



Étkekben nem ismeri a tréfát

Pontos ember, pedig nem is tudhatta Nádas György, hogy hárman is várják erre az ízes beszélgetésre a Ráday utca vendéglőövezetének egyik ékkövében, a Lizard Étteremben. A riporterén kívül Florovits György üzletvezető, Nagy Zoltán séf is kíváncsi volt, vajon a főzés szerelmese tud-e újabb meglepetésekkel szolgálni a gasztronómia mestereinek?

Jelenthetjük: tud, mégpedig renki-
vül oldott baráti hangulatban. szin-
te percek alatt megszerveződött
az asztaltársaság, amolyan kóstolással
egybekötött diskurzus alakult ki az egyik
sarok asztalnál. Vendégünknek láthatóan
jól esett ez az oldottság, hiszen tizenkilenc

év után újra a Mikroszkóp Színpad tag-
jaként, ezekben a napokban, hetekben
próbálják a "Kabaré 24" című naprakész
előadásukat. A szinte estebédnek szánt
vendéglátás pedig enyhén fogalmazva is
jó hatással van kedélyállapotára, komfort-
érzetére:

- Fogalmazzunk egyszerűbben: éhes
vagyok és előzetes ismereteim alapján
kitűnő ételekre és italokra számíthatok
– vág mindjárt témánk kellős közepébe
a kedvelt humorista. – Remek a hangulat,
Verebes István igazgató személye volt
számomra az első számú garancia, hogy
visszatérjek. Úgy látszik, mostanában so-
roztatban kapom az étkes kényeztetéseket,
hiszen a találkozásunk előtti napon Hu-
szár Tamás, a Mikroszkóp „örökös” néző-
je tisztelete jeléül vendégül látta az egész
társulatot, ételcsodákat feltalálva. Igen, a
gasztronómia életem fontos része. Nem
csupán biológiai szükséglet, hanem kultúra,
imádott foglalatosság. Elkényeztetett
pesti gyerekként Esztergomba, a Ference-
sekhez kerültem középiskolába. Ott még
gazdálkodtak a konyhakertben, állato-
kat tartottak és a menza olyan volt, mint
egy vidéki parasztkonyhán. Anyagismeretből is sokat
kamatoztathattam: zöldsé-
gek, fűszerek megismerésé-
nél és ízekben való felismeré-
seknél visszaidéződnek a kamaszkori
élmények. A másik fontos motivációm a
főzés gyakori művelésének igénye.

Most persze a Lizard
kompozícióké a főszerep,
– nagy várakozásokkal és
nyelésekkel hallgatja, – mi-

lyen kalandokra számíthat. A séf úr
glasszírozott libamajszeletekkel indít,
hozzá könnyű villányi rozéval, de ezt
megelőzően vilmos pálinkával erősít
rá az amúgy sem visszafogott étvágyra.
A főételként beemelt Budapest bélszín
egyéni s egyben fantáziadús köretet kap,
lecsócs megerősítéssel. Ehhez már a dél
boros nehézlóvassági kísérete jár: vil-
lányi Cabernet Sauvignon „képében”.
Jönnek is szép sorban az éhségcsillapí-
tók, de az étkezés közösségi műfaj, így
tovább folyik a beszélgetés. Kedvenc
vidéki és budapesti éttermekről, koc-
smákról. Fehér asztaloknál kötött barát-
ságokról. Életének mostani, kiegyen-
súlyozott, boldog szakaszáról. Három
imádott fiúgyermekéről, akik közül a
húszévest épp ma estére hívta meg va-
csorázni egy remek helyre. Mint mon-
da: ekkora trakta után majd csak nézi,
hogyan „lapátol” a gyerek. Elmondja még,
hogy Léhmann bácsi kenyeréért hetente
többször is elzarándokol az óbudai te-
mető mellé, szentendrei hazatérte előtt.
Mert büszke arra, hogy vidéki lett, ker-
tes házban lakik. A konyhája is majd-
nem olyan, amiről valaha is álmódott.
A kerti főzőhelyek is várják már a ta-
vaszt, a nagy, nyári, közös főzéseket,
összejöveleteket. Beavtja údonsült li-
zárds barátait egyébb titkaiba is. Például
nála a lábszárpörkölt túlságosan is
egyéni, felturbózza plusz alapanyagok-
kal, fűszerekkel, még pici vadhússal is.
A vadért ugyanis vadul! Jöhet minden
mennyiségben.



Záróakkordként a teljes személyzet
felvonul Nádas György tiszteletére. Az
egyik szakács jelzi is, hogy már talál-
koztak korábban, a felszolgálók a drink-
pult elé invitálják egy közös fotóra, de a
konyhai látogatás sem maradhat ki. Ott is
villannak a vakuk és mosolyok. Népszerű
ember, akit őszintén szeretnek. A vendég-
látósok pedig tudják: az étkekben, italok-
ban nem ismeri a tréfát.

Kiss Dezső Péter

