a zsidósághoz visszavezető úton”(Mózes imája Sábessi imakönyv 2006:11). A szokások szerint az számít zsidónak, akinek az édesanyja is zsidó, de itt lehetőség van a tanulásra és a betérésre is, ami általában szorgalmas tanulással akár három év alatt is elérhető. A közösség egy tagja így mesélt a zsinagógáról: *„A zsinagógában van egy nagy zsinagóga, amit általában használni szoktunk. Van egy kisebb imaterem, amit csak néha használunk. Például nemrégiben elromlott a nagy zsinagóga fűtése ekkor a kis imatermet használtuk. Egyébként az imatermet a gyerekek szokták birtokba venni. Van még egy „kultúrház”, ahol a tanítás zajlik.”*

A Vasvári Pál utcai zsinagógában, mint a legtöbb ortodox helyen a nők és férfiak külön vannak választva egymástól. Bal oldalon a nők, jobb oldalon a férfiak vannak. A szóközi emelvénytől egyes imádságok alatt a nők egy függönnyel vannak elválasztva.

*„Reggel nyolckor kezdődik az ima. Erre az alkalomra azok jönnek el, akiknek nem kell nyolcra dolgozni menniük, és közel laknak....Majd a délutáni ima következik, és az esti tanulás. A szombatfogadást természetesen mindig megtartjuk.”* – mondta az egyik rabbi növendék.

Az imákon és egyéb, a zsinagógában tartott összejöveteleken az egyéneknek identitása folyamatosan formálódik, és lassan kialakul egy közösségi tudat, amely az összetartozás érzésével párosul. Ezt az egységességet létrehozza az együtt végzett imádkozás, a hasonló öltözet, és a közös értékrendszer.

Az eddig megismert istentisztelet helye és rendje után áttérek a látogatóira, és egyben arra a közösségre, mely kutatásom alapját képezte.

### 3.5 Közösség

*A zsinagóga egy tagja szerint: „A mi zsinagógánk az ortodox, ezen belül is a haszid irányzathoz tartozik. Ez abban nyilvánul meg – nem szép így mondani –, hogy vallásosabbak vagyunk. Azonban nem tartom helyesnek a zsidóság kategorizálását. Alapvetően felfogásbeli különbségek vannak köztünk, nálunk például nagy szerepe van*

a filozófiának. Ez egy mélyen felépített filozófiarendszer, ami azt eredményezi, hogy szokásaink is kicsit mások.” Ez a vallásosabb nézet, konzervatívabb vonásokat hordoz magában, mint ami többi irányzatban megtalálható, de az a közösség identitásában eleve megtalálható.

A közösség nagyjából hetven főt takar. Közülük van, aki Amerikából érkezett, mint a rabbi, és van, aki Izraelből költözött Budapestre. Egy interjúalanyom elmondása szerint „Ez azért van, mert a Tóra előírja, hogy a világban mindenhol kellenek segítők, akik az adott városban vagy községben útba igazítják a többi zsidót vagy az ottani zsidó közösség szolgálatába állnak és kiveszik a részüket a tanításból is. Ez egyfajta küldetés, azaz héberül *slihut*.” A Chábád Lubavics mozgalom egy tagja a saját *slihut*-járól azt mondta, hogy amikor neki kerestek férjet<sup>20</sup>, az egyik legfőbb feltétele az volt, hogy csak olyan emberhez megy hozzá, aki a *slihut* látja az egyik életfeladatának. Találtak is neki egy magyar, jelenleg már rabbiként élő személyt.

Rékai kószerságról szóló írásában is megtalálható a házasságról szóló rendelkezés. „Az ortodox zsidóság tórai alapú feltétlen ragaszkodása az endogámiához a házidoknál nemcsak a származásra, hanem a vallásosságra is kiterjed.”(Rékai 1997:39) A félelem a egyes házasságokkal szemben abból is adódik, hogy a kóser háztartás nehezebben tartható fenn a társadalmi behatások miatt. Legtöbbször a zsidó személynek kell lemondania „zsidó vallási identitásáról” (Rékai 1997:41).

Egy a közösségnek dolgozó személy így látja ezt a helyzetet: „Nem találnál olyan eldugott mondjuk spanyol városkát, ahol nincs Chádáb zsinagóga”. Az ott tartózkodásom alatt, számos alkalommal találkoztam magyarul alig beszélő személyekkel, a gyerekek körében pedig sokan egyáltalán nem beszélnek magyarul.

A rabbi felesége, a rebeccen vezetésével működik az úgynevezett Hanna klub, melynek célja, hogy a magyarországi zsidó nőket 1-2 havonta összehívja és az éppen aktuális témáról információkat adjon közre. Barátságos hangulatban zajló interaktív

---

<sup>20</sup> férj keresés: az ortodox közösségekben az a hagyomány, hogy egy kerítő által találnak egymásra a párok. A feleségjelölt előre megszabhatja, hogy milyen jellemvonásokkal és értékrenddel rendelkező férjet találjanak neki. Ha van olyan személy, aki megfelelt az elvárt kritériumoknak, a személyes találkozás is megtörténik. Ezen a ponton még visszakohatnak a felek.

beszélgetéseket, koncerteket, kézműves programokat szerveznek. Az est zárásaként minden alkalommal a kóser konyha remekei kerülnek az asztalra. Számos alkalommal ellátogattam ezekre az eseményekre, amelyeket mindig szép környezetben, egy hotel különtermében tartottak. Az est általában egy forgatókönyv szerint zajlik. Amikor már majdnem megtelik a terem a vendégekkel, (résztevői szándékot előre jelezni kell, hogy annak a jelenlevő számú személynek legyen előkészítve asztal, és készüljön a vacsora), az egyik szervező köszönti az egybegyűlteket. Majd átveszi a szót a házigazda, a rebbecen, aki egy kisebb beszédet tart az épp aktuális témáról. Az előadásának nagy szerepe van az egybegyűltekek számára, mivel, mint a közösség vezetőjére, úgy tekintenek rá, így szavai hangsúlyosak. Az ő személyes és a szóbeli kommunikációban kinyilvánított jelenléte az, ami biztosítja a tagokat arról, hogy mindannyian hasonló értékrenddel, és vallási meggyőződéssel rendelkeznek. 2013 őszének egyik ilyen vasárnapi estje nagyon különlegesnek bizonyult, ugyanis a klub tizedik évfordulója került megünneplésre. Ezen alkalomból az átlagosnál többen is megjelentek az eseményen, mind a Vasvári Pál utcai zsinagóga közösségből, mind pedig az Óbudai zsinagóga gyülekezetéből. Az est fénypontja egy izraeli énekesnő fellépése volt, mely egy közös táncsal ért véget. „Emellett bemutatta a szombati kalácskészítés fortélyait, a frissen sült bárheszeket pedig a résztvevők haza is vihették.” (Egység 2013. december) A koncert a szokásosnál is több fogásokból álló kóser menüje után is folytatódott.

A menünek a kóser jelzője az, ami meghatározásra szorul. Nem mindegy, hogy kinek a szemszögéből és megítéléséből vizsgálom. A következő pontban ez kerül kifejtésre.

#### **4.A kóser**

Mit is jelent a gyakran használt „kóser” szó? Kétféle megközelítése létezik. Az egyik, egy rövid, melyet minden ember használ annak szinonimájaként, hogy megfelelő, helyes, jó. A másik, egy egész életmódot meghatározó vallási és társadalmi szabályokat követő étkezési rend. Én az utóbbit vettem górcső alá, és próbáltam minden oldalról körbejárni a kóserság kérdéskörét a konyhán belül.

A micva, a vallási kötelesség az, amiből 613-at tartalmaz a Tóra. Ezek között a parancsolatok között található olyan, ami miatt az ortodox zsidók nagyon figyelnek arra, hogy csak kóser étel kerüljön az asztalukra. Ezek az ősi törvények több ezer évig nyúlnak vissza. A legtöbb étkezéssel kapcsolatos előírás Mózes ötödik könyvében található meg. A vallásos zsidó emberek még étkezés közben is ügyelnek, hogy „tudatában legyenek Isten jelenlétének, s parancsait végrehajtsák a test és lélek javára.” (Wehr:2005; 64) Ezért étkezések alkalmával is áldást mondanak, hogy bizonyítsák Istennek szándékukat, miszerint nem azért imádkoznak, hogy legyen mit enniük, hanem azért esznek, hogy képesek legyenek imádkozni. Számos ízletes étel készíthető el a szabályok betartásával, így a gasztronómia és a vallás egyedi találkozását tapasztalhatjuk meg. Ez a kereszteződés minden földrajzi egységen másképp alakul ki. Az ünnepek alkalmával a hagyományokat betartva, speciális fogások kerülnek a zsidó ember asztalára. A Tóra különösen tiltja a tisztátalan ételek elfogyasztását, (ezt a későbbiekben részletesen kifejtem). A Chábád mozgalom tagjai szerint, az ilyen eledelnek sok ártalmas tulajdonsága van, ami az elfogyasztással beépül az ember szervezetébe és tönkreteszi azt. A nem kóser ételben olyan rossz szellemek lakoznak, amik ártanak az ember testének és legfőképp a szellemének. Ez nem jelenti azt, hogy a kóser étel szüregszerűen egészséges is lenne, de mert Isten így rendelkezett, ezt kell követni. Számos rabbi próbálta megválaszolni, hogy miért is jó az Örökkévaló által elfogadottnak vélt ételek kizárólagos fogyasztása, de a válasz csupán annyi, hogy a teremtő így rendelkezett, ezért az ő akarata szerint kell cselekedni. A Talmudban megfogalmazódik az is, hogy az étkezésekkor nem jó a szervezetnek, ha teleeszi magát az illető. A mértéktartást erényként tartja számon. A kóserság betartása egy olyan tevékenység, melyben a személyek egy közös cselekedetek hajtanak végre, így kialakul bennük egy közös identitás és azonosságtudat, ezzel megkülönböztetve magukat más csoportoktól. A Chábád kósersága az, amely kívül helyezi el őket a többségi társadalomban. Megmutatja, hogy ők mások, mint a többiek. Nem látják magukat magasabb rendűnek a többi embertől, hanem egy olyan kiválasztott népnek tartják magukat, akiknek feladata az Isten általi rendeltetések betartása. Ezzel határvonalat húznak a „Mi” és az „Ők” közé. A kasrut gyakorlata szerint korlátozza a zsidók és nem zsidók érintkezését, így megőrizve az azonosságtudatot, és kevés teret engedve a vegyes házasságok elterjedésének. A Chábád közösség is egy

filozófiarendszerre épül, amellyel a tagok azonosulni tudnak. Geertz úgy írja, hogy a vallási cselekedetek motivációkat váltanak ki. A közösség tagjai motiválva vannak a vallás által, hisznek egy közös dologban, melyet minden pillanatban átélnek. Geertz szerint ez „egy hajlam bizonyos típusú cselekedetek végrehajtására” (Geertz 1994:73) Így az étkezésekkor, a vallás általi örömeiket még az evés, a kóser ételek elfogyasztásakor is megtapasztalják.

#### 4.1 Bibliai rendelkezések

Eredetileg Isten mindenkit vegetáriánusnak teremtett. „És mondta Isten: Íme, adtam nektek minden fűvet, mely magot hoz, amely az egész föld színén van és minden fát, melyen rajta van a fa gyümölcse, mely magot hoz; tiétek legyen eledelül.” (Mózes I. 1:29 ) Ez a Chábád közösség számára úgy értelmeződik, hogy minden növényt meg lehet enni, ha biztosan lehet tudni, hogy nincs benne egy élősködő sem. Ezért például a brokkoli és a karfiol nehezen készíthető el, mivel az apró résekben megbújhat a tetű vagy más rovar. A fejes salátával is hasonló a helyzet. Egyik interjúalanyom elmondása szerint nem elég alaposan megmosni a salátát, de a leveleket külön-külön ellenőrizni kell, hogy nincs e rajta bármi, ami miatt tréflinek<sup>21</sup>, tisztátalannak számítana. Mindenképpen erős fénynél kell a vizsgálatot végezni, és nagy türelemmel, hogy nehogy elkerülje a figyelmet egy apró bogár. A káposztát áztatással a legkönnyebb megtisztítani, mert így a víz felszínére kerül minden, ami nem tartozik a zöldséghez. Ha egy alma kukacos, vagyis nem kóser, még orvosolható a helyzet és nem kell egyből kidobni a gyümölcsöt, mivel a kukacos részt egyszerűen el lehet távolítani és fogyaszthatóvá válik az eledel. Vannak olyan zöldségek, gyümölcsök, melyeket általában nem támadja meg egy féreg sem (narancs, burgonya, banán), így ezek átvizsgálása nem szükségszerű. Az olyan zöldségeket, amelyeket nem lehet átvizsgálni szigorúan tilos elfogyasztani.

Majd az özönvíz után Isten így nyilatkozott: „Minden mozgó lény, amely él, a tiétek legyen eledelül; mint a zöld fűvet, úgy adtam nektek mindet.”(Mózes I. 9:3). Pontos megfogalmazást találunk a Bibliában arra vonatkozóan, hogy mit szabad és mit nem szabad elfogyasztani. Mózes harmadik könyvében megtalálható, hogy barmok közül

---

<sup>21</sup> tréfli: rabbinikusan nem alkalmas, tisztátalan, zsidó számára használhatatlan



azt az állatot lehet megenni, amelynek hasadt patája van és kérődző. Ezért ehető a juh, kecske, ökör, szarvas, bivaly, őz, zerge, jávor, és a zsiráf. Semmilyen körülmények között nem fogyasztható ragadozó állat. Vízben élők közül ehető az az állat, melynek uszonya és pikkelye is van, így a „tengeri herkentyűk” (csiga, homár, rák) tiltott. Szárnyasoknál nem ad kitételt, hogy mit szabad és mit nem szabad enni, hanem részletesen felsorolja a tiltott fajtájú jószágokat. Így a madarak közül azt lehet megenni, amire hagyomány van. Ilyen a csirke, a kacska, a liba, a pulyka és a fürj. Tilos megenni a ragadozó madarakat. „De azt ehetitek minden szárnyas csúszó-mászó közül, mely négy lábon jár, amelynek szárjai vannak a lábai fölött, hogy szökdécseljen velük a földön. Ezeket ehetitek közülük: a sáskát a maga neme szerint, a szoleomt a maga neme szerint, a chárgólt a maga neme szerint, a chogovot a maga neme szerint.” (Mózes III. 11:21-22)

Az elhullott állatot tilos elfogyasztani. Csak élő, mozgó, egészséges állatot lehet megölni fogyasztás céljából. Lőtt állatot nem lehet, így nagyon nehezen megoldott például az őz és szarvas fogyasztása, mivel a levágás előtt a jószág elkábítása sem lehetséges.

Csak akkor fogyasztható el egy állat húsa, ha azt kóser mód vágják le. Ez a művelet akkor lesz kóser, ha azt a sakter végzi. A rituális vágó az a személy, aki elsajátította az állatok helyes leölésének a módját. Egy határozott metszéssel kell elpusztítani a jószágot úgy, hogy egyszerre vágja el az ütőerét és a légcsövét is. *„Egy oda-egy vissza vágás, nem lehet reszelni.” – mondta egy sakter.* Ezzel a módszerrel szenved a legkevesebbet az állat. *„A legfájdalommentesebb a kóser vágás.”* Nem szabad fájdalmat okozni az állatnak. Ez Noé hét törvényében is benne foglaltatik, egyik interjú alanyom így fogalmazta meg: *„Nem szabad élő állta húsból enni!”* Fontos eszköze a vágónak a kése, a halef, melynek egy egyenes és nagyon éles pengéje van. Nem lehet recés, mert akkor már nem számít kósernek a vágás. A sakternek ellenőriznie kell a tüdőt, hogy nincs e rajta valamilyen hiba, mert ha van és nem teljesen sima, akkor már nem fogyasztható. A szarvasmarhával ez a legtöbb probléma, mivel a levágása még megoldott, de általában a tüdeje nem tiszta, így körülbelül tízből egy szokott kóser lenni. Ezért a húsa nagyon drága. Az egyetlen budapesti húsbolt egykori dolgozója elmondása szerint, volt egy olyan különleges alkalom, amikor hús szarvasmarhából

csak hármat kellett odaadni nem kóser húsboltnak, de szerinte ez egy nagyon ritka alkalom volt. Bevett módszer, hogy a sakter levágja a marhát, és ha nem találja megfelelőnek a belsősegeket, nem pazarolva kidobja az állatot, hanem felajánlja a nem zsidó hentesnek. A csirkénél a tüdő a legfontosabb, amit megnéznék, hogy nem található rajta bármiféle sérülés.

Három tiltott része van az állatnak, amit tilos táplálékként felhasználni. Ez a faggyú (héber:helev), a csípőín (héber:gid na-nase) és a vér. Külön eljárást alkalmaznak a - legszigorúbban tiltott - vér eltávolítására. „Ne egyetek a vér mellett; ne jósoljatok és ne jövendöljeteek.” (Mózes III. 19:26) Egy beszélgetőpartnerem erről így beszélt: *„A vérben lakik a lélek, így semmilyen formában nem fogyasztunk vért.”* A leölés után még az állatban maradt vért el kell távolítani. Ilyenkor az állat még csak 80 százalékban kóser a kisózással válik teljesen kóserré. Hat oldala van a húsnak, amit kisóznak. Először áztatni kell a húst, majd következik a sózás, majd öblítés. A húst minimum fél óráig kell áztatni, de 24 óránál nem lehet több ideig, különben tréflivé válik. Olyan sót kell a kisózáshoz használni, ami nem nagyon apró szemű, mert az gyorsan elolvad a húson és nem is durva szemű, mert az nem tapad meg rajta. Nagyjából egy óráig áll a sóban a termék, majd következik az öblítés, amit háromszor hajtanak végre egymás után, külön edényben. Egy másik módja a vértől való megszabadulásnak a lecsöpögtetés és a hús kisütése, mellyel a vér leég. Ha a levágástól számított 72 óráig nem történik meg a kisózásos eljárás, utána csak a pörköléses megoldás használható, mivel a hús addigra nagyon megkeményedik, és nem jut be a só a húsba. Az állat máját csak pörköléssel lehet kikóserolni. A kisózásos eljárás a budapesti húsboltban megtörténik, így a háziasszonyoknak nem kell ezzel foglalkozniuk a főzés ideje alatt.

## 4.2 Ételek megkülönböztetése

Az étkezési törvények vallási parancsoknak számítanak. Ezeket a rabbinikus jog szerint értelmezték, és egy „kerítést” vontak a Tóra köré, hogy nehogy megsértsék azt. A Tóra világosan kimondja, hogy a húsos és tejes ételeket külön kell választani. A Szentírás három alkalommal is kijelenti, hogy „Ne főzd meg a gödölyét anyja tejében.” (Mózes V. 14:21) A gödölye a fiatal kecske egy szinonimája, és a Biblia úgy rendelkezik, hogy a saját anyjának a tejében nem szabad megfőzni. Ezt kiterjesztették az összes állatra, nehogy az alapvetés megsérüljön. A tejes (halavi) jelenti azt, amiben van bármilyen

tejtermék (így a margarin, vaj, tejsavpor, sajt és azok származékai). A húsos (baszari) az, amely valamely állat húsát vagy annak zsíráját tartalmazza. Semmilyen formában nem érintkezhetnek egymással. Az asztalra is csak úgy kerülhetnek, ha valamilyen módon el vannak választva egymástól, például tányéralátéttel vagy külön terítőt raknak a tejes és húsos edények alá. Nem lehet a két fajtát egy tálra rakni, sőt a tálakat egy vízben sem lehet elmosni. Sem a mosogatóban, sem a sütőben nem kerülhetnek érintkezésbe. Egy interjúban elmondták, hogy Amerikában van egy nagyon jó szokás, ami abból áll, hogy két olyan sütit vesznek, amit egymás fölé be lehet építeni, így egy időben sülnének az ételek. Ajánlott külön mosogatótálca a húsos és tejes edényeknek, és hozzájuk külön mosogatószivacs és törlőrongy társul. Leggyakrabban az a bevett módszer, hogy más színű étkezészetet használnak a húsos és a tejes ételekhez, és más szekrényben tárolják őket, így megkönnyítve a megkülönböztetést. Egy beszélgetőpartnerem így beszélt erről az előírásról: „*Ez egy vallási törvény, ami csak a zsidókra vonatkozik.*” Ezt a parancsolatot egyik információközlőm nagyon nehezen tudott megszokni, mivel gyermekkorában nem zsidó neveltetést kapott. Amikor saját kóser konyhát kezdett vezetni, rájött, hogy mennyire nehéz különválasztani a tejes és húsos ételeket, ezért még a mai napig is sok tányért kell kidobni, ha egy pillanatra nem figyel oda. A kóser konyha vezetését húsz éves kora körül kezdte el, amikor a magyar társadalomba való beilleszkedése már megtörtént. A személyiségének változása a külföldi zsidó oktatásban való részvétellel kezdődött el. Ekkor talált vissza a felmenőitől eredő zsidó gyökerekhez. A zsidó közösségben való tartózkodása személyes identitását megváltoztatta. Assmann így fogalmazza meg: „Ahhoz, hogy az ember személyes identitást alakíthasson ki a másokkal való érintkezésben, közös „szimbolikus értelemvilágban” kell velük élnie.” (Jan Assmann 2004:134)

Nem elfogadott, hogy a két ételfajta találkozik, de nem csak az asztalon, hanem a testben sem érintkezhet, ezért meg van határozva, hogy mennyi időnek kell eltelnie a különböző ételek elfogyasztása között. A Chászid közösségekben a hús elfogyasztása után több időt, nagyjából hat órát, a tejes étel után kevesebbet, három órát kell tartani, amíg megemésztődik a táplálék. A kétféle étel elfogyasztása között meg kell bizonyosodni róla, hogy a szájban nem maradt semmilyen maradék, ezért ajánlatos kitisztítani azt. Ez a fajta rendelkezés sokban megnehezíti a mindennapi főzést, hiszen

számolni kell az órákat, és pontosan beosztani az étkezések idejét. A személyes történetek alapján azt a következtetést vontam le, hogy a gyerekek gyorsan elsajátítják ennek a parancsnak a betartását, de idősebb korban, akik visszatérőnek számítanak a zsidóságba, már nehezebb megtartani. Egy tíz év körüli kislánynak az édesanyja elmesélte, miszerint volt, hogy az ő gyermeke szépen megkérte, hogy tejes vacsorát főzzön, mert lefekvés előtt kakaót szeretne inni.

Vannak olyan ételfajták, melyek se nem húsosak, se nem tejesek. Ezekre a párve vagy páros jelzőt lehet használni, ugyanis fogyasztható a tejesekkel és húsosokkal is. Jelentése semleges. Az ilyen dolgok azok, melyeknél általában nem merül fel probléma a fogyasztásnál. Ezek közé tartoznak a megengedett halfajták, a tej nélkül készült kenyér, gyümölcsök, zöldségek, cukor, só és minden, ami termőföldben terem. A gyümölcsfáról a termést az első három évben nem szabad megenni. Ezen kívül semlegesnek számít a kóser madár tojása is, de ellenőrizni kell a felütésnél, hogy ne legyen benne vércsepp. Általában fehér tojást használnak, mivel a hagyomány szerint abban kevesebbszer lehet találni vércseppet. Ha a tojást főzik, akkor figyelni kell, nehogy tréfli edényben történjen, mivel a héja átengedi a rossz komponenseket. Ha a főzésénél mégis található vércsepp a tojásban, akkor az étel tréflivé lesz, kivéve, ha több a kóser tojás, mint a tréfli, mert akkor lehet élni a többségi szabállyal és elfogyasztható az étel.

A kóser halat külön kell fogyasztani a hústól, mert a babona szerint egészségkárosító hatása van. Csak olyan halat lehet venni, amiről felismerhető, hogy kóser. Ha el van távolítva valamely része, akkor csak zsidó, kásruszt tartó halárustól szabad megvásárolni. Egy, a közösség filozófiarendszerébe beépült mondás így hangzik: „A zsidónak olyan a viszonya a Tórával, mint hálnak a vízzel.” Ha a hal a horgásztól való menekülés közben kiszökken a vízből, meghal. Ezt állítják párhuzamba a zsidó társadalommal, miszerint ha felhagynak a hagyományok megtartásával, az üldözők elől nem lesznek biztonságban. Következésképpen az előírásokat be kell tartani az isteni oltalomért.

A cukorral és a sóval sincs gond, mivel semmilyen adalékanyag nem kerül hozzájuk. A liszt az, amit át kell szitálni a felhasználás előtt. A párve ételek ellenőrzése olyan

teendő, amit minden háziasszony meg tud tenni maga, rabbi felügyelete nélkül. Vásárláskor még a párve ételek összetevőit is meg kell vizsgálni, nehogy tartalmazzon olyan komponenst, ami tréfli. Ezért a manapság sok termék címkéjén olvasható „E”-számmal jelzett alkotóelemű készítményt nem szabad megvásárolni, mert nem lehet tudni, pontosan mit is takar a jelzés.

#### 4.3 Edények kikóserolása és a Mikve

Edények nélkül a legtöbb étel nem készíthető el, így azok használatára fontosnak tartom, hogy kitérjek. Csak úgy maradhat kóser egy étel, ha kóser fazék, sütő, lábos kerül felhasználásra. Minden új edényt alá kell meríteni, vagyis el kell vinni a Mikvébe megmeríteni a vízben, hogy használható legyen a kóser ételek elkészítésénél és elfogyasztásánál. Alá kell meríteni azokat a konyhaeszközöket, melyeket étkezéshez (pohár, kés, villa), főzéshez és ételtároláshoz használatosak. Alá lehet meríteni a fa és fém eszközöket, viszont az üvegből és agyagból készületeket nem. Ünnepeken nem szabad ilyen tevékenységet végezni. Kutatásom során volt szerencsém látogatást tenni az edénymerítőben (Budapesten egy található), ahol szemügyre vehettem, hol is történik ez az aktus. A szomszédos épületből kiváló rálátást kapunk a mikve tetejére, ahol egy hatalmas gyűjtőedény van. Ebbe esik az esővíz, és innen egy bonyolult rendszer segítségével jut el a víz egy földszinti „mosogatóedénybe”. A főzőedényeket az előírás szerint egy természetes vízzel, általában esővízzel megtöltött az átlagosnál nagyobb mosogatóba kell alámeríteni. Csapadékmentes területeken használható a tenger, vagy folyó vize is. Ha egy edény betréfliződött, vagyis nem megfelelő dologgal került kapcsolatba, újra alá kell meríteni, ha ez lehetséges. Az üveg termék esetén 3 napig kell vízben áztatni úgy, hogy a vizet 24 óránként cserélni kell. Homogén anyagból készült tárgy megtisztítható, de ami porózus (mint például a cserépedény) nem lehet „megtisztítani”, többé nem használható. Ilyenkor a legjobb módszer más vallású embernek való elajándékozás. Láng vagy hő által a sütőt is ki lehet égetni, kivéve az indukciós sütőt, az nem kóserolható, mindenképpen újat kell beszerezni alkalmatlanságuk esetén. Egy mosogatóvízben nem lehet elmosni a húsos és tejes edényeket, de ha nem érintkeznek egymással, folyó vízben megtisztíthatók. Új helyre költözéssel viszont ki kell cserélni a mosogatóedényt. Az olyan tárgyakat, melyeket nem lehet újra kikóserolni, van egy módja a megmentésüknek. Mégpedig fontos, hogy

amihez egy évig nem ért semmi, akkor újból kósernek számít. Régen ezeket elásták a földbe és úgy tárolták azokat egy éven keresztül, hogy újra használatba vehessék azokat. Általában minden kóser konyhát tartó családnál több evőeszköz készlet is helyt kap a konyhában. Külön teríték kell a tejes, a húsos és a párve ételekhez. Sok család nem csak ezeket választja külön, de fontosnak tartja azt is, hogy pészahkor külön rendelkezzen pészahi húsos, pészahi tejes és pészahi párve készlettel. Hűtőszekrényből lehet csak egyet használni, de itt is ügyelni kell arra, hogy a különböző fajta ételek ne érintkezzenek és minden gondosan le legyen fedve. Ezt általában úgy oldják meg, hogy a hűtő szintjeit elosztják tejes és húsos részre.

#### 4.4 A kóser bor

A hagyományos italok többsége, mint a tea és a víz, a bor kivételével, kósernek számít. Fontosnak tartják, hogy olyan bor kerüljön az asztalra, ami nem egy másik vallás szertartásánál kap helyet. A mai vallásos gyakorlatban a bornak kategóriái vannak. Az első, az áldozati bor, amit tilos meginni. Nem szabad elfogyasztani azt, ami felett imát mondanak, főleg ha az más hitű ember bora. A második kategória a sima, bármilyen féle bor, amely nem bálványimádó. Az ortodox hagyomány tiltja az ilyen jellegű nedű fogyasztását. A harmadik féle a kóser bor, melynek tőkéről való leszedésétől kezdve csak zsidó vallású ember érhet hozzá egészen addig, amíg üvegbe nem kerül. Palackozás után kerül rá a rabbi pecsétje. A haszid hagyomány szerint úgy viszonyulnak az italhoz az elkészülte után is, ahogyan előtte, csak zsidó érhet hozzá. Ez alól nem kivétel a vendégség sem, ott sem érintkezhet más vallású emberrel. A negyedik típus a forralt bor. Ehhez bárki hozzányúlhat, nem lehet rajta „rontani”. Budapesten nem találunk egyetlen magyar kóser borozót sem, mivel nem tartható fenn egy ilyen jellegű vállalkozás a költségek, és a nagyon nehezen betartható előírások miatt. A legtöbb bor behozatala Izraelből történik. Fontos, hogy rituális célra csak kóser bort lehet használni. Minden ünnepen szerepe van a bornak, amit ha ünnepi kiduskor kidus-serlegbe töltik ki, azzal még emelkedettebbé válik az ünnep. Nagyon édes ízzel rendelkeznek ezek a borok, melynek egyik célja, hogy a fiatalok is, akár csak kóstolásra, de fogyaszthassanak belőle.

A fentiekben kifejtett ételek megkülönböztetése, a kikóserolt edények használata, és a kóser bor fogyasztása nélkülözhetetlen a Chábád közösségben. Ezek beszerzésére

külön gondot fordítanak. A következő pontban leírom, az ezen célok megvalósításához elengedhetetlen helyszíneket Budapesten.

## **5. A zsidó-negyed „élelmiszer ellátása”**

A VII. kerület Budapesten a zsidóság egyik központi területe. A tanulmányom szempontjából elengedhetetlen, hogy bemutassam azokat a helyszíneket, ahol a mindennapi vásárlásokat lebonyolítják, és beszerezik a konyha alapvető élelmiszereit. Emellett szót kell ejtenem azokról a vendéglátóegységekről, amelyet a Chábád tagjai, ha nem is feltétlenül mindennap, de igénybe vesznek. Ennek a néhány helynek a látogatása az, amire leszűkül a budapesti zsidóság lehetőségköre. Ez a terület az, ami zsinagógán kívül is lehetőséget ad a közösség tagjainak a találkozására. Az itt összpontosuló zsidó helyek a zsidó közösséghez tartozás érzését erősíti. Az ezen területek gyakori látogatása kialakítja a „kollektív identitást”, mely Assmann szavaival élve a „társadalmi hovatartozás tudatát” erősíti. (Assmann 2004:138). Jelen esetben ezt az összetartozást a közösség minden tagja által látogatott helyek jelentik.

### **5.1 Budapesti kóser üzletek**

Budapesten a kóser termékek beszerzése viszonylag megoldott. A Chábád felügyelete alatt egy húsbolt, és két élelmiszerbolt működik. Található egy húsbolt, ahol a kóser módon megölt, kizózott húst lehet kapni. Előre kell rendelni, így sokak elmondása szerint nehéz kigondolni, hogy mikor, mit főz az ember, mivel ritkán van olyan helyzet, amikor rendelés nélkül kapható bármilyen hús az üzletben. A Vasvári Pál utcai zsinagóga közösségének kóserügyi felügyelője minden héten egy kijelölt napon részt vesz a vágáson, ellenőrizve, hogy minden szabályosan zajlott-e. Érdeemes benézni a hentesekhez, mivel nem gyakran látni 6-8 embert egy asztalnál, ahogy legjobb tudásuk és az előírások betartásával több kilónyi húst tesznek ehetővé a zsidó nép számára. Havonta egyszer általában megoldott a vidéken zajló kóser vágás is. Egy közelmúltban történt esemény nagy fejlődésnek számított, ugyanis Amerikából és Izraelből is érkeztek sakterek és egy nagyszabású csirkevágást tartottak. A húsbolt mellett közvetlen van egy kisbolt, amely a vásárlóknak előre vákuumozott húskészítményt kínál, melyet a szomszédos húsosnál készítenek el. Itt más termékekből nem túl nagy a

választék, csak éppen annyira, hogy a városban található másik élelmiszerbolttal egy kis versengés kialakuljon a meginterjúvált személyek szerint. A második élelmiszerbolt pár háztömbnyire található a kisebb húsostól. Az itteni eladó elmondása szerint, az ő boltjukban nagyjából ötven család vásárolja meg náluk a konyhájuk 80%-át. A boltot így is veszteségesnek találja, mivel kiszámíthatatlan az amúgy is szűk körű vásárlók szokásai. Emellett Pészahra mindenből új terméket gyártanak így a boltosnak meg kell venni azokat, hogy legyen mit eladnia. Árjukat nem csak zsidók keresik, sokan vannak, akik tudják, hogy *„ez egy ellenőrzöttebb dolog, és akkor nem mindet vesz meg, csak egy-két tejterméket, nápolyit”*- az eladó szavai szerint. Portékájukat az interneten is meg lehet rendelni. *„Célunk, hogy ma Magyarországon bárki aki kósert szeretne enni, minél több termékhez hozzájusson. 15 nagykerrel dolgozunk együtt, főleg Londonból hozunk be árut, de mellette Antwerpenből, Párizsból és Ausztriából is. Folyamatosan bővítjük kínálatunkat, keresve a jobb megoldásokat. Kínálatunkban nem csak hagyományos kóser ételek kaphatók, hanem tejérzékenyek, cukorbeteg, és bió kóser vásárlók is találhatnak nálunk terméket. Megrendelésre bármilyen kóser terméket behozunk igény szerint.”* ([www.koserbolt.hu](http://www.koserbolt.hu)) Termékpalettájukon a feldolgozatlan húson kívül minden megtalálható. Termékeik előre vannak csomagolva, így az üzletnek nincs szüksége felügyeletre.

## 5.2 Éttermek

Az 1990-es évek óta próbál fejlődni a kóser ellátás Budapesten. Az EMIH folyamatosan azon munkálkodik, hogy egyre szélesebb körű termékpalettát hozzon létre. Jelenleg azon dolgozik, hogy egy újabb húsüzletet nyisson, hogy még több húskészítmény kerülhessen a piacra, így fellendítve a jelenleg pangó üzletet. A Vasvári Pál utcai zsinagóga főrabbija fontosnak véli, hogy olyan termékek is kerüljenek a boltból a budapesti zsidók asztalára, mint a savanyúság, a humusz és a haltermékek. Ezért mindent megtesznek annak érdekében, hogy olyan üzemet találjanak, ahol a kóser termékek előállításuk lehetővé és ellenőrizhetővé válik.

A bolt mellett nagy hangsúlyt fektetnek a vendéglátóhelyekre is. Sokan a közösségből olyan helyen dolgoznak, ahol nem kapni kóser ételt, így elengedhetetlen az olyan létesítmények kialakítása, ahol gond nélkül be lehet szerezni a mindennapi eleséget. Jelenleg három hely üzemel, a Chábád mozgalom fennhatósága alatt. Ezek közé



tartozik egy étterem, mely nemcsak a Chábád, hanem egy francia ortodox rabbi engedélyét is elnyerte, így elvileg a zsidóság minden irányzata számára elfogadható. A külföldről érkező zsidók számára is biztosított ez a hely, hiszen nem csak magyar, de nemzetközi rabbi felügyelete alatt is áll. Ez a hely húsnak számít, merthogy kapható húsos étel, ezért a vendégköre nem terjed ki az egész budapesti zsidóságra, a jelenleg fennálló irányzatok közti ellentét okán. Az étterem rendezvényekre is vállalja a kóser ételek elkészítését. Az étkezde kóserági felügyelője Magyarország legképzettebb masgiahja. Az étterem 2008-tól glatt kóserre vált, ami azt jelenti, hogy csak olyan húst szolgálnak fel, ami a háláchá szerint lett levágva, és semmilyen hiba nem merült fel a hússal kapcsolatban. A vendéglőtől nem messze található a tejes, vagyis vegetáriánus pizzéria és pékség. Ez az egyetlen hely, ahol széles választékkal friss kóser pékárut lehet kapni. 50-100 családot is kiszolgál ez az egy pékség. A hely deklarált célja, hogy minden zsidóhoz eljusson a pékáru. Előre elkészített barheszt lehet rendelni, így megkönnyítve a dolgozó személyek számára a szombat megtartását. Az előre kiszámíthatatlan forgalom miatt, egyik látogatásomkor egy kora délutáni órában már nem volt az üzletben az egyik legalapvetőbb termék, a kenyér. Az ott dolgozó elmondása szerint, a kereslet sokszor kikövetkeztethetetlen, ezért előfordul ilyen jellegű hiány, ami egy nem kóser boltban nem gyakori. A harmadik Chábád kóserági engedélye egy cukrászdnak van, ami szintén a zsidó negyed területén található. 2013 nyarán vált teljesen kóserre. „A hagyományos zsidó sütemények -a flódni, a chanukkai fánk, a purimi hámán füle-, mellett megtaláljuk a tradicionális, monarchikus süteményeket és saját specialitásainkat is. A zsidó ünnepeknek hagyományos gasztronómiája van, benne finomabbnál-finomabb édességekkel, így a cukrászda naptárja is ehhez igazodik....A francia krémes, a dobos torta, az eckler-fánk, vagy a friss, meleg túrós rétes épp úgy része a palettának, mint a képviselőfánk és az oroszkrém-torta.... A Dávid-csillag alakú mézeskalács Rosh hashonora egyszerre stílusos és ízletes.” (<http://www.frohlich.hu/index.php>) A vendéglátóhelyeken a kóserági felügyeletnek két fajtája lehet. Ahol hússal is készítenek ételeket, ott állandó felügyeletre van szükség. A tejes éttermekben elég az időszakos megfigyelés is.

## 6. A főzés legalapvetőbb részletei

A kóser ételt több összetevő együttesével lehetséges elkészíteni. A legfontosabb az, hogy az alapanyagok, melyek felhasználásra kerülnek, mindenképpen kóser termékek legyenek. Ezeket otthon a háziasszonynak, étteremben pedig a masgiahznak, a kóserügyi felügyelőnek gondosan kell ellenőriznie. Ekképpen a tojás átvizsgálása és a liszt átszitálása is a feladatuk közé tartozik. A főzés során csak kikóserolt edényben és konyhában készülhet az étel, mely módjáról már értekeztem. Ügyelni kell, hogy a húsos és tejes ételek ne keveredjenek össze. Egy interjú során megtudtam, hogy az „asszimilált” magyar zsidó családok, akik szerettek volna beleolvadni az őket körülvevő társadalomba, és egy kívülről érkező hatás miatt identitásuk átalakult, és elveszítették zsidó jellegzetességeiket, mégis legtöbbször megtalálható egy tejes edény, amely annyira beépült a tudatukba, hogy abban csak tejes ételt készítenek. (vö Attia-Benbassa, 2003:20) A tűzhelyet, sütőt vagy főzőalkalmatosságot csak vallásos zsidó gyűjthetja be, így kezdve a főzési eljárást. Az étel elkészítésében szükségszerű, hogy részt vegyen vallásos zsidó, mely bárhogyan is, de hozzá kell járuljon az ennivaló megalkotásához. Minden az előbb elhangzott törvényt felülír egy állapot. Ha valaki életveszélyben van, mindent meg kell tenni a megmentéséért, és figyelmen kívül lehet hagyni az előírásokat.

## 7. Ünnepek

Az ünnepnapok azok a jeles napok mindenki életében, amelyhez számos hagyomány fűződik. Amikor egyik interjúm során ehhez a témához érkeztem ezt a viccet kaptam reagálásként: „- *Miről szólnak a zsidó ünnepek? - Meg akartak ölni minket, de nem sikerült. Együnk!*” Ennél a megdöbbentő viccnél is látszik, hogy a zsidó életnek egyik meghatározó pontja az étkezés. A viccek fontos szerepet töltenek be a közösség életében. Erről Papp így ír az általa vizsgált zsidó közösség szemszögéről: „A magyar zsidóság úgy megy a zsidó úton, hogy amikor megbotlik, mindig röhög egyet magán. A magyar zsidóság nem létezik humor nélkül.” (Papp 2009:171) A humor az, ami formálja a közösségi identitást és így a zsidóság összetartozása még nagyobb hangsúlyt kap. A

vicc helyet kap az olyan örömnepeneken, mint például a Purim, ahol jelmezbe öltözve ünnepelnek a közösségi tagok.

A szombati, leggyakoribb ünnepen kívül két kategóriába lehet sorolni a zsidó ünnepeket. Vannak a zárándok és bűnbánó ünnepek. Három zárándokünnep van, melyek a zsidó nép történelmének 1-1 pillanatát idézik, így a középpontban a múltra való emlékezés áll. Ez a Szukkot ősszel, a Pészach tavasszal és a Sávut nyáron. A két bűnbánó ünnep a Ros Hásáná és a Jom Kippur. A fő ünnepeken kívül több örömnep és emléknap is helyt kapott a zsidó naptárban. Minden ünnep megkezdése egy áldással kezdődik, majd olyan ételek kerülnek az asztalra ilyenkor, melyek szimbolikus jelentéssel bírnak.

Egy vallásos zsidónak az a feladata, hogy szentté tegye a hétköznapokat. A leghétköznapibb tevékenység, mint az étkezés, szintén szentté váljon. Következésképpen a zsidó ember számára minden nap egy ünneppal, hiszen Istent szolgálja. De megkülönböztetnek kivételes napokat, melyek másként vannak rendelve a Biblia szerint. Ezek a napokon egyes rítusok szerint cselekszenek. „A vallási gyakorlatban rítusnak tekintjük az olyan cselekedeteket vagy cselekedetek sorát, amelyhez vallásos tartalmú, rendszerint mitikusan megalapozott képzetek tapadnak, és hagyományok által előírt formában általában ismétlődve kerülnek kifejezésre.” (Papp 2008: 117) Ezek egyike a szombati nap, a hét fénypontja, amikor is a teremtéstörténet szerint a Teremtő megteremtette a világot és a hetedik napon, vagyis szombaton megpihent. Ezért tilos ezen a napon bármilyen munkát végezni, így a sütés-főzés is tiltott. „A sábbát célja, hogy szent nap legyen, a hét csúcspontja, ami köré a többi nap csoportosul. Ezen a napon függetleníteni próbáljuk magunkat a világtól, és megpróbáljuk nagyobb szellemi jelentőséggel és értelemmel felruházni magunkat.” (Zsidó naptár 2013:72) A szombat (sabbat) pénteken, a naplementével kezdődik. A szombati étkezés emelkedettebb, mint a többi hétköznap, így elegánsabb teríték és ételek kerülnek az asztalra. A szombati gyertyákat a naplemente előtt 18 perccel meg kell gyújtani. „A péntek esti vacsorát a bor és két fonott kalács (barchesz) fölött mondott kidus vezeti be. A két fonott kalács az egykori szentélybeli két kalácsból álló áldozatra emlékeztet.” (Hahn 1997:27) A bor csak kóser bor vagy szőlőlé lehet. A ételek elfogyasztása után egy áldást mondanak, így köszönetet mondva Istennek. A

másik két étkezés sabbatkor a szombat déli és a késő délutáni, mely még sabbat vége előtt zajlik. A szombati ételeket már előző nap el kell készíteni, vagy elkezdni főzni és utána hagyni, hogy magától készüljön el, hogy a munkavégzés tilalma ne legyen megszegve. Ehhez a tilalomhoz kapcsolódik az egyik hagyományos szombati étel, a sólet, melynek hosszú órák kellene az elkészüléséhez. (A neológ közösségekben a szombati sólet az egyetlen formája a zsidó hagyomány megőrzésének.) Egy feltételezés szerint, a neve a francia „chaud”, meleg szóból ered és ennek egy átformált változata a mai sólet. Ez az étel elkészül a legtöbb zsidó családnál, de minden földrajzi területen máshogy. Egy általam megkérdezett személy elmondta, hogy ő és a családja nem szereti a sóletet, ezért szombatra olyan ételt főz, aminek az elkészülési ideje hasonlít a sólethez, melyet egy elektromos melegítőlap segítségével készít. (Régen ezt kemencével oldották meg.) Ez általában szaftos marhapörkölt szokott lenni tésztával. A három étkezés között megengedettek a kisebb étkezések is, ilyenkor előtte és utána egy rövidebb imát mondanak el. A szombat másik hagyományos étele a sólet mellett a gefilte fis, vagyis a töltött hal. A hal egyébként is kifejezetten fontos helyet kap a zsidó konyhában, főleg szombaton, melyhez többen is elmondtak egy történetet, amit egy szakácskönyv széljegyzetében meg is találtam. A következőképpen hangzik a Talmudi legenda: „...az egyik római császár szombatonként gyakran ment vendégségbe egy híres rabbihoz. Annyira elbűvölte a gefilte fis, hogy saját szakácsával is elkészíttette. De hiába követte ez mindenben a rabbi szakácsának receptjét, az ételnek nem volt olyan páratlan aromája, mint a vendéglátó házában. A csalódott császár a rabbihoz fordult magyarázatért. -A zsidóknak van egy különleges fűszerük - mondta a rabbi-, ez adja az ételnek a zamatot, amelyet olyannyira kedvelsz. A császár meglepődött, és nyomban megkérdezte, mi ez a fűszer, és hol lehet beszerezni. – Igen régi – felelte a rabbi-, és szombat a neve.”(Krekulová 2004:12) Ebben a történetben is megmutatkozik, hogy a szombat hagyománya és fontossága mekkora jelentőséggel bír a zsidó nép körében. Az ünnep vége a csillagok feljövételével ér véget. Ez után egy pohár bor felett mondott imával köszönnek el a szombattól.

Megfigyelésemet Szukkotkor kezdtem, ami 2013. szeptember 18-a estétől, 25-éig tartott, de még ez az ünnep előtt időrendben két fontos eseményről kell értekezniem.

Az új év kezdete, a Ros Hásáná, mely 2013-ban szeptember 4-én este volt. Ilyenkor szokás olyan ételeket fogyasztani, mely a következő évre vonatkozó jó ómennek számít. Így mézet, hogy édes legyen az elkövetkezendő esztendő. A barcheszt ekkor nem a szokásos sóba, hanem mézbe mártják. Almát, hogy kerek legyen, ne szakítsa meg semmi a harmóniát, és halfejet. A hal meghatározó jelentőségű, mivel nem csukja be a szemét, ezzel jelképezve, hogy az Örökkévaló mindig vigyáz a zsidó népre. Ezenkívül a hal csak előre képes menni, tehát hátra nem, ekképpen szimbolizálva, hogy a zsidóság elöl haladjon a kijelölt úton. Újévi étel a tarhonyához hasonlító farfli, mely az elkövetkezendő esztendőre bőséges termést ígér.

Az új év után a következő jelentős ünnep a Jóm Kippur, az engesztelés napja. Ez egy olyan nap, amikor bibliai eredetből adódóan böjtölni kell 25 órán keresztül. „Mert ezen a napon szerez engesztelést értetek, hogy megtisztítson benneteket; minden vétkeitektől megtisztultok az Örökkévaló színe előtt.” (Mózes III. 16:30) A böjt előtti étkezéskor viszont nagy lakomát kell tartani. *„Természetesen egy gyerekek nem szabad böjtölni.”*- mondta a gyermekét ölében tartó édesanya.

A következő ünnep a Szukkot, más néven a sátoros ünnep, mely emléket állít annak az eseménynek, amikor a zsidó nép kivonult Egyiptomból és sátrakban éltek a vándorlás alatt. Ez a hét napos ünnep, melyen az aratást, betakarítást és a jó termést ünneplik. Az ünnep beköszöntésétől minden étkezés egy a zsinagóga kertjében felállított sátor alatt történik. Ezen ünnep alkalmával az egyik hagyományos étel a töltött káposzta, mely a magyar kultúrkörben is ismert. Ez szimbolikus jelentéssel bír, hiszen a feltekert káposzta hasonlít a feltekert Tórához, melyet körbevisznek a bimá<sup>22</sup> körül. Eredetileg szőlőleveleket használtak a káposzta helyett. „Kenyeret, süteményt és más tésztát, bort, és az Izrael földjén honos gyümölcsöket (szőlőt, fügét, gránátalmát, datolyát, olajbogyót) csak a sátorban szabad enni.” (Zsidó naptár 2013:87) Ez időbeni látogatásomkor szemügyre vehettem azt a csodálatosan megterített asztalt, ami a felállított sátor alatt helyezkedett el. Szeptember 20-án, pénteken este befejeződött a szukkot első két napja, és elkezdődött a szombat, a fél ünnep, mely egészen 25-ig tartott. Szukkor utolsó napjaiban elkészítik a flódnit is, mely a Szentírás tiszteletére készül. Rétes szintén kerül a sátor alatti asztalra, ami lehet édes és sós is.

---

<sup>22</sup> bimá: itt olvassák a Tórát a zsinagógában

Elkerülhetetlen, hogy egy szombatot érintsen az szukkot, mivel hét napon keresztül tart. Ilyenkor nem szokás tfilint<sup>23</sup> viselni. Az utolsó étkezés a sátor alatt 26-án volt az ebéd, majd délután búcsúztak a sától, miközben ettek, ittak, mulattak.

Hanuka az olaj csodájáról szól, a fény ünnepe. I.e. 165-ben a Makkabeusok legyőzték a görög seregeket és visszafoglalták a jeruzsálemi Szentélyt. De a görögök a szent olajból csak egy napra elegendőt nem gyaláztak meg. Csoda történt, hiszen ez a kevés olaj nyolc napon át kitartott, amíg új olajat nem készítettek. Ezt a számukra varázslatos eseményt ünneplik meg minden évben. A 2013 decemberében megjelent Egység című lap főoldalán a rabbi szavait olvashatjuk: „... amikor a menóra apró lángjai birokra kelnek a téli esték sötétjével. A csodák ideje, amikor azt hirdetjük: a kevesek is legyőzhetik a sokaságot, elkergethetik az elnyomókat és diadalmaskodhatnak. Miért is küzdöttek a Makkabeusok? Hogy elűzzék szír-görög elnyomóikat. Mit akartak a görögök elérni? Hogy a zsidók többé ne legyenek zsidók: ne imádkozzanak zsidóként, ne étkezzenek zsidóként, ne öltözködjének, és ne viselkedjenek zsidóként. A Makkabeusok nem az életükért küzdöttek, hiszen, ha felvették volna a görög szokásokat, nem esett volna bántódásuk, ahogy a hitüket elhagyó, hellenizált zsidóknak sem volt miért félniük. A Makkabeusok a szellemi szabadságukért harcoltak, az Örökkévalóba vetett hitükért, a Tóráért, a tradíciókért. ... A menóra lángjai csodát hirdetnek, és nem csak az évezredes csodát. Napjaink csodáját, a mindennapok hőstetteit is ünneplik, azokat a hőstetteket, amiket mi magunk hajtunk végre nap nap után.”(Oberlander 2013:1) Az elmúlt években a Chábád mozgalom az ünnepet kiviszi közterületre, a Nyugati térre. A következőkben leírt események megmutatják azt a kettős személetet, amit tapasztalni lehet ezen eseményen. A Chábád közösség tagjainak saját szemléletük bemutatását és a számukra fontos hanukai ünnep nyílt megélését jelenti. A ceremóniát kívülről nézők számára lehetőség van a közösség életébe való bepillantásra. Mivel nyilvános helyen történik, így egyértelmű vonalat lehet húzni a közösség tagjai és a kívülállók közé. A téren napról napra eggyel több gyertyát gyújtanak meg nyolc napon keresztül. Ezt zenével, tánccal (melyben a nők és férfiak külön vesznek részt) és a hagyományos hanukai fánkkal ünneplik meg. Ezt a

---

<sup>23</sup> tfilin: imaszíj, melynek segítségével a fejre és a bal karra erősíthető két fekete doboz a reggeli ima alatt

fánkot nem zsírban, hanem kizárólag olajban sütik ki, ezzel is emléket állítva az elődök hősiességeiknek. De lehet helyette a magyar gasztronómia egyéb olajban sült csemegéit is készíteni, mint a csörögefánk, lángos, vagy laktesz (tócsni) is. Ebben az időszakban tejes ételeket esznek a vallásos közösségekben. A hanukai fánkot a december 9-én megrendezett Hanna klubban is felszolgálták. Közös meggyűjtöttük a saját asztalunkon lévő menórát, mely alatt az előre kinyomtatott és szétosztott imádságokat is elmondtuk, amelyek sorban így következtek: 1. „Áldott vagy Te, Örök Istenünk, Világ Ura, ki megszentelt minket parancsolataival, s meghagyta, hogy gyújtsunk hanukára lángot!”, 2. „Áldott vagy Te, Örök Istenünk, Világ Ura, ki csodákat művelt őseink idején, az akkori idők ezen napjaiban!” és a 3. „Áldott vagy Te, Örök Istenünk, Világ Ura, ki életben tartott, megőrzött bennünket, s engedte megérnünk ezt a mai napot!”

A következő jeles nap a Tu bisvát, mely a fák ünnepe, a fák újéve. Idén január 15-16-án volt. Ekkor szokás 15féle gyümölcsöt enni. Ezen termékekbe beletartozik Izrael hét szent terménye, mely a búza, az árpa, a gránátalma, szőlő, füge, olajbogyó és a datolya. Ezekon kívül, ami éppen kapható ebben a téli hónapban.

A következő nagyszabású ünnep a Purim, amikor a zsidó nép megmenekülését ünneplik meg Hámántól, aki minden zsidót ki akart végezni. Hagyomány hámán táskát készíteni, amely egy édes sütemény. A régi időkben mákot tettek a tészta közepébe, ugyanis a Hámán szóból a „mán” mákot jelöl. Manapság a mákot helyettesíthetik csokoládéval, lekvárral és dióval is. Eszter volt az, aki megmentette a zsidókat Hámán bosszújától, így tiszteletére hüvelyeseket és főzelékeket készítenek, mivel csak zöldségeken és gyümölcsökön élt, népe tradícióihoz híven. Purimkor szokás, hogy az emberek ajándék ételcsomagokat küldenek egymásnak. Ezt az eseményt sokan „zsidó farsangnak” is nevezik, hiszen a legtöbben beöltöznek és színjátékokat játszanak el közösen. Ezt leginkább a kisebb gyermekek élvezik.

Idén április 14-én estétől 22-e estéig tart a Pészach. Ezen a nyolc napon ünneplik a zsidó nép felszabadulását és kivonulását az egyiptomi rabságból. Mózes második könyvének első tizenöt fejezete beszéli el a történeteket, köztük a tíz csapást, amit Isten mért Egyiptomra. „A pészach szó elkerülést jelent: a halál angyala lesújtott az

egyiptomiakra, de elkerülte a zsidók házait, és ők indulhattak a pusztába a szolgaságból a szabadság felé.”(Herbst-Krausz 2004:10) Ez az az ünnep, ami a legnagyobb előkészületet igényli. Minden pészáchi étel és törvény szimbólumokat hordoz magában. Az egyik legfontosabb, hogy ekkor nem fogyasztanak kovászos ételt. Tehát a kenyeret is mellőzik ebben az időszakban. Ám nem csak nem eszik meg, de az otthonukat is ki kell takarítani, nehogy egy morzsa is maradjon. A kovással készült ételeket pedig eladják, majd az ünnep végeztével visszavásárolják azokat. Ekkor a kovászos ételeket, italokat cháméc-nek nevezik. „Cháméc minden étel, ital, ami az öt fő gabonafajta-búza, rozs, árpa, zab vagy tönköly-felhasználásával készült, ha attól kezdve, hogy víz érintkezett a liszttel, több mint 18 perc telt el a sütésig, mert ennyi idő után már megindul a kovászosodási (erjedési) folyamat.”(Zsidó naptár 2013:110) Ily módon a sör is chámécnek számít. A sivatagi vándorlásra indulván Egyiptomból kivonulva nem volt idő a kenyér megkelesztésére, ezért pászkát (maceszt) vittek magukkal. Ez helyettesíti az ünnep alatt a kenyeret. Ezt a nyolc napot más néven a kovásztalan kenyerek ünnepének is szokás nevezni. A pászkának az összetevői csak liszt és víz lehet.

Ez alatt az időtartam alatt külön pészachi edényeket lehet használni a főzéshez, mivel azok nincsenek beszennyezve a cháméccel. Külön étkészlet is társul ehhez, mellyel, ha nem rendelkezik egy háztartás, akkor a mindennapi edényeket kell kikóserolnia a háziasszonynak. Sok háztartásban megtalálható a pészachi tejes, pészachi húsos és pészachi párve étkészlet.

Az ünnep első két napjának (április 14-15) estjét szédernek nevezik. Ekkor minden rendben, előre meghatározott sorrendben zajlik. Az asztalon egy adott elrendezés szerint kell a különböző tárgyakat, ételeket elhelyezni. Az asztalon megtalálhatók a gyertyák, melyeket a családanya gyújt meg. Általában három van, amely szimbolizálja az édesanyát, az édesapát és a gyermeket. Ha több gyermek van, szokás mindegyikért gyújtani egyet. Előfordul, hogy a nő, aki meggyújtja még hajadon, ekkor csak egy gyertyát kell gyújtania. Három maceszt helyeznek el az asztalon egymás fölött, elválasztva, amely a három nagy zsidó csoportot jelképezi. Ezek a leviták, az izraeliták és a papok. Fogyasztania kell mindenkinek maceszből, amely akkor a legjobb, ha azt minden háziasszony saját kézzel gyúrja. Négy pohár bort kell inni a jelenlévő



felnőtteknek, mivel a Szentírásban négy alkalommal van említve a kivonulás. Ennek feltétlenül vörös bornak kell lennie, hiszen a vér színe is vörös, így emlékezve azokra az ostorcsapások általi sebekre, amit a zsidó népen elkövettek. Az asztalra egy külön pohár bort is raknak, a várt Illés próféta tiszteletére. A széder tálon kívül az asztalon elhelyeznek két kis edényt, melyben sós víz van. Ez a könnyek szimbóluma, amelyeket a zsidó nép hullajtott. A másik sós víz annak a jelképe, amikor a zsidók kivonultak Egyiptomból. Amíg nem érték el a Vörös tengert, bármikor jöhettek utánuk az egyiptomiak. De amikor elérték a tengert, az megnyílt előttük, és elindulhattak a szabadság felé. Erre emlékeznek a sós vízzel. A megterített asztal közepén helyezi el a Széder tálat, melyről meghatározott sorrendben fogyasztják el a jelképes ételeket. A tálon található keserű fű, ami a fogságban töltött keserűségre emlékeztet. Ez általában torma, ami a széder tálon felül, középen helyeződik el. Egy salátalevélre kell tenni és, így a tála. „Tőle jobbra felül, a csontos sült hús kap helyet, melyet nem fogyasztanak el. Ez a pészahi bárányáldozat emléke, melyet a Szentélyben mutattak be a családok.” (Herbst–Krausz 2004:11) A tálon található még főtt tojás, mely a szerencse forgandóságát szimbolizálja, és az áldozatot, amit még a Szentély idejében hoztak. Mellette van a *hároszet*, mely dió, reszelt alma, bor, és fahéj keveréke, amely arra emlékeztet, amikor a zsidók téglákat készítettek Egyiptomban. A következő étel a *kárpász*, mely általában főtt krumpli szokott lenni. Ez jelenti azt az áldozatos munkát, amit a zsidók Egyiptomban végeztek. A hatodik étel, amely a széder tálon van, az a saláta. Ez egy édes étel, de amikor még a földben van keserű. Ezzel jelenti a zsidó ősök keserűségét, amikor még szenvedtek Egyiptomban, majd ezzel elhozva az utódoknak az édes életet. A széder esti vacsorának egy különleges pontja a desszert, amire macesztortát vagy banántortát készítenek. A további pészachi étkezésekkor szokás maceszgombócot készíteni a levesbe, melynek elkészítéséhez baromfiszirt használnak. Mivel tilos a disznósír igénybevétele, ezért helyette mindig baromfiszirt, vagy növényi olajat használnak a főzéshez. A márciusi Hanna Klubban részletesen végigvettük ezeket az ételek és recepteket is kaptunk a többi étkezéshez. Ezek között volt a krumplis tojássaláta, és sült hal és az alma kugli. Elmondták, hogy aki nem tudja otthon a szertartásos széder estét végigvinni, annak lehetősége van közösségben, az EMIH által szervezett eseményen.

Lág BáOmer ünnepe Pészah és Sávut között, idén május 18-án lesz. Ekkor ünneplik meg annak a pestisjárványnak a végét, mely Ákivá rabbi tanítványait végezte ki. Az elvesztés iráni gyászt a járvány megszűnésének öröme váltja fel. Grill partival, tábortúzzal és bőséges étkezéssel tisztelik meg ezt a napot.

A chaszidok körében elterjedt, hogy a következőben elbeszélte ünnep előtti napon hajat vágnak. A Sávut, az egyik zárandokünnep, június 3-5-ig fog tartani. Ez a Tóra-adás ünnepe. „Az ünnepnek két oka van: megemlékezünk a teremtés után 2448 évvel-ezelőtt 3326 évvel – történt Sínai hegyi Tóra-adásról, valamint az első gyümölcsök áldozatáról – a bikurimról –, melyet hálaadásként ajánlottak fel a jeruzsálemi Szentélyben.” (Zsidó naptár 2013:120) Régen ez alatt az esemény alatt csak tejes ételt fogyasztottak, ezért napjainkban is tartják ezt a szokást. Egy megkérdezett háziasszony azt mondta, hogy ő ilyenkor rakott krumplit, túrós palacsintát és hideg meggylevest készít általában. Hozzátette – *„Ezt a gasztronómiát éljük ugyanúgy.”*- ezzel utalva a magyar konyhára. Így megjelenik az a fajta kulturális identitás, mely összekapcsolja a zsidó és magyar kultúrát, a közös konyhán keresztül. Az eltérő kulturális vonások reflektálnak egymásra és gyakran, mint itt is látjuk, kialakítanak egy közös gasztronómiai egységet.

Vannak olyan ünnepek, melyek nem az év napjaihoz kötöttek, hanem minden embernek a saját személyes eseménye. Ezek közé tartozik a körülmetélés, amit a fiúgyermek születése után, a nyolcadik napon hajtanak végre. Ezt az aktust a körülmetélő szakember, a mohel végzi. Magyarországon egy engedéllyel rendelkező mohel dolgozik. „Körülmetéléskor kiddust rendeznek”, adta tudomásomra egy háromgyermekes anyuka. A bar micva és a bat micva is hasonló jeles eseménynek számít, amikor a család és a közösségi tagok együtt ünneplik meg, a fiúk felnőtt férfivá és a lányok nővé érését. Az esküvő az élet másik állomása, ahol szintén nagy lakomát csapnak, úgy, mint bárhol máshol a világban. Ezen ünnepekkor olyan ételek is az asztalra kerülnek, mint a cimesz, melyet sokféleképpen el lehet készíteni. „A legelterjedtebb sárgarépából vagy az aszalt gyümölcsből készült cimesz, de csinálják burgonyából, sőt még húsból is ..., az azonban biztos, hogy mindegyikben igen sok a cukor vagy a méz. Minden ünnep kedvelt fogása ...”(Krekulová 2004:47) Ünnepekkor hagyományos étel a kugli, mely készülhet édes vagy sós ételként is. Létezik

„burgonyakugli”, „hagymáskugli”, „rizskugli”, és „almáskugli” is. A fontos, ünnepi napok másik kedvelt édessége a mézeskalács, azaz a lékoh.

A fentiekben felsorolt ünnepek alkalmával megélt rítusokról Geertz így vélekedik: „A szertartások során kiderül, hogy a megélt és az elképzelt világ- amelyeket a szimbolikus formulák egyetlen sorozata egyesít- ugyanaz. Így jön létre az ember valóságérzetében az egyéni transzformáció ... .Bármilyen szerepet is játszik az isteni beavatkozás a hit életrekeltségében ... a vallási meggyőződés elsősorban a vallási előírások konkrét cselekedeteinek kontextusából emelkedik ki.”(Geertz 1994:90)

## **8. Egyéb meglátások**

A legtöbb interjúalanyom elmondta, hogy csak olyan helyen étkezik, ahol az étterem rabbijában és masgiahjában is megbízik. Elmondásuk szerint ez egy „bizalmi kérdés”. Ha ez a bizalom megrendül, nem tud tovább azon a helyen enni. *„Tudom azt, hogy nem mennek ki a közértbe venni vaját, mert elfogyott a kóser.”* Ez a probléma a legtöbb családban akkor merül fel, ha a szülők nem vallásosak, nem tartanak kóser konyhát, így saját felnőtt, kóser életmódot folytató gyermekeiket nem tudják megvendégszolgálni. Sok jelenleg a fiatalabb korosztályhoz tartozó (40-50 évnél fiatalabb) vallja magát visszatérő zsidónak, mivel nem vallásos családban nőtt fel, de ő maga már ebben a szellemben él. Így sok olyan nehézséggel kerülnek szembe a mindennapokban, amire nehéz jó megoldást találni. Az elbeszélésekből kiderült, hogy sokszor kerül kellemetlen helyzetbe az, akinek a baráti társaságában van nem zsidó, és egy meghívásnak nem tud eleget tenni, mivel tudja, hogy ott nem készítenek neki megfelelő ételt, így mindenki kellemetlen helyzetbe kerül. Ez a probléma leginkább a gyermekes családoknál jellemző, ahol a gyerekek sokszor nem tudnak elmenni egy szülinapi zsúrra, mivel ott számukra az étkezés nem megoldott. A kóserság megtartásával olyan helyzetbe kerülnek a közösség családtagjai, ahol a gyermekek társas kapcsolatai beszűkülhetnek az ilyen eseményeken lévő társadalmi interakció hiányában. Ennek hatása van a további szocializációjukra, mivel az identitás kialakulása a gyermekkor és a pubertás idejére tehető. Ezzel már fiatal korban egy válaszfal épül a zsidó és nem zsidó emberek közé. Ezzel a kóserság szabályainak betartására épülő

életformával egy olyan sajátos világnézetet hoznak létre, mely identitásuk alapját képezi. A „Chábados” zsidó identitás eleme a judaizmuson belül is elkülönül. Egy külön réteget alkotnak az ortodox irányzatok között. Elmondásuk szerint vallásosabbak a legtöbb irányzatnál, és mély hagyománytiszteletük megtalálható a közösségi identításban.

A közösségben is megfigyelhető egyfajta kettősség az identitást tekintve. Arra a kérdésre, hogy magyarként vagy zsidóként tekint önmagára, különböző válaszokat kaptam. Azon személyek, akik Magyarországon születtek, és itt nevelkedtek, inkább adtak olyan választ, miszerint zsidó vallású magyarnak tartják önmagukat. Kettős identitással rendelkeznek, nem tudják ezt a kettőt különválasztani egymástól. A másik típusa a válaszoknak azon személyektől érkezett, akik külföldről érkeztek Magyarországra. Számukra a zsidó identitás fontos. Ebben közre játszik Izrael is, melyet a legtöbben hazájuknak tekintenek. Izrael számukra az a hely, ahová bármikor visszatérhetnek, úgy tekintenek rá, mint egy biztos hely az életükben. Láthatjuk, hogy nem csak a többségi társadalmon belül különül el a Chábád mozgalom, de magában a közösségében is találhatók olyan pontok, melyek az egyének saját identitása miatt válnak megkülönböztethetővé.

## **9. Összegzés**

A magyarországi zsidóság jelentős része Budapesten él, mivel a vészidőszak idején a deportálás már nem terjedt ki a pesti gettóra. Így vidéki ortodox zsidókkal nem találkozhatunk. A megmaradt közösségekből egy asszimilált zsidóság lett, mely erős zsidó identitással rendelkezett, de nem volt vallásos. A kilencvenes években megjelent a Chábád mozgalom, ami megadta a lehetőséget minden zsidó számára, hogy visszatérve a gyökerekhez, újból a zsidóság szerves részét alkossa. Természetesen nem hagyható figyelmen kívül az a tény, hogy az itt szocializálódott személyek életébe beépült a magyar gondolkodás. Általában elmondható, hogy a zsidóság ahhoz a területi viszonyokhoz alkalmazkodik, ahol letelepül. Ez látszik Budapesten is, ahol nagyon erős a magyar hatás a gasztronómia területén is. De ez visszafelé is elmondható, hiszen az olyan jellegzetes ételek, mint a sólet (összetevői a bab, füstölt

hús és gersli, más néven árpagyöngy), és a flódni (egyik legismertebb zsidó édes sütemény), magyar, nem zsidó körökben is elterjedt étellé váltak. Elkerülhetetlen a különböző kultúrák keveredése, és ez észlelhető a mai Budapesten is. A külföldről, főként Amerikából érkezett személyek életében ugyanúgy beépültek a magyar vonások, és ezeket formálták a vallásnak megfelelő képére.

Tanulmányomban arra szerettem volna választ kapni, hogy a Chábád közösség számára kóserységükön és identitásukon keresztül, mennyire élhető Budapest. Sokan azon a véleményen vannak, hogy *„Nem megoldhatatlan a kóser élet Budapesten”*. Bár a fővárosunkban még összehasonlíthatatlanul kevés termék van egy izraeli vidéki faluhoz képest, de változatos ételeket lehet így is készíteni. Nem mellesleg sok terméket behoznak külföldről, és az izraeli termékek importja sem teljesíthetetlen. Néha előfordul áruhiány a nagyobb kóser élelmiszerboltban, mint ahogy azt látni jelenleg is, hogy nem kapható közel egy hónapja tejföl az üzletben. Többen úgy vélekednek, hogy a kínálatnak nagyobbnak kellene lennie, és akkor talán többen is vásárolnának kóser termékeket.

Majdnem minden interjúalanyom elmondta, hogy a legfontosabb a kóser étkezésben az, hogy számolni kell az időt, a hús és tejes ételek előtt. Ezek összeegyeztetése nagy, de nem kivitelezhetetlen feladat. Emellett előre kell tervezni az étkezéseket. A hús megrendelését előre át kell gondolni. Az utazásokat, úgy kell megszervezni, hogy mindig legyen mit enni, főleg, ha az szombatra esik. Ekkor a szombati barheszekről szükséges gondoskodni. Nem szabad elfelejteni az evés és ivás előtti/utáni áldást. Ezekre körültekintően odafigyelve fenntartható a kóser zsidó élet.

Összességében elmondható, hogy az elmúlt körülbelül 20 év alatt, a Chábád mozgalom nagy hatással volt a pesti zsidóságra. Új intézményeket hoztak létre, fejlesztették a kóser ellátást, nagyszabású rendezvényeket szerveznek, ahol alkalma van mindenkinek megismerni a filozófiájukat és életmódjukat. Ilyen program már pár éve az egyik legnagyobb nyári fesztiválon való megjelenésük, ahol az érdeklődők számára hasznos információkkal szolgálnak. Közreműködésükkel egyre több zsidó talál vissza a gyökereihez és fedezi fel újra a zsidó lét fontosságát és szépségét. Nem csak tanulni segítenek, de a mindennapok apró dolgaiban is pártfogásba veszik az újonnan érkezett

személyeket. Elmondható, hogy a vallásos zsidó társadalomban a Chábád mozgalom egyre nagyobb teret foglal el.

Ünnepeik és szokásai megtartásával elválasztják magukat a közösségbe nem tartozó emberektől. Ez az elkülönülés, egy belső összetartozást hoz létre. Minél nagyobb ez a belső egységesség, annál nagyobb szakadék keletkezik a Chábád és más közösségek között. Ezeket a határokat mindig az emberek jelölik ki, melyeket megszüntethetnek akár a hasonló „konyha kultúra” által, de meg is erősíthetnek a sajátos értékekkel és hagyományokkal. Ugyanakkor ez az „elválasztás” a választott nép identitásából fakad. „A kiválasztottság olyan küldetést, feladatot takar, amelynek lényege, hogy a zsidóság tartsa meg az Örökkévalótól kapott Tóra rendelkezéseit, és ezáltal képviselje, hirdesse a Teremtő Egyisten valóságát a többi nép számára. A népeknek „csupán” annyi a feladatuk, hogy a zsidóság példáját látva fogadják el Isten létét és megtartsák azt a hét törvényt, amelyet az Úr adott Noénak az özönvíz után.” (Papp 2007:18) Így egyetemes a céljuk az emberiség szolgálata. „A szakralitás tétje a szakrális cél megvalósítása, amely nem valósulhat meg a szent és profán elválasztása nélkül, s amely ezért hozza létre és tartja fenn társadalmi szinten a zsidóság szakrális-etnikus közösségét, elválasztva más csoportoktól.” (Papp 2007:18)

## **10. Kitekintés**

A kutatásom során újabb kérdések merültek fel bennem, melyek vizsgálata sok érdekességet tartalmazhat. A Chábád kósersága a többségi társadalommal milyen szintű kötődésben van, és ez hogy fejeződik ki? A Chábád kósersága más társadalmakban milyen helyet foglal el? Emellett sokszor találkoztam zsidó, de más gondolkodású emberrel, aki a Chábád életvitelét nem tartotta helyesnek, sőt, rossz véleménnyel volt róla, így az általuk üzemeltetett helyekre sem szívesen térnek be. Olyan kérdéseket lehetne megvizsgálni, hogy miben látják magukat másoknak, mint a Chábád. Életvitelük miben más? A különböző irányzatok miben kapcsolódnak és miben különböznek a kóserság és identitás tekintetében? Milyen erőfeszítéseket tesznek más közösségek annak érdekében, hogy a szerintük jónak vélt kóser ellátás felvirágozzon Budapesten?

## 11. Bibliográfia

- Assmann, Jan (2004): *A kulturális emlékezet*. Budapest: Atlantisz Könyvkiadó
- Attis, Jean- Christophe, Benbassa, Esther (2003): *A zsidó kultúra lexikona*. Budapest: Balassi Kiadó
- Babbie, Earl (2008): *A társadalomtudományi kutatás gyakorlata*. Budapest: Balassi Kiadó
- Báruch, Oberlander rabbi (2013): *Kedves Olvasók!*. Egység, 77. lapszám: 1; 4
- Herzt, Dr. J. H. (1996): *Zsidó Biblia*. Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség
- EMIH (2005): *Sajtóközlemény. Megalakult a Magyar Kóser Központ*. Sófár A zsidó médiaportál, szeptember 1. <http://regi.sofar.hu/hu/node/37437> (2014.04.05)
- Fröhlich Kóser Cukrászda <http://www.frohlich.hu/index.php> 2014.04.05
- Gecse Gusztáv (1973): *Vallástörténeti Kislexikon*. Budapest: Kossuth Könyvkiadó
- Geertz, Clifford (1994): *Az értelmezés hatalma. Antropológiai írások*. Budapest: Századvég Kiadó
- Gereben Ferenc (1999): *Identitás, kultúra, kisebbség. felmérés a közép-európai magyar népesség körében*. Budapest: Osiris Kiadó
- Gruber, Ruth Ellen (2010): *Zsidó Emlékhelyek Közép- és Kelet-Európában*. Budapest: Geographia Kiadó
- Hahn István (1997): *Zsidó ünnepek és népszokások*. Budapest: Makkabi Kiadó
- Haumann, Heiko (2002): *A keleti zsidóság története*. Budapest: Osiris Kiadó
- Herbst-Krausz Zorica (2004): *Régi zsidó ételek*. Budapest: Corvina Kiadó
- Kovács András, Angelusz Róbert, Tardos Róbert, Ladányi János, Stark Tamás (2002): *Zsidók a mai Magyarországon. Az 1999-ben végzett szociológiai felmérés eredményeinek elemzése*. Budapest: Múlt és Jövő Kiadó
- Köves Slomó rabbi (2013): *Zsidó Naptár. Szokások, szabályok és imák hasznos tudnivalók*. Budapest: Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség
- Krekulová, Alena (2009): *Zsidó konyha*. Budapest: Vince Kiadó

Mikes Hanna (2012): *A gyermekek szerepe az Óbudai zsinagóga közösségében*. ELTE Társadalomtudományi Kar- Szakdolgozat

*Mózes imája. Sábessi Imakönyv.*(2006) Budapest: Egységes Magyarországi Izraelita Hitközség és a Chábád Lubavics Zsidó Nevelési és Oktatási Egyesület

Oblath András (2012): *Rólunk. Bemutatkozunk*. Kóser Bolt [www.koserbolt.hu](http://www.koserbolt.hu) (2014.04.05)

Papp Richárd (2007):*A szakralitás tétje zsidó és keresztény példák tükrében* In A.Gergely András, Papp Richárd (szerk): *A szakralitás arcai. Vallási kisebbségek, kisebbségi vallások*. Budapest: Nyitott Könyvműhely,16-31

Papp Richárd (2008):*Vallásantropológia* In A Gergely András, Bali János, Hajnal Virág, Prónai Csaba (szerk): *A tükör két oldala. Bevezetés a kulturális antropológiába*. Budapest: Nyitott Könyvműhely,113-119

Papp Richárd (2009): *Miért kell Kohn bácsinak négy hűtőszekrény?*. Budapest: Nyitott Könyvműhely Kiadó

Rékai Miklós (1997):*A munkácsi zsidók „terített asztala”*. Budapest: Osiris Kiadó

Tompa Réka, Tóth Katalin (2013): *Történeti városrészek városszerkezeti fejlődésének bemutatása ...* .Budapest: ELTE Társadalomtudományi Kar – tanulmány

Unterman, Alan (1999): *Zsidó hagyományok lexikona*. Budapest: Helikon Kiadó

Vincze Kata Zsófia (2009): *Visszatérők a tradícióhoz*. Budapest: L'Harmattan Kiadó

Wagschal, Rabbi S. (2000): *Gyakorlati útmutató a Kársuszhoz*. London: Yeshiva Yad Halevi

Wehn, Gerhard (2005): *Judaizmus*. Budapest: Bioenergetic Kiadó

Wouk, Herman (1993): *Én Istenem. A zsidó életforma*. Budapest: Zsidó Nevelési És Oktatási Egyesület

Yanki Tauber *Holy Lunch*. Chabad.Org

[http://www.chabad.org/library/article\\_cdo/aid/82887/jewish/Holy-Lunch.htm](http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82887/jewish/Holy-Lunch.htm)

(2014.04.06)