

PESTI SÓLET

A DOHÁNY UTCAI KÖRZET HAVILAPJA



WWW.DOHANY-ZSINAGOGA.HU

Kettőslátás (6. oldal)

Sérülékeny tudomány (9. oldal)



Lapunk, zsinagógánk újranyitásáig csak online jelenik meg

Boldog Chanukkát! (2. és 4. oldal)



Várkonyi Tibor

Emlékek gyermekkorom Hanukájáról

Hárman voltunk gyerekek, mindhárman fiúk. Született egy meseszép kislány testvérünk is, de csecsemőként agyhártyagyulladás vitte el, így sikerült a harmadik is fiúvá, nagy korkülönbséggel. Azonban mind a Wesselényi utcai zsidó elemi iskola tanulói lettünk. Azzal a különbséggel, hogy én Horváth Teri néni osztályába kerültem, két öcsém ellenben Szirtes tanító bácsiéba.

Az én osztályom „nevezetes” volt, több derék embert adott az értelmiségnek. Köztük sok újságíró, egyikünk fölvitte még a Rádió elnökségéig is. Kapcsolatban maradtunk, bar micvók is lettünk, azok már természetesen elszórtan, Budapest különböző zsinagógáiban, imaházaiban. Tízéves voltam, a legnagyobb, amikor édesapám azzal bízott meg, hogy az arra időre eső Hanukán én legyek a „vezénylő”, az én gondjaira bízta az ünnepi Menorát is, én gyűjthattam meg a kedves színes gyertyákat. Természetesen alapos „tűzügyi” kioktatás után, de minden este örködött a hátam mögött, rám szólt, ha ügyetlenkedtem.

Pontosan eligazított a Menora részleteiben is, hol a „samesz”, a gyújtóláng, azzal kell meggyújtanom a többi gyertyát, minden este eggyel többet, amíg csak az ünnep tart. Gyuri öcsém, a középső irigykedett, hiszen csupán négy év volt a korkülönbség közöttünk, éppen elkezdte Szirtes bácsi osztályát. A legkisebb, Gabi viszont kitégült szemekkel bámult kiságyából, még csecsemő volt.

Édesapánk nem csupán a gyertyagyújtás fortélyaira oktatott ki, természetesen elmesélte Hanuka történelmi előzményeit is. Miért éppen nyolc kis fény, és miért a samesz, ez a nélkülözhetetlen tettestárs. Apánk sztorijában nem volt semmi, mert az iskolai hittan órán Bíró Izsó rabbi, a hitoktatónk, minden részletbe beavatott. De nem csupán azért nem vágtam közbe apánk szavaiba, mert nem akartam megbántani, köszönöm én ezt mindet tudom. Csöndben, tágra nyílt szemekkel hallgattam a mesét azért is, mert Papa szavai nekem színesebbek, érdekesebbek voltak Bíró tanító bácsi történeténél, és nem csupán azért, mert Apánkról volt szó, hanem mert tőle csakugyan más, szebb lett a történet.

Élénk fantáziája volt, maga is sokat olvasott, és ameddig később magam jutottam el kíváncsiságaim kielégítéséig, ő adta a kezembe a könyveket, miként testvéröcsémnek is. Alighanem elsősorban neki köszönhetem, hogy újságíró lettem. Igaz, nálam nagyobb figyelemmel, tágbra nyitott szemekkel egyvalaki hallgatta

csupán Apánk szavait. Édesanyánk, aki arra is ügyelt, mi ragad meg ebből, bennünk, gyerekekben. Neki is a maga érdeme, a zene rajongásának örömét neki köszönhetem.

A nagy élmény a Hanuka eseményeiből elsősorban a gyertyagyújtás volt, de nagyon kellemes része lett a játék is, a pörgettyű, közkeletű nevén a „trendedli”. Volt nekünk is a családban, ha jól emlékszem egyik nagyapánknak köszönhetjük, hogy kettőjük közül melyiknek, már nem emlékszem rá, valószínűleg az anyainak. Ők voltak a „németesek”, és bár a pörgettyűn héber betűk jelezték a mondanivalót, de németül kellett alkalmaznunk, csakis ők oktathattak ki belőle. Nem volt könnyű megtanulni, de kedves Mamánk segített. Ő igyekezett a fejünkbe verni, hogy a nun, németül a nicht, a semmi, vesztés, át kell engednünk a trendedlit a követ-



kezőnek. Az igazi győztes a gimel, a ganz, ami mindent visz, besöpri az egész bankot. Dúsgazdaggá nem tett ugyan, de az egész amerikai dió készlet a szerencsésé. Nem járt rosszul a többi se, mert a szülők késedelem nélkül gondoskodtak az utánpótlásról. A hé betű, németül a halb, a bank felét vitte el, nem csekélyebb zsákmány. Végül a sin bet a stel, ez a betét, megfosztja a játékos, egy vagy két mogyorót be kell tenni a kasszába. Nem végzetes, a következő fordulóban jó szerencse esetén lehet javítani.

Mindebből látható, nem hazardjáték, egyetlen kockázata volt. Már jóval Hanuka előtt híre ment, milyen szórakozás vár a gyerekekre, de

szülő legyen a talpán, akinek „nincs szíve”, és időben közbeszól, ma is le kell feküdni, mars az ágyba. Holnap is lesz nap, újabb adag mogyoró is akad a fiókban, türelem. Szép, nagyon szép ünnep a Hanuka, lesznek más hasonlók is, mindennek eljön az ideje. Csak okosan kell kivárni. Mondani könnyű, engedelmeskedni nehezebb. Nem mentség, hogy nem minden zsidó családnál volt szokás ez a játék, vagy hallanak róla, és kedvet kapnak rá, vagy soha nem jut el hozzájuk a híre se. Ha lehet, ne bántsátok a többi, ne legyenek szomorúk. Mindenkinek meg lehet a maga öröme. A miénk megvolt.

A gyerekkor tovaszállt, utána a rosszabb következett. Már a történelemtől rosszabb, a tragikus. Édesapánkat elhurcolták munkaszolgálatba, soha többé nem tért vissza. Azt se tudjuk, hol keressük a nyomát, szállongó hírek szerint talán Teresienstadtban érte a halál.

Gyuri, középső öcsém ugyancsak munkaszolgálatos lett, a csitulás után hazatért, mozgásképtelenül, nyomorékon. Szellemileg teljesen ép volt, talán még nagyobb csapás, tudta mi történt vele. Néhány év jutott még neki ebben a szerencsétlen állapotban, aztán vége lett. A családból férfiként ketten maradtunk meg, a nálam tíz évvel ifjabb Gabi öcsém, familiát alapított két remek fiúval, de unokáinak a születését, (azóta dédunokája is van már) nem érthette meg, betegség vitte el. Vénségemre, 92 évesen magamra maradtam, még viszonylag tiszta fejjel, egyelőre fogalmazni még tudok, ennek

hála havonként találkozunk az olvasókkal. Amíg megy. Mindezt nem panaszképpen mondom, sokkal több a tragikus családi sors. Anyám öccsének a felesége és a kislánya a városmajori ortodox zsidó kórházban próbált menedéket lenni, (asszisztensnő volt), megérkezett Kun páter nyilas különítménye, gyorsan végzett velük.

Én megmaradtam, így emlékezhettem gyermekkorom vidám Hanukájáról. Igazán jó szívvel, mert föleleveníthetem hajdani szereteteimet.

*

Korábbi cikkével az ünnep mellett, a Pesti Sólet egykori állandó szerzőjére, a két éve elhunyt Várkonyi Tiborra is emlékeztünk.



Littner György

Littner György: A Tóra érdekességeiből

Előző számunkban beszámoltunk arról, hogy Littner Gyuri elnyerte zsűri különdíját, a Mazsihisz – hatvan éven felülieknek szóló – esszé pályázatán. Akkor, írásának első részletét olvashatták. Ígéretünkhöz híven, itt a következő!

Miben különbözik Mózes öt könyve minden más könyvtől?

A Tóra betűkből, szavakból és mondatokból áll, de mégsem egy könyv, hanem egy élő szervezet. Eredetileg Mózes kortársainak készült, úgy, hogy megértsék azok az emberek, akik azt gondolták, hogy a Föld a Világ közepe, körülötte forognak a nap és a csillagok.

A Tórában azonban el vannak rejtve minden generáció számára üzenetek, amit csak akkor tudnak megfejteni, ha a korosztályuk eljutott egy bizonyos tudományos és technikai szintre. Már őseink idejében, a bölcs rabbik is elkezdtek magyarázni a Tórát, egyre több információt nyerve ki belőle. A mi korosztályunk már sokkal többet ért meg az Örökkévaló üzeneteiből, de még bőven maradnak titkok az utánunk jövő generációknak.

A héber írás, amellyel a Tórát írták

Az első héber Ábrahám volt, amikor az Örökkévaló elhívta:

„Menj el országodból, szülőföldedről és atyád házából abba az országba, amelyet mutatok neked.”

Ábrahám a babilóniai Úr-Kaszimban nevelkedett, ahol kevesen ismerték a babiloni írást. Atyja Terah állattenyésztő volt, aki sok mindenre megtanította három fiát, de írástudatlan volt, így Ábrahám sem tudott írni. Fia, Izsák, s unokája, Jákob is nomád állattenyésztők voltak, és nekik sem volt szükségük egy új írás megalkotására. Jákob hetvenedmagával költözött Gósen földjére Egyiptomba, ahol tovább folytatták pásztorkodásukat. Utódai négyszáz évig rabszolgaságban szenvedtek Egyiptomban, nem valószínű, hogy az egész napi robot után nekiálltak megszerkeszteni a héber írást.

Amikor Mózes csodával határos módon bekerült a palotába, mint a Fáraó unokája, az egyiptomi tudósok megtanították mindenre, többek között a hieroglifák írására és olvasására. Negyven évig úgy élt, mint a leendő Fáraó, de egy gyilkosság miatt el kellett menekülnie. A következő negyven évben Midján papjának vejeként pásztorkodott, eszébe sem jutott, hogy kitalálja a héber írást. Nyolcvanévesen az Örökkévaló utasítására visszatért Egyiptomba, és kivezette a héber népet, Izrael fiait a rabszolgaságból a szabadságba. Kalandos út után érkezettek a Szináj hegyéhez, ahol az Örökkévaló kihirdette a Tízparancsolatot a népnek, majd felhívta Mózeset a hegyre. Itt odaadta neki a két kőtáblát, amire saját maga írta fel a Tízparancsolatot. Mózes nézegette az írást, és bizony nem tudta

elolvasni! Az Örökkévaló negyven napig tanította Mózeset az alef-bétre, aki ezután már tökéletesen tudott írni és olvasni héber nyelven is. Ez az írás lett az, amellyel később a Tóra készült. Legyünk mind büszkék arra, hogy a nemzetek közül egyedül a zsidó nép kapta meg közvetlenül az Örökkévalótól az írást.

Mózes az írástudást nem tartotta meg magának, hanem minden törzsből választott egy-egy fiatal férfit, s megtanította őket írni és olvasni, majd feladatuk adta nekik, hogy ők is tanítsák a többieket, elsősorban a gyermekeket. A negyven év vándorlás után Izrael fiai közül egyre többen tudtak írni és olvasni.

Hogyan készült a Tóra?

A Tórába Mózes először a Tízparancsolatot írta le, hiszen azt már ismerte.

A negyvenévi vándorlás nem folyamatos menetelés volt, megálltak rövidebb-hosszabb időre táborozni többször is. Akadt időszak, amikor évekig táboroztak egy helyen.

Ilyenkor Mózes elment a találkozás sátrához, ahol az Örökkévaló elmondta neki, kisebb részletekben az eddig történt eseményeket a Teremtéstől addig az időig, amiben éppen éltek. Mózes jegyzetelt, majd megszerkesztette az írást, hiszen Egyiptomban a könyvszerkesztést is megtanították neki. A hallottakat kiegészítette saját kommentárjaival. Így folyamatosan íródott a Tóra, később, ahogy zajlottak az események, Mózes néha önmagától írta le, máskor pedig az Örökkévaló diktált. A negyvenedik év végére összeállt az első négy könyv.

Az ötödik könyv

Az Örökkévaló azonban még Mózes életében kárpótlást adott cserébe, azért mert nem léphet be az Ígéret Földjére. Életének utolsó hónapjában Móáb síkján táboroztak, és nem volt semmi dolguk. Mózes minden nap beszélt a néphez és ezt lejegyezte. Az Örökkévaló ebben a hónapban egyszer sem szólalt meg, hanem hagyta, hogy Mózes azt mondjon és írjon, amit csak akar. Mózes élt a lehetőséggel és szemezgetett azokból a dolgokból, amelyek az elmúlt negyven év alatt történtek vele, és Izrael fiaival. Mindent a saját szemszögéből írt meg, még a Tízparancsolatot is megváltoz-

tatta néhány helyen, de az Örökkévaló ebbe sem szólt bele. Mózes is csak ember volt, ezért a többieket okolta, amiért nem léphet be az Ígéret Földjére.

„Reám is megneheztelt az Örökkévaló miattatok, mondván: Te sem fogsz oda bemenni.” Amikor eltelt a hónap Mózes felment a Nebo hegyére, melynek csúcsáról látta az Ígéret Földjét, és békességben meghalt. Izrael fiai harminc napig gyászolták, közben Józsuá, az új vezér befejezte Mózes ötödik könyvét, így lett kész a Tóra.

Egy ember annál nagyobb dolgot nem kaphat az élettől, mint azt, hogy a könyvét, amit saját kútfejéből egyedül írt, egyenrangúnak tekint az Örökkévaló az általa írt másik négy könyvvel. Így lett komplett a Tóra, ami az Örökkévaló és Mózes közös munkája.

„És nem támadt próféta többé Izraelben olyan, mint Mózes, akit az Örökkévaló ismert színről színre.”



Utóirat

Az Örökkévaló önmagához hasonlatosnak alkotta meg az embert, ezért nekünk halandó embereknek igyekeznünk kell, hogy úgy éljünk, ahogyan azt az Örökkévaló a Tórában előírta nekünk. Meg kell bocsátanunk azoknak az embereknek, akik bocsánatot kérnek tőlünk, különösen Jom Kippur idején, de nem szabad elfelejtenünk azt, amit ellenünk elkövettek.

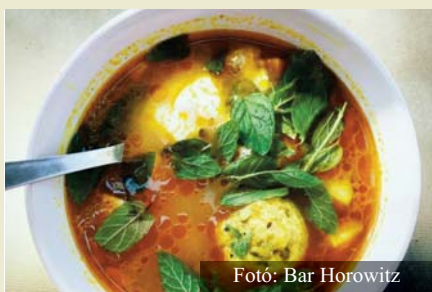
Egy bölcs ember mondta: A németeknek, amikor bocsánatot kérnek tőlünk a Holokausztért meg kell bocsátanunk, de sohasem szabad elfelejtenünk, hogy hatmillió zsidót öltek meg, a háború alatt pusztán azért, mert zsidónak születtek...

Pesti Sólet menü a www.izraelinfo.com

/Bar Horowitz és Szabó Orsi (Macesz)/ receptjei alapján

Nem hagyományos maceszgombóclevés

Hozzávalók: 1 nagyobb édesburgonya, 5-6 szál szárzeller, 1 közepes cukkini, 1 fej fokhagyma, 1 doboz hámozott paradicsom, vagy paradicsom passata, 2 ek kurkuma, joghurt (növényi), mentalevelek, 3-4 ek olívaolaj, só, bors



Fotó: Bar Horowitz

Maceszgombóchoz: 1/2 pohár maceszliszt, 2 tojás, 2 ek olaj, 2 ek víz, 1 tk. frissen reszelt gyömbér, só

Elkészítés: Egy nagy fazékba teszem az olajat, a megpuccolt, egész gerezd fokhagymákat beledobom, és alacsony lángon megsütöm (kicsi aranyzínűnek kell lennie). A zöldségeket kockára vágom, a megsült fokhagymához adom, összepirítom, megszórom a kurkumával, majd felöntöm a paradicsommal és még bő 1–1,5 liter vízzel, sózom-borsozom ízlés szerint. Amíg felforr, összekeverem a maceszgombóc hozzávalóit és kb. 10-15 percet állni hagyom. A masszából diónyi gombócokat gyártok, amit a lobogva forró levesben főzök meg. A tetején (növényi) joghurttal és friss mentalevelekkel tálalom.

Chanukkai krumplis latkesz

Hozzávalók: 1,4 kg lisztes burgonya, 2 kis fej hagyma, 4 tojás, 4 ek liszt, 4 tk só, tejföl, snidling, salottahagyma, almaszós, lekvár stb.



Fotó: Gabi Berger

Elkészítés: A krumplit és a hagymát egy reszelő legnagyobb lyukú részén lereszelem. Állni hagyom 15 percet, majd alaposan kifacsarom a vizet a reszelékből. A vizet megőrözm a tálban, és hagyom, hogy az alján leülepedjen a krumpliból kivált keményítő. Ezután óvatosan leöntöm a vizet a tál aljában lévő keményítőről, beleütöm a tojásokat, és alaposan felverem. Visszateszem a reszelt krumplis, hagymás keveréket, a két kanál lisztet és a sót, és alaposan elkeverem. Egy serpenyőben bő olajban kisütöm a latkeszeket. Az a cél, hogy kívül ropogós legyen, és belül is rendesen átsüljön. Fontos, hogy az olaj forró legyen, de ne a legnagyobb lángon süssük, hanem közepesen picit nagyobb lángon, és várjunk türelmesen.

A kész latkeszekre tehetünk tejfölt, snidlinget, apróra vágott salottahagymát, almaszószt, vagy akár lekvárt. Ehetünk hozzá sütőtököt, de fogyaszthatjuk bármilyen mártogatással és feltéttel. Lehet egész picike latkeszeket is gyártani, és akkor simán egy harapásra befaljuk az egészet!

Szufganiot – az izraeli chanukkai fánk

Hozzávalók: (kb. 20-25 darabhoz): 3 csésze (385 gramm) liszt, 3/4 csésze (180 ml) zsíros tej, szobahőmérsékleten, 20 gramm élesztő, 1/3 csésze (65 gramm) cukor, plusz egy picit az élesztőnek, 2 tojás, 2 tk. só, 1 ek brandy (lehet rum, konyak is, de elhagyható), 2 ek szobahőmérsékletű vaj, fél citrom reszelt héja - sok-sok olaj a sütéshez, lekvár a töltéshez.



Fotó: Gabi Berger

Elkészítés: A lisztet a mixer táljába teszem, ha nincs gépi mixer, sima tálba. A liszt közepére egy kis mélyedést csinállok, és ide teszek 1/4 csészényit a tejből (kb. 60 ml), belemorzsolom az élesztőt, és egy teáskanál cukrot. Hagyom felfutni körülbelül 10 percig. Egy másik tálban összekeverem a maradék tejet, cukrot, tojásokat, sót, brandyt, vaját és a reszelt citromhéjat.

Ha gépi mixert használok, elkezdem lassú fokozaton összekeverni a felfuttatott élesztőt a liszttel, és elkezdem hozzáönteni a tejes keveréket, amíg egyneműek lesznek, és utána még 5 percig dagasztom a gépben. Ha sima tálban dolgozom, akkor kézzel összekeverem a felfuttatott élesztőt a liszttel. Az egyik kezemmel elkezdem lassan hozzáadni a lisztet a tejes keveréket, míg a másik kezemmel összedolgozom a kettőt. Ha már egynemű a keverékem, lisztes felületre borítom, és kézzel dagasztom 5 percig.

A tésztát gömbölyítem, egy kiolajozott tálba teszem és egy órát kelesztem, ekkorra a duplájára kel.

Lisztezett felületen kb. ujjnyi vastagra nyújtom, és egy nagyobb pogácsaszaggatóval, vagy egy pohárral kiszaggatom őket. /Aki a kisebb fánkokat szereti, használjon kisebb szaggatót, de ez ízlés kérdése./ Ha kész vagyok, meghintem a tetejüket egy kis liszttel, és hagyom kelni újabb 15 percet.

Közben felmelegítem az olajat. Egy nagy vaslábast használok minden olajban sütéshez, ez jól tartja a hőt. Az olaj forró legyen, de ne a legnagyobb lángon süssük, hanem közepesen picit nagyobb lángon, és várjunk türelmesen. Ha forró az olaj, tegyük bele a fánkokat, és fordítsuk meg, ha már elég barna, ez kb. 30 másodperc, nagyon sietni kell velük. Ne is tegyünk túl sok fánkot az olajba, mert nem biztos, hogy elég gyorsan ki tudjuk szedni őket, és megéghetnek kicsit.

Habzsákba teszem a lekvárt (fontos, hogy folyósabb lekvárt használjunk), és mindegyik fánk közepébe belenyomok egy kis lekvárt. A tetején hagyok egy pötty lekvárt, hogy szép legyen, és látszódjon, mi van benne, majd megszórom porcukorral. Ha nincs kedvünk habzsákkal bajlódni, a fánk mellé is tehetjük egy kis tálban a lekvárt, és mindenki tesz magának, amennyit szeretne. Még langyosan felfaljuk!

Jó étvágyat kívánunk!

Elpusztítja a rákos sejteket az izraeli új génszerkesztő rendszer

Génmanipuláción alapuló rendszert teszteltek sikeresen a Tel Aviv-i egyetem rákkutatói. A megoldás az agresszív áttétes daganatokat is megállította a tesztelt állatok szervezetében.

A Tel Aviv-i Egyetem (TAU) kutatói kimutatták, a CRISPR rendszer hatékony az áttétes daganatok kezelésében, ami jelentős lépés a rákgyógyításban. Új lipid nanorészecske-alapú szállító rendszert fejlesztettek ki, amely kifejezetten a rákos sejteket célozza meg és genetikai manipulációval pusztítja el őket. A CRISPR-LNP-nek nevezett rendszer genetikai hírvivőt (messenger RNS) hordoz, amely a Cas9 CRISPR enzimet kódolja, amely molekuláris ollóként működik, így gyakorlatilag elvágja a sejtek DNS-ét - írta a medicalexpress.

A kutatást Dan Peer professzor, az egyetem kutatásért és fejlesztésért felelős alelnöke, a TAU Shmunis Biomedicina és Rákkutató Iskolájának Precíziós Nanomedicina Laboratórium vezetője irányította. Az úttörő tanulmány eredményeit, amelyet az ICRF (Izraeli Rákkutatási Alap) finanszírozott, novemberben tették közzé a Science Advances folyóiratban.

– Ez az első tanulmány a világon, amely bizonyítja, hogy a CRISPR génszerkesztő rendszer felhasználható a daganatos élő állatok hatékony kezelésére - mondta Prof. Peer. – Hangsúlyozni kell, ez nem kemoterápia. Nincsenek mellékhatások, és az így kezelt rákos sejtek többé nem válnak aktívvá.

A molekuláris olló elvágja a rákos sejt DNS-ét, ezzel semlegesíti, és tartósan megakadályozza a kiújulást. A rák kezelésére szolgáló új technológia kipróbálásához a szakember és csapata a legveszélyesebb daganatok közül választott kettőt: a glioblastoma-t és metasztatikus petefészekrákot.



Rákos sejtek szétvágása

A glioblastoma a legagresszívebb agydaganat, amely várható élettartama a diagnózis után 15 hónap, az ötéves túlélési arány csak 3%. A kutatók kimutatták, hogy egyetlen CRISPR-LNP kezelés megduplázta a glioblastoma daganatos egerek átlagos várható élettartamát, mintegy 30% -kal javítva azok teljes túlélési arányát.

A petefészekrák a nők egyik fő halál oka. A legtöbb páciens a betegség előrehaladott stádiumában diagnosztizálják, amikor az áttétek már elterjedtek az egész testben. Az elmúlt évek fejlődése ellenére a betegek csak egyharmada éli túl ezt a betegséget. A metasztatikus petefészekrákos egereken végzett kezelések 80% -kal növelték a túlélési arányukat.

Peer professzor kiemelte, a két agresszív rák gyógyítására irányuló kutatások során számos más technológiai megoldásra is rájöttek, amelyek hozzájárulhatnak ritka genetikai betegségek és krónikus vírusos betegségek, mint az AIDS kezeléséhez. Elmondta, eltart egy ideig, mire az új kezelés embereken is alkalmazható lesz, de bizakodóak. Hozzátette, hamarosan számos, személyre szabott kezelést látni a genetikai hírvivők tekintetében - mind a rák, mind a genetikai betegségek esetében.

A messenger RNS-t (genetikai hírvivőket) használó molekuláris gyógyszerek egész színtere virágzik - sőt, a fejlesztés alatt álló legtöbb COVID-19 vakcina is ezen az elven működik.

A teljes cikket itt olvashatja el:

<https://tinyurl.hu/HmCT>

Dávid korában létezett erődöt találtak a Golan-fennsíkon

A háromezer-éves erőd a Bibliában is szereplő Gesúr királysághoz tartozhatott. A Biblia szerint a mai Észak-Izraelben található Gesúr városállam Dávid király szövetségese volt.

A hatalmas erődítményre egy hónapja bukkantak, amikor a fennsíkon lévő Hispin falu bővítése előtt régészeti feltárást kezdtek. A feltárást az Izraeli Régészeti Hatóság (IAA) vezeti. A kb. egyhektáros területen, egy domb tetején, az El-Al patak gázlója fölé emelt ókori várat hatalmas bazaltsziklából építették, falai 1-1,5 méter vastagok voltak. Egykori urai a magaslatról ellenőrizhették a vidéket és az édesvízforrásokat. Az ásatáson két gyűrűt és egy dobolt, valószínűleg termékenység-istenről ábrázoló szobrot is találtak, egy bazaltsziklába két, karjait szétvető agancsos figurát véstek. Az ilyen figurákat a Gesúrban is honos holdisten kultuszával azonosítják, ezért a régészek úgy vélik, Gesúr királyságának nyomait fedezték fel. Hasonló elemeket találtak már a Kinneret északi partjánál E-Tell-nél, egy szintén Gesúrhoz köthető vaskori lelőhely feltárásnál is.

A Kinnerettől északra, korábban megtalált települést Gesúr egykori fővárosának tekintik, és az ettől tizenöt kilométerre Hispinnél előbukkant erődítmény ennek a királyságnak lehetett a része. – A Hispinben fellelt alakok kevésbé kidolgozottak, de ugyanannak az istennek az ábrázolásai – vélekedett az ásatásokat vezető Barak Cin régész.



Bazaltszikla az agancsos ábrákkal

A Biblián kívül keveset tudunk a Gesúr nevű városállamról, a régészeti maradványok alapján, szarvakat viselő holdistent imádtak, még nem sikerült tárgyi bizonyítékra akadni vitatott kapcsolatukra az ősi izraelitákkal, vagy Dávid és Salamon királyságával.

A helyszínen talált cserepek elemzése alapján a korai vaskorban, az i.e. XI-X. században épült az erőd; ez a bibliai időszámítás

szerint Dávid és Salamon király kora, amikor a Biblia is több ízben említi a királyságot. A Biblia szerint a mai Észak-Izraelben található Gesúr városállam Dávid király szövetségese volt i.e. 1000 körül, Dávid a Talmaj nevű gesúri király Makaa nevű lányát feleségül vette, és a fiuk volt Absolon.

A tudósok egyelőre vitáznak azon, hogy Gesúr lakói valójában izraeliták voltak-e, vagy az arámi kultúrához tartoztak, amely középpontjában a közeli Damaszkusz királyság állt, ahol a holdistennek hódoltak. A szakértők egy része szerint a Biblia erre vonatkozó részei az i.e. VII. század körül születtek, és az akkori állapotokat vetíthették vissza több száz évvel korábbra.

A feltárást a környéken élő önkéntesek tucatjai segítették munkájukkal, és az IAA megígérte, a helyszín látogathatóvá tétele érdekében megváltoztatják a környék fejlesztési terveit.

(MTI)

Meghal Sára, Ábrahám megveszi a Máchpéla-barlangot

Kettőslátás - A Biblia a teológus és a filozófus szemével

Június végén nyári szünetre ment a népszerű erabbi beszélgetésfolyam, melyben Dési János, dr. Frölich Róbert és dr. Gábor György segítségével tanulhattunk a zsidósághoz kapcsolódó érdekességekről, szokásokról és sok mindentről. De nem maradtunk a trió nélkül, néhány hete Kettőslátás - A Biblia a teológus és a filozófus szemével indult új sorozat, melyet csütörtökön – olykor szerdán – 17:30-tól követhetnek a dohányos zoom-on. S kövessék figyelemmel, mert az előadásokat NEM tudják visszaneézni. Persze a Pesti Sóletben ezúttal is adunk egy rövidebb összefoglalót az elhangzottakból.

„Ez volt Sára élete” – olvashatjuk a Tórában. Míg másnál rendre olvashatjuk, hogy hány évig élt, Sáráról csak ennyi szerepel (bár tudjuk, hogy 127 évesen hunyt el). Pedig ő volt, aki első szóra hagyta ott otthonát Úr-Kaszimban, majd aki elment Egyiptomba, s mindenhova, ahova Ábrahám ment. Minden, ami vele történt, az mind Ábrahámmal köti, rendre ott volt a férje mellett jobban, s rosszban. A Midrás azt mondja, hogy Ábrahám korán reggel kelt fel, amikor útnak indult, hogy feláldozza Izsákot, mert nem akart magyarázkodni Sárának. De a Sátán megkereste az asszonyt és elmondta, hova mentek ők ketten, s a hírbe halt bele Sára.

A zsidó történelem felfogás szerint a múlt hat a jelenre, illetve a múltat a jelenben tudjuk megérteni. Az egyiptomi kivonulás a törvényadás-hoz vezet, s akkor derül ki igazán az előbbi fontossága. A zsidóság ezért sem feledkezhet el a múltjáról, s ezért kell rendre emlékeztetni a következő nemzedékeket. Így nem Hérodotosz a történelemírás atyja, hanem a zsidóság.

Korábban is haltak meg „szereplők”, Noé történetnél szinte a teljes emberiség elpusztult, mégis most először találkozunk a gyásszal. Nincs nyoma a korban oly jellemző, öncsonkító szokásoknak. Ez az első teljes család-történet – örömmel, bánattal.

Ábrahám kinézte magának a Máchpéla-barlangot, hogy eltemesse feleségét, ezért a terület hettita tulajdonosával, Efronnal alkudni kezdett rá. Bár ingyen adták volna neki, ő nem kérte így, hanem teljes áron (400 sékelért) vette meg. Azért tette, hogy vitathatatlan és örökölhető tulajdona legyen, s ha úgy adódik, ne lehessen azt visszakérni, s a család halottai békében nyugodhassanak itt a későbbiekben is. A Tóra magyarázatok számtalan érdekességet árulnak el a barlangról, amelyben kettesével nyugszanak a halottak Ádám és Éva, Ábrahám és Sára, Izsák és Rebekka, illetve Jákob és Lea.

Ábrahám, aki vagyonos embernek számított, végül nem csak a barlangot, a környező mezőt is megvette. /Utóbbinak adó vonzata is volt, ezért adták el a hettiták a barlanggal./



Rembrandt: Izsák és Rebekka

Ábrahám megbizta hűséges szolgáját Eliezert, hogy keressen feleséget fiának, Izsáknak, de ne a kánaániták közül, hanem otthonról. Ennek kultikus okai vannak: szokások, vallás stb.

Bölcséink több szempontot is felsorolnak, hogy miért is nem mehetett el Izsák maga. /Talán a legszebb, mely szerint ő volt Ábrahám örököse, s ha visszatér az ősök földjére, az olyan, mint, ha Ábrahám tette volna, de neki az Ö.való azt mondta, hagyja el az otthonát.../

Eliezer elment Áram-Náháráimba, Nochér városához, és a kútnál várta a lehetséges jelölteket. S úgy dönt, azt kéri nőül, aki nem csak neki, de tevéinek is inni ad. Így találkozik Rebekával, az első nővel, akiről a Tórában leírást kapunk: „A leány pedig igen szép ábrázatú volt, hajadon, férfi nem ismerte őt...”

Amikor Rebecca ismerteti a családfáját, kiderül, nem idegen, hanem rokon. /Izsák és Rebekka uginis unokatestvérek./ Érdekes, hogy Eliezer nem az apával, hanem az anyjával, illetve testvérével, Lábánnal beszél. Ezt követően, a korban szokatlan módon megkérdezik Rebekát is, hogy hajlandó-e útra kelni, s feleségül megy-e Izsákhhoz. /Rabbijaink azt a következtetést vonták le ebből, hogy nem lehet a

lányt akarata ellenére férjhez adni, s egy adott – szellemi érettség – kor előtt férjhez adni sem lehet./

Rebekka családja tudta, mit ígért az Ö.való Ábrahámnak, mégis tipiku-

évesen elhunyt Ábrahámmal „találkozik” újra, amikor Ismaellel közösen eltemeti.

Ábrahám korábban újra megnősült és ebből a frigyből születtek gyerekei, akik további népek ősatyjai lettek. Ők és az ágyasok gyerekei minden spirituális rosszat örökölték Ábrahámtól, míg Izsák a tudást, vagyont, s minden jót.

Megszületik az ikrek: Ézsau és Jákob. Ézsau és utódai (edom) rendre a rosszak, miközben a szövegben sehol nem szerepel, hogy Ézsau gonosz lett volna.

Hallhattunk arról, miként is „adta el” egy tál ételért, egészen pontosan lencsefőzelékért az elsőszülöttségét Ézsau Jákobnak. S hogy miért lencse? Lencsét a zsidó hagyomány szerint a gyászházban ettek. Tudósaink szerint ez azt jelenti, hogy ez akkor történt, amikor Ábrahám meghalt.

Az elmúlt hónapban is rengeteg bibliai eseményt ábrázoló festményt láttunk, s mutattak rá előadóink több érdekességre, apróságnak tűnő, ám lényeges elemekre.

Még sok-sok izgalmas és új dolgot hallottunk, tanultunk. Következő alkalommal Ön is tartson velünk minden csütörtökön, az ima után, **17:30-tól** a zoom-on.

Meeting ID: 389 906 7799.

Jelszó: dohany.

I M A R E N D



Sajnos még mindig nem találkozhatunk személyesen a Dohány zsinagógában, így az imákon továbbra is csak a zoom-on vehetünk részt. A belépéshez szükséges adatokat a fenti nagy cikk végén megtalálják.

A reggeli imák 8:45-kor kezdődnek, az esti imák (a téli időszámítás szerint, a szokásoknak megfelelően: 18 órakor). A péntek esti, pontosabban délutáni imákat a szombat bejövetele előtt egy órával tartjuk. A következő hetek pénteki időpontjai:

November 27.	14:35	December 4.	14:35
December 11.	14:30	December 18.	14:35
December 25.	14:35		

Legyen a Pesti Sólet séfje!

Az elmúlt tíz évben egyetlen változtatással, de rendre ugyanazon a helyen olvashattak minden hónapban egy-egy menüsört. Lapunk „szakácsa” volt a „bloggerséf”, azaz Sharon Aser, de jó ideig kaptunk recepteket a Carmel étteremtől, a Lakykonyhától, s – engedéllyel – használtuk az www.izraelinfo.com gasztro rovatában megjelenteket is. A visszajelzésekből tudjuk, hogy a rovat nem csak népszerű, de sokan elkészítették a megjelentek közül néhányat, vagy kaptak egy-egy tippet itt.

Az elmúlt tíz évben már rengeteg receptet adtunk közre, s bizony egyre fogy az ötletünk, így olykor kénytelenek vagyunk a régiekből választani. Azonban biztosak vagyunk benne, hogy akad olyan népszerű, vagy éppen kevésbé ismert étel, amely eddig kimaradt. No meg bízunk abban, hogy szívesen közreadnák a családi kedvenceket. Szeretnénk, hogy mostantól Önök is „beálljanak a konyhába” és legyen a Pesti Sólet séfjei! Kérjük, küldjön Ön is egy menüsört (leves, főétel, desszert) képekkel!

A recepteket a pestisolet@dohany-zsinagoga.hu email címen várjuk, de küldhetnek levelet is a Dohány körzet részére, a Síp utcába. A receptek beküldőit könyvvel, CD-vel, illetve egyéb ajándékkal jutalmazzuk!



Meghívó

Chanukkai hangverseny a Goldmark-teremből

Időpont: 2020. december 12-én 17 órától.

Fellépők: Zucker Immanuel,
Fekete László, Rudas Dániel kántorok

Zenei vezető: Neumark Zoltán, zongoraművész

Házigazda: dr. Frölich, Róbert,
a Dohány utcai zsinagóga főrabbija.

A közvetítést a Dohány körzet facebook oldalán és a zoom-on követhetik nyomon.



Kellemes ünnepeket kívánunk!



Védőeszközcsoomagok holocaust túlélőknek

A MAZSÖK önkéntesei a közalapítvány kuratóriumának döntése szerint, már néhány hete elkezdtek országosan szétosztani a 4800 Holocaust túlélő számára a védőeszközcsoomagokat. A csomagban 10 orvosi maszk, 2 pár gumikesztyű és egy 250 milliliteres kézferőtlenítő folyadék van. A csomagok többek közt már megérkeztek Debrecenbe, Nagykőrösre, Kecskemétre és folyamatos a személyes eljuttatás az ország egyéb településein, többek között a fővárosban is. A csomagot a MAZSÖK megbízólevéllel rendelkező önkéntesei viszik házhoz, akik semmilyen körülmények között nem mennek be a lakásba, a csomagot az ajtóban adják át. Reményeink szerint, ezzel hatékonyan hozzá tudunk járulni időseink egészségének megvédéséhez.



MAZSÖK
MAGYARORSZÁGI
ZSIDÓ ÖRÖKSÉG
KÖZALAPÍTVÁNY

Támogassa zsinagógánk alapítványát!

Az Alapítvány a Dohány utcai zsinagógáért az elmúlt években rengeteg programot szervezett a körzet hívei számára (kirándulás, múzeumlátogatás stb.), de környezetünk szebbé alakításáért is rengeteget tett Nádel Tamás elnök vezetésével. Elég megemlíteni az Emánuel park átalakítását, a sírkert rendbetételét, vagy éppen a Dohány templom orgonájának felújítását. S persze még hosszan sorolhatnánk, megemlítve, hogy minden évben anyagi segítséget nyújt valamely zsidó intézménynek.

Kérjük, támogassa Alapítványunkat!

Bankszámlaszám: 11707024-20359234-00000000
IBAN: HU71 1170 7024 2035 9234 0000 0000





Dési János

A Rókus papja is mentett zsidókat

Molnár Frigyes (1896-1964), a budapesti Rókus templom plébánosa minden valószínűség szerint 1944-ben azon katolikus papok közé tartozott, akik úgy próbálták zsidó honfitársaikat menteni, hogy az utolsó pillanatokban megkeresztelték őket, keresztlevelet adtak nekik. Az, hogy ez végül is önmagában sokszor már nem ért semmit, nem von le egy fikarcnyit sem személyes bátorságából.

Nem Molnár Frigyes volt az egyetlen ilyen katolikus pap. E hasábkon többször írtunk már a Nagymező utcai Szent Teréz templom plébánosáról, Hévey Gyuláról, aki szintén ily módon segítette zsidó honfitársaikat. Neki nemrégiben Erdő Péter bíboros és Frölich Róbert főrabbi társaságában avattunk emléktáblát a Wallenberg Egyesület segítségével. Lehet, hogy most Molnár következik...



Molnár Frigyes pápai kamarás, érseki tanácsos a budapesti Szt Rókus egyházközség új plébánosa.

Egyelőre elég keveset tudunk a történetről, de napról napra új részletek kerülnek elő. Az első látásra is biztos, hogy az 1944-es keresztelési anyakönyv jóval vastagabb, mint az előző évek – nem beszélve a következő évekről – és itt megmaradtak a kikeresztelt zsidók kérvényei, iratai, néha esedezései, hogy kereszteljek ki őket, de még az elvben kötelező alaki kellékként előírt kérelmek is, hogy az illetőt bocsásás el a zsidó hitfelekezetből. Különösen érdekesek azok a dokumentumok, amelyek arról tanúskodnak, hogy nem mindenki kapta meg a rabbinátustól ezt az engedélyt – így több olyan dokumentum is szerepel itt, melyben a kérelmező tanukkal igazoltatja, ő el akarta hagyni a zsidó felekezetet, de a rabbi nem engedte, ennek ellenére katolizálni kíván.

1944-ben sokáig tartotta magát a hír, hogy a kikeresztelkedett zsidókat a keresztény egyházak majd megmentik. Ez nem is volt teljesen alapatlan. Bár aztán, részben a katolikus egyházi vezetők, elsősorban Serédi Jusztinián primás túlzott óvatossága miatt, ez hiú ábrándnak bizonyult. Ám Hévey és Molnár története azt mu-

tatja, a plébánosok közül többeknek helyén volt a szíve és tudta, mit jelent a felebaráti szeretet. Érdekes, bár talán nem meglepő, hogy két olyan plébánián történt ez a dolog, amelynek területén nagy számban éltek zsidónak minősített, kivégzésre ítélt, magyar állampolgárok.

További kutatást igényel, hogy bár sok dokumentum előkerült, egyelőre annak még nincs nyoma, hogy az áttérni jelentkezőktől elvárták-e az előbb hat, majd három-hónapnyi katekizmus tanulást – bár ebből is később mintha engedtek volna a Nagymező utcában – vagy a közvetlen életveszély miatt, azonnal megkeresztelték enélkül is az ebben reménykedőket.

Molnár nemcsak plébános volt itt, de az Actio Catholica karitásának, azaz jótékonyági intézményének is az egyik vezetője, ezért az is kutatási feladatunk hogy a Noemi Szekely-Popescu vezette washingtoni székhelyű United States Holocaust Memorial Museum csoporttal, kiderítsük, a pap vajon ott is végzett-e segítő tevékenységet.

Az mindenesetre érdekes, hogy bár a korabeli zsidóellenes megjegyzésektől sem mentes egy 1939-es nyilatkozata, ebben mégis határozottan kimondja, hogy „mindenféle újmódi jelvény, népmozgalom, mindenféle eltorzított és csúffá tett kereszt és állati bálványok helyett mi, az eucharisziában keressük üdvösségünket. Nem a nyilaskereszt, nem a csodaszarvas a mi eszménk, hanem megváltónk keresztfája.” Bátor és fontos gondolat a korban.

És itt még nincs vége a közvetett bizonyítékok sorának. 2003-ban jelent meg egy olvasói levél a Vasárnapi Hírekben, amelynek írója arról számol be, hogy őt, mint katonaszökevényt másokkal együtt bűjtatta volna Molnár a Rókus pincéjében. (Bár e közlés erejét árnyalja, hogy egy olyan embertől származik, akiről korábban már kiderült, a fantáziája sokkal, de sokkal erősebb, mint az emlékezőtehetsége.)

De kutadjunk még tovább. A Rókus templomot 1944-ben több bombatalálat érte. Nagyon súlyosan megrongálódott. Plébánosa azonnal nagyszabású akciót indított újjáépítésére. Nem sokkal a felszabadulás után a Magyar Nemzet



egy lelkesült cikkben számolt be arról, milyen sokan segítenek ebben. Az írásban van egy tanulságos idézet a plébánostól:

- A minap feljött hozzám egy orvos és két darab húszkoronás aranyat adott át. A nyelve alatt rejtegette - miközben meztelenre vetkőztetve hurcolták végig a városon.

Nem volt keresztény?

Nem fontos. A cselekedet a fontos. A vallást nem szabad nézni.

Nem kell különösebb rejtvényfejtő képesség e szöveg megértéséhez. Nyilvánvalóan, egy a Rókus papja által segített zsidó orvos hálijának kifejezéséről van szó. (Azt pedig, hogy ezt miért nem írták le egyenesen, már a korabeli viszonyokra jellemző.)

Emellett más nyoma is található annak, hogy Molnár igyekezett segíteni. A zsidó hitközség székházában néhány éve avatták Trom Aladár emléktábláját, aki zsidómentő tevékenységéért a Világ Igazai közé is került. Táblaavatóján, s most nekem külön is, megerősítette fia, hogy édesapja Molnártól szerzett egy írást, hogy rövidesen a nunciaturától egy igazolást kap, hogy pápai védettség alatt áll. S ez a papír segített neki abban, hogy szabadon mozogjon, s így többeket képes legyen megmenteni. Egy egyszerű, aláírt, lepecsételt, iktatószámokkal ellátott cetli, nem nagy dolog. De egy olyan ember kezében, aki merte használni, életet jelenthetett!

Adott-e másnak is ilyen vagy hasonló dokumentumokat Molnár? Találunk-e olyanokat, akiket ő keresztelt ki, még nem tudjuk. Mindenesetre, akinek esetleg van bármi személyes emléke a Rókus templom plébánosáról, Molnár Frigyesről, kérjük, írjon a desijanosa@outlook.com címre.

Megérdemli, hogy megőrizzük az emlékét!

Sérülékeny tudomány



Szentgyörgyi Zsuzsa

Tucatnál több, vaskos méretű és remek, izgalmas tartalmú tudományos ismeretterjesztő könyv önmagában is elegendő lenne egy gazdag életmű jellemzésére. Am e kötetek döntő többségét közreadó szerző jeles tudományos elismerést is birtokló, kimagasló eredményeket elért kutató. „Hargittai István nemzetközileg is jelentőset alkotott a molekulaszervezet-kutatásban, továbbfejlesztette annak elektrondiffrakciós módszerét. Ugyancsak kiemelkedők a molekulaszervezet modellezésében elért eredményei” – írja a Négy szemközt a tudománnyal című kötet szerkesztője. Aki nemcsak a válogatást végezte, rendezte a fejezeteket, előszavával ellátta, hanem korábbi kötetek társszerzője is, és egyúttal a szerző fia.

Hargittai Balázs (1970) is a peptidkémia kutatója, a pennsylvaniai Saint Francis Egyetem professzora, korábbi dékánja, s alapító igazgatója az ottani hallgatói kutatói központnak, és, folytatva az apai és anyai hagyományokat, szintén jeles tudományos ismeretterjesztő. Nem véletlenül említettem „anyai” hagyományokat, minthogy Hargittai Magdolna is kiváló kémikus tudós, a Magyar Tudományos Akadémia tagja, aki Istvánnal közösen, illetve egyedül írt érdekes, jelentős ismeretterjesztő könyvek szerzője.

A mostani válogatás főleg folyóiratokban megjelent írásokból áll össze. Seregnyi kiemelkedő tudóssal – többségükben magyar származásúval – ismerkedhetünk meg. Közülük ketten egész fejezetet kaptak, velük a szerző személyesen is találkozhatott: Teller Edével és Wigner Jenővel. Az előző mondatban fontos jellemzésnek számít a „magyar származású”, minthogy szerencsére ők is azok közé a magyarok közé tartoztak, akik még időben elmenekültek a XX. század európai rettenete, a német eredetű, de Magyarországon is félelmetes méretben pusztító náci üldözések és gyilkolások elől. Óriási zsenik voltak közöttük: az említettekén kívül például Neumann János, Szilárd Leó, Kármán Tódor, a két Polányi: Mihály és Károly, Gábor Dénes, Kürti Miklós. Még hosszan lehetne sorolni az óriásokat és mellettük az egyszerűen „csak” jó képességű, okos szakembereket, akik nagygyá tették az USA tudományát. Anglia persze már korábban is világvezető volt a tudományban, így a szigetországban otthonra találtak ezt a nagyságot csupán tovább erősítették.

E könyvben azok is részt kaphatnak, akik itthon maradván, megjárták a poklok útját. Néhányan, szerencsésebbek haza is térhettek, ők aztán pályájuk során jeles eredményekkel gazdagították hazájukat, számosan tagjai lettek az MTA-nak is (a könyvben fel is sorolja őket a szerző). Ám nem is kevesekről csak a nevüket, esetleg korai, nagyon ígéretes munkájukat ismerhetjük meg, mert elpusztították őket. A különös szerencséjével – és szó szerint, csakis nagy szerencséjével – megmaradtak közül ketten szerepelnek a kötetben. Az egyik maga a szerző, István, a másik a kis Herskó Feri, a későbbi izraeli Avram Herskó, 2004. évi kémiai Nobel-díjas. 1944 nyarán, amikor a magyar



közigazgatás munkatársai erőteljes buzgalommal, felgyorsított hivatali eljárásban és a magyar csendőrség szintén nagy ügybuzgalommal a marhavagonokba terelt magyar zsidó származású (nem is mindig vallású, mert közülük számosan keresztény hitet vallottak) embereket, csecsemőtől öregemberig a biztos halálba, gázkamrákba, elégetésbe küldtek alig néhány hét leforgása alatt, az egyik, Auschwitzba irányuló vonatszerelvény, ilyen-olyan adminisztratív ügytelenség, kapkodás folytán végül Ausztriában kötött ki. Ekkor ott is kemény kényszermunkára hajtották a deportáltakat, mégis, maradt reményük a túlélésre. Ez történt az akkor hároméves Hargittai Istvánnal és a hétéves Herskó Ferencsel is.

A kötet másik izgalmas, és napjainkra sajnos időszerű témája a tudomány sorsa a nem-demokratikus, vagy mai divatos kifejezéssel: illiberális országokban, így, a sztálini Szovjetunió utódában, Oroszországban. A Hargittaiak nagyszerű könyvsorozatából számomra a legizgalmasabbak a szovjet tudósokról szólók (H. I.: Eltemetett dicsőség, avagy hogyan tették a szovjet tudósok szuperhatalommá a Szovjetuniót. Akadémiai Kiadó, 2014.) és a Magdolnával közösen írt Moszkvai séták a tudomány körül (A.K., 2018.). Mind-

kettőben tudós-sorsokból rajzolódik ki egy rettenetes rendszer, a sztálinizmus mindent átjáró zsarnoksága. Amelynek öröksége egyáltalán nem múlt el nyomtalanul, példa rá a több mint háromszáz éve, 1724-ben, I. (Nagy) Péter uralkodása alatt Szentpéterváron alapított Orosz Tudományos Akadémia jelenlegi története. Szovjet időkbeli hányatott sorsa után a putyini éra sem hozott sok jót az orosz tudomány fellegvárának. Érdemes idézni Hargittai könyvéből: „A 2013-ban és 2014-ben hozott orosz törvények olyan változásokat jelentettek, amilyenekre Sztálinnak nem volt szüksége, és amilyenekről Hruscsov csak álmodhatott. A Tudományos Szervezetek Szövetségi Ügynökségét egy 2013-as törvény hozta létre, amely az Ügynökség felügyelete alá helyezte a Tudományos Akadémiát. Az Ügynökség élére egy pénzügyi szakembert neveztek ki. Azután egy 2014-es törvény intézkedésével a Tudományos Akadémia több mint ezer intézményét is az Ügynökség felügyelete alá helyezték”. Mára időszerűvé vált a szerző jóslata: „Az orosz változások nyomán vetődött fel bennem, hogy hasonló intézkedésekre nálunk is sor kerülhet”.

Szakmai életem során eléggé jól ismertem nem is egyet a Szovjet Tudományos Akadémia (SZUTA) moszkvai, leningrádi, kijevi, sőt a Szibériai Részlegnek a Novoszibirszk melletti Akagyemgorodokban létesített intézetei közül és számos kutatóval jó barátságot is kötöttem. Valójában a brezsnyevi korszakban viszonylagos szabadságot és jólétet élveztek a tudósok, köztük is különösen az akadémikusok. Nem véletlen, hogy az egyébként zseniális tudós, de lázadó Szaharovot nem zárták ki az Akadémia soraiból.

Hargittai Istvánnak a korábbi és a most megjelent könyve is rendkívül plasztikus, ugyanakkor izgalmas képet ad arról, hogy miközben a tudományos megismerés viszi előre az emberiséget, művelői, nem egy esetben még a legkiemelkedőbbek is, mennyire sérülékenyekké válnak a hatalom, a politika markolásában. Már ezért is tanulságos – miközben rendkívül élvezetes, megragadó – olvasmány Hargittai István legutóbbi könyve.

(Hargittai Balázs és Hargittai István: Négy szemközt a tudománnyal. Akadémiai Kiadó. 2020.)

A BUDAPESTI PIACOK ROMANTIKÁJA 3.0

Kitől vásároljak és kitől ne?

Már két éve, hogy új sorozatot indítottunk, amely többek tetszését elnyerte. Folytatjuk a sok érdekességgel tarkított utazást - a XX. század elejének Budapestjén. Továbbra is a kiváló www.melyenszanto.blog.hu szerzője, Szántó András válogat a blogban megjelent legérdekesebb írásaiból. Folytassuk sétánkat a - fővárosi - piacokon, de most ne az üzleteket, boltokat, csábító portálokat figyeljük, hanem azt figyeljük meg, kitől érdemes megvenni a kívánt portékát, s kitől nem!

A piacokat látva azt gondolom, óriási a kínálat a különböző termékekből, ha az áruházakat is számítjuk, talán háromszorosa is lehet a valódi szükségletnek. Ebben kitűnő zöldségeket, gyümölcsöket és húsféléket is szép számmal lehet találni. A kérdés azonban az, ha igazán jól akarunk, kitől vegyük - és őket hol, hogyan találjuk meg. Sokszor jártam már úgy, hogy ügyes rábeszélőtől vett remekül kinéző áru összeryogyott, mire hazaértem, vagy mire felhasználtam. Sok családban ma is úgy gondolják, a „kofától” kell venni, mert ők az igazi letéteményesei a falusi-termelői minőségnek. Már olvashattak a „kofákról” - ez nem a holtbiztos megoldás.



Akkor kitől is vásároljak? Kofától, azaz kereskedőtől, vagy termelőtől? Sajnos ez a felosztás sem egyértelmű, de a termelő sokkal többet tud saját gyümölcséről, pálinkájáról, mint a második, vagy talán harmadik közvetítő. Mindent eldönt azonban a jó emberismeret.

„Puff neki” - mondod erre kedves olvasó, - ez a fickó azt mondja, hogy egy jóféle krumpliért járjak személyiségfejlesztő tanfolyamra? Nem kell, de érdemes megnézni, ki milyen ember, s hogy ennek mi a módja, azt sok vásárló ösztönösen tudja. Nagymamám annak idején nem csak azt ismerte pontosan, hogy a Nagycsarnokban hol a legjobb a fokhagyma, vagy az eper, hanem. melyik árus, hol lakik (melyik vidéken,

faluban), van-e családja és mi a kedvenc étele. Ha csupa olyat árult, amit ő maga meg sem eszik - hihetünk-e neki?

Ismeretlen árustól vásárolni? - hát nagyobb a rizikó, mint valamelyik szupermarketben. Sok termelővel és a piacon megismert emberrel kerültünk jó kapcsolatba. Katiékhoz el is mentünk Alsónémedibe - mert hívtak, és megnéztük, mit csinálnak. Tényleg semmilyen vegyszer nem volt a környéken sem, bár ezért rengeteget dolgoznak. Kapálnak, kézzel gyomirtanak, kisebb a termés mennyiség is - de amit tőlük vettünk eddig, az mind megérte! Másrészt megkérdem a piacon: Kati ez a krumpli a tied? - és a válasz 3 féle szokott lenni: igen - akkor jöhet, vagy nem, a szomszédom kért meg, de egészen jó - ekkor is jöhet, vagy nem, mástól vettük, nem ismerem - ekkor nem veszem meg. A döntésnél tehát nem a krumpli az elsődleges, hanem Kati, aki bizonyítottan hiteles!

Kedves barátunk a gyáli piacon Feri, akinek a legjobb káposztája és több mindene - például királyi konyhára való cukkinije is - van. Semmire nem akar rábeszélni, de ha valami tényleg jó, akkor rámenősebb lesz. Elmondja, hogy ebből a kukoricából muszáj vinni, mert ezt a 3 sort a kukoricásban most kezdte meg és különlegesen finom - azaz többfélélt, mindig kísérletezik is, és a legjobbat hozza piacra. Sőt, a kiírása is érdekes, a kukoricánál - gondos, nem odavetett betűkkel-írással - jelzi a tábla: Bántóan édes. Egyébként ő ajánlott egy másik piaci árust, akinél talán zöldséget vettünk, mert Feri azt mondta: én is nála vettem, nézze a kezét, olyan, mint az enyém (repedezett, kidolgozott) - ez biztos maga termeli. Másik ismerős árus is mondta már: annál a nagydarab férfinél vegye a sütnivaló tököket, az egy rendes ember a mi falunkból. EAa példákat sokáig sorolhatnám, de a lényeg az ajánlás. A francia közmondás szerint a barátaim barátai az én barátaim, tehát akit egy rendes és főleg őszintének megismert ember ajánl, az nem okozhat csalódást.

További példám a lőrinci piacon a csirkéseknél több eladó - akiből sok van, de kedvencünk (a feleségemmel) csak három. Az egyik kis köpcös fiatalember, szuper jó humorral, amire vevők vagyunk és viszonzunk, és nála csodás árut kapunk. Nem szebbet, mint más, mert ugyanabból a kupacból ad, de készségesebb, ajánl dolgokat, válogat, ha kérjük, stb. A másik egy szófukarabb srác, aki soha senkivel nem beszélget, de velünk már mosolyog és kedves is tud lenni. A

harmadik egy hölgy, aki elég gépiesen szolgál ki, de nekünk megnyílik, és mosolyogva még mesél is magáról - beszélgetünk.

Van egy sereg ilyen emlékünkhöz és ismerősünkhöz, ahol minden esetben a titok a beszélgetés volt. Akármelyikünk kezdeményezett, a lényeg az volt, hogy kíváncsiak lettünk órára, mint emberre - kérdeztük és akkor megnyíltak. És persze megtudtunk sok olyan dolgot is, ami nem csupán az árust festette le, hanem a termények mibenlétéről, eredetéről és előállításáról is tudósított. Egy biztos - beszélgetés és kérdezgetés helyett még senki sem ajánlott jobbat, amiből kiderülhet - ki a rendes ember. Engem tényleg érdekelnek az emberek, ezért szeretek beszélgetni. Tartom a kapcsolatot, tudjuk sok piaci árus nevét, névnapját.



Most kérdezhetik, hogy lehet csupa jó példával találkozunk? Hát sehogy. Sok negatívot is említhetnék, például az egyébként kedves krumplisokat, akiknél három hétig vártunk a beígért igazi homoki fajtára. Még házhoz is hozták a zsákot (arra jártak) és elég jó áron. Csak amikor kibontottuk kiderült, hogy fele fekete-földi, sok a kapavágott és az egész valami maradék. Valószínűleg véletlenül került a kocsira, de ezután három éve nem vettünk tőlük semmit. A baj az, hogy meg se kérdezték a három év alatt, miért kerülnék őket, pedig csaknem minden héten elmentünk a standjuk elé!

A piacozás egy folyamat – sokáig kísérleteztünk, mire kialakult egy kör és ez is rendszeresen változik. Csak többszöri kapcsolat után lehet megbizonyosodni az igazi tulajdonságokról. Jó hír, hogy ugyanazon jó termelőket több piacon is meg lehet találni – mert nincs belőlük olyan sok (a tejes-sajtós Erika Dunaharaszti és a Fény utcában, a zöldséges a Bosnyákon és Gyálon stb.). Csaknem minden budapesti piacon vannak nagyszerű emberek. Meg kell találnunk őket, meg kell tartanunk őket és főként meg kell becsülnünk őket. Talán ez a titok?

amit sok nagyszerű étterem is csak úgy tud némileg javítani, hogy agyonfűszerezi a remekműveket... Akkor hol keressük, vagy hogyan válasszuk ki a jó ízű alapanyagokat, ha nincs túl sok időnk a vásárlásra, vagy elég pénzünk arra, hogy beutazzuk az országot a tanynasi finomságokért. Hát oda jutottunk vissza, hogy keressük meg a megfelelő termelőket és szállítókat a piacokon. Mert a fenti példából látható, hogy még szép számmal vannak szenvedélyes és a munkájukra büszke emberek (akik jól el is fáradnak, mint Bruno Bourel fotóján egy kofa - aki már mindent eladott.)

keire vitték a méhcsaládokat teherautóval, és az év mely szakában, melyik hónapban. Ja, és náluk meg is lehet kóstolni minden fajtát! Krisztina abban is pontosan tájékozott, hogy melyik méz milyen betegségekre lehet gyógyszer, milyenek az élettani hatásai. Ennek ellenpéldája a Ferihegyi repülőtér végében lévő erdő, ahol sok-sok kaptárt láttam felhalmozva. Ezt a speciális akác+kerozin változatot is piacon adják el - kézműves termelői mézként...

Nem a legolcsóbb a legolcsóbb. Sok olcsó termékkel pórul járunk már, amikor a feldolgozásra került a sor és a gyönyörű krumpli belül fekete volt, vagy a kissé még kemény őszibarack belül már megrohadt. A nagyon vegyszerezett termények ugyanis kívül mutatósak, de belül már romlanak. Az sem biztos, hogy a legdrágább a legjobb. A bio-piacon magasak az árak, az ember is becsületlennek látszott, aki kínálta. Csak az íze nem volt olyan,

rolt olcsóbb húsból otthon ki kellett dobni a zsírcsafatokat, nagydarab becsempészett csontot, míg a drágább hentesnél még le is van hártázva a szép birka-comb.

Ő maga mit fogyaszt? Egyáltalán, mi a kedvenc étele, zöldség-, vagy gyümölcs típusa. Hogyan szereti – és hogyan ajánlja a kínált terményét felhasználásra? A beszélgetésből még sok jó ötletet is kaphatunk, amit addig nem ismertünk – de csak olyan árusoktól, akik tényleg tudják, mit adnak, és miért kedvelik azt. Gyálon, Ferivel rendszeresen cserélgetünk recepteket és ötleteket, amiket javaslatára elkészítettünk – sohasem bántuk meg!

Miért pont ilyen fajtákat választott? Bár nem nagyon értem az ezt követő magyarázatokat, de azt megtudom a válaszokból, hogy értőn, szívvel-lélekkel termel-e valamit, vagy muszájból. Vagy éppen kizárólag a legtöbb termést hozó magokat és mód-szereket keresi.



Cicapiac

Mit vegyek?

A gasztronómia örületén kívül Magyarországon is erősen dolgozik már az egészség-mánia: az agyonvegyszerezett és a keserűn kívül más ízt nem is nagyon produkáló termények helyett sokan keresik az eredeti zöldség-ízeket – már akik egyáltalán ismerik még ezeket... (Borzasztó példa: egy ismerősünk gyermeke, aki a legfinomabb házi zöldséget kiköpte, hogy rossz, mert eddigi életének tányérjait csak a plázák zöldségüzemi termékei töltötték meg.)

Minden fővárosi piacon meg lehet találni a megfelelő árusokat. Tévedés ne essék, a gyönyörű fényes, hatalmas és egyforma méretű zöldpaprikák, paradicsomok és káposzták szinte minden utcasarkon kaphatók. Ezekből azonban ritkán lehet olyan ízű ételeket főzni, amelyet a mesterszakácsok számtalan csudareceptje kipróbálásakor elképzelünk magunknak, vagy amelyre gyermekkorunkból emlékezünk. Egyen-ízeket kapunk,

Ha először látunk valami biztatót, hogyan „nyomozzuk” az eredet után? Én a következőket szoktam kideríteni (vagy próbálkozom a feltárással), amikor beszélgetek az árusokkal:

Honnan hozza a termékét? A nagycsarnokban (mindenre rá van írva, hogy „magyar termék”) kérdeztem egy fiatalembert nyáron, hogy honnan van az eper? Tettem ezt azért, mert Nagyoroszában, Szob környékén és a Szentendrei szigeten terem a legjobb. A srác majdnem megvert mikor mondta: nem látja, hogy magyar? Jó példa: a finom homoki krumpli Nyárlőrincről meggyőző volt azért is, mert az eladó mondta, milyen fajta, honnan van, és ő miért ezt szereti.

A mézeseknél is attól veszek mézet, aki elmondja, hol készült. Egy fiatal méhészmézes házaspár: Krisztina és Zoli hosszan sorolta, hogy az egyes mézekhez (gesztenye, akác, hárs, erdei virág, stb.) az ország mely vidé-



Ladások

amilyenek lennie kellett volna. Következő alkalommal kiderült, hol vette a magot, vagy palántákat jó drágán, és hiába volt innen kezdve minden vegyszertől mentes, ha az alapanyag eleve rossz. A csábító olcsósággal egyébként a legtöbb esetben ráfáztunk. Rengeteg példát tudnék sorolni, de mondjuk az epernél a 3-400 forintból a tisztítás, a lötytyedtromlott szemek kidobása után egy kilóból 35 deka maradt – az 1000 forintból pedig 90 deka. Vagy a „rossz” hentesnél vásá-

Összegezve: imádom a piacokat, nagyon szeretem és tisztelem azokat az embereket, akik szenvedéllyel, hozzáértéssel és sok-sok munkával állítják elő számunkra a finomságokat, az eredeti és nosztalgikus ízeket. Keresem – és megtalálom az ilyen embereket. Azt hiszem, ez a siker kulcsa a piacon is, mint bármi más területen: ha keresem a kapcsolatot az emberekkel – megtalálom a világ legjobb termékét, terményét és annak előállítóját, „jóemberét” is.

Búcsú Lisznyay Szabó Máriaától és Klein Ervintől

Október utolsó napjaiban, szinte néhány óra különbséggel hunyt el körzetünk korábbi orgonistája, a mindenki által szeretett Lisznyay Szabó Mária, illetve korábbi főkántorunk, a szintén kedvelt, Klein Ervin. Mindkettőjükre főkántorunk, Fekete László emlékezik.

Marcikám!

Reméltük, felállsz betegágyadból és ismét a megszokott gyorsasággal regenerálódasz. Aztán találkozunk újra, mert a nyugdíjba menetel után is sokszor visszalátogattál. Tapasztalhattad, hogy utódaid nyomdokodon járva keresik és találják azt a zsinagógai hangzást, amely nem felcserélhető a másvallású isten-tiszteletek stílusával és hangzasképével.

Volt kitől merítened. Elődöd, szinte legendává emelkedett édesapád, Lisznyay Szabó Gábor mellett cseperedtél fel, majd 1971-től, 25 évesen Te ülhettél helyére, a muzeálissá vált négymanuális játszóasztala elé. Az apai kéz impulzusai mintha a billentyűkbe ivódtak volna, és ezeket újra



előhívtad. Az őszi bűnbánó ünnepek délelőttjein, az Un'szane tajkef megrendítő erejű imájához irt prelúdiumában ért el az összetartozás a csúcspont: az apa szerzői invenciója szinte szavanként áll zenei háttérül, és ezeket újra az áhitatnak egy összehasonlíthatatlan, de nagyon várt kiállásával idézted meg - mindnyájan érezhettük a sorsunkról való isteni döntés kivételességét. Ez rendre új lendületet adott a már több órája tartó ünnepnap imádkozásnak.

Kerek, emberszabású zenei világgéppel rendelkezél. Tisztában voltál a hívek ízlésvilágával, és a hagyomány

követelt repertoárral. Tudtál a korlátlan lehetőségről, amely a rangkereső egyénieskedés ígéretével kísérhetett volna, de jó ízlésed visszatartott az ilyen csábítástól, azonban felkészültséged, különlegesen fejlett zenei hallásod megakadályozta, hogy bármilyen stíluskalandba keveredj. Nem véletlen, hogy sok tanítványod téled remélte az összhangzattan elméleti és gyakorlati ismereteinek elsajátítását. Az európai megírt kottájú zenetörténeten túl a kántori feladatokkal járó rögtönzések világát is értetted: olykor csetlőbotló eltévedt énekhangot mentettél meg egy-egy odaillo akkorddal, motívummal. Abszolút hallással, a hangmagasság pontos érzékelésével, azonosítási képességével voltál megáldva, s ha egy hangszer elhangolódott,

hallásból kísértél. Elődöm, Kovács Sándor főkántor és magam miatt - mélyhangúak lévén - gyakran kényszerültél transzponálni hangnemben való játékra: ilyenkor csak „egyszerűen” más kulcsot képzeltél a kotta elejére, és máris játszottál! Ez bizony nem kis dolog, igazi truváj.

Lemezek, összhangzati tankönyved, imánk zenei feldolgozása üzen a jövőbe is, kortársaid mindenekelőtt sok évtizedes zsinagógai szolgálatodra, Anna Frank Kórusallal való karnagyi sikereidre, ének-zene tanári pályafutásodra, szeretetre méltó voltodra gondolnak köszönettel, hála telt szívvel.

A csendes tanító

Olvasom az internetes híreket Ervin távozásáról: a kikívánczoló elismerés, nagyrabecsülés, szeretet hangjai szenvedélyes erővel törnek föl, mint akik már ezt régebben is el szerették volna mondani.

Igen, nehéz volt nyilvánosan és hangosan dicsérni, mert rendre azokat toltta maga elé, akik produkcióihoz adta különleges tehetségét, szakértelmét. Gyerekkórusa, kántorok, énekesek, tanítványok, bár micvóra készülő kamaszok őrzik a tőle tanult imádságok dallamait, énekeit. Rajongtunk azért, ahogy tanított. Ráértett a tanulási nehézségekre, jól ismerte a gyerekek lelkét, finom eszközökkel vezette őket a kívánt tudáshoz.

Kicsit visszahúzódó, de jó közösségi ember volt, természete alkatahoz illő csendes szimpátiát váltott ki sok tisztelőjéből. Remek családapaként Edit és Judit nemcsak zenei géneket kaptak, hanem a mindennapok részleteire való szülői figyelmet és odaadó gondoskodást is.

Tudjuk zongoristának indult. Többször láthattuk a 60-s években televízióban, a Ki mit tud? versenyén a 14 évesen továbbjutó Sándor György - később ismert kántor - zongorakiséretét látta el. Ha kellett más, billentyűs hangszerhez is odaült, a Dohány utcai nagyorgona is szépen szólott keze alatt.

Életem fontos fordulói is jelentős szerepet töltött be. A 70-s évek közepén a

Goldmarknak hívott Ádám Kórus egyik hangversenyén hiányzások miatt szólókat énekeltem. Abban az időben önmegvalósításom vargabetűit írtam. A koncert után megkérdezte: „Laci nem kellene inkább ezzel foglalkoznod?” Ő ültette el elsőnek a bogarat. Esküvőnkön ő volt a kántor, Danó fiúknak ő volt a kváterje, tizenhárom év múlva bár micvó tanára.



Édesanyám kedvenc kántora volt, szerette szépvonalú, erőszakmentes éneklését, tiszta szövegmondását, stílusos, elegáns előadásmódját. Templomunkban a 80-s

évek végén Kovács Sándor főkántor mellett vezette istentiszteleteket, ideérkezésemkor nagy érdeklődéssel figyeltem szertartásvezetését. A Hegedűs Gyula utcában Vándor Frigyes főkántortól vette át az omedet, az előimádkozói pulpituszt és a férfi kvartettet. Majd a kétezres években, amikor az ORZSE-n feléledt tetszhalálából a kántorképzés, elsősorban rá hárult a tradicionális dallamok és az imádkozás tanítása. Mai kántoraink - talán egy-két kivétellel - tőle tanulták az imádkozás gyakorlatát.

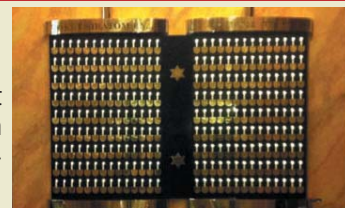
Pont ötven éve ismertünk meg egymást a Rabbiszemináriumban. Most a téled tanult HáSém mo-odom dallamával köszöntem el Téled, miután 77 évesen távoztál közülünk.

Ugyanitt mondjuk: „...a jövő a béke férfijáé. Megváltja az Örökkévaló szolgáló lelkét”.

Igen, tudom: ez a férfi Te voltál, aki jövőnk számára utat építettél.

Jahrzeit-napok a falnál

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



Waldner Ferencné december 1.	Jakab Márton december 7.	Glasel Adolfné december 17.	Sömjén Ferenc december 21.	Rosenthal Joseph december 27.
Várad Lajos december 2.	Schwarz Ignácné december 9.	Földes Ágnes december 18.	Dr. Orbán István december 23.	Izsák Vilmosné december 28.
Váriné Reichentál Magda december 3.	Márta Kohn december 11.	Kohn Ilona december 19.	Endler Józsefné december 23.	Schwarz Ignác december 31.
Politzer Ilona december 4.	Gárdonyi Tibor december 12.	Feit Lászlóné december 20.	Kleinné Müller Ilona december 25.	Szőnyi Sándor december 31.
Marsányi Ernő december 6.	Pollák Jenő december 13.	Krebsz László december 20.	Kálmán Ferenc december 26.	Zsoldos János december 31.
	Hajdú Gusztáv december 16.	Schiller Gyuláné december 21.		

