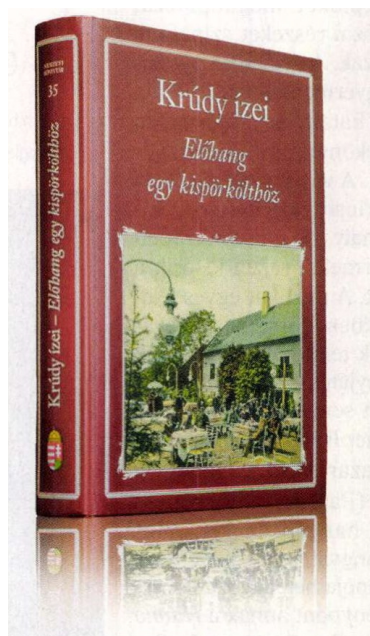


Amitől elmegy az étvágy

vinko@hetivalasz.hu

Reménytelen. Ha már *Pomogáts Béla* is úgy emlékezik a nagyváradi Várad folyóirat hasábjain *Magyar írók nagy (és kis) vacsorái (ebédel)* című írásában (2012/8. szám), hogy *Krúdy Gyulának* „szakácskönyve is megjelent”, akkor minden, amit gasztronómia tárgykörben elkövettem, falra hányt borsó. (Persze Krúdy életművének avatott szakértői: *Kelecsényi László*, *FábriAnna* is ezt gondolhatják.) Hát hányszor kell még elmondani, hogy Krúdy Gyula nem írt szakácskönyvet! Regényeket, elbeszéléseket, tárcákat írt. „A családunk hagyatékából való” 50 receptet - ami bolygó hollandiként kering a köztudatban - az író lánya, *Krúdy Zsuzsa* biggyesztette *Az emlékek szakácskönyve* című 1983-as „gyomornovellás” kötet végére. A következő 13 receptet is ő írta - még halála előtt. Ezek a Héttorony kiadó *A has ezeregyéjszakája* című novelláskötetében jelentek meg 1990-ben. Majd a Tericum Kiadónál 2003-ban. Elég a címeket elolvasni, az ember máris gyanút fog: „suhantott leves”, „lerakott kel”, „paradicsomos csirke” - ez volna Krúdy mágikus realizmusa? Ez a 63 recept az 1970-es évek tipikus terméke. Rántással készülnek, szerzőjük glukononnal édesít (amit tévesen glukolonnak ír), margarint, ételízesítőt, Iecsókonzervet használ. Vagy el tudja bárki képzelni, hogy a halálosan fáradt író leül a Templom utcai lakás parányi íróasztalához Óbudán, és gyertyafény mellett (a villanyát kikapcsolták) lekörmöli a májpatétom receptjét: „Kikent fedeles formában háromnegyed órát főzzük.” Majd hozzáteszi: „Földgázzal kevesebbet.”

És most tessék, újfent kísértet járja be a magyar konyhát. A Nemzeti Könyvtár legújabb kötetében (*Venesz József* szocialista konyhabibliája után szabadon) ismét kiadták Krúdy álre-



»A címlapon a dunaföldvári Stefánia mulatókert, özvegy Nagy Imréné kert-helyisége. Krúdy több mint száz kocsmát, fogadót, kisvendéglőt említ műveiben. Ír a stefániakifiról, a Stefánia útról, a trónörökös feleségéről, ám a Stefánia mulatókertben nem járt soha. Talán ezért tették a címlapra



ceptjeit. De most nem külön mellékletként, mint néhány éve a Nórán Kiadó *Ajó étvágy titkai* című kötetének végén, hanem besorolva a novellák közé. Mint írásművet.

Az ember tényleg nem tudja, sírjon vagy nevéssen. Ha *Pozsgai Zsolt* előszavát olvassa, nevetni támad kedve. Humoros már a címe is, *Hatvány Lili Ételművészet - életművészet* című kötetének kifacsarása. (*Életművészek és ételművészet.*) Aztán a *Krúdy ízei* című kötet előszóírója - az ízlelőbimbók és az irodalom kapcsolata ürügyén - iro-

dalomtörténeti érdekességekről tájékoztat. Közli például, hogy „nemzeti korokéban a ragaszkodás egy-egy ételfajtához a nemzeti függetlenség melletti kiállás jele. Ezért szerette *Petőfi Sándor* és *Arany János* a paprikás csirkét. „Jól nyakon öntve tejfellel, és megpúpozva még túrós csuszával is!” Tekintsünk el attól, hogy Petőfinek alig van néhány jó szava az ételekről, a paprikás csirkéről meg semmiféle megbízható adat nem áll rendelkezésre. Az egyetlen étel, amiről bevallja, hogy kedveli, a túrós tézta. Füzes-Abony-

ban járva írja az *Úti levelekben* 1847. május 13-án: „Szeretőmet és a franciákat és a turótsészta és a rónaságot a fülem hallatára ne gyalázza senki.” De a túrós tészta nem azonos a túrós csuszával! Még nemzeti oldalon sem. Azt meg, hogy ezt Arany Jánossal közösen ráborították volna a paprikás csirke tejére, Haynau sem merte volna elhíresztelni. (Arany János összes művei



kritikai kiadásának XV. kötetében a jegyzetek között a 827. oldalon *Szabó István* volt geszti esperes emlékezései között szerepel az egyetlen adat: „Regelire szerette a bivalytejet, amibe a kenyeret beleaprította. Legjobban a pirítóst kedvelte hozzá. A zsírosat nem szerette. Paprikás csirke galuskával és a túrós csusza tejfellel nyakon öntve, rászórva apró tepertővel volt a kedvelt edele.” De ez az adat úgy maradt fenn, hogy *K. Nagy Lajos* küldte *Barta János* professzornak, aki a feljegyzést megmutatta *Keresztury Dezsőnek*.)

Meglepő a palócleves receptje is. Pozsgai szerint az ürühús mellett a leves „elengedhetetlen kelléke” az uborka. *Gundel János* eredeti (1892-es) receptjében azonban nem szerepel uborka. Zöldbab igen. Azzal főzi *Gundel Károly* is a *Kis magyar szakácskönyvben*. Az uborkás változat nyilván hungarikum. Nemzetiszínű pántlikával főzve. De nem untatom az olvasót hasonló „felfedezésekkel”, inkább ráternék a lényegre. A Krúdy ízei című kötet végre igazi szennációt is kínál. Egy eddig lappangó kézirat töredéket. Pozsgai ezt írja az előszóban: „A tizenhatodik században... megszületik az első magyar nyelvű szakácskönyv. Szerzője ismeretlen, de szomorú bevezető sorai fennmaradtak: »A szakács műve mulandó: minél jobb, annál hamarabb elpusztítják. De ő maga is titkos hős, jobbára ismeretlen; a konyha egyszerre szabadságának és száműzetésének helye.«”

Figyelem, ez gasztrotörténeti pillanat. A Nemzeti Könyvtár tudós szerkesztői – szorgos levéltári munkával – megtalálták a *Szakács Tudomány* című XVI. századi kéziratos szakácskönyv szerzőjének önvallomását. Ami azért is fantasztikus, mert a mű eddig csak két másolatban létezett. Az első az 1600-as évek legelejéről *Fáy Alajos* könyvtárából került elő, a másodikat *Barcsay Ákos* erdélyi fejedelem apja másoltatta le hű emberével 1622-ben. (Ez a példány található az Országos Széchényi Könyvtárban.) Ám mindkettő csonka! Hiányzik a címlap, valamint az első négy levél, tehát az ismeretlen szakács bevezetőjét élő ember eddig nem olvashatta. Ehhez ki kellett várni a Nemzeti Könyvtár 35. (a belső címlap szerint 27.) kötetét. Tudják: „kultúránk legjava”, „a nemzeti oldal saját kánonja” – remélem, pontosan idézem.

Már ez az egyetlen adat kárpótol a sorozat – a gasztronómia tárgykörében elkövetett – felületességeiért. Lelkesedésünk azonban hamar lelohadt. Elég fellapozni a *Szakácsmesterségnek könyvecskéje* című munka (Magvető kiadó, Magyar Hírmondó) 119. oldalát. Ott ez áll: „A szakács műve mulandó: minél jobb, annál hamarabb elpusztítják. De ő maga is titkos hős, jobbára ismeretlen; a konyha egyszerre szabadságának

és száműzetésének helye.” A két szöveg szóról szóra egyezik. Ám ezt nem a középkori szakács írta (mai helyesírással), hanem *Kovács Sándor Iván* irodalomtörténész *A gyomros matéria* című tanulmányában. Régi szöveg ez is (1981-es), de nem középkori.

Szegényebbek lettünk egy mítosszal. Ám gazdagabbak egy tapasztalattal. A könyvkiadás szakma. Épp úgy, mint a színházi rendezés. Ha valaki más műhelyek (Alinea kiadó: *Gasztróhangulatok*, 2012, Noran kiadó: *Asszony, aki szőlőfűrt lett*, 2003) a közelmúltban megjelent kötetéből összetákol egy újabb változatot, kritikátlanul átmásol szövegváltozatokat, kézbe sem veszi *Az élet álom* című alapművet, amelyet Krúdy maga adott ki 1931-ben (összegyűjtve évos noveláit), majd a jegyzetekben minden forrás után odapöccinti a titokzatos „I. k.” jelzetet (Mit jelöl? Első kötet? Első kiadás? Esetleg azt, hogy „Ingyen kaptuk”?), akkor hiába teszi a legújabb országcímert a gerincre. Az még nem garancia a minőségre.

Krúdy tudta ezt. Az *Asszonyságok díjában* Jolán pörlekedik a konyhában, miközben a levest tálalja, hogy ura soha nem viszi sehová, nem kirándulnak se a Zugligetbe, se Cinkotára. A hallgatag ember csak legyint egyik kezével, amíg a másikkal a levest kanalazza: „Mit ér az egész beszéd! Nem találom a kalarábét a levesben.” ■