

# A remete konyhája

*Minek kutakodni annak a konyhájában, aki huszonöt évig élt egy sötét szobába zárkózva, és a világon minden jobban érdekelte, mint a gyomra? Gárdonyi Géza nem az a hashósfajta. Jobban izgatta a spiritizmus, a titkosírás, a filozófia, mint az, hogy mit ebédel.*

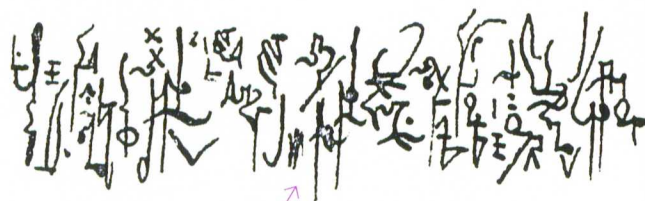
SZÖVEG: VINKÓ JÓZSEF

**n**

em sokkal halála előtt Gárdonyi Gézát meglátogatta egri tuszkulánumban Móricz Zsigmond. A két író egész délelőtt beszélgetett, amikor váratlanul (a csukott zsalugátereken keresztül is) behallatszott a déli harangszó. „Sajnos, nem tudlak meghívni ebédre – mondta Gárdonyi –,

hanem gyere le a vendéglőbe. Én ugyan nem voltam már ott néhány esztendeje, de biztosan főztek a számunkra is valamit.” Így hát lementek a városba és beültek egy vendéglőbe. Látszott, hogy a pincér nem ismeri Gárdonyit, úgy szolgálta ki, mint valami idegent. Az író a saját házában, a róla elnevezett utcában lakott, mégsem süvegelte meg senki, ha kiment a kapun. De nem ment ki és nem főzött. Azt sem tudjuk, mit evett egyáltalán.

Gasztronómiai portréját legendákból, életrajzi morzsákból és magából az életműből kell összerakosgatni. A Gárdonyi-legendákat azonban nem árt óvatosan kezelni. A „nő- és embergyűlölő”, „gyomorbeteg” egri remete képmását, aki mint valami „láthatatlan ember”



egy Mária-szobor szemén át kikukucskálva válogatja meg a látogatókat, **titkosírással** riasztja el a hírekre éhes riportereket, ezt a portrét a korabeli sajtó hizlalta kövérre. A valóságban – legalábbis Feszty Árpádné szerint – Gárdonyi „igénytelen, félszeg vidéki ember volt, akin a legfinomabb angol zakó is úgy állt, mintha falusi magyar nadrágos szabó varrta volna”. Ugyanezt mondja róla Nagy Endre is Gárdonyi tragédiája című tárcájában: „Ádámcsutkás, vékony nyak hordozta kicsi, keskeny fejét, amelynek tetején se-szöke, se-barna haja pedánsan egyenesre nyírva és kegyetlenül fölfelé fésülve szálasan meredezett. Az arca olyan kicserzett, sárgás, ráncos volt, mint a földműveseké, akiket télen-nyáron megvisel az időjárás viszontagsága. De apró szeme furfangos okossággal csillogott és bozontos bajusza alatt a finoman rajzolt száj szögletében mindig ott volt a fanyar mosoly: a kiábrándult emberek bölcsessége.” →



Kezdő újságíró korában Szegeden törzsvendégnek számított a Kass-féle Hungária kávéházban, amit többnyire csak Szeged Pilvaxának neveztek.

Az írók, művészek, rajongók a kávéház üvegfallal elválasztott részében gyűltek össze délutánonként „egy kis feketebab-lére”. Gárdonyi mellett törzsvendégnek számított Fadrusz János szobrász, Herman Ottó természettudós. Egy időben itt bazsevált Dankó Pista, akinek Gárdonyi 59 nótaszöveget írt. A Hungáriában több törzsasztal is működött. Ahogy Gárdonyi fia írja apjáról szóló életrajzában: „Mikszáth asztalánál politizálni, Dankó Pistáénál zenélni és köhécselni, Gárdonyiénál komolykodni illett.”

## HALPAPRIKÁS

Az egyetlen étel, amelyet többször is említ, az a halpaprikás. Ezt kínálja a **Szegedi Paprika** című vicclap lapfejen a magyar ember mosolyogva a nímötnek, kinek a haja szála is égnek mered a paprikától. Gárdonyi vicclapja másfél évig élt a Szegedi Napló vasárnapi mellékleteként, aztán kimúlt, mint az író érdeklődése a gasztronómia iránt. Maradt a Tisza-spriccer (pezsgős vörösbor), amit a bennfentesek Kass-fröccsnek is neveztek a szálloda tulajdonosáról, meg a halpaprikás (amit Tömörkény István paprikás hálnak nevezett), ami végigkísérte az életét. Amikor 1891 júliusában – három év újságíróskodás után – búcsúzott Szegedtől, akkor is ezt az ételt említette: „Szellemi értelemben sokra vittem Szegeden. Tagja voltam a Próféta asztalának. És Szegeden jöttem rá, hogy a legnagyobb földi jó nem az elmélkedő filozófia, sem a vagyon, sem a holdvilágos szerelem, hanem egy-egy pénteki halpaprikás a Bálónál.”

||  
Amikor  
Pestre  
érkezett,  
mindig  
hozott egy  
ötkilós  
kenyeret  
meg egy  
tábla  
szalonnát.

||

A német haja égnek áll a paprikától



Bálóné Gajdacsi Júlia a Monarchia századfordulójának legendás főzőasszonya. Jól megtermett szegedi menyecske volt, mégis több hódolója akadt férfikörökben, mint a legszebb primadonnának. Kisvendéglője néhány helyiségből állt csupán, de az étlap országos hírvő volt: szegedi halpaprikás, harcsás káposzta, rác hal, rostonsült kecsge. Aztán birka- és malacpaprikás, juhhúsos kása, túrós lepény és legfőképpen – fonyatos kalács. Bálóné egyszerre volt gondoskodó anya, nagymama, feleség és szakácsné. Az Újság című szegedi napilap el is nevezte a főzőkanál költőjének. „Ami Blaháné a deszkákon, ami Dankó a vonóval, az Bálóné a fazék körül.”

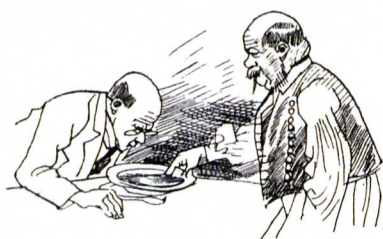
Később felcsábították főzni Budapestre. Gárdonyi időnként felutazott a fővárosba. Egyik alkalommal kérte barátait, vinnék el valami csendesebb helyre. Így kerültek Bálóné vendéglőjébe, a Ráday utcába. Útközben Gárdonyi eldicsekedett vele, hogy húsz évvel ezelőtt, még szegedi újságíró korából jól ismeri a vendéglősnét.

Így aztán amikor beléptek a vendéglőbe Gárdonyi szegediesen köszönt: „Csés jó stét kívánok!” De nem történt semmi. Az író másodszor is próbálkozott: „Fiaim, kicsögét rendelnék!” Csönd. No, erre már az asztalra csapott Gárdonyi: „Akkor egy pohár bumszlit!” Ez egy deci parádi egy deci vörösborral. No, a bumszli szóra megjelent az ajtóban Bálóné, ám ő sem ismerte fel illusztris vendégét, mire Gárdonyi előkérte a vendégkönyvet, s abba beírta nevét. Mikor pedig Bálóné a vendégkönyvből kiolvasta, örömben táncolni kezdett, s így kiáltott fel: „Né, itt van Géza, a lelköm!” Erre aztán Gárdonyi is boldog lett.

## NEM SZERETEM A KÁVÉT

Egyébként nem sok helyre járt. Ha nagy ritkán feljött a bűnös városba, többnyire a New York kávéházban üldögélt egy félre-eső asztal mellett megbújva. Egy üveg bor állott előtte (kedvence a francia Saint-Julien volt, amelynek zamata összezsengett a verpeléti szüzdohány illatával), kávé helyett abból hörpintgetett és hosszú szárú pipáját szívogatta.

Göre Gábor bíró  
úr kalandjai:  
Mühlbeck Károly  
rajzai –  
Gárdonyi annyira  
egygyé vált  
a bíróval, hogy  
az íróf sokan  
csak Göre Gézának  
nevezték



A kávéházi életet, ami akkortájt lételeme volt minden írónak, nem sokra becsülte. Maga írja: „Isten látja lelkeket, nemigen szeretem a kávéf, de hát az adót sem szereti az ember, mégis fizeti. A kávéf árát inkább belépti díjjul tekintem a kávéházba, ahol igen jól mulatnak: egy kis újság, egy kis pletyka, csöndes kibicelés, a sakk és kártyaasztal mellett barátságos kézzszorítások, különféle arcok és beszédek, biliárdvitézkedés – mind-mind vonzó cselekmények. Hát ilyen a kávéházi élet, az ember mulat és bosszankodik is azért

a 15 krajcárért. Többet kívánni pedig ennyi pénzért nem lehet.”

Később még ritkábban mutatkozott Pestben. Megjelent hébe-hóba a Centrálban, a Japán kávéházban, de arca egyre beesettebb lett, Nagy Endre szerint kiütközött rajta „a gyomorhajosok savanyúsága”. Hogy mit gondolt a New York kávéházról, azt Göre Gábor szavaival mondja el a No, még öggyet című Göre-történetben: „No, hogy aztán a kimondhatatlan nevű kávéházat is láttuk, de elejinte tsak

kivürrü néztük a zablakbul, azt hittük tsupa gerofok járnak ide, de minekutána megösmertük a Kernyel urat, aki tavaly a huszonegyes játékba elkártyázta az pizünket, bábátorkodtunk. No sógor, aszondi az Durbints sógor, ez mán olyan szép kávéház, hogyha a papunk ide belépne, ijettibe elkezdene misézni. No, hogy oszt paprikás szalonnát röndöltünk, aszonták azzal nem tudnak szógálni. Hát kávéf ittunk égynehány porcijót, de maj mögvakutunk az sok tükör mián és mályig keresnénk a zajtót, de szöröncsére mivel az Durbints sógor két kávéf eltagadott, kidobtak bennönket.”

Szerencsére a tabáni Mélypince nevű kocsmából Gárdonyi egyetlen hősét sem dobták ki. Sőt! Bródy Sándor alig várta (főként az első világháború éveiben), hogy az egri remete megjelenjen. Hiszen →

I. Miksa német-római császár koronázási ünnepén, 1508-ban az ökörben szarvas, a szarvasban disznó, a disznóban borjú, abban fogolymadár sült



Gárdonyi, amikor Pestre érkezett, mindig hozott magával egy ötkilós kerek, kovászolt kenyeret, természetesen kemencében sültet, meg egy tábla szalonnát, amit rögvest átadott. Bródy (aki maga is Egerben született) nyomban megszegett a kenyeret és szalonnázni kezdett. Közben Gárdonyit froclizta: hogyan tudta úgy elhozni a szalonnát, hogy nem lett zsíros a kabátja? Cserébe a jó falatokért szivarral kínálta és ebédre invitálta barátját, aki szabadkozott nagyon, mert szeretett takarékosan élni, ráadásul gyomra is hánykolódott. „Egyszerű menü lesz, egyfogásos” – nyugtatgatta Bródy.

Persze nem így történt. Az étteremben a pincér hatalmas fatálakon hordta be a pompás sülteket, primőröket. Utána őszibarack volt vörösborban, mokkalaké, egy

üveg francia Pommard pezsgő és egy-egy Havanna szivar. Fizetésnél megosztották a számlát, tíz korona jutott fejenként. Az ebéd végén Bródy megkérdezte Gárdonyit: „– No, édes Görém, ízlett az ebéd? – Ízlett, Sándorkám, de ezentúl majd külön ebédelünk.”

### VEGA SZALONNA

Különös: Gárdonyi nem szerette a szalonnát, mégis hozott magával a pestieknek. Különvéleménye volt a haspókokról, mégis a három legényencebb magyar íróval barátkozott: Bródy Sándorral, Krúdy Gyulával, Móricz Zsigmonddal. Tudjuk, Berlinben azon gondolkodott, hogy vegetáriánus lesz. Párizsban meg az 1900-as világkiállításon szabályosan koplalt, képtelen volt a szokatlan francia

ételeket megemészteni, vidéki hírlapíró barátai mesélik, hogy egy hétig tejet ivott. Viszont imádta a Gauloise nevű dohányt, mert az olyan igénytelen volt, mint a hazai kapásdohány.

Gárdonyi tehát egyáltalán nem volt gourmet. Sőt! Az ételek élvezetét bűnös dolognak tartotta.

A Földre néző szem című valomlásában, ami csak a halála után jelent meg, óva inti fiait a torkosságtól: „Nézzük az asztali örömeket. Ételért ki lelkesedik? A gyermek, az agg, a kanonok. Az italt ki imádja? A paraszt, a gyári munkás, a napszámos, az eszem-izsom falusi úr, meg a kisvárosi könyvetlen úr – tehát mindenütt azok, akik sohase téptek volna almát a paradicsomi fáról. Én mikor eszek, a testemet fűtöm; mikor iszom; a testem



hiányzó nedveit pótolom. Esztelen-ségnek ítélem, hogy valaki több fát rak a kályhájába, mint amennyi kell. Ebből a boldogságból tehát ki vagyok rekesztve.” Ezek bizony nem egy haspók feljegyzései. Így aztán a Gárdonyi-regényekben ritkán főznek. Vagy ha igen, abból sok jó nem származik.

## KULINÁRIS MEGLEPETÉSEK

A legtöbbet és a leghitelesebben az Egri csillagokban főznek. A gyalui várban a sütőmester óriási hízott ökröt forgat nyárson. Egy apród meséli el Bornemissza Gergelynek, hogyan készül a lakodalmas ökr: „Egy egész borjút varrtak a göbolybe, a borjúba hízott kan pulykát, a pulykába foglymadarat tettek. Abba meg gúnártojást.” Fél óra múlva a sütőmester ki is bontotta az ökröt, és kivett a hasából egy kappant. „Majoranna-illat áradt a nézők orra alá, s étvágyra gerjesztette a nem éheseket is. Még nem sült meg. Visszatolták a paraszat az ökr alá, és tovább forgatták.”

Vajon hol látott Gárdonyi ökörsütést? Nyilván sehol. Talán olvashatott róla, hiszen a fortélyos sütés szerepel legrégibb, kéziratban fennmaradt szakácskönyvünkben a 16. századi Szakáts Tudományban. „Egy bizonyos Antal mester csinálta meg urának menyegzőjén. Sütött vala egy ökröt, az mely ökrbe csinált vala egy öreg kövér juhót, az kövér juhban egy gyermekded borjút, az borjúbán egy kövér kappant. Mikor immár az ökr megsült, az kappant kivötte, s meglátta, ha megsült, hát az ökr is megsült.”

Főznek a paplakban is cukorbor-sót hús nélkül, meg tojásos rántott levest. Dobó István lakomát ad az eskütétel után. Mivel péntek volt, azaz böjtös nap, a menü tormás csuka, kirántott süllő, harcsa, ke-sege, túrós csusza és fahéjas, főtt aszalt gyümölcs. Most ne okoskod-

junk azon, hogy a 16. század közepén nem léteztek kirántott ételek, hiszen a prézli még nem született meg. Ne akadunk fenn a túrós csuszán sem, ami 19. századi étel.

Az Egri csillagok szolgál ennél nagyobb kulináris meglepetéssel is.

Itt van például a leves. Talán emlékeznek a jelenetre: Bornemissza Gergely a templombástya felé rohan, amikor meglátja a nyolc nagy üstöt, amelyben az apróra vágott hús forró leve gőzölög és rotyog. „Gergely áttaszította az egyik üst fülén a rudat, s oda kiáltott a tálás parasztnak: – Fogja kend! A többit is hozzátok a bástyára! S mikor fölértek, lezúdított a forró levest a létrákon sokadozó törökökre. Az ostromot voltaképpen a leves verte vissza. A török hozzá volt szokva tűzhöz, kardhoz, kopjához, de a forró leveshez nem. Amint az első létrán végigömlött a forró, paprikás lé, az embereket mintha lesöpörték volna. A létrák alján tolongó had is szerteugrott.



Vörösborhadjárat  
(francia karikatúra,  
1850 körül)

## A Gárdonyi-regényekben ritkán főznek. Vagy ha igen, abból sok jó nem származik.

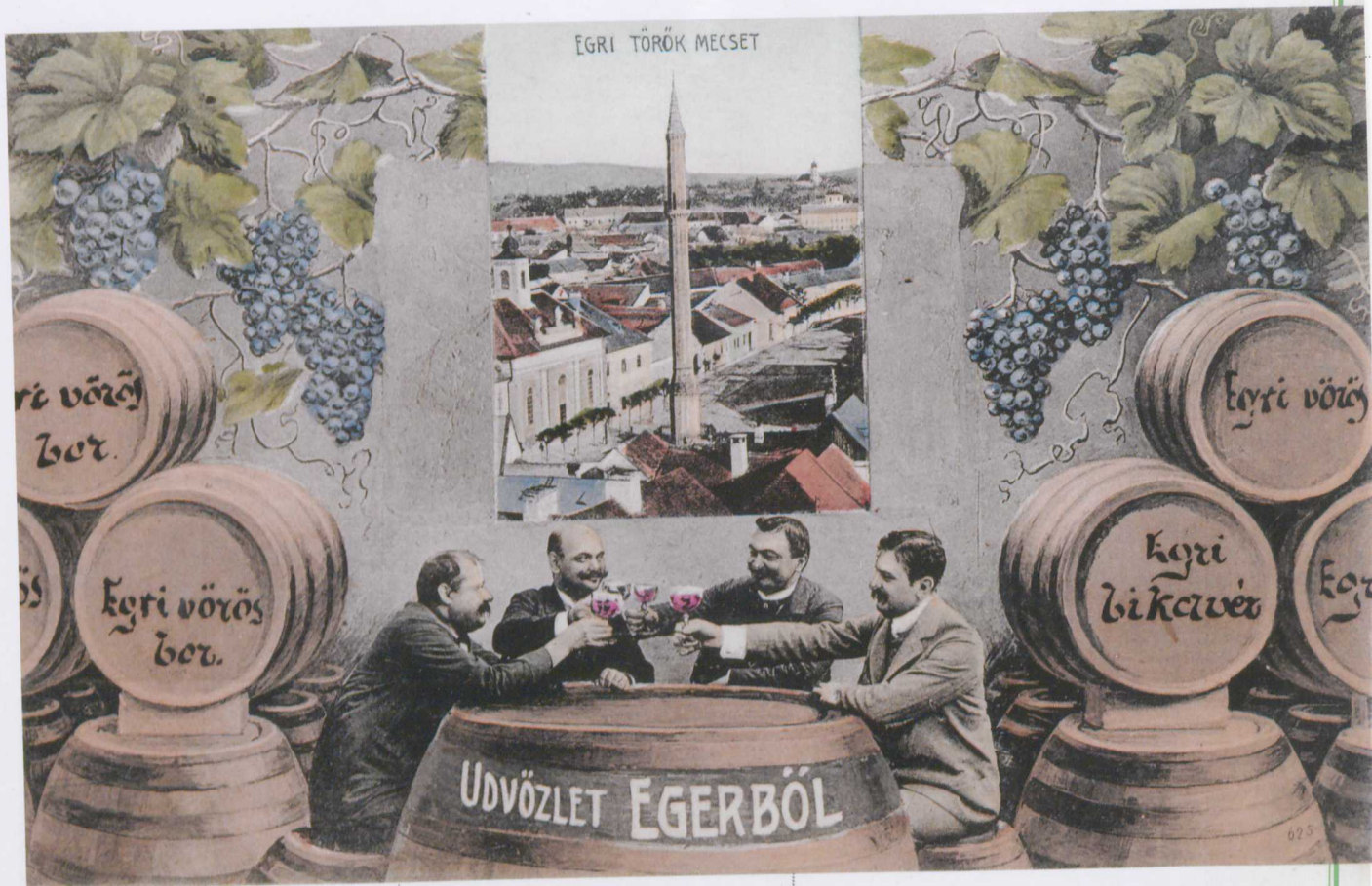
Ki a kezéhez kapott, ki a nyakához, ki az arcához. A fejüket pajzzsal takarva kotródtak el a falak alól. A csatát a leves nyerte meg.”

Milyen leves? Milyen paprikás lé? Hiszen 1552-ben, Eger ostromakor a magyar konyha még nem használta a paprikát. És bár a 16. század végi erdélyi levelekben már említik a tejes kenyérleveset, meg régi szakácskönyveinkben tucatszám szerepelnek a különféle levek, de ezeket húсок mellé tállalták, mert mindent

levesesen ettek, hogy tunkolhassanak a kenyérrel. A fekete leves sem kávéjt jelentett, mint Arany János gondolta, hanem pirított kenyérrel, vérrel készült mártásfélét. A mai értelemben vett levesétel csak a 18. században alakult ki. De akkor milyen gulyásleveset öntenek a törökökre?

## SOKALLOM A LÉT

Nincs szerencséje a levessel Gárdonyi hírhedt hőségnek, Göre →



Gábor bíró uramnak sem. A pesti úr című történetben a Pannónia vendéglőben akárhányféle ételt rendelnek is a sógorral, mindig levest kapnak. Először barna levest, aztán consommét, majd bouillont, végül pürélevest, amiről Mikszáth is megemlékezik. A derék Göre (Gárdonyit is így hívták barátai) tiltakozik is: „Mondok sokallom a lét. Mer ugy duzzadt mán a gyomrom a sok létül, hogy még a madzagot is mög köllött tágítanom a dörökamon.”

A levessel gyúlik meg a baja a Falusi verebek című tragikomédiában a Bíró hűgának, Erzsinek is, aki a kényszerű házassági tervei elől szökve cselédnek áll Pesten. A nagyságos asszony bifszteket akar süttetni a férje születésnapjára, mire a derék falusi menyecske azt válaszolja, hogy ők a tököt leginkább főzik, jó paprikásan. De húslevest azt tud főzni. Miközben a nagysága a vendéglőből hozat



sült kappant meg aszpikos kecségét, a konyhában elszabadul a pokol. Jani baka megissza a táblaolajat meg az ecetet, a húst tévedésből petróleummal locsolják meg, a sót összekeverik a cukorral. Börleszkbe fordul a csirkepaprikás készítése A bor című komédiában is, a két testvér még a csirke nyakát sem meri elvágni. És ez így van mindenütt, a főzés kulináris bohózat.

Móricz Zsigmond sem kedvelte különösebben a fine dining fogásos-

Eger  
látképe  
a 16. század  
végéről  
(Georg  
Hufnagel  
rész-  
metszete)

kat, ám amikor Tündérváros című regényében Bethlen fejedelem lakomáját leírja, akkor előtte álló éjszaka faggatta Gellért Oszkárt az ételek készítmódjáról, sorrendjéről. Nemcsak leírta a fejedelmi fogásokat, de le is rajzolta őket. Elég belelapozni a regény vonatkozó fejezetébe, az ember csak ámul a kulináris pompa gazdagságán. És ez így van Jókai Mór és Krúdy Gyula történelmi regényei esetében is. Ehhez képest A láthatatlan emberben Attila hun fejedelem hírhedt lakomáján, amit minden hónapban egyszer, holdtölte éjszakáján ad, a következőt olvashatjuk: „Az asztalon csirkék illatoznak.” És hiába lapozgatunk fel-alá, be kell érünk e sovány menüsorral.

Pedig a Göre Martsa lakodalmán megtudhatjuk, mi a becsületes magyar étel. Ez a töltött káposzta („rizskása a zajja, kóbász a teteje”), aztán a becsinált szegfűszeggel és babérlevéllel, hiszen a gazdag ga-

vallér is azt eszi: „Mögbámulni való vót a kövérsége, két mázsa vót maga, öggy a felesége, kérdöm, honnan vagyon ijenegésége?, aszondi: bétsinált vót a zelesége”, meg csemegének cukrozott köleskása mazsolával, pörccel megszórva.

Ritka eset, amikor az író beavat egy fogás nevébe: A báró lelke című elbeszélésben megtudjuk, hogy a báránylegyző az a birka farka kirántva. Ilyet a király is csak mesében eszik. Göre bíró uram a pesti ficsúrt „kóbászos bablevessel és túrós tcsuszával”, vendégeli meg, mert a vendég a birkapörköltet fagygyúszagúnak találja. És hiába igyekezik a bíró, hiába emelteti le az úrfi kedvéért még a kapu tzmört is (vagyis a kapuja tetejét, mert a vendég kapucinert követel), az igényesebb gasztronómia csak bonyodalmat okoz.

## EGRI BIKAVÉR

Azt okoz a bikavér is. Pedig Gárdonyi óvakodik attól, hogy beemelje a regénybe a régi legendát, miszerint Dobó vörösbort hozatott fel a katonáknak a pincékből és a török azt hitte, hogy a várvédők a bika vérére isszák, ettől olyan harciasak. Ám az egri bikavért mégiscsak megemlíti. Pető Gáspár hadnagy mondja a nagygyűlésen: „A magyar pedig olyan, mint a kova. Mentül jobban ütök, antul jobban szikrázik. Hát azt a kontyos irgalmát annak a Mohamed putrijaiban szedett, fűgefáról szakadt, ringyes-rongyos vízivójának, nem bírna-e velük ez a kétezer, magyar anyától vitéznek született, lóháton nevelkedett, magyar búzán erősödött, egri bikavért ivó katona?” A gond az, hogy a török hódoltság idején hazánkban csak fehérbort termeltek, a vörösbort készítésének technikáját (kadarka) a rácoktól tanultuk. A 19. század közepéig a bikavér elnevezést egyetlen forrás sem említi. Miként kolerajárvány sem pusztított



Vízkelety Béla festménye: Eger vár ostroma

Magyarországon a 16. században, de ez más téma.

Úgyhogy nem kell különösebb fantázia ahhoz, hogy elképzeljük, mit főzött az írónak egri házában Mátékovicsné Tóth Ilona. Gárdonyi – félve az újabb csalódástól – a húsz évvel fiatalabb tanítónőben találta meg végső társát. „Az elhallgatott asszony” tizenöt évig hűséges társa, szakácsnéja és betegápolója volt, Gárdonyi – állítólag – róla mintázta **Ida** alakját. Ha ez igaz, akkor Mila a következőket főzhette: halles, borjúcsülök, túrós csusza, palacsinta, rántott csirke, ezek szerepelnek Ida regényében. Kelkáposzta-, sárgarépa-főzelék soha, mert azt Gárdonyi utálta.

## A MÚZSA RÁNTÁST KAVAR

A kiadója egy alkalommal felkérte (másokkal együtt), hogy szerkesszen szakácskönyvet. Az egri remete keserű jegyzetben fakadt ki a méltatlan szerep ellen: „A kiadómnak az az ötlete támadt, hogy szakácskönyvet írjat írókkal. A múzsa kontyot köt és rántást kavart. Jellemző a korra, ha nagyon gondol a gyomorra. Sok embert megcsal az a német szójáték, hogy az ember az, amit eszik. Az emberi szellem kiválóságai nem



||  
Miközben a nagysága a vendéglőből hozat sült kappant, a konyhában elszabadul a pokol.

a terített asztalnál fejlődtek. Nézzük végig a sorozatot Homérosztól Petőfiig, s nézzük végig azt a sorozatot, amelyik Baron Brisse 365 menüjével éli át az esztendő. Homérosz bizony nem ivott pezsgőt, Petőfi nem ismerte Brillat-Savarin asztalát. A Názáreti Bölcs búzakalászt tépegetett útközben és azt ette. Napóleon egy katonaiskola hitvány

fazeka mellett nőtt fel. Szókratész salátát ebédelt ecetolaj és peccsenye nélkül. Spinoza örült, ha kenyerre volt. Burns és Arany mind a kettő parasztasztal mellett termelte virágos gondolatait. Hol van az asztal finnyásaiban a szellem? Számok bizonyítják, hogy az arisztokraták osztálya adja az emberiségnek a legkevesebb gondolatot, és a tapasztalat bizonyítja, hogy a szakácsok elme dolgában a tenoristákkal egy vonalban állanak. 1892-ben Nyárádsőn egy vén szőlőpásztor halt meg. Száznegy esztendő élt és soha nem volt beteg. Az az ember a száznegy esztendő alatt nem

evett más konyhai készítményt, csak kenyeret, és nem ivott mást, csak vizet. Nem merném kimondani, hogy azért volt szőlőcsész, hogy úgy élt. Ha véletlenül a Kant lelke van benne, az olyan életmód mellett is elsőrangú csillaga lett volna a filozófiának. Ha mindenki megszokná kicsi korától kezdve, hogy így éljen, milyen más képe volna a világnak! De pusztulóban van az a nemzet, amelyik

oltárrá teszi az asztalt, s legderekabb embernek Lukulluszt tartja. A római és a görög birodalom szerencséje cseréptányérok között veszett el.”

Ki gondolta volna, hogy a láthatatlan ember ennyit fortogott az egri remetelakban? MK