

G. GAÁL ZSUZSANNA:

Krúdy a fehér asztalnál

(A jó húsleves titka)

Krúdy Gyula. Nyíregyháza nagy szülötte, most lenne száz esztendő... Egyik legmagyarabb írónk, akinek műveit szinte képtelenség idegen nyelvre lefordítani. Megjelentek ugyan egyes írásai németül, angolul, bolgárul, olaszul, sőt: spanyolul és eszperantóul is, — de csaknem lehetetlen a műveiből áradó sajátos magyar színt, ízt, hangulatot visszaadni.

Írásai izesek, zamatosak, álomszerűek. Ha gondosan, lassan olvasgatjuk műveit, szürcsölgetve, mint a tokaji aszút, lépésről lépésre haladunk előre az álmok világában. Stílusa színes, képekben, hasonlatokban bővelkedik, jelzőit zsúfolja, egymásra halmozza. Nincs még egy írónk, aki a mindennapok valóságából ilyen költői világot teremtett, prózája szinte *költészet*.

És mégis: e légiés, álomszerű prózai költészet vaskosan reális, sőt: naturalista leírásokban bővelkedik. (Csak Shakespeare-nél és még talán a Mozart-operákban találjuk meg ezt a kettősséget. Az éteri lovagok mellett ott találjuk a reális, zabálós, bőfögő s az érzéki gyönyöröket hajhászó Falstaffokat, Papagénókat.) A „magyar Falstaff” figurája csaknem minden Krúdy-regényen átvonul.

Budapestnek szinte nem volt olyan jó konyhájú, jó ború vendéglője, fogadója, kávéháza, kocsmája, szállodája — de kibővíthetjük ezt országos méretekben is —, melyben ne fordult volna meg. Hatalmas életművét otthonán kívül, kávéházban, vagy kocsmban alkotta. Hihetetlen, hogy milyen gazdag az írói termése. Regényei, novellái, elbeszéléseinek száma a Jókaiéhoz hasonló, akiről pedig köztudomású, hogy a legtermékenyebb magyar író volt. A Gedényi-féle — mind ez ideig legteljesebb — bibliográfia szerint Krúdy termése: 87 regény, 2380 elbeszélés, 1780 cikk, 30 dráma, jelenet, összesen 200 kötet jelent meg neve alatt, még hozzá többször is. Egyik-másik műve több, mint tízszer jelent meg.

Vaskos kötetet tenne ki, ha összegyűjtenék az adatokat, melyeket a századforduló és a század eleje — ahogyan ma mondják — „vendéglátóipari egységei”-ről közölt. Nincsen regénye, elbeszélése, amelyben ne szerepelne valamely ebéd vagy villásreggeli, uzsonna, vacsora leírása, melyet vidéki kúriában, pesti lakásban, fővárosi, vidéki, falusi vendéglőben, restiben fogyasztanak hősei: a divatja múlt, idősödő gavallérok s a búbajos, kacér, kissé hervadó asszonyságok, vagy kisasszonyok. S részben Krúdynak köszönhetjük, hogy tudjuk, milyen volt a „Griff”, „London”, „Angol királynő”, „Sas”, „Bécsi sörház”, „Mélypince”, „New York” és sok más pesti vendéglő és kávéház kívül és belül. Kik voltak azok az írók, színészek, grófok, bohémek, színésznők, kokottok, kereskedők, akik a Szikszayhoz, Wampeticshoz, vagy Somosyhoz jártak. Tőle tudjuk, hogy a belvárosi sörözőkbe kesztyűsök és fűzőkészítők jártak a Párisi utcából, vagy kúriai bírák és rendőrtisztek a közeli Cúriából, zónapör-

költre és friss csapolásra, pontban déli harangszókor. Tudjuk, hogy a tabáni kocsmákat rác hajósok és azok szíve hölgyei látogatták.

Krúdy leírásaiból szinte megcsapja orrunkat a húsleves (sáfránnyal!), bogrács-gulyás, kisfröccs és pikoló sör illata, halljuk a villák pengését a tisztára súrolt asztalokon, s azt is meg tudjuk, milyen végtelenül fontos, hogy a „pejsli”-ben a fűdő apróra, körömnagyságúra legyen vágva.

Az ételek leírásának mintegy a cégére, a mottója a jó húsleves. Ezért első illusztrációként olvassuk el, hogy milyen húslevest küldött hűtlen szerelmesének. Józsiás úrnak, Leonóra, a „Hét bagoly” egyik hősnője. Leonóra negyvenéves, s valóban végzetesen szereti a nála tíz évvel fiatalabb költőt — végzetesen, mert végül is öngyilkos lesz miatta.

„... A levesnek ült, melyen nyomban megérezte, hogy többféle húsból van főzve, a csomós, félkövért marhahúst szelidítette a kakas, a disznó orja barátkozott a tyúk fehér mellével, midőn a fazék alatt lobogni kezdett a láng: sárgarépa, zeller, kalarábé, krumpli és karfiol követték az ízek hadtestét, mint könnyű sereg. Disznómájából és pászkamorzásból gyúrt gombócok úsztak az aranyszínű lében, mint a folyóban a terhes hajók.”

Bár Krúdyról azt tartják, hogy nem politizál, az első világháború idején megkapóan foglal állást a háború értelmetlensége ellen. Nem is a lövészárkok borzalmaival festi, mint inkább az itthoni szétzúllott életeket, a „céda Pest” erkölcsi züllését, a hadigyárosok hirtelen meggazdagodását, a tisztességes kis tanítónők és postáskisasszonyok nyomorát.

A háború első évében, 1915-ben, „A diákok éhsége Pesten”² című cikket írt.

„... A szívek romlottak el, vagy az élelmiszer kevesedett meg? Költőietlen, csüggesztő állapot, hogy a jövőző generáció ifjúsága, a szegény, sápadt, nyurga és köpcös fiúk éheznek az egyetemen. Ezt talán még sem szabadna eltűrni a rengeteg igazságtalanság között, amelyet a háború felidézett.

A fiúknak enni kell adni, bárkinek, bármiképpen...

A polgármester, hallom, már gondjaiba vette az éhező diákoknak egy részét. De valamennyiről ő sem gondoskodhatik.

A polgárság gondja legyen, hogy a fiúk ebédeljenek. Még mindig sok asztalt megteritenek déli harangszóra Pesten. Tegyenek az asztalra még egy terítéket. A gazdag, nobiles belvárosi polgárok utódai, a nagymamák unokái (akiknek egyszer Petőfi és Vasvári Pál udvarolt), ahol régen a szegény diákok laktak, az egyetem környékén tájékozzanak fel a barátságos házuk ajtaját.

Vigyázzunk az ifjúságra, amely még itthon van.”

Az „írók és a nők írója”, 55 éves korában hal meg Óbudán, 1933. május 12-én. Szinte a sors iróniája, hogy csaknem közvetlenül a halála előtt 30 bölcspontban foglalja össze „Hogyan éljen az ember kilencven esztendeig?”³

Megjegyezzük, hogy ez a nagy eszem-izsom kedv, különösen az utolsó éveiben olyan, mint Petőfi iszákossága. Petőfi híres bordalain vizeskorsó mellett születtek, Petőfi ritkán ivott, nem szerette a bort, csak a társaság, vagy hangulat kedvéért kortyolgatott néha-néha. Ugyanígy Krúdy: szervi szívbaja volt — nem igaz, hogy „dorbézoló” életmódja, szertelensége okozta korai halálát, meghalt volna szívbénulásban akkor is, ha szolidan él, mint egy takarékos kistisztviselő —, talán néhány hónapot nyert volna... De fáradt szíve óvatosságot írt elő, keveset evett, nem nagyon fűszereset, zsírosat — csak álmodta —, nekünk álmodta — az étvágygerjesztő leírásokat. Néhány részlet a fenti 30 bölcspontból:

... „3. Nem kell éhomra okvetlen a legerősebb pálinkát inni, csak abban az esetben, ha szekér- vagy szánútra megyünk.

... 5. De ha bizonyos teendőink vannak (vadászat, hosszú utazás, hajózás), lehet hideg fokhagymás kolbászt, libamájat, vagy sódart enni, lágy, vagy kifőtt tojással.

... 11. Tizenkét órakor fel kell pillantani a toronyra, amelyben a harang megszólalt. Aztán otthon kicsit lepihenni a kanapéra.

12. Fél óra múlva szabad zsörtölődni, az ebéd miatt. Legjobb, ha nem tudjuk előre, mi lesz ebédre, mert így kellemesebb a várakozás.

13. A húsból ne sokat együnk, — kivéve a vadpecsenyét, vagy a madárpecsenyét. Főzeléket, borsót, babot, rózsakrumplít kétszer annyit.

... 16. Közben lehetőleg kellemes dolgokra kell gondolni, nem pedig kifizetetlen számlákra.

... 19. Aludni addig lehet ebéd után, míg az ember a saját horkolásától felébred. Sláfrokban és házisapkában még egy darabig nyújtózkodhat az idősebb úriember.

... 21. Uzsonnára csak vidéken jó a hideg kolbász vagy fagyott zsírjában tálalt pecsenye. A városban elég egy pár tormás virsli friss sörrel.

... 27. Az esti harangszó előtt feltétlenül jusson eszünkbe, hogy más dolgunk is van, mint folyton vizitben lenni. A látogató akkor kedves, ha lámpagyújtás előtt távozik.

28. Kocsmába lehetőleg ne járjunk este. De ha megyünk, akkor is inkább törzsasztalhoz, mint idegenhez.

29. Vacsorára keveset együnk. Inkább gyümölcsöt, sajtot, mint sódart, vagy vesepecsenyét. A bor is inkább arra való, hogy az ágy mellé készítsük, mint az asztalnál megigyuk.

30. Az orvos által előírt orvosságot ne felejtjük bevenni.”

Lám, ez már az idősebb Krúdy, aki ezt ajánlja — s ez napjainkban is egészségügyi előírás —, hogy estére sokat ne együnk.

A borosüveget valóban az ágy mellé állította, illetve a felesége kötelessége volt, minden éjszakára egy liter vöröset az ura ágya mellé készíteni.

„Az élet álom” c. novelláskötet⁴ az ún. „étkező novellákat” gyűjti egybe. Folyton esznek, jóformán nem történik semmi, csak megrendelik a kövér marhahúst paradicsommártással (ez volt Krúdy kedves étele), és megtárgyalják a jó töltött káposzta készítési módját. És mégis, e látszólag vidám étkezések mérhetetlenül szomorúak és nyomasztóak, mert világosan látszik, hogy a cúgos cipős, öregedő, keménygalléros gavallérok gyökerüket, talajukat veszítették, nem találják világukat, kiszakadtak az ételből. És esznek, esznek, mert nem tudnak mást tenni, mert szomorú, itifelejtett emberei egy letűnt kornak.

A „Kidobott vendég”⁵ c. elbeszélésben Loncsos úr így nyilatkozik a töltött káposztáról: „... Pontosan emlékeztem azokra a kis alakú, de igen zamatos egyharpásra való, de mégis kiadós töltött káposztácskákra, amelyeket ugyan egy fogra valónak mondanak, ám de őket ama káposztákból készítették, amelyek legelőször mutatkoznak a Duna-parti piacon... Valamiképpen még néha azt is elhitette magával az ember, hogy nem is annyira a töltelékek voltak fontosak, hanem azoknak a káposztáknak az ízei, amelyek még csak kis gyaluval, vagy késsel felvágottan, torzsástól, erestől, csomóstól kerültek a fazékba. A káposztának eme szívgyökerei fiatal korukban vetélkednek az első szerelem ízeivel... Persze nem hiányozott a káposztából néhány faladék sódar, amolyan piros, otthon füstölt kis sódar, amelynek előnye éppen

az, hogy kis termetűnek jött a világra, így könnyebben füstölhető. Az ilyen sonkának a csontjai is vékonyak, gyermekesek, az úgynevezett sípcsontot a két végénél öreg ember is lerágicsálhatja...”

Az ún. „nagy pesti regények” a már érett, késői Krúdy-művek, a „Hét bagoly”, a „Boldogult úrfikoromban”, „Asszonyok díja” és a legizgalmasabb, szinte már szürrealista „Mit látott Vak Béla szerelemben és bánatban.” Ezekben is szerepel a fehér asztal.

A „Boldogult úrfikoromban”⁵⁵ egyetlen kocsmai délelőtti története. A regény 360 oldalon keresztül nem mozdul. Egy társaság, Kacs Kovács úr, éltelesebb pesti úriember, háztulajdonos és két szépebbé fiatal: Vilmosi Vilmácska tanítónő és Podolini Lajos, podolini alszolgabíró, elvetődnek a Bécs városához címzett Király utcai (ma: Majakovszkij utca Budapesten) sörházba. Nemsokára nagyobb, zajosabb társaság érkezik: Pista úr, 150 kilós adóbizottsági elnök, Kriptai úr, aki gondnokság alatt áll, Nikodémi úr, aki olasz származására büszke, Placc, a tönkrement árendás, „Fogas”, a hordár, „Esperes” a hírlapíró, Burg báró, a huszárcapitány, Jenőke, egy jól fészült úriember, Irma, az Andrassy úti trafikos. Krúdy szerint „...Pista úr társaságában... azok a pesti gavallérok jártak, akiknek a vasalt kabát viselésén kívül semmiféle foglalkozásuk nem volt a világon.”

A társaság tagjai egész napon értelmetlen semmiségeket fecsegnek és esznek, esznek sötétedésig.

„...Vájszné (a kocsmárosné, szerző megj.) konyháján előteremtette a halat, bár ez az étlap műsorán mind ez ideig nem szerepelt. És nyomban tányérokban szolgálta fel vendégeinek, — mély, kiadós, kék karikával is díszített porcelán tányérokban, amilyeneket a családi ebédeknel szoktak használni, ismétlem, mély tányérokban: a halat, amelyet neveznek halpaprikásnak, paprikás halnak, vagy halaszlének is, akinek milyen a gusztusa... a tányér tartalmáról amúgy is nyomban meg lehetett állapítani, hogy nem mindennapi vendég számára helyezték el ott darázs-fészek alakjában az ikrás részeket, amely ikrás részek az ötkilósnál is többet nyomó halakban találhatóak... Az adjutánsnak, — mondta most Vájszné a konyhában és a tányérban azokat a halrészeket helyezte el, amelyek véleménye szerint a legjobb: így a potykának a farkát is, amely a legízletesebb, mert a halnak a farka dolgozik és izmosodik úszás közben.

— A trafikosnak — szólott a kocsmárosné, kiosztván a harmadik halporciót is.

...A trafikos... a tányérjára vetett tekintet után örömteljes hangon felkiáltott: „Látom, drága Johanna asszony, hogy nem felejtett el. Csuka is van a hal között.”

A „Mit látott Vak Béla szerelemben és bánatban”⁵⁶ egy bécsi folyóiratban jelent meg, de a regény befejezetlen maradt.

A főhős, Vak Béla életének értelme a szinte mitizált erotika, ezért is kell megvakulnia. Egy látomászerű, középkori gettóvárosban veszíti el szeme világát, egy táltosnő-hetéra, Frimett hatodik ujjá által. Majd a kapitalizálódó Budapestre téved, egy halotti torra.

„...És most az ebéd főszáma következett, melyre egymás figyelmét hívták fel a vendégek... Fiatal kecske, melyet gödölyének is neveznek, volt a tálon, zsemlyével kirántva, mint a bárányt szokás. Gyöngye húsa volt, mint a galambnak, miután a szakács nem sajnálta tőle az időt. Néhány nap előtt tán e gyöngye gödölyecske a rákos-palotai vasúti sáncok mellett ugrándozott és egy piros orrú, nyugalomba vonult ház-mester kék kötényét döfködté...”

Az olajjal bőven öntözött zöld saláta élvezeténél nem jutott eszébe senkinek, hogy a fejessaláta a Pest környéki falvaknak temetői körül fejlődik leggyorsabban, amely temetőbe a dajkaságba adott szerelemgyermekeket temetik.

... De ugyanígy vagyunk a borokkal is, mint az ételekkel, ha a vak ember módjára elfelejtünk testi szemeinkkel látni és emlékezetünkre és fantáziánkra bízunk a röpke zamatokat.

Volt ott egy fehér bor, melyet egy osztrigához bontottak fel a mindentudó pincérek.

Nem Chablis volt, amint az összes tudományos írók ezt elrendelik, hanem egy-éves, szőke tokaji bor, amely még olyan gyengéd és izgalommentes, mint a szülőanyja szerelme. Az ő íze az első csók íze, amelyet azzal a nővel váltottunk, aki idővel gyötrelmünk, álmatlanságunk, életunságunk, lehajló fejünk felé guggoló árnyunk, majd gyilkosunk lesz...

A pecsenyéhez egri bikavért öntöttek a poharakba a szorgalmas kezek. Bort, amelynek fanyarkás, de üdítő, illattal telt, de nem kábító zamatja volt, mint a boldog kiábrándultságnak, midőn a szenvedélyektől megtisztult szívvel, szivárványossá lett, ódon ablakon át pillantgatunk vissza a múlt időkbe, amikor fejünket oly mélyen hordtuk, mint az alvó daru...

Gyöngyöző pezsgő köszöntötte a bendőket az ebéd vége felé.

Mint bukfencező, éljenező kis szellemek tolongtak lefelé a gyomrokba a kortyok, hogy eloszoljanak a testben, mint hancúrozó kirándulók a májusi erdőben. Elmennek a mogorva májhoz, hogy jobb kedvre hangolják, körülfogják a magányos epét, hogy csatlakozásra bírják a mulatsághoz...

„A ráklevés”⁷ c. elbeszélésben mondja el Ulrik úr Csapó Gizellának, a jó ráklevés receptjét.

„... a felső-tiszai rák apró, ürge, jókedvű rák, amely olyan hangot tud adni a farkával, mint a gyerek az ostorával. Azt a csalánt szereti, amely a legmérgeesebb... Nem szereti, ha lesúrolják róla az iszapot, mert tudja, hogy ez halálát jelenti... ez az apró rák, miután megfürdött a hidegben, a forróban, megpirult, a rizskása töltelékét szereti a héja alá. Az igen apró rizskását petrezselyemmel, tojással keverve, de csak annyit, hogy egy kanálnyi legyen. Nem szereti, ha farkát, ollóját meghámozzák, sőt lábát se engedi kitépni, mert éppen lábánál fogva kell őt megfogni, hogy a derekában lévő ízekkel az ember megismerkedhessék. És rendkívüli módon kedveli a marhahúsleveset, amelyet tyúklevessel is lehet keverni. Ebben szeret igazán megfőni, vékony levesben, sáfrányos, petrezselymes levesben, amikor is akár százat meg lehet enni belőle...”

„A vén számár születésnapja”⁸ c. elbeszélésben „Laci bácsi” ezeket mondja: „... Savanyú tüdő gombóccal, pecsenyészírral leöntve, fél citrom mellélékésével felszolgálva csak hajnali vendéglőben lehet jó, amikor tudvalevőleg más íze van minden ételnek, mint napközben. De nagyon meg voltak elégedve az urak a kispörköltökkel is, amelyek talán azért is készültek nagyobb figyelemmel ezen a napon, ezen a hajnalon, mert Várdán vásár volt, és a vasúti restaurációban nagyobb publikum fordult meg, mint egyébkor. A pörkölt féle, a gulyás féle akkor adja ki valódi ízét igazán, ha azt üstsámrá főzik. Azért nem főz egy okos asszony marhapörköltet odahaza, amely amúgy se versenyezhetik a vendéglői pörkölttel...”

Az 1919-ben írt „N. N. (egy szerelemgyerek) Regényke”,⁹ Krúdy egyik legköltoibb műve így végződik:

„Piros abrosszal, kék asztalkendővel terítünk a nagydiófa alatt, mert egyike volt a reggel ama fénylő őszi reggeleknek, midőn a tokaji hegy illata érzik a Nyírségen. Rántottát ettünk, piros bort nevetve ittunk és olyan jókedvünk kerekedett, mintha hosszú-hosszú utazás után végre megtaláltuk volna egymást.”

Íme, Krúdy megjelenítő művészetének egyik varázslatos példája. Ő csak azt írja, hogy rántottát ettek és piros bort ittak. Nem részletezi, hogyan készül a rántotta, vagy milyen fajta volt ama vörösbor. S mi mégis, mintha oldalnyi leírást olvasnánk a rántotta ízeiről, érezzük benne a sót, paprikát, esetleg kolbászt, szalonnát, a vörösbor tán kadarka volt, vagy egy kicsit pince szagú, könnyű vinkó.

Íróársáról, Bródy Sándorról írott portréjában is emlegeti a fehér asztalnál töltött kellemes órákat, többek között egy nemzeti casinóbeli vacsorát, melyet a híres Szemere Miklós ad néhány mágnás és író tiszteletére.¹⁰

„A lakomát zöld, leveses dinnye nyitotta meg, amelyből mindenki elé egy felet tettek, kanállal... A jégbe hűtött dinnye kellő hőmérsékletre intette a gyomrokat, mert a felhevült gyomrok nem tudnak kellően emészteni.

... B. S. ekkor már a „lengyel-levest” kóstolgatta, amely a dinnyét követte... főtt marhahús került az asztalra, ami szokatlan volt ugyan esti időben, de Szemere úrnak a főtt marhahúsai sokkal nevezetesebbek voltak, mintsem kimaradhattak volna valamely ebédjéről... A hatalmas csontoról saját kezével vágott le egy szeletet, amelyet a grófné tányérjába prezentált...

Szemere úr a maga részéről mindig vékony paradicsommártást, valamint fiatal hagymát evett a marhahúshoz. ... Ellenben a vendégek válogathattak a legkülönbözőbb garnirungokban. Külön tálon szolgálták fel a velőcsontokat a leves zöldségével; a tormák, mustárok, arany színű és sáfrányos levek kínáltak...

Ekkor már a madárpecsenyék ideje következett el, amikor is különböző fácánok következtek...”

Nincsen az egész életnek — s természetesen ezen belül az evésnek-ivásnak — olyan mozzanata, aprósága, melyet ne vett volna észre, nem énekelt volna meg, ne tette éterivé, s egyúttal ne hozta volna közel hozzánk, kézzel tapintható közelségbe.

A Napraforgó c. nagy regényében¹¹ néhány szóval bemutatja a kenyérdagasztás lényegét.

„A dagasztás szép tennivaló. Ingben, papucsban, és alsószoknyában szokták végezni a nők. Fehér kendőt kötnek a fejükre, mint valami szertartáshoz. Mozog a derekuk, feszül a lábszáruk, gyengéden harmatozik a homlokuk, mintha gyermeket hoznának a világra: szent kenyeret, Isten áldását.”

Nincsen a magyar irodalomban még egy író, aki olyan átszellemülten mélyed el egy-egy étel leírásában, vagy az elfogyasztás módjában, mint Krúdy. Az étkezés szent szertartás. S aki jártas az étkezési törvényekben, s ismeri az asztali viselkedés csínját-bínját: művész.

Mint például Póki, „A has ezeregyéjszakája”¹² c. novella hőse, aki... „étvágytalan, magaunt, semmire sem jó úriemberek gyógyításával foglalkozott”, de ő volt az, „... aki az ujjával keverte meg a forró paradicsomlevest, hogy a rizskása elég puhára főtt-e már benne; — aki már hajnalban olyan pálinka után sóhajtozott, amely pálinkát utoljára Boszniában ivott, amikor a bosnyák nők meg akarták mérgezni a magyar katonákat... aki nem nyugszik addig, amíg egy bedugaszolt hordót lát a pincében... Aki csodálkozik, ha este lámpát gyújtunk, mert az ember a sötétben is megtalálja a száját. Aki megesegeti az ebéd végén a kenyérmorzsákat az abrosszal

ról... fagyottan eszi meg a töltött káposztát a szobájában, mert véleménye szerint ilyen csekélységért nem érdemes tüzet gyújtani...”

Ez a Póki, felvett nevén „Flegman” nem maradhat sokáig olyan úri házban, ahol olyan odaadó gazdasszony van, aki a gazdájával együtt „leskelődik” „... az első tavaszi sóskára, amely örömeire szolgál a legelkeseredettebb gyomornak is, a friss tormás virslire, amelyet szalvétába burkolva hozatunk a nagyvendéglőből, mégpedig sós perccel, amikor a nagyvendéglőben először csapolnak tavaszi vasárnapon, az első cseresznye ízére és ősz felé a cseresznyepálinkára: — mondom, azt hittem, mikor ebbe a házba beléptem, hogy itt érem meg az első paradicsom és az első káposztafej ízét, amihez gyenge malacpecsenyét lehet sütni, mégpedig olyanformán, hogy különböző eljárással elveszük a malac szopós, nyálkás mellékízét és bőrének arany színét zsíröntözéssel növeljük és olyan vigyázattal sütjük, hogy gyenge bordáit még a rossz zápfogak is örömmel ropogatják, ... mert az ember a szakácskönyvből amúgy sem tanul meg semmit, mindent magának kell megtapasztalni, amíg rájön az igazi ízekre.”

Az „Utolsó szivar az Arabs Szürkénél”¹³ hőse az ezredes, aki párbajra hívta ki a félszeg hírlapírót, s a párbaj előtt mintegy lealacsonyodni kívánván az újságíró, s a többi kisember szintjére, betér az Üllői úti kocsmába. Közli a kocsmárosnéval, hogy „... mielőtt dolgomat bizonyos úrral, bizonyos helyen ezen a környéken elintéztém”, ... valamely pörköltmaradékot szeretnék enni, mely délről a fazék fenekén maradt, és jól összefőtt a maga levével. Nem baj, ha kissé megkozmasodott is. Én ugyanis azt hiszem, hogy minden ételnek a vége jó, amely legtovább főtt. És pénzem is van.”

Az ezredes megkapta a kívánt ételt.

„Hát valóban pörköltmaradék volt az, amelyet János otromba ujjaival a tányéron hozott. Sűrű volt a leve, mint a kifőtt paradicsomé. Kozmás a húsa és többnyire csak olyan csontos darabok voltak benne, amelyeket a kocsmárosné egyetlen vendégének sem adott volna oda. Hiszen valószínű, hogy a különös úriembert amúgy sem látja többé az életben.”

Valóban így történt. A párbajban az ezredes holtan maradt a kaszárnya udvarán.

A „Villásreggeli”-ben¹⁴ „ájnspenner” kér a vendég az öreg pincértől.

„... Az „ájnspenner” magyarul: egy fokatú, amely voltaképpen csak a két tagból álló virslinek a felét jelenti, valóban hozzá igazodott a rózsaszínű, sűrű léhez, amelyben őt feltálatták. Ezekben a pörköltlevekben, amelyeket a virslihez adtak, hajdanában a város minden korcsmájának a karakterét meg lehetett ismerni. A délelőtti korcsmajárók tudják vala, hogy hol és miként készítik a pörkölt alá való lét. Tudták, hol vannak gondoskodó szakácsnék, ahol a vöröshagyma ízét paradicsommal is enyhítik. Hol nem fukarkodnak a lével, amelynek elfogyasztásához két ropogós császárzsemlyét is el lehet használni, miközben a villájával úgy usztatja a vendég a zsemlyedarabokat, mint a gyermekek a papírhajókat...”

Krúdy ismerte az életet, a szerelem és a gyomor hatalmát. Hús-vér ember volt, aki a gőzölgő tálak mellett álmodta szívet melengető történeteit a Nyírségből, a felvidéki városokból, a sóstói estékről és a podolini kalandokról. Árad a mese a tolla alól, egyszer a középkorban, másszor tegnap játszódnak a történetek, melyekben lírai képek, hasonlatok és meghökkentő prózai jelenetek kavarnak. De minden bajon, szenvedésen keresztül segítette az író a tolla, meséi, álmái, amelyek ma is élvezetes olvasmányaink közé tartoznak.

Újabban gyakran felújítják Krúdy kedvelt ételeit. Két éve „Gyertyafényes Krúdyvacsoracstek”-et rendeztek a budapesti Volga-szállóban. Sebestyén Lajos mesterszakács, konyhafőnök ezen a héten Krúdy legkedvesebb ételeit készítette. Lássuk ezeket:

- tikmajorságleves a budai Kéhly vendéglőből;
- forró Fazék a Fehér Ökörből
(marhahúsleves, májgaluskával, apró zöldséggel, velős csonttal);
- kemencés (pesti) pontyszeletek;
- sült lúd húsa zöldborsós kásával a budai Mélypincéből;
- budasashgyi ökörhátá;
- Szindbád Margitszigeti Étke
(sertésoldalhúsok töltve);
- káposztás, kapros túrósbéles;
- pinceszersajt almával;
- penészvirágsajt retekkel;
- zöldszilváni butéliában.

De más vendéglők is felújítanak egy-egy Krúdy-étket. Úgy tűnik, nemcsak elbűvölő írásaival, de kedvelt ételeivel is szívesen ismerkednek olvasói.

IRODALOM

1. Hét bagoly, regény, 1925. Athenacum.
2. Magyarország, 1915. nov. 14.
3. Színházi Élet, 1933. jan. 1.
4. Az élet álom, elbeszéléskötet (a szerző kiadása, 1931).
5. Boldogult úrfilkoromban, regény, Franklin, 1944.
6. Mit látott Vak Béla szerelernben és bánatban, „Új könyv” Wien, 1921.
7. A rákleves. (Utolsó szivar az Arabs Szürkénél.) (Bp. Magvető, 1962.)
8. A vén számár születésnapja. (Utolsó szivar az Arabs Szürkénél.) (Bp. Magvető, 1962.)
9. N. N. Egy szerelemgyermek. Regényke. (Bp. Athenacum, 1922.)
10. Írói arcképek. (Bp. Magvető, 1957.)
11. Napraforgó, regény. (Franklin, 1944.)
12. A has ezeregyéjszakája. (Utolsó szivar az Arabs Szürkénél.) (Bp. Magvető, 1962.)
13. Utolsó szivar az Arabs Szürkénél. (Bp. Magvető, 1962.)
14. Villásreggeli. (Az élet álom.) (A szerző kiadása, 1931.)