

Krúdy-falatok

Krúdy Gyula olyan csodálatos sorokat hagyott ránk ételekről és italokról, hogy a késői utód hajlamos az írói képzelet alkotásainak tekinteni a fölséges ízeket, amelyekről regélt.

► HALÁSZ ZOLTÁN

Az elmúlt napokban egy régi folyóirat került a kezembe, amelyet a felejthetetlen Nyerges Ágnes szerkesztett, s amelyben Krúdy Gyula leánya, Krúdy Zsuzsa számolt be családjának hajdani, margitszigeti életéről. Emlékezései nyomán egyszeriben magam előtt láttam a – némi humorral kastélynak nevezett – sárga, egyemeletes házat, amelyben kisebb-nagyobb bér- és szolgálati lakások voltak. Ezek egyikében lakott a Krúdy család, kellemes és jól megközelíthető helyen, mert a közelében volt a szigeti lóvasút egyik állomása. Valamivel odébb a „kisszálló” állt, amelynek Bródy Sándor volt a törzslakója. Krúdyhoz hasonlóan ő is nagy ínyenc volt, és szeretett saját kezűleg főzni – szobájának falán gyűrődészka lógott, szekrényének egyik polcán fűszerek és levestészták sorakoztak –, kis vas-kályhán időnként halpaprikást remekelt Krúdyéknak meg Szép Ernőnek, aki szintén a „kastély” állandó lakója volt akkoriban.

Krúdy olyan csodálatos sorokat hagyott ránk ételekről és italokról, hogy a késői utód hajlamos az írói képzelet alkotásainak tekinteni a fölséges ízeket, amelyekről regélt. Krúdy Zsuzsa szerint azonban apja pontosan tudta, hogy mit hogyan kell elkészíteni: például a jó pájslit (szalontüdőt), a hús-, orja- (húsosan hagyott gerinccsont), rák- és spárgalevest, a marhahúst (főve, félkővéren, mártással), a hagymás rostélyost, a tejfőlös felsálszeletet, az egybesült disznókarajt és a főzelékek számtalan változatát is. Volt egy kedvenc saját készítménye: egy doboz szardíniát vajjal és kemény tojással kevert össze, kevés reszelt vöröshagymával és citrommal ízesítve.

Krúdy hitvese is kitűnő szakácsnő volt, ő különösen a pástétomok és tészták terén remekelt. Mindenből készített pástétomot: vadból, halból, szárnyasból és májból a legjobbakat. Lánya számára különösen az omlós vaníliás kiflije és diótortája volt felejthetetlen (ennek vastagabb volt a krémje, mint a tésztája), de a meggyes, cseresznyés és tökös-krémes rétese is nagyon finom volt. „Hétköznapi az azonban egytálétel járta nálunk – írja Krúdy Zsuzsa –, a gombás tojás, tarhonyás kolbász, rizses hús, paradicsomos tojás, töltött karalábé, karfiol morzsá-



► FOTÓ: PELSÓCZY A

A fogást Kalla Kálmán, a Gundel étterem séfje készítette

ban, főzelék bundás kenyérrel, lecsó, tojásos vagy juhtúros galuska, palacsinta, barátfüle, szilvás gombóc, túrós csusza,

alma pongyolában, aranygaluska, lekváros bukta, diós csiga, különösen, amikor lapos volt a pénztárca.”

Én azonban most azokról a Krúdy-ételekről írnék, amelyek úgy foglalják magukban a hagyományos magyar konyha ízvilágát, hogy egyben Krúdy ízlését tükrözik. Mindenekelőtt híres marhahús leveséről, amely minden valamirevaló háznál fartőből, szegyhúsból, marhacsonthból, esetleg egy jókora velős csontból készül, majd belekerül a petrezselyem, sárgarépa, karalábé, zeller, kelkáposzta, gomba, borsó, vereshagyma, fokhagyma, paradicsom, piros paprika és só, végül betétnék esetleg májgombóc. A híres Krúdy-falatok sertéscsombból készülnek, úgy, hogy a felszeletelt, kiklopolt, sóval és borsal meghintett hús mindkét oldalát lisztbe mártják és forró zsiradékban megsütik. Közben tojásból, tejfőlből és egy csipetnyi lisztből egy szelet sonkával lepényt sütnék. A sült sertéshúst beborítják a pirosra sült lepénnyel és azon frissiben asztalra adják. Mondani sem kell talán, hogy Krúdy kedvencei közé tartozott az a bizonyos tányérhús is, amelyet a legkiválóbb marhafartőből készítenek, szalonnával spékelve, s miután fokhagymával, petrezselyemzölddel és karikára vágott vöröshagymával együtt forró zsírban megpirítják és némi vörösborral megkeresztezik, még vagy öt óra hosszat főzik jóízű zöldségek kíséretében.

BORJÚBORDÁK KRÚDY GYULA MÓDJÁRA

Hozzávalók: 1,8 kg borjúborda, 25 dkg zsiradék, 20 dkg vöröshagyma tisztítva és feldarabolva, 10 dkg liszt, 5 dkg vaj, 2-2 zöldpaprika és paradicsom, 5 dl tejföl, 3 dl tejszín, 5 dl csontlé, só, paprika, petrezselyem zöldje.

Elkészítés: a borjúbordákat megmossuk, megszárogatjuk, szeletekre vágjuk, majd kiverjük, sózzuk, zsiradékban mindkét oldalát szép pirosra sütjük és félre tesszük. A maradék zsirban a hagymát pirítjuk, meghintjük paprikával, felengedjük a csontlével, néhány perc alatt beforraljuk, majd a borjúbordákra öntjük. Hozzáadjuk a szeletelt zöldpaprikát és paradicsomot, majd puhára pároljuk. A bordákat kiszedjük, a tejfölt a tejszínnel és a lisztel simára keverjük, ezzel a zafott besűrítjük. Felforraljuk a zafott, átszűrjük, majd a bordákat ebbe a mártásba helyezzük. A bordák tetejére vajat morzsolunk, csirkemájrizottóval tálaljuk.