

# Gasztroutazás a múltba

Krúdy Gyula: Gasztroungulatok

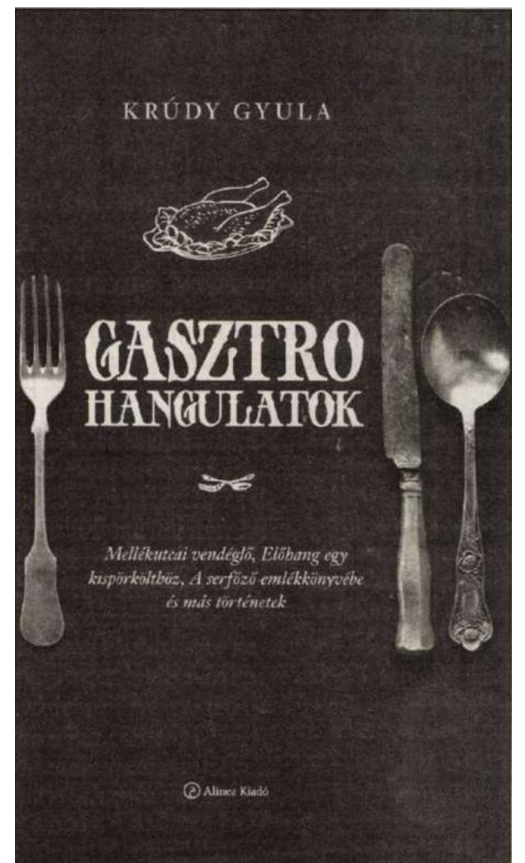
Ez a kis kötet, harminchárom hosszabb-rövidebb írás, a gasztronómia és a szépirodalom találkozása. A könyv pontosan az, aminek a címe alapján gondolnánk, az összes novella valamilyen formában az étkezéstről szól, leginkább „ismeretterjesztő” módon, valamint gasztroutazás a múltba. Érdekes, hogy számos szakácskönyvet és receptet tulajdonítanak az írónak, aki valójában sosem vetett papírra önmagában ilyesmit, és soha be nem tette a lábát a konyhába főzés végett. De Szindbád és Rezeda Kázmér szülőatyja fél mondattal képes volt éhséget és szomjúságot kelteni. Léven született gasztronómus, s leginkább ínyc. Talán egyik ősenek köszönhetően is, aki itáliai szakácsként Beatrix királyné kíséretében érkezett Mátyás király udvarába. A család hagyatékában nem egy, az alábbihoz hasonló levél lelhető fel, ami ékesen bizonyítja, milyen kifinomult, ösztönös érzékkel kalauzol Krúdy az asztali örömök világába.

Adjuk át Krúdynak a szót, s nézzük, olvasuk, milyen is volt az élet a csarnok környékén. Talán az egyetlen helye Budapestnek, amelyet nem lehet megenni. Így nyáridőben gyakran megfordulok a csarnok környékén, mert felbred bennem is, mint tán mindenkinben, a vidéki gazda. Érdekelni kezd, hogy mi az ára a baracknak, a körtének, a ribizlinek, holott máskor ez nem jutott eszembe. Elsétálgatok óraszámra a Duna-parti kofák között, a gyümölcstornyok mentén. Segítek nézni a bonyolult csirkevásárlásnál, sőt néha tanácsal szolgálók a tapasztalatlan asszonykának a kacsavételnél... Honnan tudom ezeket a dolgokat? Csak onnan, ahonnan a legtöbb férfi, aki valamikor adott valamit a gyomrára is. Tudni kell mindennek az idejét, a libáját, a kacsáját, a halát, a rákét... Tudni kell az árát a gyümölcsnek, a fekete retekeknek, a vöröshagymának. Fel kell ismerni a szentendrei, a váci, a nagymarosi kofát, és megkérdezni tőle, hogy volt-e arrafelé eső. Tudni kell a húsvágó nyelvén, amikor a jégszekrény mélyébe dugja az ínycsemegetnek való tarját, a marhának a gerince mellől való finom húst, a malaclábat... Ide jöjjön az, akinek nincs étvágya, akit drága fürdőhelyekre irányítanak a doktorok; itt majd megtanul éhesnek lenni. Innen elkövetkezve szinte aranyosabb színe van a közeli kocsmában csapolt sörnek, gusztusosabb íze a gáblinak, a kispörköltnek, a friss zsemlyének... Ha már nem vásárolhatjuk meg erszényünk laposságáért miatt mindand, amit szemünk-szánk a piacon megkíván, legalább vegyük meg azt, amit ingyen adnak, a jó délelőtti étvágyat. De mi is az az említett gábli? Tudom, hogy nehéz feladatra vállalkoztam, amikor az úgynevezett gábliról, a villásreggeliről, a férfiak ebéd előtti étkezéséről írnék, mert az asszonyok megállapítása szerint a gábli már sok bajnak volt az okozója, de minden bizonnyal a déli étvágytalanságnak, amelyből legkönnyebben támadnak a családi veszekedések. Belátom, hogy így van. Nem kicsinylen, se nem nagyítom a gábli fontosságát (mert némely embernek a gábli csak fokozni szokta étvágyát az ebédhez), mások sem veszíthetik el étvágyukat véglegesen, hogy megfeleljenek a déli harangszóknak, azt csak úgy eresszék el a fulik mellett, mint a déli idő már nem érdekli. Nem kell két porciót enni, és töménytelen sört inni a gábli idején, mindjárt nincs semmi baj. De hát éppen az jelenti a gábli veszedelmességét, hogy olyan időpontra esik, amikor az embernek legjobban esik az étel. A közhasználati időbeosztás szerint a legtöbb percet az embernek körülbelül reggel hét óra felé kezd ébredni, mozgolódni, a külső világ iránt érdeklődni. A hivatalok körülbelül nyolc óra után kezdődnek, éppen elegendő időnk van a felöltözökhöz, borotválkozáshoz, kávézáshoz, esetleg két tojáshoz, vajhoz, édességhez, teához, szalonnához, szalámihoz, sódarfaladékhöz, hirtelen sült kolbászhoz vagy az egy-két pohárka seprópálinkához, tegnap száraz zsemlyével, amely reggelnek ugyancsak nagy pártja van az országban. Őszintén megvallva: nincs olyan lehetetlenség, amelyet én ne ajánlanék reggelire. Még attól sem ijednek meg, ha valaki fagyos töltött káposztát akar enni, mert reggel a legfrissebb a gyomor. Sajnos a reggeli étkezés, amelynek oly nagy híve vagyok, mint valamely egészséges szektának: nem mindenhol vihető keresztül. A vendéglősök mindenütt később kelnek. Láttam már olyan vendéglőt is, ahol kilenc órákor csapoltak...

Ha nagyon pontosan meg akarjuk állapítani, a gábli délelőtti tíz órákor kezdődik. Ekkorára érkeznek meg, talán még vehemensebben: a reggeli gyomrok, a kiskávéval és pálinkával elcsitított gyomrok, a szemek szikráznak, mindenféle pörköltszagok, gulyásillatok szállidosnak a levegőben a vendéglők táján, és a fül csapolást, söröshordó puffogatását hallja mindenfelől a városban. S hogy mit írt Krúdy a szükséges felszerekről 1932-ben? Hát azt a tornát nem ismeri, amit paprikás, uborkás, céklás üvegekbe szoktak elrakni? Aminek aztán télidőben olyan íze lesz, hogy az ember megbékül az egész világgal? Mindig mondtam én, hogy itt nem értenek a konyhavezetéshez, hiába talpa a fogadós reggeltől estig, a pincétől a padlásig. Azért jövök ide komplett felszereléssel, ha enni akarok. Az egyik mellényzsebemben van a piros száraz paprika, amelyet a bicskával rámetélek minden ételbe, vagy ételre, ami elém kerül, mert ez a paprika olyan erős, hogy még azt az ételt is megjavítja, mitől másnapra hasfájását kaphatna az ember. A zsebemben van az a kisleveles vöröshagyma, amellyel egyetlen harapással lehet végezni, de nem mondom senkinek, hogy hol lehet őt beszerezni, mert akkor odatöredne az egész város. Itt van a mellényzsebemben a valódi fokhagyma, amelyet olyan hereskedőnél szoktam vásárolni, aki biztos tudomásom szerint személyesen jár Makóra. Van nálam mindig valódi külföldi bors, amely nélkül vese velővel el sem képzelhető, és a felöltőmben mindig akad olyan kis mustáros üveg, amilyen a vendéglőben bizonyára nincs, mert a vendéglős urak lusták elfáradni olyan helyekre, ahol a legjobb portékákat mérik.

A Krúdy életműről szóló irodalom köztudomásúlag könyvtárnyi, ezen belül is számottevő azoknak a munkáknak a száma, amelyek az életmű egy bizonyos szeletével, nevezetesen a gasztronómiai tárgyú művekkel foglalkoznak. Az is köztudomású, hogy mind az életművet általában, mind e sajátos tematikájú műveket konkrétan igen sok, olykor makacs legenda övezi. Az utóbbiakkal kapcsolatosan azt is megjegyezhetem, hogy e legendák képzéséhez alighanem maga Krúdy is hozzájárult, például Az Élet Álom című saját kiadású kötetével, melybe gyomornovelláinak egy kicsi, bár jelentős csoportját gyűjtötte össze, s ezzel a későbbiekben tulajdonképpen évtizedekre meghatározta azon kiadványok sorát, melyek sokszor merkantil szempontok alapján válogattak belőlük olyan címeken, mint A has ezeregyéjszakája, A jót étvágy titkai és sorolhatnám tovább. A legtöbb legenda persze Krúdy alakjához kötődik; ezek egy része írásából származik, amennyiben az elbeszélőt, a szerzőt és az elbeszéltek hitelességét, bizonyosságát ebből következtetve azonosítják, más részük az író életét, figuráját és életművét felelevenítő emlékezésekből, anekdotákból eredeztethető. Mindkettőt nagy óvatossággal kell kezelni, bár nem egyforma mértékben; a Harnos Ilona által felidézett (ő is csak hallotta persze) állítólagosan egyszer, egy nap elfogyasztott 100 kisfröccs nyilván a Krúdy-legendáriumba utalandó. Hunyady Sándor arc- és életképe Krúdyról a Családi albumban viszont valószínűleg sokkal közelebb jár a valósághoz, még akkor is, ha fennáll annak a veszélye, hogy ennek megrajzolásában éppen Krúdy zónapörköltös, sóskiflis, sörös-boros művei is hatással lehettek rá, tehát valójában az irodalmat másolja. Valamint az is kétségtelen, hogy a Hunyady-féle történet Krúdyról akár egy Krúdy-novella is lehetne e tárgykörben, amiből arra is kilátás nyílik: vajon mennyi a szerepjáték az író valóságos figurája és a művek elbeszélője alakja között. Nem legendákat akarok most oszlatni (részben már úgyis megtették mások), mégis egy-két elemét e legendáknak érintenem kell ahhoz, hogy majd hitelesebben rajzolhassam meg Krúdy gasztronómiai műveinek mitikus terét, struktúráját. Legtöbb értelmezője az evés motívumának felbukkanását az 1920-as, pontosabban a húszas évek második felére teszi, pedig dokumentálható, hogy lényegében már a 10-es évek közepétől tapasztalható ennek megerősödése, ám igazából a gasztronómia kezdetétől fogva jelen van az életműben, igaz, más és más szereppel és nyomatékkal, s főleg je-

lentéssel. Korábbi korszakai műveiben az étkezés gesztusa, az étel szerepe a szövegek háttérben marad, azt is mondhatnám, a gesztus és a szerep funkcionális, és beépül a szöveg hierarchikus struktúrájába, ahol funkcionálisában alárendelt, nem önálló jelentéssel bíró rész marad. Az első világháború idejéről számítható, hogy mind publicisztikai, mind novella-, mind regényírói minőségében az evés a szövegeken belül kezd önálló jelentésszerepé válni, kezdetben azonban még keveredik a funkcionális cselekmény- és történetvezetéssel. Az Őszi versenyek (1922) elcsapott zokéjának szemé még valóban a több napos éhezéstől szikrázik, és a történet egy pontján bekövetkező grandiózus ebéd leírása és a zsoke iradatlan fogyasztása, ha tetszik, egy naturalis történet lélektanilag akár indokolható része is lehetne. Már kevésbé látszik indokolhatónak a két évvel korábbi Velszi herceg (1920) című regény egy részlete, annál is inkább nem, mert a műben az evés amúgy alig kap szerepet. „Róza néni”, az egyik főszereplő mondja Bimynek, a másik főszereplőnek, hogy: „Húst kell enni, behunytt szemmel, nem gondolva semmire, csak az evés gyönyörűségére. Falni kell – te kis velszi herceg. (...) Egy jó ebéd – és bőghet valahol az elhagyott szerető. Egy bőséges vacsora – és haldokolhat az is, akit legjobban szeretünk. Enni kell, étvágygal, falánkan, zabálva, mint a krokodilus.” Róza néni sajátos kifakadása a szövegben nincs előkészítve, s a későbbi fejlemények sem magyarázzák az egyébként az „evés gyönyörűségét” emlegető, jelentésében azonban erősen fenyegető, baljós tartalmakat hordozó tiradát. Minden valószínűség szerint a Velszi hercegből vett ezen idézett az első nagy esztétikai hatású szövegíró Krúdy életműben, amely azt foglalja magában, hogy a szövegek evés-ivásához lehetetlenség csak pozitív konnotációkat fűzni, mint azt értelmezői általában ajánlják. Sőt az vehető észre, hogy műfajtól függetlenül az evés olykor, nem is kevészer, nem az élvezet, a megnyugvás tevékenysége, hanem valamiféle ember feletti bekebelezés, ami legtöbbször taszító, sőtét jelentésszerűségeket is hordoz. Például A jó étvágy titkaiban (1932) a főszereplő „P. B. még mindig a kolbászt falatozta, legalábbis olyan eréllyel, mintha embert evett volna...” Ugyanitt az erős paprika fogyasztásáról az elbeszélő megjegyzi: „Paraszt is harapdálhatna az ember ennyi elszántsággal.” Az evés testi vonatkozása másutt még inkább ambivalensek; a Böske, vagy a szerkesztőség pesztonkájában (1926) olvasható a forró leves kanalazásáról, hogy a vendég „szemét lehunyta a fájdalomtól vagy a gyönyörűségtől”. Az egyértelműség, az eldönthetőség hiánya e műveknek (de szerintem a Szindbád-novelláknak is) karakterisztikus tulajdonsága, ami nyitott, többféle értelmezhetőséget eredményez, bár a test működéséről alkotott elbeszélői képet illetően vannak egyirányú jelentéselemek is, főleg azok, amelyek a szövegek animális, helyenként e minőségében sokkoló, groteszk értelmén alapulnak. A másik ember sajátos bekebelezése nemcsak a híres Utolsó szivar az Arabszürkében (1928) című novella tárgya, különös változatát megtalálhatjuk a kevésbé ismert Előhang egy kispörköltöz (1931) című, inkább tárca-novellának számító szövegben is, ahol a következőket olvashatjuk: „Ilondai (...) dolga végeztével egy józsefvárosi kiskocsmába járogatott, ahol azzal tetszelgett magának, hogy apránként megesegette régi hölgyismerőseit, akik bizonyos okokból cserbenhagyták. – Ma Szekond Irmát esszük meg – mond a bámulatos vendéglősnek...” Szekond Irmát malacpörkölt formájában fogyasztja, tehát a szöveg elbeszélője kedélyes kétértelműséggel játszik el az azonosítás és a megkülönböztetés lehetőségeivel, s így az első pillantásra sokkírózó megállapítás a későbbiekben látszólag beleolvad egy szokványos metaforikus jelentésmezőbe, hiszen viszonylag ritkán fogyasztunk embert, kispörköltben pedig szinte soha. Azért csak látszólag azonban, mert a szöveg egy ponton, a rendelés föladásakor mégiscsak visszakanyarodik a brutális azonosításhoz, imígyen: „Igen, igen, volt valami fűsze-



re szegény Irmának, amely fűszert a malacpörköltben szokott érezni az ember. Kis csontjai voltak, de csak térdig volt karcsú a lába, mert azután már a zsírok és húskok következtek. Így derékban is karcsú volt, mert gyenge, hajlékony bordáit nagyon jól tudta idomítani, de vállán és mellén felduzzadtak a hússocskák, ez ellen nem lehetett mit sem kitalálni. Szeretném tehát, ha a csontosabb darabokat válogatná ki részemre a pörköltből, vendéglős úr.” Az evés tehát zsigeri életfunkciókat is jelent Krúdy szövegeiben, melyek gyakran kapcsolódnak a testiség más funkcióihoz, a szerelemhez, a szexushoz, méghozzá e vonatkozásban a nőkhöz. A szerelem és a nők az 1910-es évek végéig a Krúdy-próza kitüntetett motívuma, vonulata, attól kezdve viszont egyre inkább háttérbe szorul, és helyét, státusát a szövegekben az evés és animális vonatkozásai veszik részben át. Vagy pontosabban, az elbeszélő gyakran összekapcsolja a nő alakját és az animális létezés jelenségeit. A legenyhébb fogalmazás, hogy az ételekről ugyanúgy naplót kellene írni, mint a szerelemről (Émlékezés a lengyel levesről, 1915); átmenetet képez ugyanebben a szövegben, hogy „Észrevétlenül eljön az idő, midőn az étékfogás fontosabb, mint egykor a nők magaviselete volt.”, s idetartozik a Magyar hasakból (1919) az is, hogy „Az étkezés kultusza nemegyszer felülmúlja a nő és a szerelem jelentőségét...” A pincér álmában (1927) viszont már azzal az azonosító eljárással találkozhatunk, melyben a rendelés és étkezés során a kacsát mint nőt említi a szereplő, amennyiben a kacska „a pocsolóiban is gusztussal él”.

A Gasztroungulatok könyvben az író hangulatokat ír le: a piac illatát, a vásárcsarnokokat, a gábli, vagyis a villásreggeli történetét, de olvashatunk a kávéról, a hangulatos kispörköltökről, a disznóölésről, a húsvéti sonkáról és annak helyes pácolásáról, a böjtről, halakról, a fűszerekről, a magyaros vendégszeretetről, a pincér Fridolin kalandjairól és persze a sörök és borok sem maradnak ki. A főzés és a jóízű étkezés élvezete árad az írássokból, megismerhetünk mára már feledésbe merült hagyományokat, melyek pedig gasztroungulatok fontos részeit képezik, vagy kellene, hogy képezzék. Feltűnő, hogy mennyire másként viszonyultak a 20-as, 30-as években az étkezéshez és egyes hagyományos ételekhez az emberek, mint ma a különböző diéták, fitness-wellness napjaiban, amikor sokszor az az érzésem a kulcsin az ételeknél is sokkal fontosabb lett, mint a belbecs, jelen esetben az íz. Bizonyos hagyományos ételeket teljesen elfelejtettünk, mert vagy túl időigényes és esetleg bonyolult elkészíteni, vagy rányomták a „fúúúj”, undorító és/vagy egészségtelen pecsétet. Néhány hangulatos cím: A piac illata; A böjtölés tudománya; A pesti embereket meg kell tanítani enni!; Magyar hasak; Előhang egy kispörköltöz; Fogynak a kövér emberek.

(Krúdy Gyula: Gasztroungulatok; Alinea Kiadó, 2012)