

Az író lányának csak lapunknak szánt visszaemlékezését egy közeli esemény teszi aktuálissá. Krúdy obudai törzshelyén, a Kéhli vendéglőben kedden este mai tisztelői — a rendszeresen gasztronómiai összejöveteleket tartó Inyes Kör tagjai — emlékeznek születésnapján a nagy elődre. Nadas György Krúdy művekből idéz részleteket, a vendégre pedig kedves ételeiből kóstol emek falatokat. Itt mondjuk el, hogy a mindössze ötvenégy és fél évet élt Krúdy mintegy 100 regényt és négyezer novellát, cikket írt. Ezek között számos gasztronómiai témáját. Így nem csoda, hogy Győr és Obuda után, születésnapján, október 21-én Sífokon avatnak fel róla elnevezett vendéglátó-ipari iskolát.

„A Mély Pincében mindig zeng a húr...”

Krúdy intelmei

nézett rajtam, és odafordult Bródyhoz: Sándor, ide fogunk járni. Ez a Poldi csak tisztességes ember lehet, ha hosszú gatyát hord madzaggal.”

Ez 1918-ban történt, s az író hűségese maradt a „Családi asztal” felirátú törzshelyéhez.

„Mély Pincében mindig zeng a húr, / ablakok alatt peng a mandolin / egy kocsmá felé ballag Krúdy úr ” — írta Bóka László, Tabán című versében.

Krúdy, aki Pest-Buda szinte valamennyi kocsmáját, éttermét, fogadóját, kávéházát

jól ismerte, Poldi kérésére bizonyítványt állított ki:

„Ezennel igazolom, hogy Krausz Poldi Mély Pincéhez címzett vendéglőjében, életem szép napjait és éjszakáit töltöttem.

Krúdy Gyula. Budapest, 1931. május 21.”

Gasztronómiai szakértelmét számos írásában s egy igen fiatalos írt levelében tanúsítja. (Lakásavató vacsorát rendelt Glück Frigyesnél a Budapesti Vendéglős Ipartestület elnökénél, a Pannónia vendéglősnél...)

... Az első fogás magyaros töltött káposzta legyen. Ez étellel kapcsolatosan engedj meg kitünő barátunk, hogy én, akinek első öse szakács volt Beatrice királynő budai várában, némi útbaigazítással szolgáljak. A vékonyra vágott káposztát két nappal előbb főzsed meg jó puhára és csak azután rakasd bele összefőzésre — a szükséges kellekeket, nevezetesen: vastag marhaszegyvet, füstölt disznóhús zsirosabb részeit, nem felejtkezvén meg az oldalasok, csülkők, körmök, piritott, füstölt szalonnák, izesítő 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. Italok dolgában szabad kezet adunk...

Hadd soroljak néhányat Krúdy megbecsült helyei közül: A Régi Bécsi Serház, Erdélyi Borozó, Götter, Pannónia, Keszezy, London Szálló, New York. A Gundel és Royal konyhájáról, csak superlatívuszban lehet beszélni.

Amikor Obudára költöztünk — apu utolsó három évében — a Mókus utcai Kéhliben talált második otthont. Ide jártak ki hozzá barátai, tisztelői, hívei. Főleg írók, hírlapírók. Kállay és Hargitay Pista, Herczeg Elemér, Babay József, Ring Pál (egy Amerikában hosszabb időt töltött. irodalomkedvelő munkás) és Márai Sándor. (Így született könyve: a Szindbád hazamegy.) S nem utolsósorban, a hozzá leghűségesebb Várkonyi Titusz. Ő a hőse a Széplaki Titusz néven A hírlapíró és a halál és az Utolsó szivar az Arabs Szürkénél című két összefüggő novellának.

A Kéhli tulajdonosai, két nővér, szerette, tisztelte és kényeztette Krúdyt. Egy hideg téli este megkérdezték tőle, melegítsék-e meg borát? Az író így felelt: „a bort hidegen, a menyecskét melegben szeretem.”

Krúdy Zsuzsa