



Szellem a fazékból - Inkább a haskó fájjon

2013 március 03. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

"Az ingyenc ne f?zzön, hanem egyen!" Curnonsky (1872-1956) gondolta így, a gasztronómia hercege, akit Franciaországban akkora tisztelet övezett, hogy a legjobb éttermek minden este taxit küldtek a lakása elé, csak hogy náluk vacsorázzon.

Az csak manapság divat, hogy hobbiszakácsok dühödten vagdadják a sárgarépát, csapkodják a billentyűzetet, okostelefonnal ételeket fotóznak, és egyedül elvégzik azt a munkát, ami kezdő kiadóknál is fél tucat ember részortja.

Curnonsky nem tudott főzni. "Nem kell ahhoz tojást tojni tudnom, hogy megállapítsam, záp-e" - szokta mondogatni. Így nyilatkozott Maxim Gorkij is Capri szigetén: "Nem kell belefeküdnöm a serpenyőbe, csak hogy írjak a bécsi szeletről."

Krúdy sem tudott főzni. Nem is akart. Enni tudott. Meg írni. A "családi hagyatékából" való recepteket, amiket "ízes írásai" végére szoktak biggyeszteni, kivétel nélkül a lánya, Krúdy Zsuzsa gyártotta. Olyanok is. Ha Krúdynam feltáalnák a róla elnevezett fogásokat, sarokba térdepeltetné a szakácsot. De Fridolin, a vén pincnök ki se hozná őket a konyhából. Hiszen "1914-ben még kocsmailat volt Magyarországon". A vigécek is tudták, hogy enni szükséglet, élvezni művészet. Ma már azt sem tudjuk, ki az a vigéc. Oda lett a varjúleves, a húsvéti sódar, a tavaszi szalonka, oda lett az ét-vágy. Ki főz ma farsangi levest, amiben visít a réti csík, ki vacsorál "gyalogtojásh", ki rendel "ájnspennert zaftban", számos "fröccsentésekkel"? Előntek a magyar Hasak, kimentek a világból. Pest elfelejtett enni.

Szindbád ma csak bolyongana az Andrassy úton. Helyét találná a Három Hollónak, a Helvéciának, de hiába keresné a tabáni Mélypincét is, ahová két héttel a halála előtt kiszökött a kórházból, hogy Poldi bácsival szótlanul megigyon egy üveg jászberényit. Előnt a ferencvárosi legendás Arabs Szürke, a Bableves Csárda, a Csigá Kocsmá is, pedig ott (a rossz nyelvek szerint) Vörösmarty bámulta mélabúsan, ahogy a cégéren a káposztalevelet lakmározza csigabigákat.

Nyilván Rezeda Kázmér (csalódott hírlapíró) szíve is összeszorulna, látván, mi lett a Fácán Vendéglő a Sváb-hegyen, ahová hajdanán szánkázni hordta a kisasszonyokat. De Szűcs Pátri, "a nagy étvágyú ember" sem ebédelhetne háromszor egymás után, előbb az öreg Szikszay kisvendéglőjében a Kálvin téren, aztán a Vásárcsarnokban, majd a Váci utcai Korona Kávéházban, hiszen e háromból csupán a csarnok áll, ám azt a virslit, amit ott főznek étlapra, Pátri testi sértésnek fogná fel.

Aki a régi ízek világát akarja bekalandozni, okosan teszi, ha hátradől a karosszékből és elmerül Krúdy hasnovelláiban. Már csak azért is, mert a Krúdy-kocsmák többsége nem is létezett. Az író teremtette őket. Nem volt Háromlábú Nyúl, ahol "a törzsvendégek jól forgatták a kést", se Turf Kávéház, ahová a boldogtalan Vendelin járt fogadni, se a sírásók temetői kricsmije, az Utolsó Állomás, ahol Rezeda úr füstölt kolbászt rendelt. Steinnének sem működött bordélyá Óbudán, az Aranyfácán utca 3. alatt. Ne keressék. Mindez Krúdy álomvilága. Az a Magyarország, amiről írt, sohasem létezett. Számára nem a főzés volt a fontos. Nem is az evés. Hanem az evésről való beszéd. "Inkább a haskó fájjon, mint leveske maradjon" - hirdette. És mindig kiitta a poharát, még ha többnyire keserű volt is. Ezért mutatott fűgét a halálos ágyán. A művészek és az ínyencnek disznóvá kell változnia, ha szarvasgombát akar találni.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
