

Előszó

Krúdy Gyula egyik őse olasz szakács volt, aki Beatrice királynővel települt át Magyarországra, hogy Mátyás udvarában süssön-főzzön jó falatokat.

Talán azért értett az író oly kitűnően a gasztronómiához? Sok-sok írásából válogattuk a következőket, örömet és jó egészséget, kitűnő étvágyat kívánva az olvasóknak!

Ezt célozza az a levélrészlet is, amelyben az ifjú Krúdy baráti vacsorát rendel:

„Az első fogás magyaros töltött káposzta legyen... A vékonyra vágott káposztát két nappal előbb főzöd meg jó puhára, és csak azután rakasd bele – összefőzésre – a szükséges kellekeket, nevezetesen vastag marhaszegyet, füstölt disznóhús zsírosabb részeit, nem feledkezvén meg az oldalasok, csülkők, körmök, piritott füstölt szalonndák, ízesítő fűszerek, bors, paprika, babérlevél, kaporról sem... Második fogás apróra piritott, töpörtyűs, juhtúrós galuska legyen. Amennyiben akadnának közöttünk kákabélűek, ezek részére rummal leöntött csurgatott palacsintát javallok.”

Krúdy Zsuzsa