

# Krúdy Gyula ízes öröksége

*Krúdy-évforduló van az idén: hetven esztendeje, 1933-ban halt meg a nagy mesélő, aki nemzedékeket tanított meg az ízek örömeit élvezni. Nekem néhai Will Péter tanár úr jutott eszembe ennek kapcsán, aki a Tavaszmező utcai gimnáziumban azzal oszlatta a küszöbönálló fizikaóra szorongásait, hogy hosszan, minden részletre kiterjedően magyarázta: az ebédhez való étvágyat azzal kell „megalapozni”, hogy az ember délelőtt tizenegy óra tájban elfogyaszt egy kispörköltet, ahhoz elkortyolgat egy jóféle kisfröccsöt, „amitől a gyomormedvek kellőképpen működésbe jönnek, s délebédre feltámad az egészséges étvágy”.*



► HALÁSZ ZOLTÁN

Akkoriban nem sejtettem – utólag jöttem rá –, hogy voltaképpen Krúdy Gyula „evangéliumát” hirdette nekünk Will tanár úr, s hogy nemzedékeket tanított meg a jó ízeket, ételeket, italokat, az élet elérhető örömeit élvezni Krúdy, a magyar Brillat-Savarin. Annak a bizonyos dél-előtti „gáblinak”, amely sokak számára a kispörkölt jegyében állott, Krúdy szerint a tányérhús volt a legfőbb, elmaradhatatlan fogása. „A tányérhús nem más, mint korán feltett tén-

hús az első főzet levessel, zöldséggel, mikor még csak a répafélék puhák, ám a burgonyák a karalábék, a vöröshagymák még nincsenek kellően átfőve. A kel levele, bimbója, a zeller már igen jó a leveshús mellé, valamint az ecetes tormá, a paradicsommártás is” – írta róla. A marhahúsleves is Krúdy kedvencei közé tartozott persze. Mint írta, „spitz fartóbból”, szegyhúsból és marhacsontból kell főzni, mégpedig egy jókora velőscsontból, melyből a velőt külön illik elfogyasztani, pirítóssal.

Halételnek mindenképp a rácpontyot választanám, ha valaki – és őszintén remélem, lesz ilyen – netán „Krúdy-menüvel” kívánna megemlékezni a nagy ínyenc-klasszikusról idei évfordulóján

Krúdynak az előbbieken kívül is jó néhány kedvelt étele volt, amelyeket megörökített írásaiban. Az Újházi leves például, melyet kakasból vagy tyúkból, sokféle zöldséggel főztek és Újházi Edének, a Nemzeti Színház művésznének nevét viselte. Továbbá a marhapörkölt tarhonyával. Úgyszintén a hagymával, zöldpaprikával, paradicsommal készített rácponty is, valamint a borjúbordák, saját ízlése szerint, vagyis „Krúdy módra” készítve. Ennek titka az volt, hogy a borjúhússzeletekre vöröshagymás, paprikás zafatot öntöttek, majd zöldpaprikával, paradicsommal puhára párolták. Ezután kivették a húst a lábosból, és a visszamaradó zafatot tejfőlös, tejszínes habarással besűrítették. Csirkemájás rizotóval és tejeles mártással, petrezselyemzöldjével meghintve

tálalták a nevezetes fogást. Ha valaki „Krúdy-menüvel” kívánna megemlékezni a mostani évfordulóról (és őszintén remélem, hogy lesz vendéglő, ahol ez megtörténik), első fogásnak mindenképpen marhahúsleves ajánlanék „Krúdy módra”, sok zöldséggel, gombával, májgombóccal és persze előtte velővel, amelyhez pirítóssal jár. Halételnek rácpontyot választanék. Utána az említett borjúbordákat vagy a „Krúdy-falatoikat” iktatnám a menübe. Az utóbbi sertéscsontból készült, amelynek szeleteit sózzák, borsozzák,

## TÁNYÉRHÚS

Hozzávalók: 1 kg marhafartó, 10 dkg szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 3 fej vöröshagyma, 3 deci vörösbors, petrezselyemzöldje, petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 karalábé, 1 répa, só, őrölt bors, 2 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál zsír vagy olaj.

Elkészítés: finomra vágjuk a fokhagymát, a petrezselyemzöldjét, feldaraboljuk a vöröshagymát, a megtisztított zellert, karalábét, répát. A húst szalonnával megspékeljük. Forró zsiradékban a húst, a fokhagymával, petrezselyemzöldjével meghintve, megsütjük a vöröshagymával együtt. Sózzuk, borsozzuk, hozzáöntjük a vörösbort, hozzáadjuk a zöldségeket, és fedő alatt készre főzzük. Kicsiny lángon a hús állagától függően 4–5 óráig tart a főzés. Utána a jól átfőtt húst kivesszük a fazékból, felszeleteljük, és sózva, borsozva, metélőhagymával meghintve tálaljuk. Kapormártást vagy tormamártást, főtt burgonyát adunk melléje. Paradicsommártással is igen jó.

majd lisztbe mártják és zsiradékban kisütik. Eközben tejfőlös, tojásból, kevés lisztből lepényeket sütnék, és a hússzeleteket ezekkel a lepényekkel borítják le tálalás előtt. Friss fejés saláta kíséretében adják asztalra a Krúdy-falatoikat.

Nehéz volna eldönteni, hogy milyen desszert kínálkozik egy „Krúdy-menübe”. Az író nem volt éppenséggel „édesszájú”, legfeljebb palacsintát, netán fánkot fogyasztott az óbudai vendéglőben vagy a városligeti Gundel platánjai alatt. Inkább a gigantikus, 9 deci borból és 1 deci szódavíz-ből készült fröccsöt kedvelte, amelyet „Krúdy-fröccsnek” is neveztek el. Édességet nemigen kívánt az étkezésekhez.