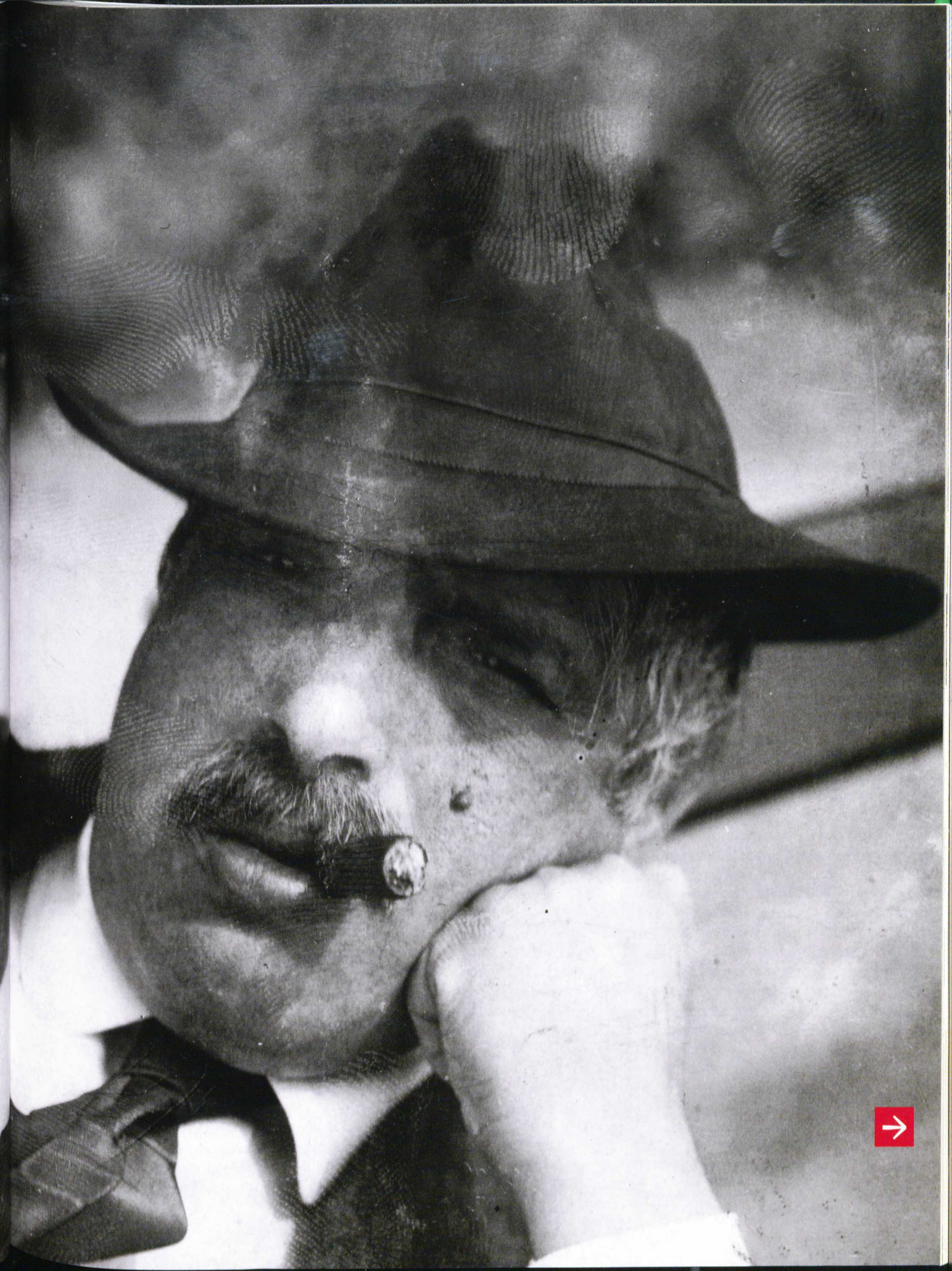


# PÖRKÖLT

*for*  
**EVER!**

Ha Krúdy az ínyencek királya,  
akkor **Bródy Sándor** a hercegük.  
A Kődlovag mellett a Nap lovagja.  
Elegáns dandy kackiás bajusszal,  
nyakában laza művésznykkendő,  
fején zsirárdikalap.

SZÖVEG: VINKÓ JÓZSEF FOTÓK: PETŐFI IRODALMI MÚZEUM





**NAGY ENDRE** szerint már a keze is gourmet-kéz volt, evés közben az ujjait minduntalan törölgette, mintha nem is ujjak, nem műszerek, hanem ízlelőszervek lennének. Kéjesen vájkált az őszibarack, paprikás csirke puha húsában, szétbelelte a farsangi fánkot, ünnepnap szarvasgombával bélelt pulykát főzött pezsgőben, nyilván szülész lett volna, ha nem írónak teremti az Isten. De szakácsnak is teremtette.

Ellentétben Krúdyval, aki legfeljebb a fedőt emelte meg, Bródy szenvedélyesen főzött. A margitszigeti kisszállóban, 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 gulyásokat rottyantott itt a szerény vaskályhán. A húst a Lövölde téri mészárosból, a paprikát és a borsot Reichenfeld fűszerestől hozatta. Krúdy családjának karácsonykor – hétféle élő halból, legfőképp kecsgeből – halpaprikást is főzött ősi módra, mert a passzírozást mesterkedésnek tartotta. A halfőzés szerint szakácsnének veszélyes, férfiembernek kultikus tevékenység. A szakácsművészet egyébként is férfiak dolga, Magyarországon egyetlen asszony tud csak főzni, az pedig egy színésznő, Vizvári Mariska.

Az evés amúgy – az író szerint – neveléses állapot. Milyen dolog az, hogy kisebb-nagyobb, külön-

féle színű tárgyakat rakunk a szájunkba, mint valami zsákba? „Ki csinálta ezt a pokoli viccet, hogy enni kell?! – kérdezi a Húsevők című novellában is. – Szépnek kel-lene mondanom, ha nem volna kisé-kényelmetlen a gondolat: falunk és felfalatunk!” Ráadásul az evés a leglényegesebb ügye az embernek. „Némelyek szerint a szerelemnél és a fajfenntartási ösztönnél is fontosabb. Alapjában véve tehát utálatos kényszerűség, de ha alapját, a kezdetét és a végét elfelejtjük – poézis él benne, és nekem kevés kedve-sebb olvasmányom van, mint egy-egy szakavatottan megírt szakács-könyv.” Úgyhogy Bródy – az íráson kívül – egész életében nem is nagyon foglalkozott mással, csak a szerelemmel és a főzéssel.

#### SZÁLKÁK ÉS SZÍNÉSZNÖK

A Kutyavilla nevű halászcserdjében, a lágymányosi Kamaraerdőtől nem messze, Bródy elkérte a kocsmárosné kötettyét, és halászlét főzött szín-művésznőknek. Krúdytól tudjuk, hogy a partra kötött halászcserdjének ládjából, amiben mindig úszkált eleven hal, az író nagy szakértelem-mel kiemelt egy-egy méretebb példányt, majd beszédet intézett a halhoz, „mert az ifju színésznőkkel elhitette, hogy nemcsak a színigaz-gatók nyelvén tud, hanem a halak nyelvén is”. És ezt a kez-dő színésznők, akik fulla-doztak a halszálláktól, de mohón vágytak játszani va-lamelyik Bródy-darabban – például A tanítónőben, a Timár Lizában, vagy a Lyon Leában – el is hitték. Úgy-hogy Bródy egyszerre főzte a lét és a naivakat.

A dolog főtörvénye abban rejlett, hogy a vöröshagymát víz-ben kellett megpárolni, nem zsír-ban, aztán következhetett a ren-geteg paprika, a halat pedig szinte élve kellett a bográcsba tenni, „a farkak és fejek még vibráltak az

Bródy  
a lóversenypályán



imént elmúlt élettől, a vér frissen serkedt ki belőlük”. Ponty, csuka, harscsa, tok, cigány- és fehérhal, de főként sok-sok kecsge kellett az ilyen hallébe. Ettől elaléltek a leen-dő primadonnák.

Ismerjük egy másik hódítását is. A Császár fürdő 100-as szobájában találkozik a szökött vidéki úriasz-

szonnyal, Vénusz Ámor-ral. Vele azt tervezi, hogy csiklevest főznek majd együtt a Margitszigeten, de szigorúan felső-tiszai csikból, mert „az fekete és virgonc, mint a legfi-nomabb francia szardí-nia”. Aztán meghívja az ábrándos kékharis-

nyát vacsorázni a Royal szállóba. A hölgyről kiderül, hogy sánta, ám ettől Bródy nem riad vissza, sőt, ki-tüntetett hódolattal veszi körül az asszonyt, és rozmaringos bárány-fejet, vadmadarakat, desszertnek kindlit, libazsíros süteményt rendel.

Ellentétben Krúdyval,  
aki legfeljebb a fedőt  
emelte meg, Bródy  
szendélyesen  
főzött.

## A FŐZÉS MŰVÉSZETE

A pörkölt mellett az író mindenképp felett a levest értékelte. A modern íróknak azt tanácsolta, ne beszéljenek költsenek, hanem írják meg – irodalmi formában – a leves történetét. Szerinte Kiss József költőnek meg a Hét című lapjának nyomára sem lesz már, amikor a Hét szakácskönyvét még mindig emlegetni fogják. A levesnek vissza kell adni a jogait, mondta. „Idegen nemzetbeli hölgyek elhitték az orvosainak, hogy a leves szörnyen hizlal. Ehhez jött még a frissen sült húсок divatja. Bár én a levest nem féltém, visszafoglalja az a biradalmát.”

Az író szerint az eszményi leves alaptípusa „az ökörfark engedelmével készült gyöngytyúkleves”. Bár főzött másféle leveseket is. Járszai Marinak, Feszty Árpádnak és

## Pörkölt

„Az eszményi pörkölt készítési módja. Ahhoz veszünk legelsőben is marhahúst, lehetőleg felsált, ötöd-hatodrészt annyit, mint amennyi a borjú, amelynek – már itt megmondom – csontosnak kell lennie. No már most a marhahúst igen apróra megvagdadjuk, úgyszólván megfásírozunk. Erre pedig a pörkölt levének erejéhez és ízéhez van szükségünk. A borjúhúst is megvagdadjuk, de nem nagy darabokra, ahogy a pesti hotel-korcsmákban szokták. A lábásban vagy bográcsban, lehetőleg sonkaszíron, vöröshagymát szép sárgára megpörkölünk, ha rendben van, rózsapaprikát bele, majd egy-két pillanat múlva a kétféle húst egyszerre. Keverjük, keverjük, oda ne kapjon, amíg egy kicsinyt békén is hagyhatjuk, a hús lét ereszt, védi magát. De hadd főjjön el a lé, és hadd barnuljon és pörkölődjék meg a húsocska, ámde meg ne feketedjék. Az elhatározó pillanatban vizet hozzá, paradicsomot és esetleg zöldpaprikát. Egy jó félóra és rávethetjük a krumplit, az éles cikkekre vágottat. Avagy talán főlvert, rest asszony galuskáját kívánjuk hozzá? Jaj, a söt elfelejtettem, persze hogy só kell hozzá, érzés szerint.”

Glück Frigyes vendéglősnek például fogolylevest tálalt fel. Mondogatta, hogy fekete varjúból is lehet igazi levest főzni, és nyilván kóstolta is, éppúgy, mint Krúdy Gyula. De becsülte az egyszerű lebbenslevest is. Minden leves jó, ha forró – vélekedett.

A főzés művészete című esszéjéből kiderül, hogy lenézte a főzeléket, a paprikás csirkét és a mártásokat. A leves mellett a legjobban a pörköltet szerette. Ignotusnak, a Hét szerkesztőjének, aki Emma asszony álnéven adott ki receptgyűjteményt, ironikus imát rög-tönzött a „zsírra pörkölés” tudományáról: „Ez a mi fő ételünk, akik e nemzeti államban élünk, akár mint a hős Árpád, akár mint a paritvány Dávid ivadékai.

Jó, erős, paprikás pörkölt – for ever! Az összes pártok ebben a hitben egyesülnek. Ebben nincs vélemény-, ízlés- és érdeklődés-löngés. A pörköltben hisz Bánffy is, Hock is. És én nagyon félek, hogy Apponyiból azért nem lett több, mint ami, mert nem hitt elég erősen és őszintén a pörköltben, az igazi-ban. Nemzeti karakterünknek, éghajlati viszonyainknak legjobban te felelsz meg, ó, pörkölt. De valóban légy is megpörköltve, ne legyél hóka, sápadt, világos. Égő barnának kell lenned, és ne legyen alattad a lé rövid, de hosszú se, híg se.”

A pecsenyékkel – Bródy szerint – nem szabad pepecselni. Az axióma régi címborjától, Németh

Berczi festőtől, a Borsszem Jankó karikaturistájától való. Ő állítólag csaknem nyersen ette a baromfit.

Ez persze túlzás, de azt jelenti, hogy nem szabad agyonpárolni és tönkre szárítani a pecsenyét. Sajna, a sütőben való sütés divatja ezt csaknem lehetetlenné teszi. Nyárs és rost nélkül nincs igazi sült hús. Bródy szerint a legpompásabb pecsenye a rostos sült dagadó.

Élete legjobb gulyását Szemere Miklós házában ette Szentlőrincen. Kedvence még a csontos marhahús, amit a pesti piacnyelven Kugelspitznek neveztek, valamint a káposztás, libatepertős vogácsa. Különbözik kis étkü volt, mint minden igazi ingyenc. Hatalmas kóborlásaihoz – útravalónak – elég volt egy kis kenyér, szalonna. Ezt többnyire Gárdonyi Géza hozta neki Egerből, főként az első világháború idején. Ha Gárdonyi följött Pestre, mindig hozott Bródy-nak egy öt kilós kovászolt kerek kenyeret meg egy tábla szalonnát, amit aztán a Tabánban, a Mélypince törzsasztalánál adott át neki. Bródy nyomban megszegte a kenyeret (Krúdy szerint ez volt a legjobb ízű kenyér, amit valaha evett), és szalonnáználni kezdett. Közben Gárdonyit bosszantotta, hogyan tudta idáig úgy elhozni a szalonnát, hogy nem lett zsíros a kabátja. Cserébe a jó falatokért ebédre invitálta az egrí 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. Fizetésekor aztán – úriember módjára – megfelezték a számlát. „No,



A démoni Hanna, aki Az ezüst kecske című regényben elcsábítja Robin Sándort a feleségétől. Mannheimer Gusztáv tollrajza (1898)





édes Görém, ízlett az ebéd? – kérdezte Bródy. – Ízlett, Sándorkám, de ezentúl majd külön ebédelünk.”

### VÁGY ÉS ÉTVÁGY

Az evés kínja és gyönyörűsége, a vágy és az étvágy kapcsolata Bródynál éppúgy megjelenik, mint Krúdy életművében. Bár ellentétben a „Hosszúval” (Krúdyt becézték így barátai), ő írni akart egy szakácskönyvet, aminek a vázlatát el is készítette. De a szakácskönyvírás reménytelen ábrándnak bizonyult. Bródy szakácskodó író maradt egész életében, aki folyton bizonyítani akarta a profik előtt, hogy ért a dologhoz. Ha ösz-szeszaladt Glück Friggyessel, a kor-szak nagy szállodásával, akkor séta közben órákig szidták a pesti vendéglősök esetetlen főztjét. Ilyenkor Bródy rendre felkiáltott: „Majd főzök én, meghívok néhány pesti urat, akik e témához a legjobban értenek! Ebédre fogom őket hívni! És beszélhetünk a pesti kosztról.” Annyira komolyan gondolta, hogy le is írta a tervezett ebédmenüt:

„Fogolyleves marhahús- és csontalapon. Fiatal nyúlporkölt, fokhagymával megérintve. Mongol fácán nyárson, úrigombával töltve. Hamuba sült krumpli a saját ruhájában. Smyrniai füge. Egy pohár granito.”

Tudni kell, hogy a mongol fácán (nagy testű, másfél kiló körüli madár) az 1900-as évek elején divatos volt Európában, a granito meg szicíliai gyümölcsszirup jégdarával. Bródy számtalan ilyen menüt elképzelt, szarvasgombát és osztrigát, végzetesen tudott lelkesedni egy-egy pompás fogás hallatán. De mindez szalmaláng maradt. Egy nyilatkozatában elmondja, honnan támadt benne szenvedély a főzés iránt: „Annyit sietve elárulok, hogy ennek, de csakis ennek az egynek egész életemben, nem asszony az oka. Az elhívattatást örökölttem édesapámtól, aki már a forradalom előtt kaviárt és korpaciberét vacsorált. Tanulni

asszonytól is tanultam, Pappnénak hívták azt a drága jó úri asszonyt, vagy egy fertály esztendeig voltam a kosztosa Szatmárhegyen. Csak egy adóvégrehajtó felesége volt, de a vármegye fiatal úri leányai hozzá jártak főzni tanulni.”

Az persze más kérdés – veti fel más alkalommal, hogy szabad-e az evés művészetéről ennyit beszélni. Hogy el ne kárhosszon, megkérdezte három szervita barátját. Mind a három azt felelte: „Szabad, hogyne, csak a tejfölös csigát ki ne hagyd!”

### AZ NEM AZ ÉN LÁBAM

Bródyról számtalan legenda maradt fenn. Némelyik igaz is. 1905-ben a semmeringi Bristol hotel bejárata előtt – pillanatnyi elkeseredésében – szíven lötte magát, de életben maradt. Egy középkori babona szerint ugyanis a szív elugrik a golyó elől. Felgyógyult, előtte állt még majdnem húsz év. Aztán mégsem úgy alakultak a dolgok. Sármos dandysége megkopott, bár még hatvanévesen is adott a megjelensére, a legutolsó divat szerint öltözködött. És bármennyit evett, sohasem hízott el. Egyszer kártyázás közben arról értekezett, hogy úriember

||

**Apponyiból azért nem lett több, mint ami, mert nem hitt elég erősen a porköltben.**

||

nem visel hosszú alsónadrágot. Kártyapartnerre figyelmeztette, hogy neki is kilóg az egyik nadrágszára alól az árulkodó gatyamadzag. Bródy minden zavar nélkül felelte: „Az nem az én lábam.”

Nem sokkal halála előtt, 1924-ben arról értekezett, hogy kezdő szakács malac helyett inkább libát süssön, nagyobb sikere lesz a hölgyek előtt. Új libát könnyebb sütni, hacsak az ember nem komplikálja és nem tölti meg szarvasgombával. Szerencse dolga ez is, hogy sikerüljön. „De ha sikerül, az öreg Dumas ilyenkor mindig felül a koporsójában és cigarettára gyújtva füttyöresz.” MK