

1/2 k. fehér mazsola.

1 kg. kókuszolaj

1 kilo kókuszolaj

1 kilo aszalt - veseleves

1/2 citrom

3 darab vaj

1/2 kilo borsó

1 kilo vöröshagyma

15 tea-tojás

1 liter krumplipörgető

6 nagy liter (Cajmál)

3 nagy liter (Savanyú tej
leves, sós, vöröshagyma)

2 kókuszolaj

7 kilo krumplipörgető

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

A

nak, 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, vastag kötetet tennének ki, ha ugyan beleférnének egy kötetbe. Kettő sikert aratnának: az irodalom és a gasztro-nómia 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 zöldegek, így különösen a töről szakított, piro-sódó paprikák, a megkomo-lyodott kelek, kiszélesedő krumplik, csontok, koncok, hú-sok adják”.

Szerette a levest, de főleg a hús-, orja-, rák-, spárgale-vest. Marhahúst főve, félkövé-ren, mártással; hagymás ros-télyost és tejfőlös felsálszeletet. Egybesült disznókarajt, kolbászokat, hurkákat. Szár-nyasokat, vadakat, halakat. A sárgaborsó, s a paszulyfőzeléket (száraz bab), a káposzta



valamennyi fajtáját, formáját, a paradicsomosat is. Szalon-nát, tepertőt, sonkát, újhagy-mát, sajtokat, gyümölcsöket, főtt kukoricát, papírhéjú friss diót. Reggelre teát, kakaót vagy kávét ivott vajas kenyér-rel, vagy híg rántottával. Volt egy saját készítésű kedvence is. Egy doboz szardíniát vaj-jal és kemény tojással ke-vert össze és kevés reszelt vö-rőshagymával, citrommal íze-sítette.

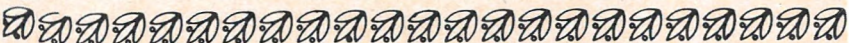
A legfinomabb húsokat a Lipót körüti Dubovetz Emil-nél vettük, az azóta eltűnt „sonkacsontot” a közeli Koch-nál. Ez nevéhez illően csont volt, amelyet szögletesre vá-gott ízes, „szaftos”, felejthet-telen ízű sonka vett körül. Az egész darab mintegy harminc-negyven dekányi lehetett.

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

Édesanyám pompás szakács-nő volt, a családi jó hagyomá-nyokat ápolta, sőt, továbbfej-lesztette. Ételkölteményei kö-zött a pástétomok és tészták vitték el a pálmát. Mindenből készített pástétomot: vadból, halból, szárnyasból, májból a legjobbakat. Felejthetetlen számomra az omlós vanília-s kifli, diókrémtorta (a krémje vastagabb volt, mint a tésztá-ja!), a meggyes, cseresznyés, főkös-mákos rétes és a geszte-nyés bomba (kívül gesztenye, belül csokoládékrém és tej-színhab). Ünnepponon és egy-egy családi esemény alkalmá-val kitett magáért, még akkor is, ha ez lapos pénztárcája miatt csak igen nehezen ment.

Hétköznapokon azonban „egy tál” járta nálunk: gombás-to-jás, tarhonyás kolbász, rizses hús, paradicsomos tojás, ra-kott krumpli, töltött karalábé, karfiol morzsával, főzelék bundáskenyérrel, lecsó, tojásos vagy juhtúros galuska, pala-csinta, barátfüle, szilvás gom-bóc, túrós csusza, sajtos ma-karóni, alma pongyolában, aranygaluska, lekváros bukta, dióscsiga.

Legtöbbit, legszívesebben jó barátainknál, Szakácséknál vendégeskedtünk. Joli néni



Apám asztalánál

arany szívű 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 lakost, aki meg tudja csinálni a zsványpecsenyéhez megkívánható kardyszerű nyársakat (forgatóval), a két villa végű, földbe szúrható tartót, továbbá a bográcsfőzéshez alkalmas szolgafát láncsal és horroggal, végül a faszéntűzhöz szükséges sodrony parázstartót.

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

nek bizottságilag megvásárolna a zsványpecsenye húsalaktrészei is.

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

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

Szakácsék"

(1929 június)

Tizenkét esztendeig éltünk a Margitszigeten, a sziget közepén egy nagy zöldzsaluáte-

res, sárga, egyemeletes házban, amelyet „Kastély”-nak hívtak, pedig akkoriban már bér- és szolgálati lakások voltak benne. Ez a korszak ősi, édeni, idilli, lóvasúttal kezdődött és lármás, benzingözös, lovas-pólós, éjjeli-mulatós „zsvívásárral” 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 nőtt mogyorót, mandulát, szerezsendiót, somot, hársfa virágot, hecsedlit, 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 gyúródeszka lógott, szekrényének egyik polcán fűszerek, leves-tészták sorakoztak, s ha tehetete, főzött kis vaskályháján. Nálunk itt-ott halpaprikást 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 nemzetközi színházbéli bemutatójakor kapta az alábbi levelet:

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

Régi szeretettel:
Krúdy Gyuláék”.

1930. Azra-napján
(febr. 7.)

Szüleim ifjú házas korukban 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 teremtés. 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, harcsabajuszu, zord tűzoltó szakszerű felügyelete alatt zajlott, számos vendég jelenlétében. — Így a mi dísznótorunkra is jól illett az alábbi idézet:

„Sok az eszkimó, kevés a foka.”

