

ezek részére rummal leöntött csurgatott palacsintát javallok." Néha társaságban megkérdezte, hogy ki hogyan főzi ezt vagy azt. Például a marhahúslevest. Ő így: „A legszigorúbb szertartási renddel készül minden valamirevaló háznál: spizfartóból, szegyhúsból, marhacsontból, esetleg egy jókora velős csontból. A húsleves lassan forr, mert még messzire van dél, de már megérkeznek hozzá a petrezselymek, sárgarépák, kalarábék, kelkáposzták, zellerek, gombák, borsók, vereshagymák, fokhagymák paradicsomok, piros paprikák. És a só. És már gyúrják is a májgombócot, vagy hasonlót, ami majd a levesbe kerül.”

Mesebeli hangulatokról, érzelmekről, ételekről írt akkor is, amikor már a valóság igen szomorú, sőt kilátástalan volt számára.

Krúdy Zsuzsa

Gasztronómia

Az Élet és Irodalomban olvashattuk, hogy a világhírű New York-i Four Seasons étterem társtulajdonosa, a kitűnő gasztronómus, Kövi Pál, Krúdy Gyula Emlékalapítványt hozott létre. Célja olyan szerző jutalmazása, akinek írása az étel- és italkúra nagy hívének, Krúdy Gyulának emlékéhez méltó.

Krúdy, mint a legtöbb magyar író, vidékről származott. Már ifjú korában nagy tapasztalatokat szerzett a konyhák, pincék, piacok, vendéglők, fogadók világában. Ezt az érdeklődését mindvégig megtartotta. Tanúság rá kisebb telefonkönyvnyi e témákkal foglalkozó írása. A mindössze húszas éveiben járó író az alábbi levélben rendelt baráti vacsorát Glück Frigyesnél, a kor leghíresebb vendéglősénél.

„Az első fogás magyaros töltött káposzta legyen. A vékonyra vágott káposztát két nappal előbb főztesd meg jó puhára, és csak azután rakasd bele — összefőzésre — a szükséges kellékeket, nevezetesen vastag marhaszegvet, füstölt disznóhús zsírosabb részét, nem feledkezvén meg az oldalasok, csülkök, körmök, pirított füstölt szalonnák, ízesítő fűszerek, bors, paprika, babérlevél, kaporról sem... Második fogás apróra pirított töpörtyűs, juhtúrós galuska legyen. Amennyiben akadnának közöttünk kákabélűek,