

Fráter Zoltán

## Az ínyenc Krúdy

A modern magyar irodalom klasszikusai közül keresve se találhatnánk alkalmasabbat Krúdy Gyula életművénél az ételek, italok leírására. Egyik legszebb vallomásában, a *Könyvekbe menekülő élet* című írásában panasolja Krúdy, hogy mind kevesebben ismerik Magyarországon a lakomák bőséges leírását, az ökrök omlatag húsait, amelyeknek elfogyasztása végett a múlt időkben a bécsi Szent István körüli vendéglőbe is elutazott az ínyes magyar, a csodálatos töltött káposztákat, amelyeknek boros, zsíros, jószagú ízében megőrződött megelégedett ősapáink vidám hangulata, a Luca napi vásár északi szele alatt pirosuló lacipecsenyéket, a kacsából, marhából és sertésből főzött leveseket, a vegyszeti tanultságot igénylően elkészített, bárdokkal aprított kolbászokat, válogatott hurkákat, erdők őszi illatával szagosított fajdokat, tejen hizlalt, melles, fagyos pulykákat, a télelő olmos esőzései közepette futamodó túzokokat, a Tisza fagyos kérge alatt nevelkedett fekete csíkokat, amelyek a káposztás levesnek elkerülhetetlen tartozékai voltak, az Al-Duna mázsás halaiból való kaviárokat, a foglyokból és ludakból való pástétomokat, a fagyos zsírban horgonyzó kövér kacsacombokat, a reggeli sódarokat, a tojásban úszó galuskákat, a puffadt fánkokat, a gondokat felejtető borokat, a törökösen főzött kávékat, amelyekhez egykor mindenkinek módja és joga volt.

Az étkezés kultúrája és kultusza Krúdy leírásaiban gyakran összefonódik az emlékezéssel a régi magyar világra, melyben volt idő mindenre, amikor még tudtak élni az emberek. *A vendég az ebédlőben* című novellájában említi azt a hagyományt, amely szerint voltak olyan gusztussal és étvágygal evő emberek Magyarországon, akiket az ország másik végéből is elvittek gyomorbeteg úriemberek mulattatására, gyógyítására. A híres evő majdnem olyan jelentékeny férfiú volt a közéletben, mint a nagy ivó, mindkettő mellesleg szó szerint megtestesítette azt a nagyvonalúan általánosító, kissé felszínes képet, hogy a magyarok szeretnek jól enni, inni. Krúdy megjegyzésének értelmezéséből ezúttal sem érdemes kizárni az ironikus olvasat lehetőségét.

Azokban a régi jó időkben még az utazáshoz, kivált a vasúti utazáshoz múlhatatlanul hozzátartozott az elemőzsiás kosár, melyben a legkülönbözőbb finomságok rejtőztek abból a célból, hogy a hosszú út alatt, a vonat veszteglése idején se éhezzen az utazó. A vasútállomásokon található kisvendéglők, a vasúti restaurációk, a népszerű restik kapcsán mutat rá, hogy voltak olyan utasok, akik éppen azért választották az éji vonatot, mert az unalmas utazást a kellemetes mulatozással lehetett megszakítani. Télen disznótor kellős közepébe érkeztek a vendégek, de nyáron is mindjárt kongatni kezdték a söröshordókat. Éjfélkor csa-

poltak, ilyen csak Miskolcon volt Magyarországon. Akkor még olyan kultusza, elmaradhatatlan szerepe volt az étkezésnek, mintha a legkisebb hivatalnoknak is minden körülmények között vigyázni kellene egy jóllakott ország polgáira, nehogy hiányt szenvedjenek kellő táplálékban. Krúdy legendáriuma szerint a sátoraljaújhelyi állomásfőnök még az országhatár felé menő, tehát még a nemzetközi vonatokat se engedte el addig, amíg személyesen meg nem győződött arról, hogy minden utasa megvacsorázott. Ki tudja, mi lesz velük, ha átlépték a határt? Máshol pedig személyes tapasztalatok alapján állítja, hogy igen jó gulyáslevest adtak valamikor a püspökladányi, miskolci, kanizsai, szombathelyi vasúti restaurációkban, ahová délben érnek a vonatok, és az ember kellően össze van rázkódva.

Az „ínyenc Krúdyról” szólva hasznos lesz, ha tisztázzuk az ínycsicsing fogalmát. Sokan a francia *gourmand* szót használják ezzel kapcsolatban, melynek van köze persze az ízek kedveléséhez, még pontosabban inkább az ízek túlzott kedveléséhez, hiszen a szó alapvetően a falánk, torkos, nagyevő emberre használatos, olyan emberre, aki szeret jókat, jó nagyokat enni, és ért is ahhoz, amit fogyaszt. Még külön fogást is neveztek el erről a szokásosnál több összetevőt és ízt tartalmazó elkészítési módról, nézzük például, milyen is a habart tojás *gourmand* módra: az edényben melegített vajba tojás, tejszín, só elegyét állandó keverés közben, tűzön lágyra sütik. Porcelán vagy tűzálló edényben, különböző ragukkal tálalják, a „*gourmand* módra” pedig azt jelenti, hogy rákszalpikkal (finomraguval, vagyis apró kockákra vágott rákdarabokkal, aprótöltelékkel) körítve és bordói mártással leöntve készítik el. (Azt nyilván mindenki tudja, hogy a bordói mártás kakukkfűvel, gyöngyhagymával, babérlevéllel, bordói vörösborral, húskivonattal beforralt, barna mártás, amelyhez tálaláskor kisebb darabokra vágott csontvelőt kevernek, ez esetben erőteljesebben és sűrűbben főzik be.) Krúdy írásaiban jó néhányszor szerepelnek *gourmand*-ok, akiknek sajátosságuk, hogy az asztal melletti viselkedésnek lehetőleg minél több illemszabályát felrúgják.

Ráth-Végh István *Magyar kuriózumok* című könyvében idézi az 1854-ben megjelent *Illendőségtan*, vagyis a művelt és jó erkölcsű magaviselet szabályai című könyv egyik részletét, mely az asztal melletti viselkedés szabályait rögzíti. A könyvet Sasku Károly ügyvéd és mérnökember írta, a kötet számos kiadást megért, Krúdy talán a családi könyvtárból ismerhette is. Csupán a Ráth-Végh által idézett részletek ismeretében is állítható, hogy Krúdy szinte sorról sorra követi az *Illendőségtan*ban felsorolt szabályszegéseket *A vendég az ebédlőben* *gourmand*-szereplője viselkedésének leírásában. „*Evés közben egyetlen bármi módon zörögni, a széket vagy asztalt mozgatni, a tányért nyikorgatni, evő- s ivóeszközökkel csörömpölni, lábával dörömbölni, kezével kopogni, ülésében feszengetni, orrát a tányérhoz közel tartani, csámcsogni, szuszogni, ökröndözni, bőfögni, köhingetni, nyögni, krákogni, szipogni, habzsolni, szüricsölni, nyalakodni, csontot szopogatni, porcogtatni, zsíros szájjal és kézzel enni, ujjait megszopni, ujjával a húst a villára szúrni, vagy a falatot a tálba taszítani, ételt hallhatóan fúvogatni, nyelvét falás vagy ivás közben kiölni, szemét düllyesztve enni vagy inni, állát elcsorgatni, vagy törletlen hagyni, másoknak szájába nézni, minduntalan körültekintgetni, kapkodni, haszontalankodni, kenyérbelet morzsolgatni, azzal valakit meghajítani, nevetközni, habotázni, forró lének nyelése után száját félrehúzni, torzképet csinálni, integetni, szájában kézzel vájkálni, sótartóba hasz-*

nált késsel, annyival inkább kézzel nyúlni, válogatni, finnyáskodni, duzzogni, kedvetlenséget mutatni, másokat evésbeni ügyetlenségük miatt kinevetni, gúnyolódni, mutogatni. (...) A fogvájást csak ha kénytelenek vagyunk vele, akkor is csinosan kézbe szorított fogvájó végével, ki nem nyitott szájjal kell tenni.”

S mit csinál a gourmand vendég Krúdy elbeszélésében?

„Amint a levesét fűszerezte mellényzsebéből elővett szárított cseresznyepaprikával, amint az első kanállal a szájába vett a húsléből, amint kenyérhéjat vegyített a leves tésztájába: már látszott, hogy szakemberrel van dolgunk, aki soha se látogat el Amerikába, ahol állítólag állva és gyorsan esznek a vendégek. Asztalkendővel fedett mellét jól nekivetette az asztalnak, amíg a levest kanalazta, hogy az ebédlő legtávolabbi zugába is elhallatszott a szörtyögés. Bizonyosan megmondták neki is gyermekkorában, hogy nem illik a levest hangosan szűröcsölni, ámde az ember elfelejti a gyermekkori leckét. Közben a kanállal többször megkeverte a levest, mint a sörivő megrázza a maradékot a korsó fenekén. Aztán felemelte egyik kezével a tányért, és a leves végét a kánálba öntötte. (...) Szemét körüljártatta, mint a birkózó, fogait megnyalogatta, mint a tigris, amíg a pincér andalogva közeledett a sülttel. A fejjesaláta (burgonya és uborka hasonló megtiszteltetésben részesült) ünnepélyesen fogyasztatott el emberünk által, miközben, hogy az egyik kéz dologtalanul ne maradjon, villára szúrt kenyérdarabkával a pecsenyéstálat tisztára törölgette. Miért mondjam el a túróscusza történetét? Emberünk vadsága csupán az utolsó túrómorzsaléknál látszott csillapodni, amelyet ujjával vett ki a tálból. Megtöltötte a vizes poharat félig borral, félig savanyúvízzel, egy hajtasra leöblítette. Keményfából készült fogvájót döfött fogai közé, és öklelő tekintettel végignézett az ebédlőn. Bizonyosan undorodott az evők mohó étvágyától.” Az igazsághoz tartozik, hogy Krúdy elbeszélője – bár ironikusan zárja a novellát – a gourmand vendég viselkedésének étvágykeltő hatását emeli ki, hiszen az egész történetkét azért mondja el, mert ennek a vidéki gavallérnak köszönhetően nyerte vissza az étvágyát.

A nagy étvágyú ember vagy hogyan lakott jól a Pátri Pesten című elbeszélés nagyevője minden eledelből, amely az étlapon előfordult, módszeresen rendel, szabályosan végigeszzi az étlapot, mégpedig duplán kérve az adagokat. A novella végén az ugyancsak gourmand tulajdonságait fitogtató vendég, miután rigolyáit érvényesítette, az étkezés végeztével egyedül maradván a vendéglőben, teret enged a gourmand-ok kényelemszeretetének. „Mellényét kigombolta, más ruhadarabjával egyetemben. Az egyik cúgos cipőjét letolta a lábáról az asztal alatt. Kedve szerint csámcsogott, mintha ez gyönyörűséget okozott volna neki.” A vendég az ebédlőben vidéki gavallérjának és A nagy étvágyú ember kosztosának típusát, előképét jól ismerjük a világirodalomból: Falstaffő, a nagyhangú, nagytestű lovag, szoknyapecér és nagyevő, korhely, életvidám hazudozó, Shakespeare IV. Henrikjének iszákos borissza cimborája és a Windsori víg nők életélvező, nőcsábász, kocsmatöltelék vitéze.

Az igazi ingyencnek azonban nem gourmand, hanem gourmet a neve. Az ilyen ember a sokat fogyasztó gourmand-nal szemben nem eszik sokat, az ételeket-italokat viszont kifinomult ízlése következtében szakértelemmel és fokozott élvezettel kóstolgatja, ízleli. Maga az ingyencfalat elnevezés is a kisebb mennyiségű, de különlegesen finom ételeket

jelöli. Az ingyenc módra készülő ételek általában különleges mártásokkal készülnek, gyakran zsenge zöldborsóval és spárgafejekkel (esetleg gombaszletekkel) töltött articsókatalpakkal körítve.

Azért is figyelemre méltó Krúdy ingyenc-viszonya az ételekhez és ételek alapanyagaihoz, mert nemegyszer megszemélyesíti, akarattal, szándékkal, szinte lélekkel ruházza fel őket. Az animizmus, mely minden létezőnek lelket tulajdonít, nem volt idegen Krúdy sokféle hatást befogadó és felhasználó, a keleti tanok szemléletét sem elutasító gondolkodásától. A ráklevés készítésének módját ismertetve például megtudjuk, hogy a főzésre ítélt rák „*rendkívüli módon kedveli a marhahúslevest, amelyet tyúklevessel is lehet keverni. Ebben szeret igazán megfőni...*” – olvasható *A ráklevés* című elbeszélésben, mintha legalábbis a ráknak bármi beleegyezése, kedve szükséges volna ahhoz, hogy megfőzzék, mintha a ráklevés elkészülése egyenesen a rákok akarától függhetne. *A pesti gasztronómia vagy a forgalmi adó muladozása* című írásban lényegében hasonlatok formájában bukkan fel az animizmus szemlélete. A zöldségek, ételkiegészítők úgy lépnek elénk ebben az írásban, mintha börtönből szabadult emberek volnának: „*Így például alig ismerünk rá a Gombára, erre a nagy kalapos, kis emberre (aki mindig olyanforma izekkel jelent meg asztalunkon, mintha jóságos meséket mondogatna erdei életmódjáról). Vénkisasszony lett a Petrezselyemből (mintha régen elmúltak volna azok a bálók, amikor őt még táncba kérték tavaszias üdéségében). Sehogy sem tudjuk az iffonti hevílékenységeket fölfedezni színeiben, izeiben. Valamely nagy csalódáson mentek át a Kalarábé, valamint a Hagyma is, mert olyan fásak, kemények lettek, mintha már soha többé nem jutna eszükbe Tavaszuk, amikor mindenkit fölvidámitottak, aki szereti az élet újdonságait. (...) A Spárga, aki kedves, ifjú hölgy volt asztalunknál, mély hangú, férfiás aggnő lett, aki borotválkozik, és vastag szivart rágicsál. A Paradicsom, amelynek pirulását, növekedését oly figyelemmel kísérik vala mindazok, akik kora reggeleken sétákat szoktak tenni veteményeskertjeikben, mintha ifjú szüzek fejlődését figyelnék: kiöregedetten a befőztek munkájában, valamely télen üvegbe kívánczik immár, ahol majd egykedvűen várja az időt, amikor majd megint szüksége lesz a gazdasszonynak rá.*”

Krúdy gourmet-szereplőinek jó társasága és az ingyenc Krúdy maga is különösen kedvelt néhány ismert ételt, a hozzájuk tartozó életmódbeli szokásokkal együtt. Először is beszéljünk a gábliról, a régi úriemberek délelőtti villásreggelijéről, amelyet rendszerint sós kifli és füles pohárból kortyolgatott sör vezetett be, s kis adag, úgynevezett zónaételek, zónapörkölt, zónatokány egészített ki. Már csak azért sem volt tanácsos tetemesebb mennyiséget a gábli idején elfogyasztani, mert a gábli pontosan délelőtt 11 órakor kezdődött, a legtöbb családban és a vendéglőkben is az ebédidő pedig valóban délben, 12 órakor volt. A gábli ma már eltűnt étkezési szokásainkból, pedig igen hasznos étvágyelőkészítő, étvágyerjesztő szerepe lehetett. Legfőbb gáblitel Krúdy és hősei számára a tányérhús volt. A tányérhús nem más, mint korán feltett tehénhús, az első főzet levessel, zöldséggel, mikor még csak a répapafélék puhák, ám a burgonyák a levesben, a kalarábék, a vöröshagymák nincsenek még kellően átfőve. De a kel leve, bimbója, a zeller már igen jó a leveshús mellé, valamint az ecetes torma vagy paradicsommártás is. A tányérhús azok közé az ételek közé tartozik, amelyekkel nem

érdemes otthon megpróbálkozni, csak vendéglőben, gáblinak jó. Megfelelő spitzhús vagy csonthús kell hozzá, hogy időre sikerüljön.

Krúdy életművében a „minden ebédek ebédje”, minden levesek levese az Újházi tyúklevés, finom metélttel, jó darab hússal, a nemes lében főtt, metéltre vágott egyes zöldséggel, kelvirágrózsákkal, zöldborsóval, gombával és természetesen hozzá külön ecetes torma vagy paradicsommártás, ki hogyan szereti. Az ínyencek úgy fogyasztották Újházi levesét, írja Krúdy, mintha vallásos szertartás lett volna. Az omlós hússal, aprólékkal, májjal, zúzával, tésztával és zöldséggel teli levesestál a földöntúli gyönyörök kútja volt.

A tokányt legjobban bélszínből főzik, úgynevezett pacsniból. Bö lével van feleeresztve, pirított hagymával, köménnyel, sóval, paprikával ízesítve, garnírozni lehet krumplival vagy nokedlivel, mégis inkább nokedlivel. Ez az étel Krúdy szerint kifejezetten összefonódik bizonyos politikai eseményekkel: *„Hallottam valaha tokányokról, amelyek néha birkából készültek, s amelyekről bizonyos úriemberek nyelvcsettintéssel beszéltek. S hallottam azt is, hogy bizonyos helyzetekben, falusi tartózkodáskor, vadászatkor, követválasztáskor, tömeges hazafias összejöveteleken a tokány elmaradhatatlan. Ugyis mindig tervem volt a régi Magyarországot bejárni, és az akkori erkölcsöket még egyszer tapasztalni, megrendeltem hát a tokányt és valóban nem bántam meg. A borsos tokány tudta, hogy milyennek kell lennie. A fiatal sertéstokányt, akár krumplival, akár galuskával tálalják, nem apró darabokra kell vágdosni, hanem gyermektenyérynyi nagyságúra, mert valójában így ízletes ez az étel.”*

A pecsenyének természete, hogy jó legyen – írja Krúdy –, hacsak nem az ördög öreganyja sütötte, de a gulyás ünnepély, ha jó. Emlékei szerint a legjobb gulyást Krúdy Szentlőrincen ette a szabadban, Szemere Miklós céllövészeti ünnepélyén. Négyféle húsból főzték, vesepecsenyéből, hátszínből, felsálból, rostélyosból.

A káposzta Krúdy szerint téli napokon elkerülhetetlen. Még hidegen is jó, különösen másnapos állapotban (mármint nem a káposzta, hanem aki eszi, annak másnapos állapotában), már egyetlen fagyos töltelék is valóságos áldás az égő gyomornak. A kisebbfajta töltelék íze élvezhetőbb, mint a nagy gombócoké. Ezekhez a töltelékhez nincs szükség nagy levelekre, amelyek kívülről borítják a káposztát. Éppen elegendők a kisebb, belső levelek, amelyek sokkal ízletesebbek és zamatosabbak, mint a külső levelek. Egy Krúdy-hős emlékei szerint a nyíregyházi vasúti restaurációban, a restiben volt kapható olyan töltött káposzta, amelynek töltelékeit egyetlen harapásra lenyelni lehetett. Az ilyen töltött káposztából sokkal többet tud megenni az ember, mint azokból a nagy töltelékekből, amelyeknek az is a hibájuk, hogy nem főnek át kellően.

Krúdy több ízben, novelláiban és regényeiben is foglalkozik az ételkészítés és az étkezés művészetével. Aprólékos leírásokban mutatja be a marhapörölt, a tokány, a töltött káposzta elkészítésének megfelelő módozatát, s az ételfogyasztás mikéntjét, mely az ő műveiben leggyakrabban a vendéglői, sőt kisvendéglői étkezést jelenti, amelyhez nélkülözhetetlenül hozzátartozik az asztal mellett köszoborként ácsorgó pincér, aki kívánság szerint történetek felidézésével, beszélgetéssel szórakoztatja vendégét.

Vérbeli ingyenc szerepel az *Isten veletek, ti boldog Vendelinek!* című novellában, amely nem Szindbád-történet ugyan, mint sokan vélik, mégis a legismertebb jelenetévé vált Huszárik Zoltán filmjének. Az ingyenc nemcsak az ízes ételleket, hanem az ízes történeteket is kedveli. Vendelin pincér a lóversenyügyek megbeszélése után saját történetét meséli a vendégnek, de a narrátor jó ideig bizonytalanságban hagyja az olvasót, hogy Patience-ról, a csodakancáról szóló emlékmorzsák felidézése után mely mondatok vonatkoznak már Patience-ra, a pályafelügyelő lányára. S azt, hogy az ingyenc életmód sem mindig zavartalan, a történet azzal jelzi, hogy a pincér panaszait meghallgató vendég elveszti étvágát, amikor rájön, hogy Vendelin történetmondásának női szereplője az ő felesége volt, aki egyik szolgálójával szökött meg tőle. Ennek a típusnak is megnevezhetjük világirodalmi előzményét: *Don Juan* ő, a minden nő megszerzésére törekvő, hazudozó szoknyavadász, aki vacsorára hívja áldozatának köszobor-síremlékét, s a köszobor magával rántja a pokolba. Tirso de Molina színművének főszereplőjét Molière és annyi más feldolgozó mellett megírta E. T. A. Hoffmann is, rövid, ám annál érdekesebb novellájában, melynek elbeszélője Mozart operájának megtekintése után elmélkedik a hírhedt hódító végzetéről. Az ő Don Juanja áll legközelebb Krúdy gourmet-alakjaihoz, az ő értelmezésében Don Juan számára az „*asszony adta minden gyönyörűség immár nem csupán érzékiségének kielégítése volt, hanem vetkes gúny a természetet és alkotója ellen. Mély megvetése az élet közönséges szemléletével szemben, amelytől úgy érezte, hogy felette áll, és keserű gúnyolódás az embereken, akik akár a legkisebb mértékben is hittek a boldog szerelemben*” (...) Don Juan, aki az életet minden ízében szereti, annak szó szerinti és átvitt értelmű habzsolásával együtt, szembefordul a lét keskenyre szabott lehetőségeivel, egyre többet akarva szerelmi és kulináris élvezetekből is, voltaképpen istenkísértő életet él: „*valahányszor elcsábít egy menyasszonyt, valahányszor soha be nem gyógyuló sebet ejtő, hatalmas csapást mér egy szerelmespár boldogságára, pompás győzelmet arat amaz ellenséges hatalom felett; az ilyen győzelem egyre inkább a szűk élet korlátai fölé emeli őt... a természet fölé – a Teremtő fölé!*”

Az evés szertartása, melynek során az étkezés művészetté válik, kivételes, de pátosz nélküli ünnepi időtöltéssé emelkedik Krúdy műveiben. Az étkező hősök számára, ha ideig-óráig is, mégiscsak helyreáll a világ rendje, a jóízű falatozás közben eltölti őket az a megingathatatlan biztonság, mely a természet folytonos megújulásából meríti erejét, ahogy a telet követi a tavasz, a tavaszt a nyár, a nyárt az ősz, s aztán megint jön a tél. Az étkezés ünnepi periódusában a létezés láthatatlan törvényszerűsége működik, minden a maga egyszerű, lényegi módján. Krúdy ingyenc hősei ösztönösen is ezért térnek vissza újra meg újra a létezés-ünnep átélését lehetővé tevő vendéglöbe, s talán ezért is fontos és az egész életművet átszövő motívum ez.

Ha a sokszor lenézett és feleslegesnek kikiáltott életrajzból nem tudnánk is, az író legkülönfélébb szövegeiben elhelyezett főzési tanácsaiból, receptjeiből, étel- és életbölcsségeiből egyértelműen kiderül, hogy Krúdy (betegségekkel küzdő, utolsó éveit leszámítva) maga is étel- és életélvező volt, igazi ingyenc, az ételek, italok, hölgyek és szellemi élvezetek kifinomult tanulmányozója, égi és földi örömök áhíthatos, bár sohasem patetikus költője

és átélője. Műveiben az étel élvezete metaforája lesz az élet élvezetének, az étkezés szertartása a létezés elérhető teljességének pillanatnyi reményét villantja fel, ahogy a *Hét bagoly* című regényében is megfogalmazza: „Szerencsétlen ember csak egy van, akinek a száján jön ki az, amit megeszik. Amíg a gyomor jól működik, amíg a kövér kacsa örömet okoz, amíg a húsnak az ízében megérezzük a legelők, erdők, források illatát, a bornak a zamatában a tavaszi virágzást és az őszi szüret taposó-lányainak a jókedvét: addig nincs elveszve semmi. Én még akkor sem érzem magam szerencsétlennak, ha egy darabka szalonnát meg vöröshagymát eszem. (...) Nem lehet addig szerencsétlen az ember, amíg egy rozsdás szeghez is hozzá tudja gondolni az egész életét.”