

Louise O. Vasvári<sup>1</sup>

A PROUST-JELENSÉG ÉS A NŐK TÖBBGENERÁCIÓS  
TÁPLÁLKOZÁSI ÉLETTÖRTÉNET-ÍRÁSA  
MINT A HOLOKAUSZT TRAUMAIRODALMA<sup>2</sup>

*A Proust-jelenség és a mély emlékezet [deep memory]*

Jelen írás egy nagyobb kutatás része, amely több száz női holokauszt túlélő és leszármazottaik élettörténet-írásának különféle formáit vizsgálja. Bár az itt tárgyalandó művek legtöbbször jól illeszkedik a napló és a memoár hagyományos kategóriáiba, az élettörténet-írás [life writing] terminus, mint ezt máshol már kifejtettem, jóval tágabban értendő.<sup>3</sup> Itt csak az élettörténet-írások egyik alejét fogom tárgyalni, azt, amelyikben az Én elbeszélése szorosan kapcsolódik ételek készítéséhez és/vagy fogyasztásához. Ennek elnevezéséül a *táplálkozási élettörténet-írás* [alimentary life writing] terminust javaslom, amelyben a „táplálkozási” nemcsak az ételre magára vonatkozik, hanem a táplálás aktusára, és következésképp az emberi kapcsolatokra is. Korábban már több hasonló szöveget elemeztem, és arra a kevés férfira is kitértem, akik írtak főzésről vagy receptekről. Ebben a tanulmányban elsősorban francia ajkú túlélők és leszármazottaik néhány reprezentatív szövegére koncentrálok.

Mielőtt jobban belemélyednék a táplálkozási élettörténet-írásba, előbb vizsgáljuk meg ezt az írásfajtát abban az összefüggésben, hogy mi is az ételnek mint kulturális kategóriának a története és jelentősége. Georg Simmel, az egyik első német szociológus már 1910-ben bemutatta a maga „gasztronómiai szociológiáját”, ami az étel gazdasági, társadalmi, vallási, politikai és kulturális fontosságát hangsúlyozta.<sup>4</sup> Mégis elsősorban antropológusok voltak azok, akik elsőként felismerték

<sup>1</sup> A szerző a Stony Brook University professor emeritája, jelenleg a New York University oktatója.

<sup>2</sup> Ez a tanulmány részben azon támogatásnak köszönhetően jött létre, melyben az Institute of Advanced Studies, Central European University részesített a 2015/2016-os tanév folyamán, egy ún. Senior Core Fellowship keretében.

<sup>3</sup> Magyar példákhoz lásd Louise O. VASVÁRI, „Életírás, társadalmi nemek és trauma”, *TnT. Interdisciplinary eJournal of Gender Studies* 6.2 (2016): 150–197., hozzáférés: 2019.03.10, <http://tntef-journal.hu/vol6/iss2/vasvari.pdf>.; Louise O. VASVÁRI, „Nem és emlékezet a táplálkozási élettörténetírásokban a holokauszt idején és után”, *Múlt és Jövő* 4 (2016): 104–140.; Louise O. VASVÁRI, „Identity and Intergenerational Remembrance Through Traumatic Culinary Nostalgia. Three Generations of Hungarians of Jewish Origin”, *Hungarian Cultural Studies* 11 (2018): 57–77., hozzáférés: 2019.03.10, <http://ahea.pitt.edu/ojs/index.php/ahea/article/view/322>.

<sup>4</sup> Georg SIMMEL, „Sociology of the Meal”, in *Simmel on Culture. Selected Writings*, szerk. David FRISBY és Mike FEATHERSTONE (London–Thousand Oaks–New Delhi: Sage, 1997), 130–135.

az étel kulturális jelentőségét, mindenekelőtt Claude Lévi-Strauss, aki arra törekedett, hogy a nemzeti, etnikai és vallási étkezési szokások történetét a mindennapi élet történetének részeként elemezze. Lévi-Strauss abból az előfeltevésekből indult ki, hogy a főzés nyelv, amelynek – más nyelvekhez hasonlóan – van egy tudattalan struktúrája, és amellett érvelt, hogy a történetmesélés, a művészetek és a vallás mind alapvető kapcsolatban állnak a főzéssel.<sup>5</sup> Roland Barthes munkái is említésre méltóak ezen a ponton,<sup>6</sup> aki az ételpreferenciákat pszicho-szociológiai megközelítésben vizsgálta, és az ételt kommunikációs rendszerként értelmezte, bár addig már nem jutott el, hogy az írott szöveg lapjain szereplő ételek kommunikatív funkcióját is feltárja.

Úgy tűnik, az étel elementáris hatása abban áll, hogy a szaglószerveken keresztül stimulálja az emberi agy limbikus rendszerét, amely az emlékeket tárolásáért és az érzelmek szabályozásáért felelős, és ezáltal tesz szert különös fontosságra az ételről való beszéd és írás az emlékezet vonatkozásában. Marcel Proust *Az eltűnt idő nyomában* című művében, a modern irodalom egyik leghíresebb passzusában azt írta le, ahogyan a *madeleine* sütemény képén keresztül – amely az érzékek felfokozott, a szokványos emlékezéstől különböző emlékezetét jelentette számára – visszautazott az időben, és rég elfelejtett gyerekkori emlékek rohanták meg, amelyek azután úgy kísérték tovább, mint *une saveur, une odeur* [egy íz, egy illat]:

„Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir.”<sup>7</sup>

[„De mikor a régmúltból többé már semmi se marad, az élőlények halála után, a dolgok pusztulása, egyedül az íz és az illat élnek még tovább sokáig, törekenyebben, de elevenebben, anyagtalánabbul, szívósabban és hívebben mindennél – mintha csak lelkek volnának, amelyek idézik,

<sup>5</sup> Claude LÉVI-STRAUSS, „The Cultural Triangle”, *New Society* 22 (1966): 937–940.

<sup>6</sup> Roland BARTHES, „Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine”, *Annales Economiques, Sociétés, Civilisations* 16, 5. sz. (1961): 977–986.

<sup>7</sup> Marcel PROUST, *A la recherche du temps perdu. Du côté de chez Swann* (Paris: Gallimard, 1987), 44–46.

Lásd még 2013, Jacques J. ZÉPHIR, „Nature et fonction de la mémoire dans *A la recherche du temps perdu*”, *Philosophiques* 17, 2. sz. (1990): 147–168.; Emily T. TROSCIANKO, „Cognitive Realism and Memory in Proust's *Madeleine* Episode”, *Memory Studies* 6, 4. sz. (2013): 437–456; Deborah JENSON, „Adrien and Marcel Proust: Fathering Neurasthenic Memory”, in *Being Contemporary. French Literature, Culture, and Politics Today*, szerk. Lia BROZGAL és Sara KIPPUR (Liverpool: Liverpool University Press, 2016), 362–373.

várják, remélik, minden egyebek romjai felett, amelyek moccanás nélkül tartják majdnem megfoghatatlan harmatjukon az emlék óriás épületét”].<sup>8</sup>

A szagérzékelés az emberi agyban szorosan kapcsolódik azokhoz a rendszerekhez, melyek a tanulásért, emlékezésért, érzelmekért és a nyelvekért felelnek. A fenti Proust-idézet nyomán az illatok és ízek kiváltotta önéletrajzi emlékek Proust-jelenségként, avagy prousti emlékezetként híresültek el a biológiában, a humán tudományokban és a kognitív pszichológiában. Nemrégiben kísérletekkel bizonyították, hogy az ilyen emlékek erősebbek, érzelemgazdagabbak és hatékonyabban idéznek fel az élettörténet korábbi szakaszaihoz kapcsolódó múltbéli tapasztalatokat, mint a többi érzékhez kapcsolódó emléktöredékek, és hogy ezek az emlékek eltérnek azoktól, melyeket verbális vagy vizuális információk keltenek fel.<sup>9</sup> Az étellel kapcsolatos illatalapú emlékek fontos összetevői a poszttraumás stressz szindrómának is. Erre jó példa Charlotte Delbo írása, amely a deportálásával kapcsolatos emlékeivel foglalkozik.<sup>10</sup> Az 1985-ben posztumusz megjelent, emléktöredékek füzéréből álló *La mémoire et les jours*-ban [Az emlékezet és a napok] Delbo szembeállítja egyfelől az *érzékek emlékezetét* [mémoire des sens] vagy *mély emlékezetet* [mémoire profonde], a koncentrációs tábori tapasztalatok felidézésének egyik kulcsfogalmát, s másfelől a *külső/értelmi emlékezetet* [mémoire externe/intellectuelle]: az érzékek emlékezetében a megismerésnek [cognition] nincs szüksége látványra, mivel helyette illatban, tapintásban, hangban ölt testet. Delbo, amikor a tábor szörnyűségeit az érzékek emlékezetének segítségével idézi meg, akkor az ürülék és az égő hús szagára emlékezik:

„Retrouver les odeurs, les saveurs, l'odeur de la pluie. A Birkenau, la pluie faisait ressortir l'odeur de diarrhée. C'est l'odeur la plus fétide que je connaisse. A Birkenau la pluie rabattait sur le camp, sur nous, la suie des crématoires et l'odeur de chair qui brûle. Nous en étions imprégnés.”<sup>11</sup>

[„Rátalálni a szagokra, ízekre, az eső szagára. Birkenauban az eső előhozta a hasmenés szagát. Ez a legbűzösebb szag, amit csak ismerek. Birkenauban az eső lesújtott a táborra, ránk, a krematórium kormára és az égő hús szagára. Átitatott minket.”]

<sup>8</sup> Marcel PROUST, *Az eltűnt idő nyomában*. 1. köt. (Swann), ford. GYERGYAI Albert (Budapest: Európa Könyvkiadó, 1961).

<sup>9</sup> Gordon M. SHEPHERD, „Smell Images and the Flavour System in the Human Brain”, *Nature* 444 (2006): 316–321.; Maria LARSSON et al., „The Functional Neuroanatomy of Odor Evoked Autobiographic Memories Cued by Odors and Words”, *Neuropsychologia* 51 (2013): 123–131.

<sup>10</sup> Delbóról lásd az alábbi disszertációt: MARCZISOVSZKY Anna, *La „verité” d'Auschwitz et l'impératif du regard. L'univers concentrationnaire dans les oeuvres de Charlotte Delbo – l'inédit de la narration* (Budapest: ELTE, 2015), hozzáférés: 2019.10.22, <https://edit.elte.hu/xmlui/handle/10831/32623>.

<sup>11</sup> Charlotte DELBO, *La mémoire et les jours* (Paris: Minuit, 1985), 3–14.

*A nők táplálkozási élettörténet-írása  
mint a holokauszt traumairodalma*

Az étellel, receptekkel és receptkönyvekkel kapcsolatos asszociációk nemcsak a nemek szerint elkülönülő [gendered] családi kapcsolati hálókból kulcsfontosságúak, hanem a nők nemi identitásában [gendered identity] is. Az ételnek, amelyet rendszerint nők készítenek el, társadalmi és pszichológiai dimenziói többek között kiterjednek a vigasztaló és a nosztalgikus ételekre is, amelyek a szorongás oldásához kapcsolódnak. Az étellel és a nemek szerint leosztott [gendered] házimunkákkal kapcsolatos tevékenységek gyakran válnak az önmegerősítés és az etnikai identitás egyedüli forrásává, s egyben a kulturális, vallási és családi emlékezet fenntartásának módjává is, különösen a hagyományos társadalmakban élő nők számára, akiknek nagyon kicsi a hatalmuk a társadalom nyilvános szegmensében.

A második világháború során a táborlakók – annak ellenére vagy éppen amiatt, hogy a táborokban éheztek – komoly kockázatot vállaltak, hogy előállítsák a háborús irodalom egy sokáig észrevétlen, de mint kiderült, igencsak burjánzó alfaját, az egyéni vagy kollektív receptírást, amelyet a börtönirodalom tágabb kontextusában érdemes értelmezni. Anne Georget a nemrégiben, 2014-ben bemutatott *Festins imaginaires [Képzelt lakomák]* című dokumentumfilmjében több háborús receptgyűjtőt is megszólaltatott, mind a náci koncentrációs táborokból, mind a Gulágról, mind pedig japán hadifogolytáborokból. Mint Georget is hangsúlyozza, ezek a receptgyűjtemények sokat elárulnak az emberi viszonyokról, azoknak az emlékeiről, álmairól és reményeiről, akik e művek létrehozásában találtak vigaszt. Az ételről való beszéd elősegítette, hogy létrejöhessen a koncentrációs táborok *Alltag* [mindennapi] börtönkultúrája, és ennyiben ennek a beszédnek a funkciója sokban hasonlít ahhoz a szerephez, amelyet a vers- és történetmondás, a zene és a humor töltött be a táborokban: ezek egyfajta megküzdési stratégiaként funkcionáltak, amely összetartást is teremtett. Az éhezés közepette időről időre mindkét nembeli táborlakók humorral vegyítették az ételről való beszédet, és vicceket gyártottak az éhezésről. Mindazonáltal főleg a nők voltak azok, akik recepteket cseréltek: sok nő, amikor végre hozzájutott egy-egy papírdarabkához és tühöz, cérnához – akár úgy is, hogy a kenyérét cserélte be értük –, recepteket írt le a papírdarabkákra. Néhányuknak teljes kézírásos szakácskönyvet is sikerült összeállítani, bár azt soha nem fogjuk megtudni, pontosan hányan is voltak, mivel gyakran mind a szerző, mind a mű elpusztult. De még ma is felbukkannak ilyen gyűjtemények magánarchívumokban, ha egy-egy túlélő meghal, és további ismeretlen számú ilyen gyűjtemény lappang katalógizálatlanul holokauszt-könyvtárakban.

Viktor Frankl (1905–1997) osztrák pszichológus már 1946-ban megemlíti a koncentrációs táborokról írt memoárjában,<sup>12</sup> hogy az étel iránti sóvárgás volt az a leg-

<sup>12</sup> Viktor FRANKL, ...*trotzdem Ja zum Leben sagen: Ein Psychologe erlebt das Konzentrationslager* (Vienna: Verlag für Jugend und Volk, 1946).

főbb elemi ösztön, amely köré a táborlakók mentális élete összpontosult. Frankl ezt *Magenomaniának* (gyomormániának) nevezte el. Frankl azt állította, hogy az ételről való beszéd veszélyessé válhat, ha a rabok túl sokáig belefeledkeznek, mivel időlegetesen pszichológiai vigaszt nyújt ugyan, de a valósággal való kapcsolat elvesztésének kockázatával jár. Az ételnosztalgia elutasítása arra vall, hogy Frankl nem értette meg az ételről való beszéd hatását az identitásra és a közösségre. Vele ellentétben kortársa, Suzanne Birnbaum (1903–1975) – az egyik első koncentrációs táborokról szóló memoár, az *Une française juive est revenue: Auschwitz, Belsen, Raguhn* [Egy francia zsidó nő visszatért: Auschwitz, Belsen, Raguhn] szerzője – megértette, mi volt a tétje annak, hogy a nők ilyesmiről beszélgettek. A párizsi születésű Birnbaum varrónő volt, saját üzettel, amelyet ugyan átadott egy nem-zsidó tulajdonosnak, de továbbra is ott dolgozott, amikor 1944 januárjában, valószínűleg feljelentés nyomán letartóztatták. Drancy-n keresztül Auschwitzba deportálták, aztán onnan tovább Bergen-Belsenbe, Raguhnba, majd végül Theresienstadtba, ahol 1945 áprilisában érte a felszabadulás. Amint visszakerült a hazájába, Birnbaum azonnal nekilátott a memoárja megírásának, mivel meggyőződése volt, hogy a túlélőknek kötelessége a tanúságtétel. Már 1945. október 15-én befejezte a kéziratát, és egy másik női túlélő segítségével 1946-ban sikerült is publikálnia, igen kis példányszámban (1989-ben adták ki újra). Birnbaum a memoárjában elég részletesen elmeséli, hogy milyen fontos volt a táborlakó nők számára a képzeletbeli receptek és lakomák felidézése:

„Nous faisons nous aussi des menus, mais imaginaires. Et, crevant de faim en attendant notre pauvre maigre soupe, nous nous invitons mutuellement. Quelles receptions! Quels festins! Selon la province d'où venait l'une où l'autre, nous mangions une cuisine alsacienne, bretonne, auvergnate ou meridionale, et aussi arabe, grecque, polonaise où juive. Que de choucroutes, de poulets, de jambons, de homards, de couscous, de poissons farcis et de boulettes de toutes sortes avons-nous degustés, moralement, l'eau nous en venait a la bouche!”<sup>13</sup>

[„Menüket is összeállítottunk, de képzeletbelieket. És az éhhalál szélén, miközben a nyomorult, híg levesünkre vártunk, kölcsönösen meghívtuk egymást.

Micsoda fogadások! Micsoda lakomák voltak! Attól függően, hogy ki melyik vidékről jött, ettünk elzászi ételt, breton, auvergne-it vagy dél-franciát, de arabot, görögöt, lengyelt és zsidót is. Micsoda choucroute-ot (kb. töltött káposztát), csirkét, sonkát, homárt, kuszkuszt, töltött halakat és mennyiféle gombócot kóstoltunk, érthető, hogy összefutott tőlük a nyál a szánkban!”]

<sup>13</sup> Suzanne BIRNBAUM, *Une française juive est revenue: Auschwitz, Belsen, Raguhn* (Paris: Éditions du livre française, 2003), 62.

Birnbaum, miután részletezte ezeket a képzeletbeli kulináris élvezeteket, mintegy kontrasztként megadja a napi fejadagok pontos mennyiségét is, amit a nők kaptak a táborokban: ez mindig kevesebb volt, mint a férfiaké, és délben felvizezett levesből, este 20 deka kenyérből állt, amit a rabok legtöbbször azonnal elfogyasztott, és csak a legracionálisabbak tettek el belőle egy vékonyka szeletet másnap reggelre. A memoár egy későbbi epizódjában Birnbaum felidéri, hogy a receptek cseréltetése milyen módon képezte részét a képzeletbeli estélyeknek, amelyek során a rabok eljátszották, hogy vendégségbe mennek egymáshoz, és mindegyikük leírta, milyen ruhát visel, a vendéglátó pedig gondoskodott az estély megszervezéséről, a menüről és a vendégek szórakoztatásáról.<sup>14</sup> Birnbaum bensőséges hangulatú leírásai azért ilyen elevenek, mert egyeníti a barátait, akik mániákusan az ételekről és *petit plats mijotés*-ről [kb. saftos húsos raguk] beszélgetnek. Ott volt Rosette, a gyógyszerész, Dany, az orvostanhallgató, Alice, a franciatanár, Marie, a gyógyszerészhallgató, mind párizsiak, akik képzeletbeli vendégségeik közepette irodalomról, filmművészetéről, színházról és filozófiáról beszélgettek. Mint Birnbaumnak ez az igen korai írásműve is bizonyítja, az ételről való beszéd részét képezte annak a bensőségességnek, melyben a táborlakó nők megosztották a magánéletük részleteit a többiekkel. A női koncentrációtábor-memoárok bővelkednek a hasonló beszélgetések leírásában, akár rögtön a felszabadulás után íródtak, akár évtizedekkel később. Nem meglepő, hogy a receptekről való beszéd még a táborokban is sokban tükrözte a receptmondó társadalmi osztályhelyzetét és vallásosságának mértékét.

A Berlintonól északra található, 1939-től 1945-ig fennállt ravensbrücki koncentrációs tábor kizárólag nőknek volt fenntartva, akik nagy része nem-zsidó politikai fogoly volt, de azért került ide mintegy 20 000 különféle állampolgárságú zsidó is.<sup>15</sup> Ebből a koncentrációs táborból jó néhány receptgyűjtemény maradt fenn, köztük egy franciául: ezt Rebecca (Becky) (Buckman) Teitelbaum (1909–1999) írta, aki a háború előtt Anderlachban élt, Brüsszel közelében, és egy nagyáruház, az *A L'Innovation* könyvelésén dolgozott. A háború alatt a ravensbrücki Siemens gyárban volt kényszermunkás tizenhét hónapig, de a belga nagyáruházban szerzett irodai tapasztalata révén irodai munkára tudott kerülni. Időnként éjszakai műszakra volt beosztva, ahol papírt tudott lopni, amiből aztán három apró receptkönyvet szerkesztett, a lapokat a kenyéradagján vásárolt tüvel és cérnával fűzte össze. E könyvek közül kettőt más rabok számára készített ajándékként, ezek 1943-ban elvesztek. A harmadikat megtartotta magának: ez egy apró, száztíz oldalnyi, vonalazott barna papírból álló könyv, amelybe mintegy száz receptet írt le franciául, a *soufflé au merlantól* [kb. tőkehalfűjt] az aránytalanul sok édességig, mint például a *mousse au chocolat* [csokoládéhab], *gâteau neige* [kb. piskóta], *soufflé à confiture* [lekváros felűjt], *gelée de groseille* [ribiszkes gyümölcskocsonya] és a *sabayon italien* [olasz po-

<sup>14</sup> Uo., 110.

<sup>15</sup> Rochelle G. SAIDEL, *The Jewish Women of Ravensbrück Concentration Camp* (Madison–Wisconsin: University of Wisconsin Press, 2004).

hárkrém]. Ezen felül rajzokat is készített rabtársairól, valamint néhány pakli játékkártyát ajándékba. Amikor a tábort ki kellett üríteni, elveszítette a táskáját, benne a könyvecskével, de egy idegen bámulatos módon megtalálta, és pár évvel később visszajuttatta hozzá Belgiumba. Annak ellenére, hogy az értékes emléktárgy ilyen váratlan módon jutott vissza hozzá, Teitelbaum egyszerűen csak elrejtette a receptkönyvet, mígnem unokaöccse, Alex Buckman a háború után ötven évvel megtalálta, amikor egy ízben Teitelbaum kórházba került. Teitelbaum 1938-ban ment feleségül a magyar zsidó Herman Teitelbaumhoz, akivel a háború után fiuként nevelték fel Alexet, ugyanis Alex szüleit, azaz Teitelbaum lengyel állampolgárságú fivérét és annak belga feleségét 1943-ban megölték Auschwitzban. Alex úgy maradt életben, hogy kettőtől hat és fél éves koráig tucatnál több család bújtatta. A Teitelbaum család 1951-ben Montréalba emigrált, és a kéziratot ma a Vancouver Holocaust Center őrzi. A receptkönyvet az intézmény 2002-es utazó kiállításán mutatták be, ami a *Ravensbrück: Forgotten Women of the Holocaust* [*Ravensbrück: elfelejtett nők a holokausztban*] címet viselte. Rochelle Saidel felidézi az élményt,<sup>16</sup> amikor 2003 februárjában, a vancouveri kiállításon megkóstolta a Teitelbaum receptje alapján sütöt *gâteau à l'orange*-t [narancsos sütemény]. (Az angolra fordított recept az eredeti receptkönyv fotójával illusztrálva az interneten is elérhető.<sup>17</sup> Ám ha valaki elolvassa az eredeti francia receptet, világossá válik, hogy nemcsak a nevét változtatták meg az eredeti *gâteaux aux oranges*-ről, és nem is pusztán csak átszámolták az Észak-Amerikában bevett mértékegységekre, hanem teljesen átalakították és leegyszerűsítették az eredeti, meglehetősen összetett elkészítési módhoz képest. Miközben a Buckman-féle modernizált angol nyelvű verzió egy egyszerű sütemény, amihez – minden további magyarázat nélkül – „egy bögre reszelt narancshéjat” kell hozzáadni, addig az eredeti recept nem a süteményhez szükséges hozzávalók mennyiségének megadásával kezdődik, hanem annak részletezésével, hogy hogyan főzünk tizenkét narancsból szirupot: „végy tizenkét narancsot, hámozd meg, a héját cukorral és kevés vízzel főzd szirup-sűrűségűre...” [„prendre 12 oranges, épilucher, mettre à cuire les pelures avec du sucre et un peu d'eau jusqu'à consistance d'un sirop...”]. Az eredeti recept modernizálása korántsem mellékes, hiszen Buckman egyfajta kellékként használja az előadásain – ugyanis rendszeresen tart előadásokat, amelyeken a nagynénje és saját holokauszt-élményeiről beszél fiatalok ezrei előtt, és mindig kiosztja a *gâteau à l'orange* receptjét, amit a diákok olykor el is készítenek.) Az olyasféle hozzávalók, mint egy tucat narancs vagy, még gyakrabban, egy tucat tojás, teljesen bevettnek számítottak a háború előtti receptekben, amiket a süteményekben különösen gazdag holokausztgyűjtemények megőriztek.

<sup>16</sup> Uo., 54–55, 247.

<sup>17</sup> Lásd „Gâteau à l'orange: The story of a recipe that survived the Holocaust”, *CBC* 21, 2017. nov. 20., hozzáférés: 2019.03.05, a receptet lásd itt: <https://www.cbc.ca/radio/docproject/features/gateau-a-l-orange-the-story-of-a-recipe-that-survived-the-holocaust-1.4375222/gateau-a-l-orange-the-story-of-a-recipe-that-survived-the-holocaust-1.4375235>.

Birnbaum és Teitelbaum koncentrációs táborbeli receptjei közül sok nem kifejezetten kóser, és még csak nem is zsidó, ami így együtt azt jelzi, hogy a lejegyzőik városi, asszimilálódott, felnőtt nők voltak, akik már tudtak főzni, amikor deportálták őket. Marceline Loridan-Ivens (1928–2018) viszont, akit tinédzserként, nem sokkal a tizenhatodik születésnapja előtt deportáltak Párizsból Auschwitzba, egyáltalán nem említ ételről szóló beszélgetéseket a szándékoltan irodalmi igényű, levél formában megírt memoárjában, a 2015-ben megjelent *Et tu n'est pas revenue*-ben [*És te nem jöttél vissza*],<sup>18</sup> amelyet vele együtt deportált, meggyilkolt apjának írt. De 2014-ben, a fentebb idézett Georget-féle dokumentumfilmben Loridan-Ivens mégis felidéri, hogyan tanult meg *blanquette de veau*-t [kb. borjúragu] készíteni Birkenauban, és hogy később azzal szerzett örömet a barátainak, hogy az adott recept alapján el is készítette az ételt. Egyáltalán nem említ zsidó ételeket, annak ellenére, hogy a szülei lengyel zsidók voltak, akik 1919-ben Franciaországba települtek át, de sosem nyertek állampolgárságot.

A receptekről szóló táborbeli beszédhez való viszonyulás egy másik, lélektani-lag jóval összetettebb módja Nadine Heftlernél (1928–2016) található meg, aki régi francia polgárcsaládból származott. Loridan-Ivens-hez hasonlóan még nem volt tizenhat, amikor a szüleivel együtt letartóztatták a Gare de Lyon-on 1943. május 13-án, és Auschwitzba deportálták, ami után az apját már soha többé nem látta, de anyjával sikerült még öt hónapon át együtt maradnia. Polgári nők lévén lenézéssel tekintettek az ottani nők többségére, mondván, ezek a nők csak azzal tudnak kitűnni, hogy az otthoni jólétükkel dicsekszenek és a receptjeikkel büszkélkednek:

„Les Françaises qui se réunissaient ainsi parlaient aussi beaucoup d'elles-mêmes; reproduisant certains épisodes de leur vie, elles mettaient un point d'honneur à affirmer que chez elles, on n'avait jamais manqué de rien, même pendant ces dernières années: lorsqu'elles rentraient chez elles, le soir, elles n'avaient qu'à ouvrir le buffet et se mettre à table... Toutes ces femmes et jeunes filles, dont la plupart émanaient d'un milieu qui, je crois, n'était pas très recommandable, étaient logés à la même enseigne que les autres prisonnières et, ne pouvant donc plus s'en distinguer suffisamment à leur gré par leur apparence extérieure, éprouvaient le besoin de vous montrer "qui" elles étaient en vous enseignant des recettes de cuisine ou bien en racontant les détails de leur vie qui pouvaient donner une »bonne impression« à l'interlocuteur. Malheureusement, la vérité finit toujours par se faire jour, et ni maman ni moi n'étions très convaincues de la distinction de ces personnages qui auraient mieux fait de s'abstenir... Heureusement, où plutôt malheureusement, nous retrouvions de temps en temps des personnes plus agréables à fréquenter, mais celles-ci mouraient le plus souvent au bout de quelques semaines.”<sup>19</sup>

<sup>18</sup> Marceline LORIDAN-IVENS, *Et tu n'est pas revenue* (Paris: Grasset, 2015).

<sup>19</sup> Nadine HEFTLER, *Si tu t'en sors... Auschwitz, 1944–1945* (Paris: La Découverte, 1992), 48–49.

[„Az összeverődött francia nők így sokat beszéltek magukról; felidéztek életük egy-egy epizódját, és becsületbeli ügynek tekintették, hogy bizonygassák, hogy odahaza sosem szenvedtek szükségét semmiben, még a legutolsó évek során sem: hogy amikor este hazaértek, mást sem kellett tenniük, mint kinyitni a kredencet és asztalhoz ülni... Ezeket a nőket és lányokat, akik nagyrészt olyan közegekből jöttek, ami, úgy hiszem, nem volt túl fényes, ugyanúgy szállásolták el, mint a többi rabot, és ezért többé már nem voltak képesek arra, hiába is szerették volna, hogy a külsejük alapján elkülönüljenek; ezért szükségét érezték, hogy úgy hozzák a többiek tudomására, »kik« is ők, hogy ételrecepteket mondtak fel, vagy az életük olyan részleteit osztották meg, amivel »jó benyomást« tehetek a hallgatóságra. Sajnos az igazság végül mindig kiderült, és sem a mamámat, sem engem nem sikerült igazán meggyőzniük arról, hogy milyen előkelő személyek is lettek volna ők. Jobban tették volna, ha ebbe az egészbe nem mennek bele... Szerencsére vagy inkább balszerencsére, időnként sikerült kellemesebb társaságra is bukkanunk, de ők legtöbbször pár hét múlva meghaltak.”]

Heflter elbeszéli, hogy amíg az anyját el nem gázosították, addig nem volt saját akarata, de azután, hogy „a mamám elment, rögtön elfogott az érzés, hogy életre keltem” [„maman partie, j'avais la sensation de naître subitement à la vie”] (89). 1944 decembere és 1945 januárja között Hefltert és új ismerőseit, akikre az anyja halála után tett szert, evakuálták Auschwitzból, és Ravensbrückbe indították egy halálmenetben, eleinte gyalog, aztán nyitott tetejű vagonokba zsúfolva őket, ahol mínusz harminc fok volt, esett a hó és napokig nem volt mit enniük. Heflter itt, a barátai körében végre ráállt, hogy – ha némileg feszengve is, de – részt vegyen abban az érzelmi szempontból életmentő játékban, amelynek során a szörnyűségektől múltbeli életük felidézése révén menekültek el, az ételeket helyezve a középpontba.

„Le lendemain, histoire de passer le temps, nous décidons, Estelle, ma camarade et moi, de faire un petit jeu qui consiste, chacune à tour de rôle, à composer un menu, le meilleur possible. Un jury composé des concurrentes elles-mêmes décernera des prix. Homards à l'armoricaine, dindes farcies, gigots, mokas, tranches milanaïses défilent devant nos yeux, mais c'est l'éternel bifteck-pommes frites qui remporte nos suffrages. Cependant, pour la première fois de ma vie, j'entends parler de confitures de roses et de plats orientaux dont Estelle seule détient le secret et qu'elle nous décrit comme étant délicieux. Puis, un autre jeu consiste à décrire les demeures que l'on a déjà habitées où que l'on souhaiterait habiter. Certes, ces jeux n'étaient pas d'une haute portée intellectuelle, mais nous étions bien incapables de faire l'effort voulu pour en trouver de plus relevés.”<sup>20</sup>

<sup>20</sup> Uo., 155.

[„Másnap, csakhogy elüssük az időt, úgy döntöttünk, Estelle barátnőm és én, hogy játékot kezdeményezünk, ami abból állt, hogy felváltva menüt állítottunk össze, a lehető legjobb menüt. Maguk a versenyzők alkották a zsűrit is, amely döntött a díjakról. Breton homár (homards à l'armoricaine), töltött pulyka, báránycomb, mokkasütemény, *tranche milanaise* (speciális francia sütemény) vonultak fel a szemünk előtt, de az örök steak-sültkrumpli kombináció nyerte el a szavazatainkat. Eközben, életemben először, rózsalekvárokról hallottam és olyan keleti fogásokról, amelyeknek csak Estelle ismerte a titkát, és amelyeket nagyon ízletesnek mondott. Egy másik játék arról szólt, hogy írjuk le, hol laktunk, vagy hol szeretnénk lakni. Ezeknek a játékoknak persze nem volt semmi magasabb intellektuális célja, de nem tudtunk elég erőt összeszedni, hogy jobbat találjunk ki.”]

Nagyon különbözik az előbb említett példától Hélène Stark holokausztmemoárja,<sup>21</sup> aki, eltérően a korábban tárgyalt áldozatoktól, nem koncentrációs táborban élte túl a háborút, hanem úgy, hogy egy kis faluban, a Toulouse környéki La Magdeleine-sur-Tarn-ban bujkált. Stark *Memoires d'une juive hongroise* [Egy magyar zsidó nő emlékiratai] című memoárja 1981-ben jelent meg saját kiadásban, negyvenegy évvel azután, hogy Stark és férje Brüsszelből visszaküldték a hároméves fiukat a nagyanyjával Magyarországra, mert úgy gondolták, hogy ott nagyobb biztonságban lehet. Az ilyesmi akkoriban nem volt szokatlan, hiszen a belga állampolgárság híján lévő zsidók veszélyben voltak Belgiumban, míg 1944 márciusáig Magyarország viszonylag biztonságos helynek tűnt. A házaspárt több ezer másik emberrel együtt Franciaországba evakuálták, ahol a háborút egy csodálatos parasztcsalád gondoskodásának köszönhetően éltek túl. Mindezt Stark negyven évvel később az általam olvasott egyik legszokatlanabb holokausztmemoárban írja le: a vidéki élet idilli pasztorálját időnként szinte filmszerűen szakítják meg szörnyűségekkel teli epizódok, köztük például az, amelyben Stark leírja, hogy az SS kis híján elfogta és megölte őket – de nem mint zsidókat, hanem mint partizánokat, ugyanis a falubeliek mind hallgatnak a kilétükről. A további közbeszúrt szörnyűséges jelenetek között szerepel például egy tizenhat éves zsidó fiú története is, aki véletlenül épp akkor látogatja meg a szüleit, akik egy francia városban bujkálnak, amikor az SS is a városba érkezik, a fiúnak pedig levágják mindkét kezét, kiherélik, megölik, az anyja pedig megőrül. Mindeközben a könyv igazi folklorisztikus leírását adja a falusi életnek, egy olyan kis településnek, ahol nincs pékség, se varrónő, se boltok, és ahol Stark, aki nem beszél franciául, a helyi dialektust pedig végképp nem érti, állítólag végül mindenféle dolgokra kezdi tanítgatni a helyieket. Így például, hogy hogyan lehet sajtot csinálni a megmaradt tejből, vagy croissant-t és más péksüteményeket az öreg, rozsdás kézimalom segítségével előállított lisztből, és hogy hogyan győzte meg őket, hogy a kukorica, amit korábban a *cochonok*nak [disznóknak] adtak,

<sup>21</sup> Hélène STARK, *Mémoires d'une juive hongroise, 1940–1945* (Toulouse: Magánkiadás, 1981).

emberi fogyasztásra is alkalmas, vagy éppen hogy hogyan tanította meg a háziasszonyát, aki korábban csak a kisebb *cornichon*okat [uborkákat] használta fel, hogy hogyan lehet besavanyítani a nagyobb darabokat, és uborkasalátát készíteni belőlük (feltehetően magyar édes-savanyú uborkasalátát).

Stark az egyik fejezetben leírja, hogy még azt is jobban tudta a franciáknál, miképpen kell libát tömni. Azt is elbeszéli, hogyan sikerült két nyúlból egy teljes falkát kitenyésztenie, és hogyan figyelte órákon keresztül az anyanyulat, ahogy kicsinyeit gondozta. Ennek leírása váltakozik annak elbeszélésével, hogy miképpen tett szert egy disznóra, nevelte fel, és ölte le karácsonyra, amikor elérte a nyolcvan kilót. Stark azt is hozzáteszi, hogy mind barbárok vagyunk, akik disznót ölünk, hiszen az övé mindenhová kiskutyaként követte őt, és imádta, ha vakargatták. Mindazonáltal Stark megadja a receptet, amely szerint megfüstölte a disznó sonkáját. Egy másik fejezet a *Des recettes* [*Receptek*] címet viseli, ahol Stark leírja, hogy a korábbi életében *Nogyvarodon* [sic!] hogyan készített levest, *scipetket* [sic!], azaz csipetkét és *gombocot* [sic!]. A bujkálás közepette Stark gyereket is szült, miután a helyi orvos és a háziasszonya lebeszéltek az abortuszról. Madelaine-nek nevezi el a gyereket, a falu neve után, ahol később szült még egy gyereket is. A pár és a gyerekek végül – hamis papírjaiknak és a falubeliek védelmének köszönhetően – túléltek a háborút. Stark számára csak a háború végeztével derült ki pontosan, mi is történt Magyarországon élő családjával, így például hogy a gyerekét Magyarországon keresztények gondozására bízták, akik aztán eltűntek vele. A fia csak felnőttként, egy véletlennek köszönhetően ismerte meg valódi identitását, de vonakodott felvenni a kapcsolatot Starkkal és férjével, mivel erősen kötődött örökbefogadó szüleihez.

Végző soron Stark a memoárban bemutatott identitását két, egymásnak ellentmondó pólus mentén építi fel: eldicsekszik azzal, hogy tehetős máramarosi család sarja, de közben azzal is, hogy milyen jól ért a főzéshez és kivétel nélkül minden vidéki, paraszti feladathoz is. Az osztályhovatartozására vonatkozó állítását tovább gyengíti a tény, hogy anyanyelvén, magyarul félalnfabéta volt, mint ezt a magyar szavakban ejtett számos betűtévesztés is igazolja. Ezek közül csak néhány – mint például a „cholette” a *sólet* helyett – tekinthető a magyar szó francia fonetikus átírására tett kísérletnek, miközben például *Nagyvárad* nevének elírása a helyi paraszti dialektust tükrözi. Stark elbeszélése az önreflexió hiányának szélsőséges példája, amikor a szerző képtelen értelmet találni a saját történetében, noha ez a történet közben kódoltan tartalmazza annak az anyai kudarcnak a rettenetét, amit mind az elsőszülött gyerekével, mind a másik két, Franciaországban született gyerekével kapcsolatban átélt. Noha Stark folyton a saját hibás franciaságáról és narratív autoritásának elégtelenségéről beszél, valójában azzal forgatja fel a maga idillinek mutatkozó felszíni történetét, hogy szélsőségesen manipulatív módon bánik a titkokkal és elhallgatásokkal, és mindezt a saját kulináris és háztartás-vezetési képességeivel való szüntelen hengegés foglalja különös egységbe.

### A többgenerációs táplálkozási élettörténet-írás felé

A holokauszt-korabeli receptek a holokausztot túlélő családok másfeledik, második és harmadik generációja számára is alapul szolgáltak az élettörténet-írásra. Így például Anny Bloch szociológus (1944–) nemrégiben, 2017-ben megjelent *Une famille juive du temps de l'exode* [Egy zsidó család az exodus idején] című művében úgy meséli el a zsidó-elzászi patrióta családja történetét, hogy az 1940-tól 1944-ig tartó háborús évek elbeszélésének kulináris aspektust is kölcsönöz. Bloch, aki maga másfeledik generációs kisgyerek-túlélő volt, elmondja, hogy miután a családjának menekülnie kellett otthonukból, a Vogézek-beli Remiremont-ból, három hónapig, 1940 júniusától szeptemberig a Haute-Loire-beli Saugues-ben éltek, ahol a család lánygyereke, Yvonne Dockès százötven receptet írt le egy pici jegyzetfüzetbe, amit aztán egész élete folyamán magánál tartott. A szerző, Bloch Yvonne Dockès lánya, és négy évvel később 1944 májusában látta meg a napvilágot, amikor a szülei épp Nîmes-ből menekültek az elfogatás elől. Bloch mintegy ötvenet megad az anyja receptjei közül, amelyek vagy elzásziak, vagy a zsidó-elzászi eredetű család saját receptjei. Bloch a könyvben végig megkülönböztetett figyelmet szentel a családi identitás anyáról lánygyerekekre történő kulturális átörökítésének, amit ő *matrimonie*-nak [anyai örökségnek] nevez. Néhány recept azok közül, amiket megad: *pommes à l'alsacienne* [francia almás sütemény], *la charlotte aux pommes* [kb. almáslepény], *bettelman* – azaz „koldus”, egy tipikus elzászi kenyérpuding, amit száraz barheszből [challah] vagy croissant-ból készítenek –, *kugel*, *kugelhopf* [kuglóf], továbbá megadja a *kneplich*, a „maceszgombóc” receptjét is.

A második generációs francia–magyar túlélő Viviane Chocas (1962–) arra használta az ételeket, hogy általuk vívja meg töredékes magyar identitásának visszaszerzéséért folytatott küzdelmét. A szülei, Zsuzsa és Péter, akik 1956-os menekültek voltak Franciaországban, nem beszéltek hozzá magyarul és nem is akartak beszélni a nyelvről. Chocas a 2006-ban megjelent, kulináris tematikájú memoárjában, ami a *Bazar Magyar* [Magyar bazár] címet és a *Roman: Les saveurs du passé sur le bout de la langue* [kb. Regény: a múlt ízei a nyelv hegyén] alcímet viseli, arról számol be, hogy a magyar eredetéhez fűződő egyetlen kapcsolatot a párizsi magyar fűszeresnél apjával tett rendszeres látogatások jelentették: itt hallhatott némi magyar beszédet, s ehhez kapcsolatként még anyja, Zsuzsa otthoni főztje járult hozzá. Chocas, aki egyes szám harmadik személyben ír magáról, elmondja, milyen nagy becsben tartotta a magyar ízeket, amelyek a nyelvet helyettesítették számára, egy nyelvet, amelyben a magánhangzók paprikából voltak, a mássalhangzók pedig galuskából:

„Klara chérit ce lien. Son alphabet intime, ce sont ces voyelles paprika, ces consonnes galuska, ces accents graves au gout de noix, aigus a l'amertume du concombre.”<sup>22</sup>

<sup>22</sup> Viviane CHOCAS, *Bazar Magyar* (Paris: Héloïse d'Ormesson, 2006), 87.

[„Klára nagy becsben tartotta ezt a kapcsolatot. Benső ábécéje a paprika magánhangzóiból és a galuska mássalhangzóiból áll, »tompá« ékezeteti a dióbélé, az élesek pedig az uborka keserűje.”]<sup>23</sup>

A *Magyar bazár* fejezetei mind magyar ételek nevét viselik, így például az egyiknek a címe *Les beignets d'abricots* [*Farsangi fánk*], amiben Chocas elmeséli, milyen volt, amikor 1973-ban, tizenegy éves korában, a családjá első alkalommal visszatért Magyarországra, az apai nagyapja temetésére, Lovasberénybe. A temetés után nagy lakoma volt, mintegy hatvan részvevővel: „csirkeaprólék-leves a csillogó lében úszkáló csirkelábakkal és -karmokkal, töltött paprika, óriási ecetes uborkák, almás rétesek és a híres barackos gombócok” [„soupe aux abats de volailles, avec pattes et griffes de poulets gigantes dans le bouillon brillant, poivrons farcis, cornichons géants, strudels aux pommes et les fameuses boulettes aux abricots”].<sup>24</sup> A *Le biscuit roulé* [*Bejgli*] címet viselő fejezetben Chocas részletesen leírja, hogyan készült 1979 júniusában a *bacjára* [érettségijére], és hogyan jelentkezett titokban magyarból is vizsgára. Mintegy tucatnyi másik vizsgázóval együtt várakozik a vizsgára, akik mind tökéletesen beszélnek magyarul, és akik mind magyar irodalmi kötetekkel a kezükben jöttek. Ő csak a magyar nyelvkönyvét hozta, amelyből egy rövid részletet olvas fel a karácsonyi bejgli készítéséről. A tanár csodálkozik, hogy mit keres ő ott, hiszen akkor még csak nyolc hónapja tanulja a nyelvet egy esti tanfolyamon. Megkérdezi Chocas-tól, hogy evett-e már bejglit, amire ő azt válaszolja, hogy az apja mindig vesz egyet karácsonykor a párizsi magyar fűszeresnél. Azt is elmondja a tanárnak, hogy a szülei előtt képtelen kiejteni akárcsak egyetlen magyar szót is: „csak belevörösdnék zavaromban, szégyenemben” [„jen deviendrais rouge de gêne, de honte”].<sup>25</sup> A *Le chou farci* [*Töltött káposzta*] című fejezetben Chocas azt beszéli el, hogy milyen volt, amikor huszonnégy évesen erős késztetést érzett arra, hogy Magyarországra látogasson; Chocas, miután leírja, mit evett ott és hogy hogyan keveredett rövid szerelmi viszonyba Pállal, a huszonkét éves fotográfussal, kitér kettejük nagy lakomájára is, amely öt vagy hat szilvapálinkából áll, továbbá paprikás csirkéből, galuskából, uborkasalátából és rétesből, és ez ráébredti (valószínűleg a sok itálnak is köszönhetően), hogy milyen hatással is vannak rá a magyar ételek, nevezetesen, hogy ez „különös érzés: a magyar ételektől szinte élélvezek” [„cette étrange sensation: la nourriture hongroise me porte au bord de la jouissance”].<sup>26</sup> Pál hazaviszi Chocas-t éjszakára, anyja pedig töltött paprikát főz a lány-

<sup>23</sup> A könyv magyar kiadásában Pacskovszky Zsolt fordítása ettől jelentősen eltér: „A múlt csupán az ételekben elevenedett meg, csak rajtuk keresztül hagyományozódott át szabadon, a *paprika* magánhangzóival, a *galuska* mássalhangzóival, a *dióbél* és a *savanyú uborka* ékezetekkel” [a ford.], Viviane CHOCAS, *Magyar bazár* (Budapest: Palatinus, 2007), 12.

<sup>24</sup> Uo., 7.

<sup>25</sup> Uo., 68, 30.

<sup>26</sup> CHOCAS, *Bazar Magyar*, 70.; CHOCAS, *Magyar bazár*, 44–45.

nak, erre Chocas ráébred, hogy Pál anyját sokkal jobban kedveli, mint Pált magát. Amikor visszatér Párizsba, a férfi fényképeket küld utána, és az aláírása alá azt írja magyarul: „felmelegítve csak a töltött káposzta jó” [„seul le chou farci est meilleur rechauffé”], amit Chocas eleinte nem ért, és a nagybátyjának, Endrének kell felvilágosítani arról, hogy ez egy magyar közmondás.<sup>27</sup> Chocas-nak hosszú évekbe telt megértenie, hogy a családja azért nem beszélt az eredetéről, és azért nem támogatták a nyelv megtanulásában, mert az anyja és nagyanyja zsidó származását titkolták előle. Mindez a *Bazar Magyar* [*Magyar bazár*] című fejezetben derül ki, ahol Chocas leírja, hogy anyai nagyanyja, Ilona – aki 1966-ban, unokája négyéves korában jött Franciaországba – a halálos ágyán megeskette a lányát, hogy soha nem árulja el „a titkot”, amit ő maga sem árult el soha az unokájának: nevezetesen, hogy ők Magyarországról származnak. Chocas ezt írja róla: „Ilona. Soha nem főzött nekem magyar ételt. Soha nem szólt hozzám magyarul. Még csak említeni sem említette soha, hogy ott született” [„Ilona. Elle ne m’a jamais cuisiné un plat hongrois. Ella ne m’a jamais adressé la parole en hongrois. Elle ne m’a même jamais dit qu’elle était née là-bas”].<sup>28</sup> Ami Chocas anyját illeti, ő csak 2005-ben, a táborok felszabadításának hatvanadik évfordulóján, hetvenéves korában kezdte el megosztani múltjának részleteit, és felidézni, hogy 1944-ben, tízéves korában sárga csillagot viselt. De még élete ezen kései szakaszában is csak az vette rá a vallomásra, hogy egyetemi tanár bátyja a nyugdíjba vonulása után memoárt írt a család zsidó múltjáról.

Amint azt Marianne Hirsch és Valerie Smith a traumatikus kulturális emlékezet kapcsán kifejtették,<sup>29</sup> a nosztalgikus narratívákat gyakran éri az a vád, hogy konzervatívak, sőt, egyenesen reakciósak, és hogy menekülnek a valóságtól: ezek az elbeszélések mégis hozzájárulnak a múlt feltáráshoz. A táplálkozásról szóló narratívák, amelyek hozzáférnek a túlélők lényegében véve érintetlennek tekinthető „mély emlékezetéhez”, segíthetnek felszínre hozni az emlékeket. Amikor a túlélők és másod-, harmadgenerációs gyerekeik összevegyítik saját megélt tapasztalataikat és a folytatódó csoportidentitás iránti vágyukat, akkor a holokauszt történetének töredékes és traumatikus fejezeteiről tesznek tanúságot: azokról a fejezetekről, amelyeket ők hoznak újra felszínre, és talán meg is világítanak.

*Horváth Györgyi fordítása*

<sup>27</sup> CHOCAS, *Bazar Magyar*, 74.; CHOCAS, *Magyar bazár*, 55–56.

<sup>28</sup> Uo., 109.

<sup>29</sup> Marianne HIRSCH és Valerie SMITH, „Feminism and Cultural Memory: An Introduction”, *Signs* 28, 1. sz. (2002): 9.