



Egy vígszínházi karakterszínész bármikor eljátszhatja a pincér szerepét, de az sem okozhat gondot, ha netán a másik oldal, a vendég megjelenítése a feladat. Ezúttal maga az élet kínálja fel ez utóbbi szerepet Fesztbaum Bélának: a kellemes délután néhány próbamentes órára jó hangulatban érkezik a belvárosi Lizard Étterem teraszára.

Foglalkoztatottságra, tétlenségre nem panaszkodhat, hiszen a Vígszínházban a főiskola befejezését követően eddig eltöltött 13 évad mindegyikében szép feladatokhoz jutott. Legutóbb még a társulati toplistára is felkerült azzal, hogy a legtöbb darabban játszhatott (szám szerint 13). Percek alatt a dolgok sűrűjénél tartunk, hiszen a Lizard Étterem vezetője, **Florovits György** mintha látnok lenne, kellemes Chardonnay alapú nagyfröccsel kedveskedik vendégének. Ez pedig telitalálatnak bizonyul, mert megtudjuk, hogy Béla elsősorban a fehérborokat részesíti előnyben. Annak ellenére, hogy egri származású, bizony ott is inkább ebben a műfajban keresi a finom fajtákat. Szóval itt a nagyfröccs, mellé azonnal társul szegődik riportalanyunk nyitottsága, őszinte közlékenysége:

- A legelején bevallhatom, hogy a magyaros konyha követője és híve vagyok, a svábos nevem valahogy azzal is üzen, hogy épenséggel a Rajnai Rizling jelenti az egyik kedvencemet – mosolyodik el. – A Fesztbaumok annak idején a parádi üvegfúvó gyárba kaptak munkát, így az én őseim is onnan eredeztethetőek. A mi családjunk Egerbe került, én pedig gimnáziumba onnan igencsak távolra, Szentésre mentem tanulni, amely már akkoriban is arról volt nevezetes, hogy speciális színházi képzést is adott. Engem elengedtek a szüleim és elsőre be is jutottam érettségi után a főiskolára. De visszatérve alaptémánkra, anyai nagyapám is igencsak szoros kapcsolatban volt a borral. Antal János egri kádármesterként kereste ugyanis kenyerét. A már nyugdíjas, de most is gyakran sportújságíráskodó édesapámnak is volt pincéje, ahol bizony a soron – jól emlékszem – kedélyesebb órákban fel-felhangzott a hegedűszó...



Fehérborokért barangoló

Különösen ünnepinek, mi több nagyvonalúnak tartja a számára összeállított menüsört Fesztbaum Béla, hiszen a libamájhoz adott különös ízesítésű apró körtécskék és a salátaágy máris a gasztronómiai művészetet jeleníti meg. A nyúl és sertés szűz „egybeölekezéséből” megkomponált főétel, speciális nudlival és karalábémártással a kulináris magasztokat ostromolja, a fagyaltos mákos guba pedig igazi gyomorsimogató záróakkord. Nem csoda, hogy az elmélyült falatozás közepette fűgén szárnyal tovább a gondolat:

- A Vígszínházban eltöltött 13 év nagy idő, de úgy látszik nekem ez adatott, ugyanis nemcsak színészként kerülhettem kapcsolatba vele annak idején, Marton László főiskolai osztályfőnököm színidirektori invitálására. Színház történésként is kötődöm ide: másoddiplomaként ugyanis megszereztem a Pannon Egyetemen a színház tudomány szakos bölcsész diplomát. A szakdolgozatom témájául is a Vígszínház történetének feldolgozását választottam. Szívet melengető érzés, hogy egy 114 éves kulturális intézmény tagja lehetek!

Erre koccintunk is újabb kellemes fehérborral, a Nyakas Pincészet Irsai Olivérjével, hogy aztán tovább szövődjön beszélgetésünk a bor körül. Az a bizonyos „fehérvonulat” nagyon is tudatos, e tekintetben következetes fogyasztó Béla. Előnyben részesíti a különleges adottságokkal rendelkező balatoniakat. Szárazak ugyan, de gyümölcsös illatvilágban igen gazdagok. Hogy képzeletben máshová fókuszáljunk, megidézzük a noszvaji Tummerer Pincészet Királya leánykáját. Aztán a rizlingek, többféle borvidéken is megmutatva magukat, de a szürkebarát mellé is nagy felkiáltójeleket tesz. Kedvesével, vagy kisebb társaságával szívesen fel is kerekedik, hogy a hely szellemét átélve, a fehérborok igazi forrásainál kóstolhasson. Említi is, hogy örömmel élvezhette nemrégiben az egri Dulai és a badacsonyi Szeremlei Pincészet vendégszeretétét. Azt is mondja, őszinte hevülettel,

hogy a kitűnő adottságokkal rendelkező magyar bor régi hírnevét vissza kell szerezni. E tekintetben saját korosztályára is fontos szerep vár, hiszen a fogyasztási kultúra átfordítása amolyan nemzeti cél is lehet.

- Amit a Lizard Étteremben átélhettem ebben a másfél-két órában valóban emlékezetes marad számomra – fogalmaz őszintén a desszert elfogyasztása után. – A kulturált borfogyasztás és gasztronómia képviselője csakis belső indítatásból fakadhat. Meg a jó példák, neveltetésből. Jómagam és társaságom – jobbára színész kollégák, barátok – legutóbb a magunk módján „lemodelláztuk” a Vacsoracsatát – otthon. Fellépést – bár néhányunkat invitáltak a szereplésre – nem vállaltunk ugyan önbecsülésünk okán, de a magunk szórakoztatására tartalmas étkes-boros programokat szerveztünk.

Búcsúzóul még kedves meghívást kapunk a Kosztolányi estjére. A magunk részéről pedig várakozástelin figyelünk majd az új vígszínházi idényre, amelyben szintén méltó feladatokat kap koccintós partnerünk. A Marton László rendezte Ványa bácsiban Tyelegin, az elszegényedett földesúr szerepét játssza.

K.D.P.