



Szellem a fazékból - A fűzés művészete

2014 augusztus 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ha Krúdy az ínyencek királya, akkor Bródy Sándor a hercegük. A Ködlovag mellett a Nap lovagja. Elegáns dandy, kackiás bajusszal, nyakában laza művészyakkend?, fején zsirardikalap.

Nagy Endre szerint már a keze is gourmet-kéz volt, evés közben az ujjait minduntalan törölgette, mintha nem is ujjak, hanem műszerek lennének. Kéjesen vájkált az őszibarack, a paprikás csirke puha húzában, szétbelezte a farsangi fánkot, nyilván szülész lett volna, ha nem írónak teremti az Isten.



13 vódy Jekku

De szakácsnak is teremtette. Ellentétben Krúdyval, aki még a fedőt sem emelte meg soha, Bródy szenvedélyesen főzött. A margitszigeti kisházban, ahol együtt laktak Szép Ernővel, Molnár Ferencsel, Bródy szobájának a falán gyúródeszka lógott. A szekrényben csipetkét, fűszereket tárolt, a fakanalat hamarabb megtalálta, mint a töltőtollát. Pompás gulyásokot rotyantott itt a szerény vaskályhán, de Krúdy családjának – ötféle élő halból (köztük kecsegből) – halpaprikást is főzött ősi módra, mert a passzírozást mesterkedésnek tartotta. Ünnepeken maga készítette a pezsgőben párolt szarvasgombás pulykát.

Különben kisétkező volt, mint minden igazi ínyenc. Hatalmas kóborlásaihoz – útravalónak – elég volt egy kis kenyér, szalonna. Ezt Gárdonyi Géza hozta neki Egerből. Fűként az első világháború idején. Ha Gárdonyi fölött Pestre, mindig hozott Bródynek egy ötkilós nagy kerek kenyeret meg egy tábla szalonnát, amit aztán a Tabánban, a Mélypince törzsasztalánál átadott neki. Bródy nyomban megszegte a kenyeret (Krúdy szerint ez volt a legjobb ízű kenyér, amit valaha evett), és szalonnázni kezdett. Közben Gárdonyit bosszantotta, miként tudta idáig úgy elhozni a szalonnát, hogy nem lett zsíros a kabátja. Cserébe a jó falatokért ebédre invitálta az egri remetét, aki szabadkozott nagyon, mert egyrészt gyomorbeteg volt, másrészt fukar természetű. „Egyszerű menü lesz, egyfogatás” – nyugtatgatta Bródy. Persze nem így történt. Az étteremben a pincér hatalmas fatálakon hordta be a pompás sültet, primőröket, kávé, francia pezsgőt. Gárdonyi épp csak csipegetett. Fizetéskor aztán megfélemték a számlát. „No, édes Görém, ízlett az ebéd?” – kérdezte Bródy. „Ízlett, Sándorkám – válaszolta Gárdonyi –, de ezentúl majd külön ebédelünk.”

Az evés szerinte komikus tevékenység. Milyen dolog az, hogy különféle színű tárgyakat rakunk a szánkba, mint valami zsákba? „Ki csinálta ezt a pokoli viccet, hogy enni kell?! – kérdezi a Húsevők című novellájában. – Szépnek kellene mondanom, ha nem volna kissé kényelmetlen a gondolat: falunk és felfalatunk!”

Az evés kínja és gyönyörűsége, a vágy és az ét-vágy nála éppúgy megjelenik, mint Krúdy életművében. Bár ellentétben a Hosszúval (Krúdyt becézték így barátai), ő írni akart egy szakácskönyvet is. Az ételek közül legtöbbször a gyöngytyúklevest tartotta, ökörfarokkal megerősítve. Jászai Marinak és Glück Frigyes vendéglősnak fogolylevest

készített. Ignotusnak, még mint A Hét újságírójának, aki Emma asszony álnéven adott ki receptgy?jteményt, ironikus ódát rögtönzött a „zsírra pörkölés” tudományáról: „Ez a mi f? ételünk, akik e nemzeti államban élünk, akár mint a h?s Árpád, akár mint a parittyás Dávid ivadékai. Jó, er?s, paprikás pörkölt – for ever! Az összes pártok ebben a hitben egyesülnek. Nemzeti karakterünknek, éghajlati viszonyainknak legjobban te felelsz meg, ó pörkölt. De valóban légy is megpörköelve, ne legyél hóka, sápadt, világos. Ég? barnának kell lenned, és ne legyen alattad a lé rövid, de hosszú se, híg se.”

F?zni egy adóvégrehajtó feleségét?I tanult Szatmárhegyen, ott volt kosztos. Lenézte a f?zelékeket, a tejfölös csigát, a gyümölcslevest, „az szósz, nem leves, kész passz!”. A legnagyobb próbatétel szerinte új libát sütni. Szerencse dolga – írja A f?zés m?vészetében –, ha sikerül, akkor még az öreg Dumas is felül a koporsójában, és cigarettára gyújtva fütyörészni kezd.

Kell ennél több?

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerz? ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok

csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek."

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló