

Magyar hasak

Krúdy Gyula szerint az embereket enni kell megtanítani

Ármás János

Túlzás nélkül állítható, amit jó Szindbádunk nem tudott ezen számára az élet egyik igen fontos területéről, azzal már nem is érdemes komolyan foglalkozni.

Legendák, igaz vagy csak kitalált történetek tucatjai mesélhetők az íróról, miként vezette be a szakácsnét a szalon-tüdő elkészítésének rejtelmibe egy tabáni kiskocsmában, miért éppen Szentlőrincen főzik a legjobb gulyást, s mennyire természetesnek tekintette az író, hogy ha éppen annyi pénz sem volt, hogy kifizesse a zóna szalon-tüdőt, akkor az étlap hátuljára gyorsan odafirkantott egy novellácskát. No, de ne vágjunk a dolgok elébe! Nézzük az étlapot, válasszunk!

„Nehéz volna elmondani, hogy valóban mit érez az ember, aki az étlapot tanulmányozza, mert sokszor egy egész élettörténetet kellene feldolgozni annak a megállapításához, hogy miért rendel egyik ember ebből az ételből, a másik ember egy másik ételből. Kis titkokcskák ezek, amelyek együtt születnek az emberekkel, és együtt múlnak el. Az evés és az étvágy egy anyaméhből való a nők iránt táplált ellenszenvvel vagy gusztussal. Jellemző a világra, hogy az ételek közül a legtöbb híve a borjúpörköltnek van, valamint az egyszerű, mindennapi nőnek.” Hát akkor helyben is vagyunk, kaja és a nők. Krúdy már biztosan jól érezte magát – hiszen kell-e ennél több a boldogsághoz?

Ha kíváncsiak vagyunk, s még szépeket is szeretnénk olvasni a magyar konyháról, forduljunk bátran és bizalommal Krúdy Gyulához.

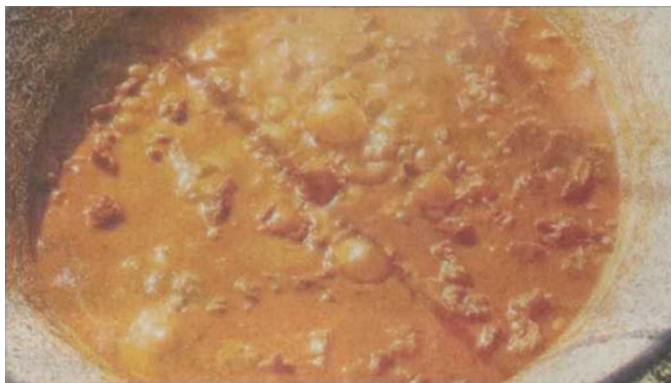
Persze szükségeltetik ehhez némi elvi alapvetés is: „Az embereket enni kell megtanítani. Minden évszakban, sőt minden hónapban azt egyék az emberek, ami a vilákalendárium szerint a legegészségesebb. Nyomban jobban lesznek az emberek! – mondogatta, amikor tanulmányútjaiban valóban sikerült megismerkednie néhány jórával, neki megfelelő úriemberrel, aki hallgatagon, a jóllakás után való dagadt szemmel és arccal helyeselte a professzor elméletét: – Ne legyünk rosszak!”

És ez így is van. Miért legyünk rosszak, ha jók is lehetünk, vagyis ha jót is ehetünk? Mit nem szeretett Krúdy enni, azt nem jegyezte fel a gasztronómia története, ám hogy mit szeretett, azt képtelenség lenne most leírni. Elégedjünk meg egy átfogó listával – s csak azt soroljuk, amit nem csak evett, hanem

Nehéz volna elmondani, hogy mit érez az ember, aki az étlapot tanulmányozza

amiről írt is. Kötelezően követe az étlap szabályait. A hideg előételek közül az osztrigát, a heringet, a lipitói túrót, a szalonát, a sódort, a kocso-

nyát. Meleg előételekből a rántottát, a virslit, az ajnspenert (vagyis a pár virsli felét). Levesek közül a hús-, a ká-

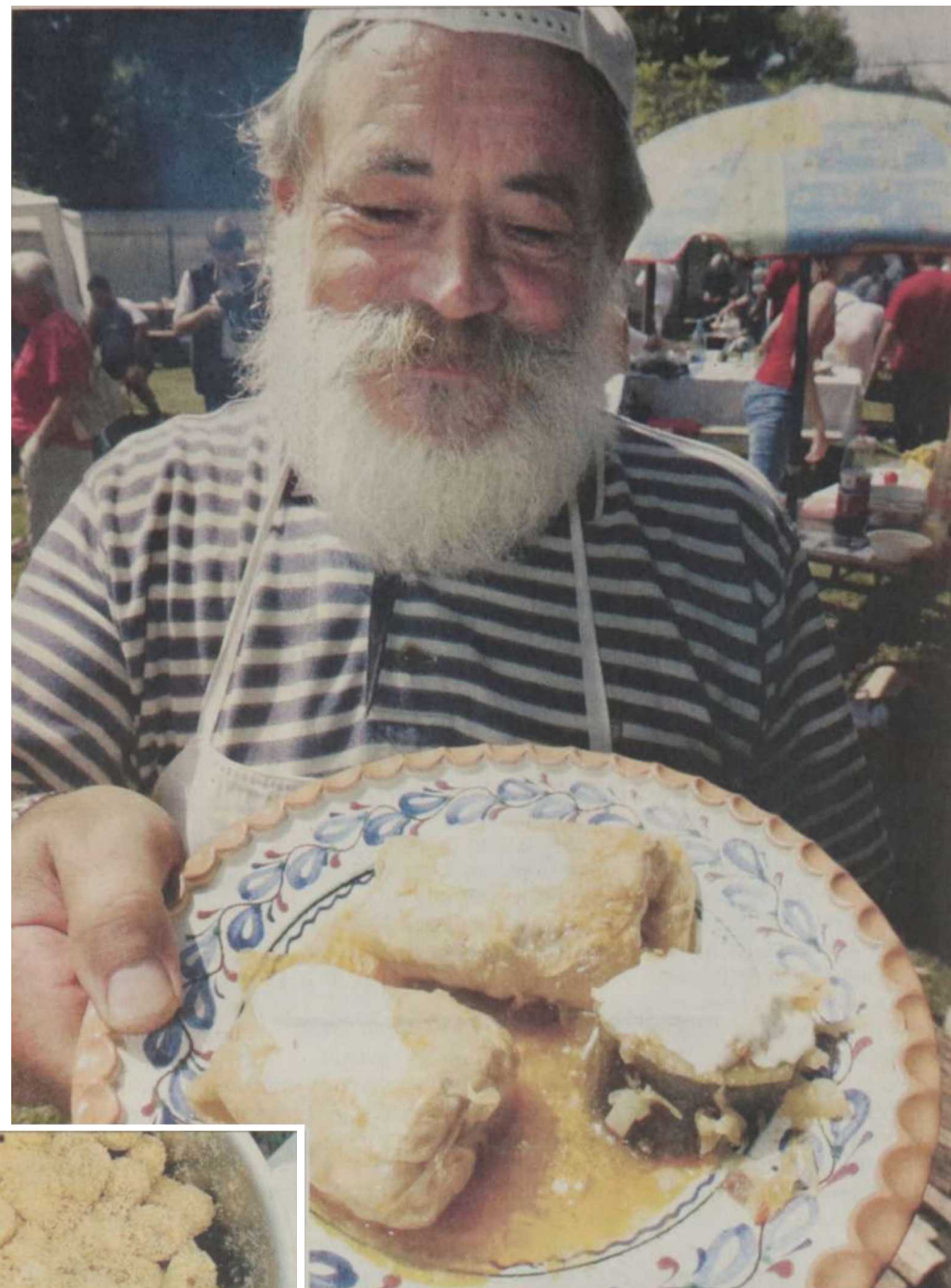


poszta-, bab-, paradicsom-, krumpli-, rántott, csík- és rák-levest. Külön szól az író a marhahúsról és a velős csontorról, s hosszasan értekezik például pörköltekről és gulyásokról. Hosszú még az étlap, mire eljutunk a farsangi fánkig, közben nem feledve a töltött káposztát, a halakat és vadakat, mártásokat és tésztákat. De ne legyünk telhetetlenek. Válasszunk ki egyetlen ételt, s olvassuk figyelmesen, mit is írt Krúdy a kisgulyásról! „Míg a pörkölttel lehet félrevezetni, mert sok függ az ember éhségétől, az öreg sertéstől vagy a mócsingos marhától, de a ma-

lactól is, amely néhanapján pörkölt alakjában megjelenik az étlapon, hogy az ember nem hisz a szemének, pedig hát valóság. Mondom, a pörköltféllel még lehet fufangoskodni, vonatkozásra, meszárosra, időjárásra hivatkozni, ha úgy sikerült. De a kisgulyásnál már be kell mutatni a szakácsnének, hogy mit tud, nincs több kifogás, mert a vendéglő hírneve forog kockán, ha csak egy fél reszelt



krumpli vagy egy kanál paprika is hiányzik belőle. Nem szabad nagyon hagymásnak, sósnak, nagyon paradicsomosnak lennie. A húsát talán jobban megválogatjuk, mint a pecsenyét. én legalább úgy tennék, mert többen viszik el



Krúdy Gyula néhány kedvence: a pörkölt, a szilvás gombóc és a töltött káposzta. „Minden évszakban, sőt minden hónapban azt egyék az emberek, ami a vilákalendárium szerint a legegészségesebb. Nyomban jobban lesznek az emberek!”

FOTÓ: MTI

a vendéglőm hírét a gulyás-evők, mint a pecsenyebárátok.” Szóval, valahogy így. Aki látta Huszárik Zoltán Szindbád című filmjét, látta, hogyan ebédelt Latinovits Zoltán, annak lehet már némi sejtése, miként ült asztalhoz

anno Krúdy. Az utókórnak, gourmandoknak és gyorsét-terem-függőknek egyaránt üzeni: „Hozzáértőknek nem kell sokáig magyarázni, hogy evés közben mennyire kiismerhetők az emberek, amikor önfeledten, unottan vagy ét-

vágytalanul, de kötelességszerűen adják át magukat a táplálkozási folyamatnak.” Ha nem is vigasztalásként, de hozzáteszi még: „Minden ételnek és minden embernek más és más íze van bizonyos életkorban.”