



A HÚSVÉTI sódar TITKAI

KRÚDY GYULA FOGADÓJA A RÉGI VILÁGHOZ

Irodalmunk Szindbádja mindig itt van a közelünkben, elég fellapozni valamelyik kötetét, máris előáll a Vörös postakocsi, hogy visszarepítsen a Régi világhoz címzett fogadóba. Sárga zsírral bőven öntözött sült kappanok szaladgálnak a lábunk körül, a porcelán levesestál párologva száll át téren és időn...

Krúdy Gyula, irodalmunk prózai költője, szavakkal bűvölő „gasztronómusa”, álomfejtője, éjféli szellemórán visszajáró Szindbádja alig negyvenévesen úgy érezte, nincs helye a magyar irodalomban. Írásai porszemek a régi nagy írók remekműveihez képest. Túl volt már bohém ifjúsága szerelmi csatározásain, két család eltartása nehezedett a vállára, legjobb regényei szomorú érdektelenségbe fulladtak, a kiadók is leírták. Álom-fejtéssel és fehérasztalos örömmel vizsgálalódik, a keserű valóság elől visszamenekül írásai-

ban a századfordulós „régi szép békeidők” rezeda- és kocsmailatú, kedélyes világába.

KISKERTI ÚR, A SONKASZAKÉRTŐ

Lépünk be a Régi világhoz címzett fogadóba: ott ül Krúdy, megszokott törzsasztalánál, fehér szalvétával a nyakában. *Szikszay*, az egykor hírneves pesti fogadós személyesen hozza legkedvesebb vendégének a frissen csapolt sert – szőkecséze szebb bármely asszony hajánál –, s amíg meghányják-vetik a mennybéli és földi friss híreket, oda-repül a levesestál is. Kisvártatva befut *Kiskerti* úr, valaha őt tartották az ország legjobb evőjének. Nála jobban nem tudta senki, hol főzik a legkiválóbb zónapörköltet, a pájslit vagy a gulyást, melyik vasúti restaurációnál – resti – érdemes leszállni a vonatról – például Püspökladányban vagy Szolnokon –, ha kiadós gáblira – villásreggelire – támadna gusztusunk. Tudta, melyik vendéglőben készítik úgy a húsvéti levest, ahogy kell: spitzfartóból, szegyhúsból, marhacsont-

ból, esetleg egy jókora velőscsontból, amely belül is kínál élvezetet az ínycsekeknek. De amiről már senki sem tudott, hogy mi a titka az igazi húsvéti sódarnak, arról is csak őt lehetett már kifaggatni. Krúdy is erre volt kíváncsi, miután sokat hallott róla gyerekkorában. Kiskerti, élve az alkalommal, hogy ismét a helyzet mágaslatára emelkedhet, belefogott hosszú mondókájába. Kezdve azzal, hogy a dísznő legkényesebb része a sódar, korántsem élvezhető amúgy frissiben, mint a kolbász vagy a hurka. Bizonyos klasszikusság, az idő múlása szükséges, hogy élvezhetővé váljon. A régi-ek még tudták ezt, amikor levágták télidőben a jószágot, a két hátsó sódart nem ették meg, hanem eltették húsvétra, akkor köszönt be a sonkák ünnepéje.

...A PÁCBAN

És mit csinál addig, hogyan készülődik a húsvéti szereplésre? Ez is egyike a titkoknak. Kiskerti úr azonban elárulta: „A sódar ifjúkorát az úgynevezett pácban tölti. Jóformán minden háznál, ahol dísznőt hizlaltak, külön receptje volt a sonkapácnak.” Kiskerti úr, a hagyományok nagy tisztelője ezúttal mégis úgy vélte, hogy az öregek módszerét helytelen volt változtatás nélkül átvenni az utódoknak. Krúdy most már türelmetlenül sürgette: elárulná végre, mi a titka a tojások bőséges kíséretében asztalra kerülő, kifogástalan húsvéti sódarnak. „A salétrom és az idő! – válaszolta Kiskerti. – Én mindig erősen kenem be salétrommal, különösen a csontmelléken, és ha a sódar nagysága elég tekintélyes, akkor nyolc hét előtt, farsangban gondoskodom róla, hogy a sódar elég időt tölthessen a tennivalóiban. Ezek közé tartozik a salétromozást követő napon annak a pác-

nak a felvétele, amely marékszámra vett sóból, korianderből, borókamagból, sárgacukorból, darált fokhagymából, babérlevelekből és öt-hat fej vöröshagymából készül. Ezt a keveréket szárazon kell felvenni a sonkának, és négy-öt napig pihenni alatta, hogy megkapja azt a sós levet, amely beborítja a teknőben. Ebben kell megforgatni naponta, mindig más és más oldalára. Utána megy a füstre, ahol eltölt még három-négy hetet. Itt éldegél, magányosan zöldcsütörtökig, nagypéntekig, nagyszombatig. Akkor az asszonyok veszik gondjaikba, ők főzik lassú víz vagy lobogó tűz mellett, a tojásokkal együtt.”

SONKÁVAL ÁLMODNI

Kétlem, hogy manapság ilyen hosszan és ennyire körültekintően babusgatnák az eladásra szánt húsvéti sódarokat, ez már Krúdy életében – több mint száz éve – sem volt szokás. De a mellőzött író régi hagyományok felelevenítésével gyógyította lelki sebeit, és mivel anyagi okokból kénytelen volt írni – többnyire novellákat, hírlapba való cikkeket –, nem mondott le a témái kínálta élvezetről. Szindbádként felkereste piros karikán hintázó szerelmeit, írásaiban álmok, ábrándok, édes szomorúságok keverednek a rusztikus nagy zabálások nyálcsorgató realitásával. *Álmoskönyvéből* megtudhatjuk, mit jelent sonkával álmodni: „Gazdag feleséget. Sonkád ha van: jutalmat nyersz. Sonka, mely volna emberé és füstön lógna: jegyez falusi ismertséget. Sovány sonka: öregség. Sonkát lopni: nélkülözés”. A könyvről azt írta: „Inkább a saját mulattatásomra, esti órák elfuvalogására szerkesztettem ez álmoskönyvet, mint azért, hogy bárki is hitelt adjon neki. Álom: játék, mint az élet... Néha komolyra fordul a játék. Az élet is, az álom is.”

Vadas Zsuzsa