

LACIKONYHA

KIS ŐSZI KRÚDYZÁS

A pesti kosztról elmélkedik egyik novellájában Krúdy. A pesti kosztról, amelyről a vidéki háziasszonyoknak oly lesújtó véleményük van.

Hiányolják az igazi tűzheletet, kenyereskemencét, a jókora kamarát, a pincegádort, mindazt, ami a „jó családi íz” előállításához szerintük szükségeseltetik. S amely íznek benne kell lennie minden étel zamatában, „a gulyás fűszerében, az egyszerű pörkölt savában, a húsleves párolgásában, a házi kenyér omlóságában”. „A pesti koszt nem ismeri a szűz, tiszta zsírt, amelyet szellős, árnyas kamrákban tartanak a vidéki házaknál, nem tudja a barackfaparazsat, amely a legjobb bizonyos rostonsültek elkészítéséhez, sem az akácfa hevesen szeretkező lángját, amely nélkül frissensült nem képzelhető, de még csak a szőlővenyige magasra röppenő lángnyelvét sem, amely így szüret táján azért van, hogy felvidámitsa a legzártabb szíveket, és megfőzze a fekete-kávét, amely nélkülözhetetlen a zsíros kosztok után.”

Sőt, véli Krúdy, „nem ismeri még a vásári lacikonyhák és egyéb duttyánok messziről jeladó kék füstoszlopát sem, azokat a szívderítő, jókívánságokkal teli ízeket, amelyek ilyen helyeken találhatók”.

Mindezt épp egy hótiszta, fehérre gyalult asztalnál olvasom, egy lacikonyha előtt, ha nem is vásárban, de piacon, s ha nem is Pesten, de itt Buda lapályos részén, egy pohár jó fehérbor mellett, miután magamévá tettem a ropogós süllőt a még ropogósabb kovászos uborkával s a még annál is ropogósabb hasáburgonyával, és épp elégedett vagyok az étellel. (A duttyán, ahogy az értelmező szótárból megtudni, szerb-horvát közvetítéssel került hozzánk törökből-arabból, és afféle sátoros vásári konyhát jelent.)

A véletlen úgy hozta ezen a őszön, hogy nagyjából ugyanakkor nyílt meg környékünkön a megújított Fehérvári úti „kispiac”, és jelent meg egy kis Krúdy-kötet A jó étvágy titkai címmel: új tematikus novellaválogatás.

A piac, amelyet nyomban megszeretett új változatában az amúgy morgós lágymányosi nép, s ahol eddig nyáron hőgutától, télen lábfa-gyástól, s egész évben a huzattól szenvedtek az árusok, a zsúfoltságtól a vevők, most takaros csarnokká nőtt. A belépőt virágosok sora fogadja, vágott virág és zöld szobanövények üvegházhangulata vezet át gyümölcs- és zöldségkínálat színorgiáján. A sajtosok, halasok, húsosok fényes, ultramodern hűtőpultjai, a vecsési káposztások felől áradó savanyú illatok fölterelik a korgó gyomrú vásárlót a felső emeletre, a lacikonyhák sorfala elé. Elkapja a mámor, megrohanja a krúdys érzéki vágy a „felvidámosító” ízek után.

Krúdy jól érezné itt magát, az ízekkel is elégedett lenne (legfőljebb a tafelspizet rek-



K ÉS EGYÉB DUTTYÁNOK

lamálná az étlapról, azaz a tányérhúst ecetes tormával; ehhez ma is ajánlatos Bécsbe utazni, az alpesi legelőkön hízott marhák omlós húsának errefelé mostanság nincs méltó megfelelője).

Ha valamin szörnyülködne ma Krúdy, hát a gyorséttermek intézményén. Elborzadva említi egy helyütt, hogy úgy hallja: Amerikában holmi büfékben állva (!) ebédelnek az emberek. Le sem ülnek!

Nem, a sietséget ő, akiben az evés és a szerelem élvezete azonos rangban állt, akiben egy nő szókesége meg egy frissen csapolt korsó sörre egymásra asszociál, bűnnek tartja a kapkodást. Ifjúságát a békebeli békében, Magyarországon gyomorkultúrában, kocsmailatában töltötte, amely béké-



nek 1914-ben egyszer és mindenkorra vége lett. „Szárma- mazott ez a kocsmailat a különböző borjú- és marhapörköltektől, amelyek paprikától pirosan, hagymától szagosan, frissen csapolt aranyhajú csipkefodros ser- társaságában várták ...gá- belfrűstökre az uta- zót a legkisebb vendégfogadó- ban is.”

Nem csak a mai ember nosztalgizál.

A múlt mindig is szebbnek látszott a jelennél. Krúdy már 1905-ben is így m- reng: „A régi Magyarországon olyan kultuszát űzték a gyomornak, amilyen soha- sem lesz a világon. Nagy- anyáink konyháján mindig lobogott a tűz, és a mai kor gyermeke örök életére meg- sinylené, ha csak egyet is végigenne a végtelen ebé- dek közül, amelyeket Ma- gyarországon mindennap ettek. Hej, hogy tudtak főzni valamikor! Az asszo- nyok egyebet sem tettek, mint sütöttek-főztek, az urak pedig ebé- deltek és vacso- ráltak. Amely idő közbeesett, az az idő elve- szett idő volt.” Hozzáteszi, amit viszont neki sem hiszek

el: „Mégis ritkaság volt a gyomorbajos ember.”

Jómagam, külföldi váro- sokban járva mindig is meg- keresem a helyi vásárcsarno- kot, s ezek gyakran székes- egyházhhoz hasonlóan él- ménnyel szolgálnak, nemcsak építészetiileg. Templom, nem az égiek tisztelőit, hanem a földi, esendő gyalogembere- kére. A kocsmailat intézménye pedig, ahol a nagy tűnődések, elmélkedések, étlap feletti sú- lyos döntések születnek, és remények-várakozások közt múlnak a percek egy hosszú- lépés és egy hersegő sercli társaságában – e kocsmailat igenis tisztos és fontos hely.

Arra kérném hát Kovács külügyminiszter urat, hogy ha beszéde közben Deutsch kép- viselő ismét ficáncol és rikol- tozik, ne úgy szóljon rá, ahogy a minap: „Deutsch kép- viselő úr, a parlamentben van, nem a kocsmában!”, hanem ha egy kocsmában futna össze vele, s Deutsch ott randalíroz- na, akkor figyelmeztesse: „Deutsch úr, kocsmában van, nem a parlamentben!”



FENCsik FLÓRA