

Apám asztalánál

Negyvenéves a Magyar Konyha! Kevés kulináris lap dicsekedhet a közönség ilyen támogatásával, Közép-Európában a német Feinschmecker az egyetlen, ők tavaly ünnepelték fennállásuk 40. évfordulóját. Az évfordulón most Krúdy Zsuzsa visszaemlékezését közöljük apjáról, Krúdy Gyuláról 1978 márciusából, a magazin II. évfolyamának 1. számából. Ekkor még csak évi két szám jelent meg.

● Krúdy Zsuzsa



Annak, aki Krúdy Gyula egyedülállóan gazdag irodalmát ismeri, feltűnik, hogy az író milyen gyakran szakértelemmel és látható élvezettel foglalkozik ételekkel-italokkal, a vendéglátás valamennyi csínja-bínjával. Ha ezek az írásai összegyűjtve jelenhetnének meg, tekintélyes, vaskos kötetet tennének ki, ha ugyan beleférnének egy kötetbe. Kettős sikert aratnának: az irodalom és a gasztronómia kedvelői között...

Édesapám pontosan tudta, hogy mit hogyan kell elkészíteni. Milyen a jó pájsli, krumpli, vagy rákleves. Egy helyütt ezt írja: „...mégse lehet egy igazi levest sáfrány nélkül elképzelni... A beltartalmát a zöldségek, így különösen a töről szakított, pirosodó paprikák, a megkomolyodott kelek, kiszélesedő krumplik, csontok, koncok, húsok adják.

Szerette a levest, de főleg a hús-, orjá-, rák-, spárgalevest. Marhahúst főve, félkövéren, mártással, hagymás rostélyost és tejfölös felsálszeletet. Egybesült disznókarajt, kolbászokat, hurkákat. Szárnyasokat, vadakat, halakat. A sárgaborsó, s a paszulyfőzeléket (száraz bab), a ká-



poszta valamennyi fajtáját, formáját, paradicsomosat is. Szalonnát, tepertőt, sonkát, újhagymát, sajtokat, gyümölcsöket, főtt kukoricát, papírhéjú friss diót. Reggelire teát, kakaót vagy kávét ivott vajjas kenyérral, vagy híg rántottával. Volt egy saját készítésű kedvence is. Egy doboz szardíniát vajjal és kemény tojással kevert össze és kevés reszelt vöröshagymával, citrommal ízesítette.

A legfinomabb húsokat a Lipót körüli Dubovetz Emilnél vettük, az ezóta eltűnt, „sonkacsontot” a közeli Kochnál. Ez nevéhez illően csont volt, amelyet szögletesre vágott ízes, „szaftos”, felejthetetlen ízű sonka vett körül. Az egész darab mintegy harminc-negyven dekányi lehetett.

Apám szívesen hallgatott meg recepteket, s ha véleménye szerint ezt-azt kifelejtettek belőle: „valami hibádzik még” – közölte, s örült, ha kitalálták, mire gondol. Édesanyám pompás szakácsnő volt, a családi jó hagyományokat ápolta, sőt, továbbfejlesztette. Ételkölteményei között a pástétomok és tészták vitték el a pálmát. Mindenből készített pástétomot: vadból, halból, szárnyasból, májból a legjobbakat. Felejthetetlen számomra az omlós, vaníliás kifli, diókrémtorta (a krémje vastagabb volt, mint a tésztája!), a meggyes, a cseresznyés, tökösmákos rétes és a gesztenyes bomba (kívül gesztenye, belül csokoládékrém és tejszínhab). Ünnepeken és egy-egy családi esemény alkalmával kitett magáért, még akkor is, ha ez lapos pénztárcája miatt csak igen nehezen ment.

Hétköznapokon azonban „egy tál” járta nálunk: gombástojás, tarhonyás kolbász, rizses hús, paradicsomos tojás, rakott krumpli, töltött karalábé, karfiol morzsával, főzelék bundáskenyérrel, lecsó, tojásos vagy juhtúrós galuska, palacsinta, barátfüle, szilvás gombóc, túrós csusza, sajtos makaróni, alma pongyolában, aranygaluska, lekváros bukta, diócsiga.

Legtöbbet, legszívesebben jó barátainknál, Szakácséknál vendégeskedtünk. Joli néni arany szívű vendéglátó volt, csodálatosan főzött. Sok kellemes órát szereztek nekünk, amely olykor már a meghívó.lévellel kezdődött:

„Kedves Gyula úr,
nagy örömmel vettük ma reggel Zsuzsika sorait, tehát várjuk mégpedig óriási előkészületekkel a K. családot!
Előkészületek?

Találtam egy alföldi származású lakost, aki meg tudja csinálni a zsványpecsenyéhez megkívánható kardszerű nyársakat (forगतóval), a két villa végű, földbe szúrható tartót, továbbá a bográcsfőzéshez alkalmas szolgafát láncsal és horoggal, végül a faszéntűzhöz szükséges sodrony parázs-tartót.

Szombat reggel szállítja haza ezeket a nevezetes mesterdarabokat, ugyanakkor lesznek bizottságilag megvásárolva a zsványpecsenye húsalkatrészei is.

Örömmel tudatom kedves Gyula úr, hogy Önt készen várja a Főköstolómesteri fontos tisztségre szóló meghívás, b. neje számára pedig fenntartott az ellenőrző hölgybizottság elnöki méltósága... a kis Zsuzsi pedig választhat a Tűztáplálók és Tűzelhordók, vagy a Fűjtatók soraiba való fölvétel között.

Abban a reményben, hogy új és fontos tisztségekben is hervadhatatlan érdemek fognak kísérni, már kora délután várunk Benneteket!

Szakácsék”
(1929 június)

Tizenkét esztendeig éltünk a Margitszigeten, a sziget közepén egy nagy zöldszalugáteres, sárga, egyemeletes házban, amelyet „Kastély”-nak hívtak, pedig akkoriban már bér- és szolgálati lakások voltak benne. Ez a korszak ősi, édesni, idilli, lóvasúttal kezdődött és lármás, benzingözös, lovas-pólós, éjjeli-mulatós „zsibvásárral” végződött, amikor minket, a kispénzüket, ki is telepítettek szeretett lakhelyünkről – Óbudára. De a húszas évek legelején: csend, madárdal, békesség honolt a szigeten. Szorgos kezek ápolták a virágokat, az utakat. A nagy Tejcsarnok kertjében kevés pénzű, sze-

rény családok itták a friss tejet, kakaót, élvezték a joghurtot, tejfölt, túrót, sajtot. Még olcsóbban megtehették ezt az Alsó-Szigeten „parkoló” tejeskocsi segítségével. (Az illetékesek szíves figyelmébe!)

Anyu fiatalkorában nagy igyekezettel gyűjtötte a vadon nőtt mogyorót, mandulát, szerecsendiót, somot, hársfa virágot, hecsedlit, szedret és az érett bodzagyümölcsöt. Ez utóbbiból csodás lekvár lett. Bródy Sándor író egy időben a szigeti Kiszállóban lakott, s neves szakács hírében állott. Szobájának falán gyúródeszka lógott, szekrényének egyik polcán fűszerek, levestészták sorakoztak, s ha tehet, főzött kis vaskályháján. Nálunk itt-ott halpaprikást remekelt sok-sok féle halból, tréfás hókusz-pókuszok mellett. A tabáni Mélypincébe ő vitte el először Krúdyt. Igen szeretett szomszédunk, Szép Ernő költő, mindig szívesen látott vendégünk volt. Azra című darabjának nemzeti színházbéli bemutatójakor kapta az alábbi levelet:

„Drága Ernőnk,
aztán a nagy dicsőségben ne felejtkezzél meg arról, hogy vasárnap ebédre várunk, mert virággal nem lehet jölnökni.

Régi szeretettel:
Krúdy Gyuláék”
1930. Azra-napján
(febr. 7.)

Szüleim ifjú házas korukban szívesen barátkoztak a Kiszállóban élő „bohémekkel”, de a „városból” is kijártak néhányan hozzánk. Így Tapolczay Jojó és férje, Kerpely Jenő. Jojó Tapolczay Gyula és Vízvári Mariska színészek leánya volt, igen csinos, mulatságos teremtmény. Egyszer széles jókedvében kiszaladt a lakásból és elbújt a méteres hóban. Nagy nevetések közepette, de nem minden aggodalom nélkül keresték, míg teljesen átázva lelték meg.

Apu egyszer egy malacot kapott ajándékba, valahonnét vidékről. Mivel a Szigeten tartani nem lehetett, halálra ítéltetett. A szertartás egy Óbudáról küldött, harcsabajuszú, zord tűzoltó szakszerű felügyelete alatt zajlott, számos vendég jelenlétében. Így a mi disznótorunkra is jól illett az alábbi idézet:

„Sok az eszkimó, kevés a foka”.