

1/2 k. fehér malina.

~~1 k. kókuszolaj~~

1 kili kókuszolaj

1 kili aszini - veseleves

1/2 c. kőr

3 darab vaj

1/2 kili boró

1 kili m. k. kőr

15 tea-tojás

1 k. kőr kőr - tojás

6 üveg bor (Cajvár)

3 üveg Savatör (S. kőr)

2 k. kőr

A k. kőr kőr

Krúdy kézzel írott  
bevásárlócédulája:  
kocsonyahús,  
bor, sör, szalonna...

Az 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 jelenhettek meg, tekintélyes, vastkos kötetet tennének ki, ha ugyan beleférnének egy kötetbe. Kettő 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 safrány nélkül elképzelni... A beltartalmát a zöldségek, így különösen a töről szakított, pirospaprikák, a megkomolyodott kelek, kiszélesedő krumplik, csontok, koncok, hússok adják".

Szerette a levest, de főleg a hús-, orja-, 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 káposzta

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

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

Apám szívesen hallgatott meg recepteket, s ha véleménye szerint ezt-azt kifejejtettek belőle: „valami hibádzik még” — közölte, s örült, ha kitalálták, mire gondolt.

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 tésztaja!), a meggyes, cseresznyés, tökös-mákos rétes és a gesztenyés 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” járt nálunk: gombástojás, tarhonyás kolbász, rizses hús, paradicsomos tojás, rakott krumpli, töltött karalábé, karfiol morzsával, főzelék bundáskenyérral, 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

# Apám asztalánál

aranszívű vendéglátó volt, csodálatosan főzött. Sok kellemes órát szereztek nekünk, amely olykor már a meghívó levéllel kezdődött:

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

Előkészületek?

Találtam egy alföldi származású lakatost, aki meg tudja csinálni a zsványpecsenyéhez megkívánható kardszerű nyársakat (forgatóval), a két villa végű, földbe szúrható tartót, továbbá a bográcsfőzéshez alkalmas szolgálót láncsal és horoggal, végül a faszéntűzhöz szükséges sodrony parázstartót.

Szombat reggel szállítja haza ezeket a nevezetes mesterdarabokat, ugyanakkor lesz-

nek bizottságilag megvásárolva a zsványpecsenye húsalaktrészei is.

Örömmel tudatom, kedves Gyula úr, hogy Önt készen várja a Főkóstolómesteri fontos tisztségre szóló meghívás, b. neje számára pedig fenntartatott az ellenőrző hölgybizottság elnöki méltósága... a kis Zsuzsi pedig választhat a Tűztáplálók és Tüzelőhordók, vagy a Fűjtatók sorába 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 zöldszalagáte-

res, sárga, egyemeletes házban, amelyet „Kastély”-nak hívtak, pedig akkoriban már bér- és szolgálati lakások voltak benne. Ez a korszak ősi, édeni, idilli, lovasúttal kezdődött és lármás, benzingözös, lovas-pólós, éjjeli-mulatók „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 kevéspénzű, szerény családok itták a friss tejet, kakaót, élvezték a joghurtot, tejfölt, túrót, sajtot. Még olcsóbban megtehették ezt az Alsó-Szigeten „párkoló” tejeskocsi segítségével. (Az illetékesek szíves figyelmébe!)

Anyu fiatalasszony korában nagy igyekezettel gyűjtötte a

vadon nőttogyorót, mandulát, szerecsendiót, somot, hársfa virágot, hecsedli-t, szedret és az érett bodzagyümölcsöt. Ez utóbbiból csodás lekvár lett.

Bródy Sándor író egy időben a szigeti Kisszállóban lakott, s neves szakács hírében állott. Szobájának falán gyűrűdeszka lógott, szekrényének egyik polcán fűszerek, leves-tészta sorakoztak, s ha tehetete, főzött kis vaskályháján. Nálunk itt-ott halpapríkást remekelt sok-sok féle halból, tréfas 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 nemzetí színházbeli bemutatójakor kapta az alábbi levelet:

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

Régi szeretettel:  
Krúdy Gyuláké”.

1930. Azra-napján  
(febr. 7.)

Szüleim ifjú házaspárjukban szívesen barátkoztak a Kisszállóban 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 jövedvében 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 főka.”

