

# Krúdy Gyula szakácskönyve

---

Az írók többnyire belemerevednek abba a pillanatba, amelyben az utókor és saját legendájuk megállapította bennük az időt.

Krúdy Gyula is mintha száz éve mozdulatlanul ülne az óbudai Krúdy-vendéglőben, idilli pörköltszagban, borospohár mellett, valami távoli, soha meg nem szűnő gondokaszót hallgatva. Legfeljebb olykor föláll, kiegyenesíti hatalmas természetét, konflist rendel, s elutazik egy józsefvárosi özveggyhez, akinek világoskék harisnyakötője van, esetleg vidékre, valamely Balaton-menti vendéglőbe, ahol jó halászgulyást és újfejtésű bort lehet kapni.

Krúdy immár száz esztendeje ül vagy kocsikázik az *álmodozó hedonista* pózában.

Pedig Krúdy száz évéből legalább harminc a gyermekkorral és a cikázó, kalandos, botrányos fiatalsággal telt el. Továbbá: ötven esztendeje már halott. A fennmaradó huszonöt évben meg száznál is több művet írt. De sohasem úton vagy korcsmában. Ehhez az áttekinteni is nehéz életműhöz rengeteg belső energia kellett, mozgékonyosság, kitartás, küzdelem.

Kétségtelen, hogy Krúdy Gyula kedvelte a jó ételeket. De nem volt „nagyevő”. Lassan, mértékkel, falatforgató örömmel evett. Naponta megivott három-négy liter bort is. De sohasem látták részegen.

„Én elmentem a Kun-féle vendéglőbe, ahol (biztosan tudtam) egyedül ülhetek és gondolkozhatok – írta első feleségének, Bellának. – Gúnyoljon ki. Nekem naponta szükségem van 2–3 órás magányra, amikor gondolkozom. Ne vessen ki:

ezért a 2-3 órás pauzákért az apámat meg tudnám ölni. Ezért élek még, ezért vagyok, ezért nem haltam meg, mert minden nap egyedül voltam darab ideig.”

Lehet, hogy az egyedüllét csupán a *belső magány* állapotát jelentette, s a 2-3 óra nem a mi életbeosztásunk szerint, hanem időtlenül telt el.

De Krúdy a korcsmában is ki-kiemelkedett a meditatív korhelypózból.

Kellér Andor írja, hogy már harmadik napja ültek csöndes poharazgatás közben az asztalnál. Az író néha szundított egyet, majd riadtan felébredt, látszólag tökéletesen kialudva. Csak azt nem lehetett tudni, hogy mikor riadt fel? S nincs-e ébren még álmában is? Kellér a harmadik napon – a leginkább megbízható alkalmat kihasználva – mindenesetre megpróbált távozni a helyiségből. De mihelyt macskalépteivel az ajtóig ért, egy üres borosüveg robbant a feje mellett. S Krúdy, a mutatóujját felemelve, rákiáltott: „Vissza!”

Több kortársa éppily *ellentmondó* emlékekkel lep meg.

Tóbiás Áron, a Krúdy-irodalom lelkes gyűjtője, több évi munka után tette fel ezt a tanácstalan kérdést: „Olyan sokszínű, olyan sokszor vad, olyan nyers, olyan eleven, igaz ember volt, hogy nem tudom, azt a sok ellentmondást fel lehet-e oldani valamiben?”

De erre talán nincs is szükség. Az ellentmondásokat maga az író oldotta fel, természetesen, szüntelenül, élete minden pillanatában a Krúdy-organizmusban.

Amiképp az ételek és italok is mindjárt Krúdy szellemi emésztőrendszerébe kerültek. Egy kitűnő húslevest vagy birkagulyást Krúdy szelleme jobban feldolgozott, ízreire szedett és vegyileg lebontott, mint a gyomorsav.

Életművéből akár egy szakácskönyvet állíthatnánk elő.

Egyszer-másszor olyasféle vallomásig is merészkedik, hogy ő voltaképp novella-hosszat vagy regény-végtéig csak egy-egy étel jó ízéről szeretne írni. De tudjuk, sohasem csak az ételekről és az ízekről volt szó.

Egyébként úgy vélem, hogy alkalomadtán el kellene készíteni az ételek játékos tipológiáját.

„Mondd meg a kedvenc ételedet, és megmondom, ki vagy?”

Mert aligha véletlen, hogy a „magyaros” konyhát szereted-e inkább, vagy az idegen eredetűt, az alföldit, a dunántúlit vagy az erdélyit, az egyszerű vagy a bonyolult ízelet, a káposztás paszulyt kedveled-e jobban, a bécsi csonthúst vagy a besamelles karfiolt, „édesszájúnak” tartod-e magad vagy sem, szívesen megeszed-e a főzeléket, vagy eltold az abroszon, miképp vélekedsz a tatárbifsztekről, a béka-combról és az osztrigáról, a csirkének csak a mellehúsát szúrod-e ki a tálból vagy az aprólékjával is elvesződsz, a megszokott, aszталodra magától is betaláló ételekhez ragaszkodsz-e, vagy keresed a változatosságot, sósan villázod-e az angyalbögyölőt vagy megcukrozva, félted-e gyomrod a „nehéz” falatoktól, vagy bátran nekivágsz a sertécsülök zsírosának is, mint egy gourmand önsorsrontó, fröccsöt iszol-e ebéd után vagy söröcskét, s ha az utóbbit, hidegen kedveled-e vagy langyosan – esetleg nem érdekel a koszt, neked mélyebb lelkivilágod van, az emberiség üdvén fáradozol, és a sivatagi homokot is megennéd, csak teljék meg a gyomrod . . .

Ebből a játékból, úgy vélem, az írók sem maradhatnak ki.

A választás megjelölheti az író gyermekkorát, múltját,

emberi hajlamait, izlését, testi állapotát, talán még a stílusát is. . .

De lássunk előbb közönségesebb példákat.

Atyám családonként egy pár csirkét kapott „párberbe”. Korábbi életében tehát csirkét evett csirkével. Így e gyöngö madárhúsrá ránézni se bírt, nem is igen került az asztalunkra, legfőljebb jeles ünnepeken. Azóta a baromfi nekem „karácsonyi” étel, jókedvűen megveszem még lilává fagyasztott, bazaltkemény állapotában is. Mohácsi ismerősöm életén a Duna folyt keresztül, szeret horgászni, s megfőzni is, amit kifogott, a halászlé legalább húsféle változatát ismeri. K. diákkorában gonosz tréfát űzött a szüleivel. Zsebkendőjét sűrű, paprikás lébe mártotta, majd a csuklójára kötözte, s így szaladt ki az udvarra, hogy a szülei azt higgyék, föl-vágta az ereit. A „tréfa” sikerült. De K. azóta is undorodik a paprikától, mindenféle „piros ételtől”, csak a színtelen fűszereket kedveli, a paprikafüzes betyárcsárdának pedig a látványát is kerüli. Tanár barátom gyanakvó ember a fehér asztalnál is, szereti látni, amit elfogyaszt, különösen a húsok iránt bizalmatlan, ezért sohasem rendel darált, vagdalt vagy burkolt húsokat, s a villájára kerülő darabokat előbb gondosan megvizsgálja. M. a törvénysértések idején hat évet ült. Azóta nem szenvedheti a „csajka-kosztot”, a lebbencslevest, sárgaborsót, grízes tésztát. Türelmetlen ismerősöm „túl akar esni” még az élvezeteken is. Legfőbb evőeszköze a kanál. S a tányérjában, amit csak lehet, összekever: spenótot a pörkölttel, krumplít a rizzsel, galuskát a szósszal. A borissza rendszerint nem kedveli a tortát, a sznob a babfőzeléket, a gyomorbeteg a mócsingot, a kékszakáll a fokhagymás piritóst. . .

De mit mond el a Krúdy-féle „szakácskönyv” az íróról?

Krúdy gasztronómiai térképe leginkább a felvéget és az alvéget tünteti fel. A ritka madár, már-már egzotikus, különleges ínycségekre meg a leghétköznapibb fogásokra terjed ki a figyelme.

Az étel-fenomáliákat többnyire röviden, a „magasból” csodálja meg. Néhány körmondatot ír le fölöttük, tiszteletköröket, felsorolásokban élvezve ki a jelzők bőségét.

Emília a *Kleofásné kakasá*-ban így beszél: „A női szépség, az ingerlő báj, a megigéző megjelenés, a felejthetetlen test: többnyire a táplálkozás kérdése.” Hiába öltöznek a nők zefirbe, csinálnak különféle bolondságokat az arcukkal s forgatják kecsesen a napernyőjüket – meglátszik, mi van a gyomrukban: fácánsült-e vagy krumplifőzelék? „A mi asztalunkon mindig pecsenye volt – igaz, hogy szegény apám megfizetett érte. A pástétom, az ananász és a fenyvesmadár sokba került. . .” Míg számos puccos dáma, valamely öreg püspökről elnevezett város promenádján? „Sohasem evett malacot, amely főtt sonkával, szarvasgombával, tojás sárgájával van töltve; sem rákfarkkal spékelt galambot, fűvel tömött pizstrángot, vaddisznófejet, amelynek receptjét titokban tartották a régi gazdasszonyok. Ámde előfordult asztalunkon (atyám életében) kappan, amelyet borban, osztrigakörettel tálalt szakácsnénk, és mi előbb megsütöttük a fürjet, hogy nyársra húzzuk. A fekete vad Kaunitz-módra, a csibe fajd gyanánt, citromhéjjal és fenyőmaggal, a rákkal töltött csibe, a pulykamell sódar alakban szarvasgombával díszítve és a különböző fagyaltok, sütemények, ostyák, krémek, kocsonyák, habok: mind eljöttek az asztalunkra. . .”

Az író hiszékenyen fogadja Emília esztétikáját. Hajlamos-

nak látszik, hogy elhiggye: a szépséget a táplálék minősége állítja elő. De nem sok gondot fordít a „széppé tevő”, kozmetikai finomságok leírására.

Annál tovább időz azonban a *húslevesnél*.

Egy jó húslevesért már elindulni is – valóságos regénycselekmény Krúdynál.

A *Hét bagoly*-ban hárman indulnak el Klein úr kocsmájába. Szerelmölgyi szerkesztő úr, akinek a köpenye oly bő volt, mint a Mikulásé, a szép, fekete szemű leánya és Józsiás. Így Szerelmölgyi: „Ó, a mi Kleinunk csak egy szerény kis kocsmá a Soroksári utcában. Nem járnak oda divatos írók, se színészek. Néhány dohánygyári tisztviselő, szegény diák a vendég. . . De a marhahúsa elsőrangú.” Aztán a *Boldogult úrfikoromban* lapjain már az Andrássy úti trafikos adja fel a rendelést. „»Mindenesetre« hozzon nekünk húslevest.” Ez a *mindenesetre*, macskakörmökkel, egyben tekintélyt is kölcsönöz az ételnek. Majd a fogyasztás műveletét Szomjas úr mondja el a legszemléletesebben a *Szindbád*-okban.

Semmiről nem írt Krúdy oly kitartóan, mint a nőkről, a behavazott háztetőkről és a húslevesről.

„A levesnek ült, amelyen nyomban megérezte, hogy többféle húsból van főzve, a csomós, félkövér marhahúst szelídítette a kakas, a disznóorja barátkozott a tyúk fehér mellével, midőn a fazék alatt lobogni kezdett a láng, sárgarépa, zeller, karalábé, krumpli és karfiol követték az ízek hadtestét, mint könnyű sereg. Disznómájából és pásztkamorzásból gyúrt gombócok úsztak az aranyszínű lében, mint folyón a terhes hajók. . . E napon uborkamártás szerepelt az étlapon, de az öreg úr megkérdezte, hogy »nem akad valami paradicsom a konyhán?«, mire a vendéglős a vendég bundájának és

szakállának kijáró tisztelettel nyomban intézkedett. Szomjas úr ezen idő alatt a velőscsonttal bánt el érdeme szerint, jól megütögette bal karját jobb kezével, amíg a csont kiadta minden gazdagságát. Bőven hullott a só és paprika a párolgó velőre, a házikenyérseletek gyorsan tűntek el a deres bajusz alatt, a kék kötényes pincér füles pohárban aranyruhás, fehér galléros sert hozott a söntésből. . .”

Sert, természetesen, *e*-vel, mert az sokkal ízletesebb a sörnél.

Vagy a *serig* már csak Latinovits Zoltán jutott el, Huszárík Zoltán filmjében?

A főtt marhahús olykor kilép a levesből, és önálló tekintélyre tesz szert. Ilyenkor *bécsi csonthúsnak* nevezik. De a szarvasmarha nem minden része méltó e megtiszteltetésre – Egek ura! Hanem leginkább a bordatájék omlós, nedvdús, csontos veleje, amit „marhakacsának” hívnak. Ferenc József is naponta ezt ebédelte gyorsan megterített „tábori íróasztalán”, Hohenlohe-Schillingfürst herceg segédletével, pont déli egy órákor.

A *Mit ebédelt Ferenc József?* című karcolat így beszél e fontos étel méltó elfogyasztásáról:

„Marhahúst (mint akár halat) legjobb egyedül fogyasztani. . . A marhahússal nem lehet beszélgetni, neki magának kell kitenni magáért messzi földről jött ízével. . . Habár némelyek azt mondják, a bécsi csonthúsnak nem is a hús a titka, hanem a csont. Igazi csonthúsbarát a színhúst levágja, és féloldalra helyezi mindaddig, amíg a csontokkal nem végzett. Különösen hangzik ez, de így van: az igazi csonthúsnak a csontmelléki része izgató igazán. Hiszen lemegy közben egy-egy falat remegő színhús is a többi között a villa hegyén, de a

legmulatságosabbak mégiscsak azok a húsfoszlányok, darabcskák, amelyeket késsel kell lekapargatni a csontokról, és esetleg, apróságuknál fogva kanállal (és paradicsommártással) a szájban elhagyni. Már láttam olyan csonthúsbarátot, aki a színhúst a tányérján vagy a tálban felejtette, de a csontokat simára tisztította.”

Levesről szólván: a húsleves után rangsorban a *gulyás* következik. „A gulyásról – olvassuk *A gáblí történeté*-ben – nagyobb tisztelettel kell mindenkor szólni, mint a pörköltekről. A pörköltfélékkel még lehet furfangoskodni, vonatkozásra, mézárásra, időjárásra hivatkozni, ha úgy sikerült. De a kisgulyásnál már feltétlenül be kell mutatni a szakácsnének, hogy mit tud, már nincs többé kifogás, mert a vendéglő hírneve forog kockán, ha csak egy fél reszelt krumpli vagy egy kanál paprika is hiányzik belőle. . . A pecsenyének természete, hogy jó legyen, ha csak nem az ördög öreganyja sütötte, de a gulyás ünnepély, ha nagyon jó.”

Krúdy Gyula számára, valahányszor ételekről szól, az ország egy nagy terített asztal, széles abrosz-térkép, amelynek különböző tájain párolgó tálak helyezkednek el.

„A legjobb gulyást Szentlőrincen ettem a szabadban, Szemere Miklós céllövészeti ünnepélyén. Négyféle húsból főzték, vesepecsenyéből, hátszínből, felsálból, rostélyosból. Ököruszonyt, szegyet, csontot nem kell hozzá venni. De igen jó gulyáslevest adtak valamikor a püspökladányi, miskolci, kanizsai, szombathelyi vasúti restaurációkban, ahová délben érnek a vonatok és az ember kellően össze van rázkódva.”

*Ujházy leve*se is Krúdy fontos alapételei közé tartozott. Aranyszín lében úszó történeteket mesélt róla. Azonos című



tárcájában fölidézte Herzl Dórit, a lipótvárosi fiskálist, aki a csirkével, tésztával és zöldséggel teli levesestálba dugja a fejét; Kohner Jenő bárót, aki csak a csirkemáját reklamálta, mert minden bohémeskedő allűrje mellett rendszerető ember volt; Márton Miskát, aki a levest legszívesebben régi állatkerti szarkákból főzte volna; bizonyos „Noklit”, aki sokáig babrált a veszprémi recept szerint készült paradicsomsalátában... De Krúdy az Ujházy tyúklevéséhez nem ad hozzá különleges betéteket.

Annál bővebben ír a *csíklevés*ről. *Egy farsangi leves hiteles történeté*-ben az ingyenc ételt a nagybőjt előttre időzíti. A *Valakit elvisz az ördög* című regényében pedig így ír: a csíklevest „karácsony hetében egész Magyarországon enni kell”.

Krúdy e regényében hangulatrajzot ad a csíkfogás mesteriségéről is.

„A nádasszánok mögött haladt közvetlenül a halcsíkosszán. Ahol nád van, ott a csík is megterem. Nádvagáskor szokás fogni az apró, fekete halat a tiszai kiöntésekben. Léket vágnak a jégre, az apró hal mind a levegős helyre tolakszik börtönéből. Ekkor egy kéve nádat virágjával lefelé a vízbe nyomnak. Mire visszahúzzák a nádkévé, a bugák mind tele Ragadnak csíkkal.”

Vajon miért nem főznek ma már csíklevest, még a vízparti éttermekben sem? Kevés a nád, nem fagynak be télen a vizetek, vagy kipusztult a legközönségesebb apróhal, a csík?

Alvinczi Eduárd így mondja el e páratlan leves „hiteles történetét”:

„A csík hideg vízbe kerül a konyhán és ott várja sorsát, amelyről most már a háziak gondoskodnak... Mindenekelőtt megfelelő káposztáról kell gondoskodni, amelynek

társaságában a csík megjelenhessen... Persze, annak a káposztalevesnek olyannak kell lenni, hogy már jóformán készen álljon, apróra vágott torzsákkal, levelekkel, a kellő hússokkal, malac körmével, kis csülökkel, dagadóval, egy-egy darabka kolbásszal, a kellő csontokkal, amelyekről ugyan főzés közben lemállott a hús, de a csontokat megszopogatni nem ártalmas, sőt a jófogúaknak megrágásuk is ajánlható... Mikor legforróbb a leves, mikor izzik a vaskarika a káposztásfazék alatt: akkor ütött a csíknak utolsó órája. Kiveszik őket a hideg vízből, és ahogy vannak, egyszerre a lihegő levesbe öntik őket... Most már csak az kell, hogy megfelelő száj is akadjon a leves elfogyasztásához.”

Nem vagyok hites főszakács. De izlelőszerveim úgy érzik: a „csíklevés” apró dunai és balatoni halakból is elkészíthető, jó paprikásan, fűszeresen. Még „egyéb hússokat” se kívánnék bele. Nem ártana, ha fazekainkban legalább kísérleti házasságot kötne a káposzta az ízes apróhalakkal.

A csíkon kívül a rák is inkvizíciós módon megszenvedti, hogy a gyomor urának szolgáljon.

Különben a *ráklevés* Krúdy idejében nem volt oly kivételes csemege, mint napjainkban.

„Szemere úr előbb kiadós marhahúslevest főzetett a rákhoz... – írja *A konyha művészeté*-ben. – A rák rövid forróvízi szereplése után felpirul, mert nem állja a tüzet. Megadja magát sorsának, amint felbontják, házát kitisztítják, petrezselymes, tojásos rizskásával töltik meg, de ollójához, farkához, sőt kiszopogatni való törzséhez nem nyúlnak. Ez a szürcsölés az igazi élvezet a ráklevésben, amelyet a levesben való utólagos főzés után ez az állat valóban megérdemel.”

Krúdy ételleírásaiban, akár egy ismétlődő zenei „de capo”,

szinte ugyanazokkal a szavakkal tér vissza az étkek elfogyasztásának módja: a kenyértörés, sóhintés, nyiszatolás, vagdosás, szürcsölés. . . Mindig valaki eszi is ezeket az ételeket. S nem mindegy, hogy milyen étvágygal. Az író a konyha örömeit élvező embert is bekomponálja a receptjeibe.

Ezért nála jobban ízlik az olvasónak egy közönséges zónapörkölt, mint Surányi Miklósnál a hatfogásos vadászlakoma.

*A zónapörkölt.* „Józiás úr sötét hangulatban ért a Zenélő órá-ba. Mellényzsebében már az utcán megtapogatta az ezüstforintost, két zónapörköltet rendelt tehát egymás után. A piros lével, bőséges paprikával, krumplival kevert pörkölt-húsok lassan megvigasztalták sötét hangulatában.” (*Hét bagoly*)

*A pájsli* (előkelőbb nevén: szalontüdő). „A pájsli azok közé az ételek közé tartozik, amelyeket nem tudnak máshol csinálni, mint vendéglőben – például a hirtelen natúrseletet sem. A töltött paprika, a palacsinta, a töltött gomba csak otthon jó, de engedjék meg a pájslinak, hogy élvezhetősége kedvéért megmaradjon a vendéglőben. Korhelykedések után jó, mégpedig apróbbra vágottan a hosszú laskánál, bő lében, igen citromosan, piros pecsenyészírral leöntve, esetleg gombóccal, mint a régi világban csinálták.” (*A gábli története*)

*A vesevelő.* „Ezen ételnél a legfontosabb, hogy a vesét bő meleg vízben alaposan megmossuk, a velő ragyogóan friss legyen, s a hagymát szitán kell áttörni. »A Bécs városá «-hoz címzett vendéglőben becsületes porciókat adtak, a pincér karja valóban megtelt a három adag vesevelővel, amelynek hagymás, borsos, paprikás párolgása, végigvonulása, az asztalon való elhelyezése bizonyára azt a holt vendéget is felébreszthette volna, amely holt vendéget a hagyomány

szerint a régi pesti korcsmárosok minden vendéglő falában elhelyeztek, hogy ne maradjon vendég nélkül az üzlet.”  
(*Boldogult úrfikoromban*)

„*Tempora mutantur, et*” zónapörkölt, pájsli, vesevelő,  
„*mutantur in illis...*”

De hát már Krúdy úr is sűrűn emlegeti a „rég” házi-asszonyokat, korcsmárosnékat, öreg pincéereket...

Krúdy Gyula receptjeiben van valamelyes nosztalgia is, amely a vágyakozással, emlékezéssel, álommal rokon. Szent Mihály nyilván sohasem létezett. Kiskerti úrról sem merném kiállítani az anyakönyvi okmányt, és az Öregpincér alakja körül is gomolyog a köd... Mégsem tudom beérni ezzel a magyarázattal, amikor Budapest drága éttermeiben is a halízú Ujházy-tyúklevéseket kanalazom.

„Vadat és halat, s mi jó falat”

Krúdy kiegészítette, tovább mondta, prózai szövegben folytatta Arany János híres versszavait.

Szakácskönyvében a halak koronával a fejükön emelkednek ki a vízből.

Az író két halreceptet másol át egy hivatalos szakácskönyvből.

#### *A halpaprikás*

„Többféle halat veszünk, egyenlő darabokra vágjuk, másfél óráig sóban hagyjuk állni, aztán lábasban bőven hagymát finomra vágva, vajon kissé megpárolunk, adunk jó késhegyeni paprikát bele, aztán a halat fél óráig fedő alatt pároljuk, végre egy kanál vizet és tejfölt öntünk rá. Mikor felforrt, asztalra adjuk.”

#### *A sült fogas*

„Megtisztított fogast bevagdossuk, jól megsózzuk, kívül-

belül. Egy tepsibe adunk 4–5 darab vajat, rátesszük a fogast, körülötte karikára vágott burgonyát helyezünk, és még egy pár szelet vajat a tetejébe. Körülbelül háromnegyed óra hosszúra sütjük, tálaláskor haltálra adjuk, salátával, petrezselyemmel díszítjük.”

Ugye, milyen egyszerű? Csakhogy: az ördögös trafikos azt mondja a *Boldogult úrfikorom*-ban vendéglői asztalánál: „Van itt egy vén rabló, Újpest felé egy csárdás, az tud legjobban halat főzni. Azt mondja, hogy magával viszi ezt a titkot a sírba, mert még nem találkozott olyan emberrel, akivel érdemes volna közölni a receptet. Egyszer nekem anynyit elárult, hogy kétféle ember van a világon. Az egyik fajta ember halevés után fogpiszkálót dug a szájába. Hát az ilyen emberrel csak a bolond áll szóba...” A *Farsangi és böjti örömeink: a hal* című karcolatban pedig ezt olvashatjuk: „Hozzáértők szerint magának a fogasnak *ötven* elkészítési módja van, amelyet tudni kell egy szakácsnak, bármily régen találta ki egy francia herceg, hogyan egyesítse az erdők gyümölcseinek ízét a vizek teremtményeivel...”

Krúdy a fenti írásban adja elő véleményét a halkészítés dolgában. Egyes tanácsadók szerint ne vegyünk nemes halakat, kecsegét, pisztrángot, fogast a paprikáshoz, hanem elégedjünk meg a harcsával, potykával, csukával. De Krúdy más nézetet tart. „Nem szabad akármilyen hitvány halat megvenni, mert ahol a hitvány hal, akad finom falat is. Főleg nem szabad közel mennünk a népgyűléseket előidéző mázsás harcsákhoz, amelyeket olykor a halászok a Dunából emelnek ki. Az ilyen nagy tömeg hal nem is gusztusos, és nem is lehet egyenletesen jó.” A fogas elkészítését illetően pedig nagy hangsúlyt ad a pácoknak. „Mindenki érzi előre

salátát készíthetsz. De a káposzta tehetségét az idő is mindjobban megérleli. Legyalulva, hordóba rakva, s kellő fűszerekkel ellátva egy-két hét alatt valósággal megüdvözül: harmonikusan összekomponálja a különféle ásványi és növényi ízeket, miközben dallamként kiadja eddig lappangó, különleges, egyéni zamatát. A „savanyúkáposzta” jellemzését a „savanyú” jelzővel nem lehet elintézni. Leírása a kényesen megválasztott szavak árnyalatait igényelné. S akkor még „nem történt semmi”. A káposzta egyelőre nyers állapotában van. Hogy a tűzhelyre rakva milyen tartalmakat ad elő, hányfajta „cselekménnyel” szolgál, milyen „stílusraffinériával” dolgozza fel a hús zamatát, levét, paprikás sűrejét – arról finomabb reflexeink több nyelven beszélnek. Csak egy darabka kolbászt, dagadót vagy oldalast kell elhelyezni a fővő káposztában, s a sertés már nem pusztult el hiába. Ez az „ízetlen” étel máris regényesen kezd beszélni. A káposzta megszólaltatja a halat, a csirkét, a marhát, a sertés körmét, a malac farkát, a babot, a rizst, a tésztát és számos más nyersanyagot, hogy úgy mondjam: magát a káposztát is. S az ember minden külön fáradságáért kamatot fizet. Gondoljunk a tejfölös-paprikás székelgyulyásra, a rakott káposztára, vagy a töltelékes káposzta számos változatára. Még felismerhetetlen állagában is kitűnő. Megreszelve, péppé fonnyasztva, zsírban barnára pörkölve. Csak keverjük egy lábas kockatésztába. Vagy réteslapok pólyájában csúsztassuk a forró sütőbe.

A káposzta, mondom, a legtehetségesebb étel. Nagyon sokat tud. Minden izhatásra reagál. Önálló, s ugyanakkor képlékeny. Jó szegényen, de gazdagon elkészítve is. Ihlete könnyen gerjedelembé jön.

Tudta ezt Krúdy Gyula is. Habár nem adott részletes leírásokat e rendkívül képlékeny és változatos étekről. Inkább csak a jelzőivel halmozta el.

Krúdynál egyébként még a legközönségesebb, nyers ételek is tele vannak emberi emlékekkel, hangulatokkal, *tájakkal*.

A *Valakit elvisz az ördög* Özvegye, kinek arca sima, száraz, ráncatlan volt, „akár a szentképeké, amelyek sohasem vénülnek meg, s ruhájából tanyák téli illata, havas országutak frissége áradt”, így biztogatja a lányait:

„Lányok, rakjátok el a kamrába, amit hoztam. Válogatott tojásokat, amelyeket kendermagos tyúkok tojtak. . . Hoztam vajat, kövér urasági, svájci tehenektől, amelyekért máris öklelőznek a bikák künn a téli istállókban. Sódart, amelyet majd a saját bicsakjuddal vágnak tetszés szerinti vastagságra az urak, ha vendégségbe jönnek hozzánk. És hoztam egy hordó bort is. . . , nem afféle parasztbort, amitől a férfiak megbánják, hogy megházasodtak, hanem valódi szlenkamenkát, asszonydicsérő, adomacsináló szlenkamenkát.”

Nem hiszem, hogy a vaj minőségét a tehének kívánatossága, „bikavadító” formája, ő szarvasmarha-nősténységük erotikája dönti el. Ez afféle lírai túlzás. Mégis, ki ne enne szívesebben ebből a vajból, amely Krúdy úr rengő szépségű, gazdag, kívánatos teheneitől származik?

„Tudja, öcsém, én ugyan nem sokat láttam a világból, de amit láttam, jól megnéztem – mondja Józsiás úr a *Hét bagoly*-ban. – 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 ízében megérezzük a legelők, erdők, források illatát, a bornak a zamatában a tavaszi virágzást és az őszi szüret taposólányainak a jóked-

vét: addig nincs elveszve semmi. Én még akkor sem érzem magam szerencsétlennek, ha egy darabka szalonnát meg vöröshagymát eszem. A szalonnáról eszembe jutnak a jókedvű pásztorok, akik a rőfögő kondákat úzik széljárta mezőkön, a tarka szarkák, amelyek a hízók hátát kapargatják, a fehér prémmel ékesített téli fák, amelyek a havas udvaron a vérpiros lánggal égő szalmazúpokat környékezik, midőn a disznóölés ideje elkövetkezik. . . A vöröshagymáról pedig kertekre gondolok, amely kertekben a föld felé hajló lányok fehér szoknyáját libegteti a szél, piros arcú kofákra, szellős kamrákra, szakajtókra, amelyeket úgy emelnek fel a nők, mint gyermekeiket, vermekre, amelyeknek téli időben is tavaszi szaguk van. . . Nem lehet addig szerencsétlen az ember, amíg egy rozsdás szeghez is hozzá tudja gondolni az egész életét.”

Persze csak akkor, ha azt a rozsdás szöveget nem a kenyérben találta.

Hogy hol lehet manapság kendermagos tyúktojást, jókedvű pásztorszalonnát és szűzlányok ültette vöröshagymát kapni? Nem hiszem, hogy a „hárommúszakos” háziasszonyoknak ez a legfőbb gondjuk. A nagyüzemi kereskedelem, amely tízmillió embert lát el többé-kevésbé ehető enivalóval, egy konténerbe ömleszti a különböző tájak termékeit. Ingyenc válogatásra ritkán van mód.

Mégsem mindegy, milyen minőségű nyersanyag kerül a konyhánkba. Krúdy étvágygerjesztő „lírája” mindenesetre megtanít az árnyalatok érzékelésére, amiről a tömeges jólakottság korában sem érdemes lemondanunk.

A Krúdy-regényekben lelkes jellemzését, mondhatnám „lélekrajzát” lelhetjük fel a különböző borfajtáknak is.



Hasonlóképp édesen szubjektív leírások ezek, borászati tekintélyük nincs, de annál többet árulnak el a hősök belső világáról.

Palaczkai (hogyan másként is hívhatnák?) az *Asszonyosságok díjára*-ban ily szavakkal kezdi magyarázatát:

„A boroknak éppen oly különböző nevük van, mint az embereknek. Ha egy embert Érmellékinek vagy Hegyaljainak hívnának; nem lehetne róla rosszat feltételezni távolról sem. A neveknek szaguk van, amelyek nyomban megütik az ember orrát, amint hallja őket. Lehet-e elképzelni egy embert, akit például Bakatornak hívnak: valamely vérszegény, életunt alakban, halotti fehér harisnyában és papírszínű füllel? Ellenkezőleg: életerős, vérpiros, harsogó hangú és nadrágszíjokkal bibelődő emberek jutnak eszünkbe, midőn egyes tájakról hallunk, ahol a jó borok teremnek. . . .”

Ilyeténképpen: Tokajban „zöld pecsétviaszfejú, piros és aranyfeliratos derekú, aszúborosüveg alakú” emberkéket képzelünk el, pedig „csak öreg zsidókat találunk ott a Tiszaparton. . . .” Mádon, Szerednyében, Tarcaliban mintha mindenki füstös lenne a kolbász- és sódarfüstölő kémények, kormos lámpák és izzadt mécsek füstjétől. „A bor hatása alatt az emberek mindig Rákóczi Ferencről beszélnek, akinek itt nyúltak el messze terjedő birtokai”, s a képzelődés szerint „nyergeslábú, piros topános, pávabüszke Zrínyi Ilona-maradékok sétálnak az esti korzón. . . .” Badacsonyi nedűjének kóstolóját a szigligeti öböl és a messzi fehérlő országút keresi fel, „amelyen a kopasz Kisfaludy úr bricskája zörög a házi perpatvar elől a pincébe. . . .”

De Krúdy szépasszonyai se vetik meg éppen a hegy levét.

Horváth Klára kisasszony *A vörös postakocsi*-ban a történelem egyik legnehezebb borát kívánja meg.

„Az avignoni pápák borából szeretnék még egyszer inni, Rezeda úr! – mondta csöndesen. . . – Valóban annak a bornak olyan volt a színe, mint a bíborosok öltönyének. És az íze! Bizonyosan régi pásztorgyűrűket olvasztottak fel benne. . . Rezeda úr, ismét szeretném látni a nagyszerű Monte Cristo gróftot!”

Krúdy szellemének asszisztálása mellett bort akármennyit ihatunk. Csak egyetlen állapot tilos: a részegség.

Pistoli úr kezét a boroskancsóra téve, komoly hangon, „mintha életbevágó dolgok következnének”, így mélézik a *Napraforgó*-ban az asztaltársának:

„Tudja az úr, kinek nem szabad inni? Annak, aki sertés lesz az italtól. Az csak vedelje vályúból a vizet, mint a lábasjószág. Mert nincsen a világnak utálatosabb teremtménye, mint a részeg ember. . . Az a sok véresszemű tántorgó; ároktoposok sírva összeeső; dűltszívű késszorogató; kutak mélyében feltűnő tükrökbe ordító; a városok országútján keresztbe fekvő; asszonyhajzat marcangoló; keserűvíz-szagú, féltékeny; gyilkosságért remegő kezű; az a sok szerencsétlen, aki bátorság kedvéért önti magába a bort, hogy végig tudjon botorkálni az élet nagy éjszakáján – annak valóban jobb a pocsolja mellé hasalni, mert ebből a mulatságból nem ocsúdhat fel a tömlőc szalmáján vagy a szemrehányó lelkiismeret gyóntató ketrecében. . .”

Hiszen más a mámor és más a gutaütött részegség. . .

Pistoli úr később így folytatja:

„Pedig magános ember nem viselheti el az életet egy kis mámor nélkül. . . Itt vagyok például én. . . Nem óhajtottam

az embereket, és néha mégsem tudtam meglenni nélkülük. Meg kellett tehát idézni őket, ide csalogatni az árnyaikat, a besüppedt lábnyomokat, elfátyolozott hangjukat. Testetlen alakjukat felültettem az asztalom köré és elbeszélgettem velük életről, halálról, hétköznapiokról. A boroskancsó a hátára kapta őket, bármilyen messze voltak. A pohár kihúzogatta őket ágyaiból, ahol az asszonyuk hasán tartották a kezüket. A kortyok kivallatták legbelsőbb érzéseikről, titkos gondolataikról és soha be nem vallott szemérmatlenségekről...”

Hát nem ezt művelte Krúdy is? Hogy a boroskancsó hátán lovagoló árnyakkal, besüppedt lábnyomokkal, elfátyolozott hangokkal beszélgetett...?

Csak néhány fejezetet emeltem ki az író sok-sok ezer oldalon szétszórt, nevezetes „szakácskönyvéből”. A teljes antológia összeállítását gondosabb és türelmesebb kutatókra bízom.