

Töltött libacomb Krúdy módra

Krúdy Gyula emlékének

Ma úgy tetszik, hogy néhány percig, valójában egy rövid félóraig találkoztam Krúdyval személyesen. A véletlen úgy hozta, hogy a mellette levő asztalhoz kerültem, amikor épp az ebédjét beszélte meg a pincérrel a Royal étteremben. Nagyon fáradtnak, időseknek találtam, legalább ötvenévesnek, de hát húszon alig válna túl, már egy negyven felé járó férfit is meglehetősen korosnak tart az ember, Krúdy kezében nem volt étlap, az étlapra könyökölve tárgyalt a pincérrel, félrehajtott fejjel, hangját lehalkítva, mintha titkot sügna, vagy mintha olyasvalamiről lenne szó, amit ugyan mind a ketten tudnak, de azért nem árt ezt a tudást újabb adatokkal, esetleg ötletekkel kiegészíteni. A pincér szintúgy félrehajtott fejjel hallgatta, majd rányitotta szemét, ami idáig le volt hunyva, s miután kiemelte a mélytányérból Krúdy szorosra zárt ökleit, melyek mind ez ideig benne voltak, az elhangzottakat, vagyis a rendelést megismételte, csak úgy, szokásból, mert nem is kellett volna, hisz Krúdy úr a Royalban mindig ugyanazt rendelte; tányérhúst, forrón, sok zöltséggel, utána kivételesen töltött libacombot, lencsepürével. De tűzforró legyen! a tányérok is! — emelte fel a hangját —, mert ez, amit most elviszel előlem, hideg volt.

Töltött libacomb? Figyelni kezdtem. Megfeledezve étlapról, éhségről, arról is, akire vártam, mert ezt az ételt eddig nem ismertem. Mi sok libát tartottunk, csodálatos ízekre emlékszem, sültre, melyeket sörbe mártott tollal addig kengettek, mígnem úgy ropogtak, akár az üveg, de volt úgy is, hogy nyársra húzták vagy a paraszt hátra tolva a kemencében süttették ropogásra.

A pincér egyre gyakrabban tért vissza Krúdy asztalához, anélkül, hogy rám vagy a többiekre ügyet vetett volna. Mozdulataiból, még a tekintetéből is látszott, hogy ő az általános kiszolgálója. Krúdy druszmának szolgáltatta. Amikor meghozta a levest egy kampón csüngő üstfélében, mindjárt meggyújtotta alatta a borseszőlángot. — Na lássuk, Gyulám! — kiáltott fel Krúdy olyan élénk, s oly közvetlen hangon, mintha saját otthonában ülne, s egy damaszt szalvétával kiemelte a fekete üstből a velős csontot. A következő művelet már villámgyorsan zajlott le. Mivel a velő csak forrón élvezhető, pillanatok alatt kell kiűtni a csontból, ugyanilyen sebességgel a pirított kenyérszeletekre kenni, bőven megszórvva sóval, borssal, csipetnyi pirospaprikával, sőt a szertartáshoz tartozik még az is, hogy nyelés közben elragadtatva a mennyezetre kell nézni. Mintegy nyomtatékul, utána lehet küldeni még pár szál sárgarépa gerezdet, sőt petrezselymet is, de ezt már szabadkézzel tette, hosszú ujjait rázogatóva a forró gőzt lövellő üst fölött, mert a szalvétát a pincér már a hóna alá gyűrte, de Krúdy visszakövetelte, mivel a tányérhúsból, ami rezgő, kicsit mócsingos és valamelyest enyves marhabordát jelent, ki kell rántani a zsűrkészítményben játszó, iv alakú csontokat. — Ez eddig jó! — közölte a várakozó pincérrel, látható élvezettel zsűrcsölvé a levest —, most lássuk a következő fogást. — A pincér menni készült, Krúdy visszahívta. — Ha a comb bőre alatt csak egy gerezdnyi zsír marad is, ki se hozd. Ha az a bőr nem úgy ropog a kesem alatt, mint háztetőn a jégeső, a konyhán maradt! Én türelmesen várok, mert a jó ételt nem lehet összezecsapni, épp ezért, bár a szakács a Royalban kiváló, mégsem árt, ha amúgy szőrméntén, egyszerűen gyöngéden figyelmeztetem, hogy teljes tudóval fújjon a bőre alá, s amikor az már hullámszerűen emelkedni kezd, simítsa bele azt a csodát, amit én töltéknek nevezek. Várj. Hova sietsz? Tegyen egy csipetnyi anidínget is a tejszínben áztatott zsemleléhez, és nehogy kifejejtve belőle a vagdalt zöltséget, a konyhán található különböző fűszert, az örölt fehér borsot, druszmáni! Azt ne sajnálja tőlem, s ha egy kis szíve van, ha nétan olvasta volna valamelyik művetem, adjon hozzá egy körömnnyi babérlevelet és kevés majorannát, s annak a paraszti virágnak egyetlen levelét, amit mindközönségesen rozmarinnak hívnak, s amit a falusi lányok a vasárnapi misére menet a csontfedelő imakönyvbe rejtve, örökösödött magukkal visznek, hogy jó szagú legyen a kis kivörösödött kezük, a comb pedig, nahát, a libának ez a fenséges része is átveszi kicsit az illatát, alig-alig érezhetően, de mégis. Azt pedig már üzennem sem kell, mert úgyis tudja, hogy egy jól lecsupált szalonnabőrre kell ráfektetni ezt a kiművelt combcskát, mielőtt a sütőbe dugja. Istén az atyám, hogy időközönként be fogja pacsmagolni egy kis jófajta barna sörrel is! De hát mit magyarázgatok itt neked? A te dolgod az, hogy felvedd a rendelést, és rohanvást hozd a kívánt ételt. — Ez már nem is étel — mosolygott a pincér —, ez már költemény, író úr kérem, regényrészlet, ilyen fogás nincs is az étlapon, egy privát íyet kitalálni sem tud... — Na és a színe! — figyelmeztette Krúdy —, a színe az olyan legyen druszmán, akár a nyíló rózsza. Nem kiabálóan piros, hanem mélybordó. — Olyan lesz — felelte a pincér. — Ha a sáf megtudja, hogy Krúdy úrnak lesz, megcsinálja.

Az ember újságot olvas, szemlélődik, merőben felesleges mozdulatokat végez, kinyitja, majd becsukja a retiküljét, előhúzza belőle valamit, s már vissza is teszi. Közben maga előtt is mélyen restelli, hogy ilyen magányosan ül. Legalább valamelyik pincér jöjjön. Hosszabb idő múltán jön is egy, és szenvtelen, unott arccal, az érdeklődés legcsekélyebb jele nélkül, azt kérdi: parancsol? — s anélkül, hogy az ét-

lapot átnyújtáná, már sorolja is a kapható finomságokat, mire ő, a gyakorlott vendéglobben étkezők biztonságával, sőt azokat valamelyest még túl is játszva, közli: — Natúrseleket kérek, hagymapürével — s némi gúnnyal elegy mosollyal figyeli a pincért, aki elképedve jegyzi a rendelést, azután úgy dönt, hogy a hölgy szavait bizonyára rosszul értette, s egy tollvonással már ki is javítja a hagyományburgyonára.

Az a bizonyos zsongás, ami a füsttel, ételszaggal elkeveredve, minden étterem jól ismert sajátossága, a Royalban valósággal üdítően hat, összetettebb, vidámabb, talán mert hangosabb a szó, felszattanóbb, élénkebb a nevetés, mint teszem azt az Astoriában vagy a Ritzben. Csak hoznak már azt a sültet! A Krúdyét legalább, hogy lássam. Gondolatban többször is elismertem a töltött libacomb készítmény módját, nehogy elfelejtsem, mert hátha egyszer... csak, hogy elbűvöljek vele valakit, nekifohászokodom.

Krúdy asztalához vendég érkezik, a Royal szállóban lakó Hunyady, szájában örökösen égő szivarjával. Örömmel, jószágos, vállveregetés, csók jobbról, csók balról. Mindeközben Hunyady szivarja az abroszra gurul, nevetés, fő, hogy nagyobb baj nem történt, kicsit megpörköldött az abrosz, na és? Ott egye a fene, nem igaz? Krúdy rátesz egy talpas poharat. — Ülj le, Sándor. Mit eszel, Sándor? Elsőbbségben is igyunk valamit. Ezt a testes vöröset ajánlom — rántja maga mellé Hunyadyt —, ez ő, testvércém, ez olyan eleven, mint a sötétbőrű szerelmes asszonyok harminc éven túl... na, itt hozzák az én pecsenyémet, ezt köstöld meg, ezt a combcskát, Sándorom. Kár, hogy nincs benne vaddisznóturta szarvasgomba is, de ha nincs, hát nincs, megteszi a sampion, de még a csiperke is.

Hunyady közelhajolva nézi a sültet, lehunytt szemmel élvezi az illatosan sercegő libacombot, azután újabb szivarra gyújt, és nem is titkolja irigységgel azt feleli. — Ez nekem túlságosan nehéz... — Ez? — bámul rá Krúdy —, azt mondd, hogy ez nehéz? Tudod, mi nehéz, Sándorkám? Az élet nehéz, egy zsák konyhasó nehéz, egy rossz regény, amit nem is lehet megemészteni. Köpd ki azt a bűdös szivart és láss neki... — Hááát — neveti el magát Hunyady —, a kedvéért éppen megpróbálhatom.

Most már az én sültemet is hozzák, a natúrselethez nem kell sok idő. Hagyma helyett, burgonyapürével. Szótlanul tudomásul veszem. Végre is nem utánozhatok egy kiváló író, egy írófejedelmet abban, hogy szokatlan kívánságokkal terhelem a pincért. Ehhez jogom, mi több, bátorságom sincs, a hagyományt csak úgy mondtam, hogy valami extrát mondjak a rozmaringos tölték fejében én is. Ha valami csoda révén áthivnának az asztalukhoz, boldogan mennék. Eszrevettem ugyanis, hogy Krúdy időközönként sajnálkozva felém néz, amikor épp a nyíló ajtót figyelem, amin nem jön be más, csupán egy vagy több idegen vendég.

Milyen kár, hogy nem ülhettek át az asztalához. De hát mit mondhatnék, milyen ürüggyel tehetném? Talán, ha az előbbi rendelést hallván úgy kezdeném, hogy valamit én is értek ehhez a madárhoz. Mi libatenyésztő vidék voltunk odahaza, a Kárpátalján, s ezért sokat tudok róluk, teszem azt, hogy csak felmértényre képesek fölrepülni a földről. Lusták. Mintha a szárnyukat is ásitóva tárnák szét, talán ezért is hajlamosak a gyors hizásra, amit mi, nagy család lévén, alattomosan kihasználunk. Hátha, hátha, s ezt most komolyan latolgatom, talán én is tudok olyan fogást, amit Krúdy úr nem ismer, például a libamáj elkészítési módját, úgy, ahogy az a mi vidékünkön divott, s ami bizonyára merőben eltér a nyíregyházi avagy nagyalfölditől.

Ennek mestere, mondhatnám varázslója anyai nagyanyám, Zsivanovits Olga volt. Időnkint leszakerezett a völgybe a havas derekáról, ahol földje és földszintes udvarháza volt, s ahol sötét bivalyokat tenyésztett, és mintegy ellentétül szürke és hófehér maglibákat, akiket egyenként ismert, és nevükön szólított. Hozzánk rendszerint karácsony táján érkezett, és mi neveltünk akkor, amikor meghallottuk, milyen udvariasan magázza ezeket. — Csak üljön nyugodtan, Piroksa — mondta annak, amelyiket kezelésbe vett, és a szakember biztonságával etetni kezdett. Nem tömni, Krúdy úr kérem, — mondanám, ha mondhatnám Onnek, mert az még odébb volt, úgy jó pár napig, esetleg egy héttig, csak valami tejjel kevert, durván örölt kukoricadarát adott. Tudta ő, hogy csak a rövid szárnyú, rövid lábú hizik májra. No, ácsoltatott is nekik egy-egy testre szabott ketrecet, de akkor már úgy vette kezelésbe a jószágot, hogy ölébe ültette, s a lábát átvette a derekán, most már szemes máléval tömni kezdte. Ez sem volt egyszerű művelet, mert közben simogatni kellett a nyakát, szinte elegyengetni a marokszám begyömöszölt szemeket, utána megitatni langyos tejjel, mely műveletbe a liba is, nagyanyám is erősen belefáradt. Amikor a madár már szemmel láthatóan nekigömbölyödött, szétzedette a rácsot, s ha az a kalodától megszabadulva már lépni sem tudott, illetve csak bizonytalanul párat, s még azt is hátrafele, nagyanyám a győztesek fölényes mosolyával csak ennyit mondott: — Kész! A máj súlya jó egy kilónyi lehet, de úgy nézem, hogy ennél is több. — Hát több is volt, úgy harmincöt dekával, amit azután hideg tejjel néhány percig áztatott, amitől a máj még duzzadtabb lett, s a vékonyan szírvángó vér kicsit elszínezte, rózsaszínre festette

a már amúgy is zavaros levet. Nagyanyám a máját nem sütötte. Előbb páclében főzte (vegyszőlősdég, hagyma, fokhagyma, babérlevél, só, csipetnyi bors, citromlé, két szem kockacukor), mindaddig, amíg a kötő szűrása nyomán már nem buggyant ki vér, ekkor, a már előbb kiolvasztott, s langyosra hűtött zsírba fektette, s lassú forralás közben addig locsolta, amíg az helyenkint buborékokat vetve, aranyszínűre nem pirult. Mindezek után vastag üvegtálba vagy ködedénybe téve rászűrte a forró zsírt, és kifagyasztotta. Így lett remekmű belőle, csemege, nem is csemege, valóságos csoda.

— Még mindig nem jött? — lépett az asztalomhoz Hunyady, mintha már ő is megsokallta volna meddő várakozását, s kedves, gunyoros hangján, összecsuppintva szeméit a karomhoz nyúlt, s mielőtt még válaszolni tudtam volna, átvitt a Krúdy asztalához. — Tud főzni! — így mutatott be, anélkül, hogy a nevemet mondta volna.

— Nem kell könnyelmű kijelentéseket tenni — felelte a vörösboros poharából felmerülve Krúdy, rosszkedvűen, mint akit megzavartak fontos művelete közben —, de azért tessék helyet foglalni. Valami közbejöhett, Fátia knál mindig közbe szokott jönni valami — tette hozzá vértizárlással, mert elég közel ültem, s elég régen ahhoz, hogy észrevegye, nem egyedül óhajtottam az ebédet elfogyasztani. — Egyébként — folytatta —, én kizáróan az asszonyok főztjében bízom. Valami olyasmit is tudnak, amiről a férfiszakácsoknak fogalmuk sincs. Elsősorban szívük van, ami nélkül ez a tudomány fabatkát sem ér. Ötletesek. A fűszerekhez csipetnyi ravaszsgot is hozzátesznek, amit bocsánatos bűnnek mondanék, először, mert szeretem őket, másodsor, mert nagyobb vétküket is megbocsátottam nekik életem folyamán, de a kisasszony ezt úgysem értené, hisz olyan fiatal, ezért hát térjünk csak vissza szépen újól a gasztronómia-ra. — Ezt — nevetett fel harsányan Hunyady — a gyenge gyomrom dacára, csak helyeselni tudom.

— Amíg őnt hallgattam, Krúdy úr — kezdtem —, azt a szakértelmet, amivel a töltött libacomb készítmény módját közölte a pincérrel, arra gondoltam, hogy ha egy kis szerencsém lenne, és személyesen is megismerkedhetnék önnel, mindjárt megkérdezném, hogy evett-e már igazi, a lehető legizgalmasabb ludaskását valahol? A Nyírségben hogy készítik? Egyáltalán, készítik a Nyírségben? Mert amit itt, a fővárosban adnak, az nem ludaskása, hanem a paródiája.

— Nocsak, Sándorkám, lehet, hogy a hölgy csakugyan tud főzni?

— Hát ludaskását minden bizonytal. Apám nagy rajongója volt a libasültnek. Ő csak a levét utálta. Azt mondta: kapricpárna szaga van, s ő nem szereti a libatoll ízű leveseket. — Miféle kapricpárna? Miféle toll? — bámult nagyanyám, amikor karácsony előtt leszállt közlünk a havasról, mint egy jószágos, kövér angyal, akitől mindenki jobb kedvre derült, s aki mellett a dolgok is jobban mentek. S mindjárt egy soványabb, úgynevezett hűsliba merült a fázékba, ami vasból volt, hófehér zománcsal bélelve, s amibe a két összekulcsolt szárnyon kívül a legnemesebb részek kerültek, úgy mint a combok, a püspökfalat bő egyharmada, szintúgy a csontokról lefejtett melhús tetemes része, a teljes zúza, tenyérynél máj, s a bőr nélküli feldarabolt nyak, mindez gazdagon beözöndve, nem kifejejtve belőle a gyömbért, táknonyit, ízlés szerint sőt és körömnnyi szerecsendiót sem. S ez még csak a kezdet, mert, amikor a hús már fogyaszthatóan puhára főtt, szűrőkanállal tálba kell szedni a levest, erősen kifagyasztani, majd a felmerült zsírréteg eltávolítása után újra felforraltatni, forrás közben pedig kéthárom evőkanál nemes rummal meglocsolni. Ettől a mellékíz, vagyis a jellegzetes libaszag nyomban elillan, s marad a kristálytiszt, erős, jóízű húsleves, amit csigatásztával illik fogyasztani. Na, most itt a sok kifőtt hús, a rengeteg zöltséget, a maradék leves is, amit újra forrásig kell hevíteni, mivel ebbe csorgatjuk a jól átmosott rizst, amit egy kevés só, és örölt fehér bors hozzáadásával jó puhára főzünk, de mégis úgy, hogy a szemek egészben maradjanak. Ez a ludaskása alapja. Ehhez kellett a szaktudás, nagyanyám kivételes szakácsművészete. Ebbe a rizsbe keverte azután a kockára aprózott zöltséget, karikára vágott zúzárt, párolt gombát, és ha nem sajnálta, a felszeletelt libamáját, de ha mégis, akkor pirított csirkemájjal díszítette, adott hozzá finomra vagdalt zöld petrezselymet, s végezetül, mintegy megkoronázva a művet, sűrűn beborította ropogásra sült hagymakarikákkal. Mindezek tetejére került az átmelegített főtt hús, s aki kívánta, kaphatott mellé reszelt füstölt sajtot is. Hát ennyi, és mégis, milyen sok minden kell ahhoz, hogy a ludaskása IGAZI ludaskása legyen.

— Kolosszális! — csapta össze két roppant tenyerét Krúdy. — Hát ezt megköstölöm! Remélem, ennek te is nekifutnál, Sándor.

— En nem, drága, jó Gyulám, hisz tudod, hogy a gromrom — legvintett Hunyady —, én resztelkedve bár, de férfiasan bevallom, hogy bármilyen ínycsiklandóan ropkodtek is köröttem a szavak, ennek a fogásnak már a hallgatásába is belebetegedtem. Nem, nem kérek... — tolt el maga elől a tányért, amit a pincér egyetlen vékonyra kalapált borjúszelettel elé tett.

— Én azután igazán tudok, és szeretek is enni — nevetett fel harsányan Krúdy —, de ennyit, ennyire tömény ennyit... És nem pusztult bele egy-egy ilyen vacsorába önközül senki?

— Mi ezt nem vacsorára ettük. Ez volt a karácsonyi ebéd, a kocsonyázott libamáj előétel és a töltött pulykasült között az ünnepi menü. Persze, az is fontos volt, hogy nagy pelyhekben hulljon odakünn a hó, az asztalokon pedig színes gyertya égjen.