

Régi idők hangulatát árasztó cégér egy vári vendéglő előtt

FOTÓ: FARKAS TAMÁS

Vajon figyelmeztetnék-e ilyenformán egymást a fehér asztal pesti munkásai, a pincérek, ha megjelenne „placcukon” Krúdy kedvenc regényhőse, akiben önmagát írta meg a magyar toll mágusa: „Szindbád a jobb egyesben!” Pedig Huszárik Zoltán Szindbád filmje óta a lucullusi lakoma ikerkifejezéseként elterjedt a „szindbádi lakoma” emlegetése is. Mert nehéz volna elfelejteni a színeknek és étvágykeltő formáknak, lakmározó gesztusoknak és a terítés értő fejelemének azt a harmóniáját, amit Szindbád étkezése jelentett a kitűnő filmben.

De hol találna manapság olyan budapesti vendéglőre Szindbád, ahol kedvére falatozhatna? Talán a Ráday utcai Vörös Postakocsiban? Ott, ahol oly gyakran bukkannak föl az író ismertebb nevű rajongói is: híres színészek és jeles betűvetők; álmatag muzikusok és impresszionista festők? Ott, ahol még az étlap is a mester kedves sültjeitől illatozik?... Félek, a Vörös Postakocsiban túl sokat beszélnek ahhoz Krúdyról, hogy ő azt elviselje. Kellér Andor, akit kedvelt a maga módján, azt írta a vendéglőben ülő Szind-

bádról: „... Krúdy ritkán szólt. Irodalomról soha. Azt hiszem, íróársai munkáit egyáltalán nem olvasta...” Ha nem a Vörös Postakocsiba, akkor az Alföldi Kisvendéglőbe talán betérne? Ott, szentigaz, olyan ételek kerülnek asztalra, hogy ahhoz foghatókat kevés helyen talál a vendég. Mert ismeri-e a jámbor pesti, a szegedi pandúr levest, amelyben birka-gulyás ölelkezik lebbencs tésztaival és gombával? És a hortobágyi öreg lebbencset, melyben a sűrű lebbencs ad valamiféle semmihez sem hasonló, kellemes ízt a marhapörköltnek? És az alföldi

tüskés húst, ami szalonnával tűzdelt szűz filé, ámde pörköltlébe ágyazottan és gombás tarhonyával körítve?

A felejthetetlen Erdei Ferenc, aki élete alkonyán nem tartotta méltatlannak, hogy magas közéleti tiszttségében és tudományos rangja ellenére könyvet írjon a néprajzi inyesmesterségről, utolsó beszélgetésünk alkalmával a paprikás ételekről is ejtett néhány szót. Olyan szakcsok főztjét emlegette föl, mint Veres Péter és a néprajzprofesszor Györffy István. Könyvében az öreglebbencs, Debrecen környéki nevén slambuc, készítésével kapcsolatban leszögezte: „... Akkor lesz azonban igazi »slambuc«, ha a lé elfővése után, ügyesen megpirítják, hogy összeálljon és pikáns »pörkölt« ízt kapjon...”

A pörköltök sorában különös becsben volt előtte a kockára vágott főtt sonkából előállított sonkapörkölt. Szívesen fogyasztotta a káposztát bármilyen alakban, szerette a vadat és a halat. Mindig fölvidította, ha sárgaborsópüré citromos kolbásszal, vagy paszuly füstölt hússal került asztalunkra. Reggelire, legszívesebben híg rántottát fogyasztott némi szardíniakrémmel. Kedvenc csemegéi közé tartozott a főtt kukorica és a friss dió. Tésztát ritkán, édességet talán sohasem fogyasztott. Keveset és lassan evett...

... Tehát vadat és nem öreglebbencset. Hát vad is akad e nagyváros étlapjain. Brillat-Savarin, az ízléses fiziológiájának klasszikusa, másfél századdal ezelőtt fogalmazta meg e változatlan érvényű tételt: „A vadpecsenye az asztal legnagyobb gyönyörűségei közé tartozik”. Ez napjainkban közhely. ám akkoriban még indokolt volt a tudós szerzőnek eme figyelmeztetése: ... Vadak kifejezésen természetesen csak olyan állatokat értünk, melyek az erdőn-mezőn szabadon élnek, a húruk ehető... Vannak vadállatok, melyeket nem szokás az előbbiekre közé sorolni, így a róka, a borz, a holló, a kuvik, s még egy sereg...”

Nos, a János-hegy lábánál levő Hársfa vendéglőben nem fenyeget a veszély, hogy nem a legarravalóbb vadak kerülnek a terített asztalra. A bejáratnál festett tábla hirdeti, hogy fészekben elkészített fácán, párolt vadkacsa, szalonnás fogolysült,

A mester kedvelt ételei

Az Alföldiben ilyen öreglebbencset ettem magam is. De vajon Szindbád szerette volna-e az ilyen specialitást? Mindenesetre, megkérdeztem az író leányát, Krúdy Zsuzsát, milyen ételeket kedvelt leginkább a mester, aki az ízek költőjeként is varázslónak bizonyult.

— Apám legkedvesebb ételei — mondotta Zsuzsa — a levesek közül a marhahúsleves, az orja-, a káposzta-, a paszuly- és a ráklevés voltak. A húсок közül kedvelte a marhahúst ecetes tormával vagy paradicsommártással.

Szindbád világát idézi a ház, ahol ma az Arany Hordó van

És még mindig a Várban — a Fekete Holló előtt



déglőkben, Szindbáddal

párolt özcomb, ózragu leves és hasonló ínycsiklós falatok várnak a vendégre. Nem hiába állt a közelben Mátyás király vadászkastélya, nem múló divatja van itt a vadételnek.

És erre Krúdy is alighanem fölfigyelne, hiszen nem kizárólag általában szerette a vadat. Abban a levelében, melyet 1901-ben Glück Frigyesnek, a Pannonia bérlőjének, az imént idézett Bril-lat—Savarin mű magyarországi kiadása inspirálójának frott levelében az asztal örömeinek e nagy barátja hangsúlyozta: Beatrix királyné szakácsa volt valamelyik őse. Talán Crúdinak írták a nevét? A híres bolognai spagettit, a rákok annyi fajtáját, a rengeteg féle sajtos, fűszerektől illatozó pizzát s vele a hazai ízek varázsát biztosította királyné asszonya reneszánsz pompájú asztalára, s talán rákapott a magyar vadételek készítésére is... Ha költője volt a maga mesterségének, mint a Szindbád nevet is kedvelő Krúdy, akkor alighanem megtanulta a bécsi omlott sütését; elleste a konyha francia mesterétől, miként készül a padlizsán köményes rizzsel; földerítette a királvi dán konyha olyan nevezettségének receptjét, mint a szilvával és almával töltött sertéskaraj.

„Hegedüljön Krúdynam!”

Node a Hársfában ilyesmirel nem esik szó. Szerelmek surrannak ide, városszéli titkos randevúkra. Kártyázók színesítik hangos beszédeikkel a hét két napját. Amíg rejtekhelyre járt az Újpesti Dózsa, a focisták általában a Hársfában ebédelték — vacsoráztak. Különtermüket egy futballabda díszítette, de ez a bőr most a boltvezető íróasztala alatt várja a lila-fehér szép napok visszatértét... Sok rendezvényt látnak itt vendégül. Azt mondják, a nagykovácsi téész egyik asszonytagja már három lányának rendezett a Hársfa különtermében menyegzői vacsorát, és a beavatottak szerint van még két férjhezadandó virágszála a derék asszonynak. Krúdy alighanem az utóbbi hírré kapná föl a fejét. Meg arra, hogy itt a primás főkönyvelői szigort árasztó szemüveget visel. Szindbád ugyanis tulajdonított némi szerepet annak a hatásnak, mellyel a muzsika az asztal örömeinek teljességéhez hozzájárult.

Erről Parádi Józsi bácsival beszélgettem, a legöregebb budapesti népzenezzsel, aki valaha, nem kevés alkalommal hegedült Krúdy Gyula óhajta szerint. A kilencvenegy éves aggastyán olyan volt beszélgetésünk idején, mint egy kopottá játszott, szép vonalú hegedű.

— Nem is voltam még primás abban az időben — valotta meg a vonó embereinél nem gyakran szokásos emlékezési pedantériával. — Munczy Lajos mellett másodprimáskodtam. Ő, Munczy nagyon nagy zenész volt. Akadémiát végzett, szakállt viselt, Hubay Jenő mindig megölelte, ha bejött oda, ahol muzsikáltunk. Tanár úrnak szólították, de nevezhették volna cigánykirálynak is. Mellényén öt briliáns volt gomb helyett, úgy szikráztak a nagy drágakövek, hogy nem lehetett ránézni.

— De Krúdy, Józsi bátyám — figyelmeztettem.

— Most jön — emelte rám öregkék szemét. — Munczy nem tudott jól nótákat. Ha a mester bejött oda, ahol mi játszottunk, Munczy csak odaszólt nekem: „Menjen már Jóska, hegedüljön Krúdynam!” És én játszottam neki, hogy Tejben fürdik az én rózsám... Meg azt, hogy Repülj fecském... Meg azt, hogy Vizik a menyasszony selyemágyát.

— Hangos vendég volt Krúdy?

Rendreutasító, hideg pillantás:

—Ugvan!... Még nótát se kért soha. A legcsöndesebb vendég volt mindenki között... Van egy könyvem tőle, amiben benne vagyok. Kár, hogy nem a teljes nevémmel, hanem csak mint Józsi... De a szobra avatásánál is én muzsikáltam neki...

A zenét keresné manapság Pest-Buda vendéglőiben Szindbád? Ha igen, talán bebenézne az Akácia utcai Kisipipába, ahol Seress Rezső elárvult zongoráján játsszák esténként azokat a dalokat, melyeket aligha dicsérne meg Kodály Zoltán, ám mégis hozzátartoznak a város életéhez. Ez a hely valamelyest emlékeztetné némiképp a hajdani Görög és Fehérsas utcák sarkán volt ivóhoz, ahol Krúdy oly hosszúkat hallgatott.

Süti, főzi de nem szereti

És, talán mégiscsak kikötne Szindbád a Mártírok útján, a Paksi Halászcárdában. Ott megfordulna bizonyosan és pillantására méltatná a falra díszül kirakott halászkészleteket: a csalihorgot, a kutyogetőt, a kecsgehálót. Eltűnődne az öreg vízivárosiak szavain. És a Tabánt emlegető szavak mögött nem csupán az jutna eszébe, milyen hangulata volt a Mélypincének, hanem az is, hogy a tabániak többsége az udvarra járt ki a vízcsaphoz, és hogy a szép nevű Holdvilág utca közepén lassan csordogált a csatornázatlan fertály szennyvíze...

Továbbá megnézné bizonyosan, van-e még a sejtelmes

ízű francia hallevesből, és megfelelő ceremóniák közepette készül-e a rácponty. Esetleg érdeklődne a konyhai személyzettől, mennyi köménymag, mennyi bors, mennyi babérlevél fogyott a napi négy kilónyi cseresznyepaprikán kívül. Beszippantná az egyszerű 30—40 féle ételtől gőzölgő konyha illatát s megmosolyogná Kovács Lajosné szakácsnő szavait, aki arra a kérdésre, hogy szereti-e a halat, a fővő pontypörkölt, a paksi halpalacsinta és a lángvörös halászlé fölül e szavakkal lepné meg őt:

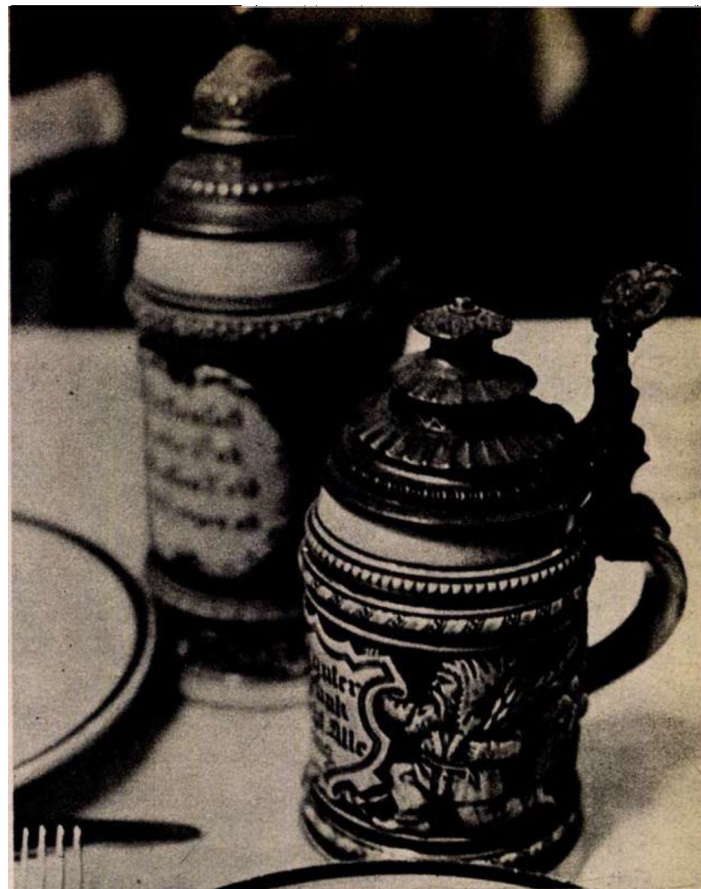
— Hogy őszinte legyek, nem szeretem.

És kikötne — a Lordok Házában

Igen, igen... Ő is talán ezt a mondatot vinné magával Lágymányosig. És ott, jöhetnek akadna olyan jeles helyre, mint a Gellért, olyan újdonságra, mint a román ételleket kínáló Bukarest étterem, olyan panorámás vendéglőre, mint a Búsuló juhász, alighanem megnézné, mi újság a körtéri Gyorsbűfében. Ott ugyan hiába kérne citromos csirkét, kínai sült rizst, indiai húsgombócot, vagy fehér borban készült csirkemájat. Az ironikus Lordok Házának is nevezett önkiszolgálóban jobbára csak hagyományos vendéglői étlapot láthatna. És ott a helyiség, a zsúfoltság sem a legkellemesebb. De egy asztalhoz kerülne a filléres helyek demokratizmus folytán a kikopott válogatott labdarúgóval, valamint az öreg névvel, aki még takarította azokat a termeket, melyekben Budapest utolsó párbajait vívták. Talcaszomszédja lehetne a Varsóból kevés pénzzel Budapestre látogató anyakönyvvezetőnek; megmondaná a pontos időt azoknak a fiataloknak, akik ketten esznek egy adag brassói aprópecsenyét: útba igazítaná a fővárosban eltévedt ceildömölki kishivatalnokot, aki a Gárdonyi szobor táján keres egy újságárust, a nagybátyját. És a futóvendég hajósok kérdésére, akik faggatnák, hogy miért is ül itt és étkezik velük a sokaságban, csöndes szóval a régi magyarazatot adná: Miért ne volnék itt?... Az én nevem teherhordó Szindbád, és az emberek holmiját cipelem a fejemen, ebből élek.

A hajósok meg mosolyognának a titokzatos válaszon, de azért elmondanák neki, milyen most a Duna, hogy eltűnt Ada Kalé szigete; iható borokat mérnek-e a pozsonyi vendéglők, és fügeillatú-e még az a híres kikötői lepénysütő asszony Izmirben...

BAJOR NAGY ERNŐ



Muzeális vendéglői edények a Pest-Buda vendéglőben



Emléktábla a Híd vendéglő falán

Ennél az asztalnál ült, diskurált A vörös postakocsi írója

