

## **Krúdy Gyula**

**1878–1933**

Ő volt a legnagyobb, mondhatom a gasztronómus szakmai sovinizmusával. Az irodalomtörténészek csak vitáznak, hogy Jókai, Mikszáth, Móricz vagy... lehet a sort hálísten elég hosszú-ra nyújtani, ám az ízek örömeihez egyik klasszikus sem értett úgy, mint Krúdy Gyula.

Regényhősnek született. Írni is talán csak azért írt, mert életének nem volt hozzá fogható tehetségű krónikása. A Krúdyak igazi dzsentrik a szó teljes nemes értelmében. Nem Mikszáth tollára való urat játszó ügyeskedők, hanem Don Quijote lelki leszármazottai, a szabadságharc huszártisztjétől a kassai repülőter-parancsnokig, aki egyedül szállt fel megtudni a várost bombázó gépek felségjelét, hátha megmentheti hazáját egy fölösleges világháborútól.

Az apa mintha kitörne ebből a sorból. Szorgos, megbízható ügyvéd, de egy jó parti helyett szép szobalányt vesz feleségül. A fiú pedig kitör a konszolidált élethez vezető iskolákból. Tizenhat éves korában katonatisztekkel párbajozik.



---

Egy év múlva már újságíró Debrecenben, és soha többé normális polgári foglalkozásra nem kapható. Két házassága sem tudta megzabolázni.

A róla szóló legendák egy örökös lumpolásban eltelő életről rajzolnak torz, bár az író szándéka szerint való karikatúrát. A valósághoz hozzátartozik a sokkötetes életmű létrehozásához szükséges naponta végzett tollforgató robot is. Különc, magának való természete azonban az irodalmi életben is félreszorítja. Minden elismerést későn kap meg, pedig pályája elejétől kezdve nemcsak olvassák, utánozzák is műveit.

Mindent szeretett, ami szép az életben. A nők titkainak is ingyence volt, az ételekről szóló írásai pedig olykor erotikus áthévítettségről tanúskodnak. Egyik őse olasz volt, Beatrix királynővel jött be Magyarországra, elhozva a barbár földre Itália rafináltabb ízeit.

Nehezen találtam idézetet. A legszebbeket elmondta előlem Latinovits Zoltán Huszárik gyönyörű filmjében. Ám azért egy idekívánkozik. Nem az ételekről, hanem a szakácskönyvekről, egyről, amely az idegenben a hazát jelenti.

„...egy magyar szakácskönyvet hordok magamnál, amelynek olvasgatásánál mindennap jóllakom... Ma estére elolvasom azt a fejezetet, amelyben a paszulylevesek különböző elkészítéséről van szó. Mert nagy különbség van a zöldbab és a tavalyi paszuly elkészítésében. Mikor olvasok: mindig hallom a szelet, amely a padláson bogarászik, ahová a paszuly a száradás végett van kiöntve. Egy ilyen szakácskönyv a legjobb barát külföldön.”

Tegyük hozzá most: itthon is.

---

## **Marhahúsleves à la Krúdy**

„A legszigorúbb szertartási renddel készül minden valamirevaló háznál: spitzfartóból, szegyhúsból, marhacsontból, esetleg egy jókora velőscsontból... A húsleves lassan forr, mert még messzire van a dél, de már megérkeznek hozzá a petrezselymek, sárgarépák, karalábék, kelkáposzták, zellerek, gombák, borsók, vereshagymák, fokhagymák, paradicsomok, piros paprikák. És a só. És már gyúrják is a májgombócot, vagy hasonlót, ami majd a levesbe kerül.” (A böjtölés tudománya.)

## **Párolt bécsi tányérhús**

(A bécsi tányérhúst nem szokás feldarabolni – a hús egy darabban főzve nedvdúsabb marad.) A főzés igen kicsi lángon, kb. 5 óra hosszat tart, akkor a húst kivesszük, felszeletelve, megsóva, finomra vágott metélfőhagymával meghintve tálaljuk.

Kapor- vagy tormamártás és főtt burgonya illik hozzá.

*Hozzávaló: 1 kiló marhafartó, 10 deka szalonna, 2 gerezd fokhagyma, petrezselyemzöld, 3 kis fej vöröshagyma, 4 deci vörösbors, só, őrlött bors, 2 petrezselyemgyökér, 1-1 zeller, karalábé.*

Ennek a fogásnak az elkészítése a legcélszerűbben kuktában történik. A fokhagymát, a petrezselyemzöldet finomra vágjuk, a húst megspékeljük a szeletekre vágott szalonnával, majd meghintjük fokhagymával és petrezselyemzölddel, és a karikára vágott vöröshagymával együtt forró zsírban megpirítjuk. Ezután megsózzuk, borsozzuk, majd hozzáadjuk a vörösbort és a megtisztított, feldarabolt zöldséget. A kuktát lezárjuk, és kb. 1 óra hosszat főzzük.

---

## **Krúdy-falatok**

*Hozzávalók: 60 deka sertéscomb, 25 deka zsír, 10 deka liszt, egy késhegynyi őrölt bors, 1 deci tejföl, 10 deka sonka, 5 tojás, só.*

A sertéscombot felszeleteljük, kiverjük, és sóval, borssal megszórjuk. Mindkét oldalát lisztbe mártva, forró zsírban megsütjük. A tojásokból, a tejfölből és egy csipetnyi lisztből egy szelet sonkával lepényt sütünk. A vegyes körettel tálalt húst beborítjuk a pirosra sült tojáslepénnyel. Fejes salátát adunk hozzá.

## **Marhapörkölt**

Vöröshagymát, fokhagymát apróra vágunk, megszórjuk köménymaggal, pirospaprikával, és zsírban vagy olajban kissé megfonnyasztjuk. Feleresztjük vízzel, s beletesszük a kis kockára vágott húst (ha lehet, lábszárhúst), megsózzuk és fedő alatt pároljuk.

Többször kavargatjuk, és ha kell, vizet teszünk hozzá. Ha puha, friss vagy konzervlecsót adunk hozzá. Tésztafélével vagy burgonyával tálaljuk.

## **Rácponty**

A megtisztított halat feldaraboljuk, megsózzuk, megpaprikázzuk és megtűzdeljük vékony szalonnával. Kikent tepsibe 1 kiló karikára vágott főtt krumplit terítünk, rárakjuk a halszeleteket. Hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot, télen lecsót teszünk rá. Megöntözzük zsírral vagy olajjal, és megsütjük. Mielőtt teljesen megsül, liszttel kevert tejfellel locsoljuk meg, és kicsit tovább sütjük.

## **Farsangi fánk**

Fél bögre édesített (cukor vagy glukolon) tejbe 2-3 deka élesztőt teszünk. Ha megkelt, kis sót és 40-50 deka lisztet, 4 tojássárgáját, 10 deka mar-

---

garint vagy olajat, kevés összetört vaníliát teszünk hozzá, és közepes mennyiségű tésztát készítünk belőle. Meleg helyen jól megkelesztjük, majd lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Kiszaggatjuk, s negyedóránál kelesztjük letakarva. Bő, forró olajban először fedő alatt kislángon sütjük, majd megfordítva, fedő nélkül. Langyosan, finom lekvárral tálaljuk.

### ***Borjúbordák Krúdy Gyula módra***

*1,80 kiló borjúborda, 1/4 kiló zsír,  
20 deka tisztított vöröshagyma,  
10 deka liszt, 5 deka vaj,  
2 csemege zöldpaprika,  
2 paradicsom, 5 deci tejfől, 3 deci  
tejszín, 5 deci csontlé, 10 adag  
csirkemáj-rizottó, só, kalocsa  
édesnemes fűszerpaprika,  
1/2 csomag petrezselyemzöld.*

A borjúbordát hideg vízben jól megmossuk, tiszta ruhával leszárítjuk, majd 20 egyenlő szeletre vágjuk.

Klopfoljuk, sózzuk, zsírban mindkét oldalát szép pirosra sütjük, ezután félretesszük. A visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát arany-sárgára pirítunk, megszórjuk kalocsa édesnemes fűszerpaprikával, felengedjük csontlével, beforraljuk, és a már lesütött borjúbordákra öntjük. Szeletelt csemege zöldpapríkat és paradicsomot adunk hozzá, és puhára pároljuk. A megpárolt bordákat kiszedjük, a tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, és a pörköltzsaftot besűrítjük. Beforraljuk, finom szórszítán leszűrjük, a bordákat a mártásba visszahelyezzük, tetejére darabolt vajat morzsolunk. Csirkemáj-rizottóval tálaljuk. A csirkemáj-rizottót a tűzálló tál közepére helyezzük, köré rakjuk a borjúbordákat, meglocsoljuk a tejfeles mártással, és megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

A csirkemáj-rizottó készítése megegyezik a libamáj-rizottó készítésével (libamáj helyett csirkemájat használunk).