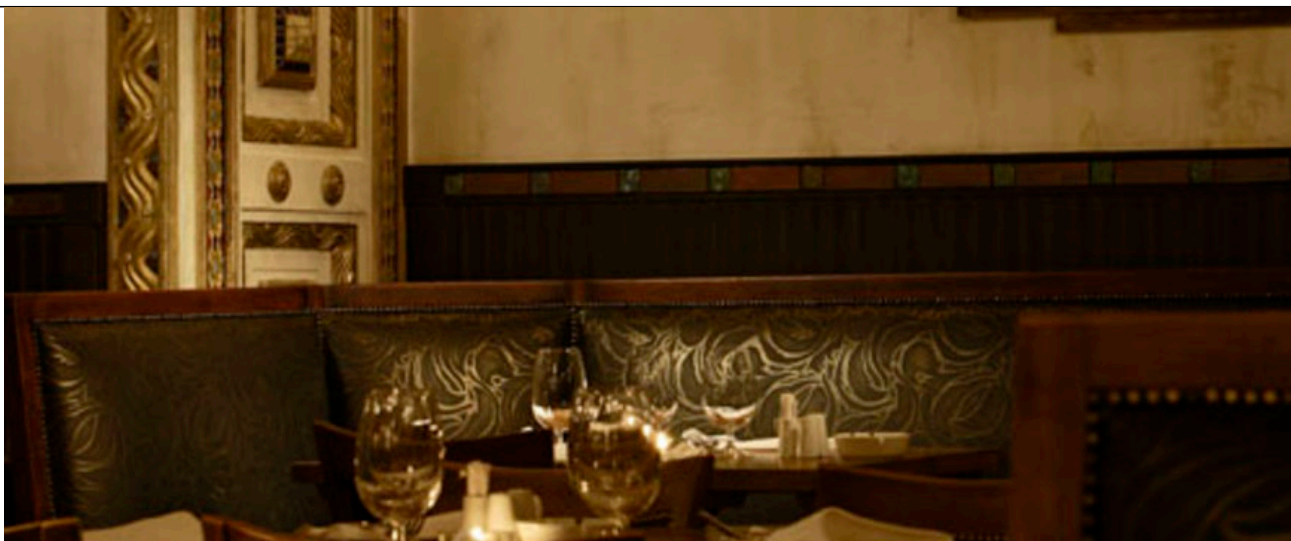




Az én asztalom - Callas

2009 május 29. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [1](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Szokásom szerint emléktolulással kezdem. Az ember bizonyos korban már nem csupán a véredények, hanem az emlékek todulása ellen sem nagyon képes védekezni. Különösen, ha ez utóbbi ellen nem is akar igazán, hiszen íróember mit is kezdene a feltartóztathatatlan emlékek tülekedése nélkül?

Egyszóval azt akarom elmondani, hogy az én ifjúságom java része az Operaház körül zajlott. Nem mintha itt laktam volna, akkor még apámnál a Rózsadombon, de az Opera és környéke központi helyet foglalt el az életemben. Egyfelől a balettkar tipeg? tündérei közül legyeskedve, majd nagy szerelembe bonyolódva az akkori idők egyik legnagyobb csillagával. Másfelől a zene b?völetében, szinte naponta fent kuksolva a harmadik emeleti, az ötvenes években fillérekért kapható kakasul?n. Mintha tudtam volna, nem tart soká (1951: kitelepítés Budapestről), habzsoltam az operai estéket, gyakran az akkor még szintén útkeres? Mensáros László barátommal, a terror egyre fenyeget?bb viharfel?i el?l a zene érintetlen birodalmába menekülve. Utána az Adlon (azóta Trojka és már ki tudja, mi minden) meghitt, füstös barlangjában egy rettegve röhög? kompániához ver?dve. Ahogy évtizedekkel kés?bb írtam egy versemben, halála után Mensárosnak ajánlva: „Ezek a mi csobogó emlékezéseink / a gyönyör? dilúviumról / internálások és razziák között... / ó, éjféle Nap fekete ragyogása / a fenyegetettség morfiummámorában!”

Nekem A csodálatos mandarin n?alakja ma is Lakatos Gabriellát jelenti, a Don Carlos Fülöp királyaként Székely Mihályt hallom, Don Giovanni pedig azonos Svéd Sándorral. Nem véletlen nevek ezek, a totális jelenlét és szerepazonosulás óriásai. Akárcsak a számomra mindörökké legnagyobb operacsillag, Maria Callas. Minden egyes hangjában ott lüktetett egy teljes élet. A sejtjeiből zsigerelte ki léte és lénye minden tartalmát ahhoz a szerephez, amit éppen alakított és énekelt. Nem volt egyetlen atomnyi energiája, amit visszatartott volna, hogy bölcsen gazdálkodjon vele a jövőre: mindig mindent kiadott magából. Ezért volt ellenállhatatlan, ezért ?rjítette meg közönségét, mint azóta soha senki, mert ez a szinte elviselhetetlen árama a gyönyör? szenvedélynek átjárta azt is, aki hallgatta. Igaz, elégette magát. Boldogtalanul halt meg, egyetlen ép idegszála sem maradt. Ez természetesen nem kötelez?, van m?vész e nélkül is. De leny?göz?bb önmegsemmisítés nem létezik.

A sors iróniája, hogy róla, aki kegyetlen fogyókúrákkal formálta meg díva korára alakját, a pesti Operaház t?szomszédságában elneveztek egy vadonatúj éttermet. A Callas gyönyör?. A legjobb min?ség jellemzi, minden eleme ki van találva. Nagyon érdekes az ellentét és remekül hat a következetes stílusban tartott art déco berendezés h?vös eleganciája és a szép régi, századfordulós épület pompásan díszített, aranyozott keresztboltozata között. (Szeretném tisztázni, hogy a „századforduló” jellegmeghatározó, foglalt kifejezés egy bizonyos korszakra. A hét évvel ezel?tti esemény maradjon ezredforduló.)

Az étlap beláthatatlanul gazdag és sokrét?. Bagettek is kaphatók és sült krumplik (csak úgy) salátával. A levesek közül kiemelném a vöröslencselevest (bárány cous-cous) és a homárlevest. Ez utóbbi az én praxisomban a legjobb, amit eddig itthon ettem. A klasszikus magyar ételek mellett sok a franciás, és óriási a japán választék, sushik végtelen sora, külön csoportban a kézi tekerceselés? változat. Párommal a levesek után (e téren nem vagyunk hajlandók csatlakozni Európához) „Cold and fine” valamint „Warm and fine” el?étel-tálakat rendeltünk. Az el?bbi: kacsamáj-nyúlgerinc terrine, füstölt kacsamell, ráksaláta, serrano sonka - az utóbbi: báránygerinc libamáj glaze-szal, pácolt lazac, angolos kacsamell, enoke gomba, avokádós sushi. Nem csak dekoratív, hanem mesteri ízkompozíciók.

A Callas az Opera szépül?, díszburkolatos környezetének méltó része. Minden hibátlanul látszik - csupán Maria Callasra nem emlékeztet semmi. Valami motívum, emlék, relikvia. Hiányzik.

Görgey Gábor, nol.hu, magyarhirlap.hu



Ajánló