

Tartalom

Előszó	7
Köszönetnyilvánítás	11
<i>Akinek a káposztás hús volt a címere</i> BETHLEN MIKLÓS	13
<i>Osztriga, gulyás és kürtőskalács: egy régi jó generális asztala</i> GVADÁNYI JÓZSEF	19
<i>A borkedvelő poéta és a korhelyleves</i> CSOKONAI VITÉZ MIHÁLY	26
<i>Pezsgő, szivar és egy rostélyos a Csigában</i> VÖRÖSMARTY MIHÁLY	33
<i>Szabadság, szerelem, túrós tészta</i> PETŐFI SÁNDOR	40
<i>Az angyalbakancstól a katakönyökéig: a kulinária mesemondója</i> JÓKAI MÓR	47
<i>A Montblanc-étvágyú ember</i> VAJDA JÁNOS	57
<i>A palóclevés és az éhes atyafiak</i> MIKSZÁTH KÁLMÁN	64
<i>A nap lovagja és a borjúpörkölt</i> BRÓDY SÁNDOR	73
<i>A szögény embőr és a paprikás hal</i> TÖMÖRKÉNY ISTVÁN	81
<i>Emma asszony kulináris kiegyezése</i> IGNOTUS HUGÓ	89
<i>A kis étkű Szindbád és a has ezeregyéjszakája</i> KRÚDY GYULA	97
<i>A Richelieu-pulykától a savanyúkáposzta-léig</i> BÁNFFY MIKLÓS	107
<i>Töltött káposzta a párizsi postán</i> ADY ENDRE	116
<i>A diákabraktól az osztrigáig</i> MOLNÁR FERENC	125

<i>A ciberelevestől az aranyló húslevesig</i>	
MÓRICZ ZSIGMOND	133
<i>Krumplis tarhonya cserebogárral</i>	
MÓRA FERENC	141
<i>Ízek a Bucsinszkytól Kiskunhalomig</i>	
NAGY LAJOS	149
<i>Sok-sok sütemény és egy kevés pirított rizs</i>	
KOSZTOLÁNYI DEZSŐ	157
<i>Baracklevár, szódabikarbóna és az első magyar lecsó</i>	
KARINTHY FRIGYES	166
<i>Egy polgári konyha vallomásai</i>	
MÁRAI SÁNDOR	175
<i>Lehet-e verset írni a bőfögről?</i>	
BERDA JÓZSEF	185
<i>Kugler helyett bableves</i>	
JÓZSEF ATTILA	193
<i>Pokolbéli víg lakomák</i>	
FALUDY GYÖRGY	200
<i>Lakoma, hozott szalonnával</i>	
ÖRKÉNY ISTVÁN	210
<i>Vacsorák az ajtón innen és túl</i>	
SZABÓ MAGDA	218
<i>Disznósajt és kisüsti az aktatáskában</i>	
EÖRSI ISTVÁN	227
<i>Kakasvágás és csigaszakácskönyv: a gasztronómia örökhétfője</i>	
PETRI GYÖRGY	235
<i>Hedonista harmónia pacaltól homárig</i>	
ESTERHÁZY PÉTER	244
<i>Kecskepörkölt a flaszteren</i>	
BÄCHER IVÁN	255
Források	265
A receptek forrásai	267
Képek jegyzéke	268
A kötetben szereplő receptek	269