

Nem gazdasszony-típus

Krúdy

Zsuzsa,

de apja lánya

„Hiába írt apu anyyi ínycsiklandó, különleges éteiről, mi nemigen ettünk ilyesmit, mert nagyon szegények voltunk.”

Öröklődik-e az étvágy, a gusztus, a fehér asztal iránti vonzalom? Mit őriz édesapja gasztronómiai érdeklődéséből, ízléséből s képzeletgazdagságából leánya, Krúdy Zsuzsa, aki nemrég igazi irodalmi csemegét tett le az olvasók asztalára, miután összeválogatta *s A has ezeregyéjszakája* címmel külön kötetbe gyűjtötte Krúdy Gyula evéssel, ivással, vendéglátással, szakácsművészettel kapcsolatos – jobbára régi újságokban, kéziratokban lappangó – írásait.

A legendás apa szelleme mindenütt jelen van Szindbád leányának régi bútorokkal berendezett, Istenhegyi út melletti otthonában. Fényképek, festmények őrzik arcvonásait a szobák falán. Életműsorozata kötetei s a róla szóló írásművek külön kis könyvtárat töltenek meg. De a szakácskönyvek és a házi praktikák gyűjteményei sem hiányoznak a zsúfolt polcokról.

Még a konyhában is föllelhető a legínyencebbnek tartott magyar író látványos jelenléte. Csaknem életnagyságú



Krúdy-fénykép borítja az étkező falát, mintha az egykori családfő ma is ott ülne leánya asztalánál, hogy gondos gazda módjára figyelemmel kísérje a háziasszony és vendégei minden mozdulatát.

Krúdy Zsuzsa nem gazdasszony-típus, de az apja lánya. Vérbeli társalgó: vonzóan okos, szellemes, kellemes vendéglátó. Megállja a helyét a konyhában is, de csak annyira a rabja, mint minden modern nő, akinek az a dolga, hogy nap mint nap elkészítse családjának a reggelit, ebédet, vacsorát. Az ételek megválasztásában, fűszerezésében ő elsősorban a férje ízléséhez igazodik.

– Sajnos, úgy nőtem fel, hogy engem minden érdekelt a világon, csak a konyha

nem – idézi föl az utólag elvesztegetettnek érzett éveket, amikor gyereklányként észrevétlenül elleshette volna otthon a sütés-főzés gyakorlati mesterfogásait. – Szegény anyám hiába próbált taníttatni, nagy botorán elhárítottam a kezdeményezéseit. Amikor huszonegy éves koromban férjhez mentem, igencsak megbántam önféjűségemet, mert így magamtól kellett megtanulnom minden konyhai fortélyt. Akkor viszont, kínomban (s talán mert, mint utólag kiderült, mégiscsak elég sok minden rám ragadt annak idején) meglehetősen fantáziadús lettem.

– Milyen emlékeket őriz gyermekkorából, a közös étkezésekről, amikor még együtt élt a család?

– Mindenekelőtt el kell oszlatnom egy makacs, de roppant félrevezető legendát. Hiába írt apu anyyi ínycsiklandó, különleges ételről, mi nemigen ettünk ilyesmit, mert nagyon szegények voltunk. Apu, bohém híre ellenére, rengeteget dolgozott: kora hajnaltól ebédig egyfolytában napi tizenhat oldalt írt, akárcsak példaképe, Jókai. Ezért sokat is keresett (legalább annyit, mint Herczeg Ferenc, aki a felső tízezer fényűző életét élte), de mi szüntelenül el voltunk adósodva; szinte egyik lyukat a másikkal foltozgattuk. Apu sem tagadta, hogy könnyelműen, lezserül bánik a pénzzel. Nagy gavallér volt. Ha fiatal, kezdő hírlapírókkal volt egy társaságban (márpedig azok mindig hemzsegték körülötte), természetesnek tartotta, hogy azok az ő vendégei. Ritka volt

„Talán hihetetlenül hangzik, de igaz: amikor a legérzékletesebb ételnovelláit írta, már nagyon rossz evő volt. Már csak képzeletben tudott igazán lakomázni.”

otthon a pénz, mint a fehér holló. Anyukám ügyessége és gyakorlatiassága kellett hozzá, hogy mindig rendes ebédet varázsoljon az asztalunkra.

– S a gourmet Krúdy Gyulának nem hiányzott a mindennapi választékos étkezés?

– Azokat a csodálatos ételkölteményeket, különlegességeket, amelyekről olyan étvágygerjesztően tudott írni, apu valójában nem igényelte. Egyszerű ízlése volt. Nagyon szerette a káposztát, minden lehetséges formában, még paradicsomos szósszal is. Kedvelte a babot – akkor még nem volt annyira drága, mint ma. A húsközül pedig a marhahús volt nálunk a fő szám. Szegény anyukám mindent megvalósított, amit szerény anyagi keretek között csak lehetett. Például nem sonkát vettünk, hanem a jóval olcsóbb – és sokkal finomabb hússal borított – sonkacsontot. Négyszögletes tömbként árulták, és mi boldogan vettük, ettük: imádtuk. A „bückling”, azaz a füstölt hering is olcsó vacsora volt; vagy a párizsi: ecetben, olajban áztatva, karikára vágott hagymával, keménytojással kiegészítve... Nagyon sokféleképpen ettük a főtt tésztát: dióval, mákkal, lekvárral. Apu ugyan nem szerette az édességet, ebből mégis evett. A sütemény viszont nem érdekelte, tehát az nem is volt nálunk. Mert rendszerint az ő kedvenc ételeit főztük. De elég változóan evett. Voltak jó étvágyú korszakai; máskor viszont – főleg az élete vége felé – étvágytalan volt, és keresni kellett a gusztusát. Talán hihetetlenül hangzik, de igaz: amikor a legérzékletesebb ételnovelláit írta, már nagyon rossz evő volt. Már csak képzeletben tudott igazán lakomázni.

– A szegénység nagy ihlető forrás. De a közös ízlést a családi hagyományok is formálják. Milyen örökség



HORVÁTH DÁVID FELVÉTELEI

motiválta a Krúdy-konyhát és fantáziavilágot?

– Apu szülei tiszántúliak voltak, a nagymamája dunántúli, a nagypapája palóc. A pesti nagymamám – anyám anyja – viszont franciásan főzött, mert a férje, Várad Gyula, a Royal Szálló vezérigazgatója volt. Nálunk tehát mindenféle koszt, ételirányzat képviselve volt a családban, s minden ősem, felmenőm remekül főzött. De akkoriban a nőknél ez alapkövetelmény volt. Sajnos, én már nem tudom elkészíteni mindazt a sok finomságot, amit a családom révén olykor megízlelhettem.

– A gyermekkor lenne az elveszett Paradicsom?

– Bizony, főleg a margitszigeti évek! Apu tizenkét, én tíz esztendeig éltem a Szigeten, akár az Édenkertben. De az a sziget egészen más volt, mint a mai, amelyet azóta rablógazdálkodással lezüllesztettek. Akkoriban, a húszas években 50 filléres belépődíjat szedtek a látogatóktól, de adtak is cserébe sok mindent. Hídőrség és külön rendőrség ügyelt a biztonságra, állandó kertészet működött; az ott élők

(Folytatás a 22. oldalon)

nek külön orvosa, patikája volt, mint egy kis faluban. A Kastélyban – József nádor nyári lakában –, ahol éltünk, a komfort nem volt ugyan tökéletes, de egyedülálló élmény volt létezni... A Sziget ennivalóként is páratlan képződmény, valóságos éléskamra volt. Termett ott szerecsendió, mogyoró, dió, som – s a helybeliek korlátlanul felhasználhatták. Szegény anyukám együtt szedte a bodzát a többi aszszonnyal, s finom lekvárt készítettek belőle. Én is ott lábatlankodtam köztük, de mint kisgyerek, gondolom, inkább kóstoltattam, mint segítetttem.

Krúdy Zsuzsa elméláz: az „édes” ízemlék hasonló élményeket hoz felszínre a régműltből.

– A szaloncukrot is otthon készítettük, mert sokkal olcsóbb volt, mint a bolti. A szigeti lakásunk csupa leselejtezett szállodai bútorral volt berendezve; így került hozzánk az a mosdó, amelynek fehér márványlapján a karácsonyi szaloncukrot előállítottuk. Ráöntöttük a masszát, dióval, lekvárral, csokoládéporral vagy kakaóval kevertük össze, s amikor megdermedt, fölvtgtuk, majd selyempapírba csomagolva fölaggattuk a fára. Még ma is érzem az illatát.

– A szerény ünnepek mellett volt-e néha igazi luxusban is része?

– Nagyon ritkán elmentünk apámmal a Gundelhez ebédelni, s ott megkülönböztetett kiszolgálásban volt részünk. Évente kétszer pedig anyám és én főtt rákot ehettünk a születésnap ebédünk előételként: ez volt a kedvenc csemegénk. Az elkészítésére is megtanítottak. A Nagy-csarnokban vettünk egy halom élő rákot, egyenként tisztítottuk meg őket egy sűrűlőkefével a csap alatt, a hátuknál tartva őket, nehogy megcsípjenek. Ezután bár bár művelet következett: a három faroklemez közül a középsőt egy csavarintással ki kellett húzni: ez volt a végbél. Ma már nem tudnám megtenni ezt a mozdulatot, hiszen még élt és kapálózott szerencsétlen jószág, de gyerekként nem okozott gondot ilyesmi. Egyenként beleztük ki a rákokat, majd bedobtuk őket a forró, sós, köménymagos vízbe, amelyben pirosra főttek.

– A felnőtt Krúdy Zsuzsa számára hogyan különülnek el a hétköznapok és az ünnepek „konyhaperspektívából” tekintve?

– Mindennap főzök. Leves nélkül nálunk nincs ebéd. Sokszor használom a porlevest, mert kitűnő nyersanyag: kicsit föltopírozom, följavítom – egyszerű és egyszerű előétel. Elmaradhatatlan hétköznapi fogás... A kedvencem viszont ritkán kerül nálunk az asztalra, mert nem olcsó mulatság: a spárga. Levesnek, meg



Szindbád egyik híres étele: gesztenyével töltött fácán, krumpliipürével és kovászos uborkáival...

„franciásan” elkészítve is nagyon szeretem. A receptje roppant egyszerű. Igyekszem úgy megtisztítani, hogy ne maradjon keserű része, s úgy megfőzni, hogy ne málljon szét. Miután prézli-vel kicsit megpirítom – vigyázva, el ne égjen –, vajjal vagy tejjel leöntöm. Ezt is otthon tanultam. Úgy látszik, amit szerettem, annak az elkészítését is kilestem.

– Aki eszik, iszik is... Mi a kedvenc itala Krúdy Gyula leányának?

– A természet legnagyobb adománya: a hideg forrásvíz. De abból rengeteget meg tudok inni. Kisgyerek korom óta „iszákos” vagyok: anyám kénytelen volt egy másfél literes ásványvizes üvegre cumit tenni s abból itatni, mert egy normál adag meg sem kottyant nekem. Az alkohol azonban – főleg apám miatt, aki szerette a bort – szigorúan tilos volt a nőknek a családban. Anyám nagyon spártai módon nevelt. Így aztán soha nem kellett leszoknom semmiféle káros szenvedélyről, mert rá sem szoktam. Ez a cigarettára is vonatkozik.

Miközben Krúdy Zsuzsával emléke-

„A Nagycsarnokban vettünk egy halom élő rákot, egyenként tisztítottuk meg őket egy súrolókefével a csap alatt, a hátuknál tartva őket, nehogy megcsípjenek. Ezután barbár művelet következett: a három farklemez közül a középsőt egy csavarintással ki kellett húzni...”

ket, recepteket, Krúdy-írásokat idézünk, szakácskönyveket lapozgatunk, erős feketekávé párolog előttünk, szacharinnal, tejszínnel ízesítve. (Ezúttal a férj főztje.) Miután azonban Szindbád leánya a „bohémek” e szolidabb italát is mértékkel fogyasztja, náluk ez sem káros – legfeljebb drága – „szenvedély”.

VALACHI ANNA