

Gasztrokalandok Normandiában

Percre pontosan érkezik a Színművészeti Egyetemről, ahol egy vadonatújonnal indított, úgynevezett fizikai rendezői szak egyik osztályfőnökeként tanít. Merő véletlen, hogy rovatunk állandó helyszíne, a Lizard Étterem csak pár saroknyira esik Lukáts Andor színházához, a Sanyi és Arankához. (Korábban Stúdió K néven ismerhették a színházrajongók.)

Vendégünk előzetes tájékozódás nyomán nagyon is tisztában van azzal, hogy tematikus beszélgetés elé néz. Az étkekről, borokról, a fehér asztal körüli élményekről cserélünk eszmét, bevált szokásunk szerint: oldottan, kötetlen formában. Florovits György üzletvezető és felszolgáló csapata hamar tisztázza a menüsört, a főételhez kínált alig valamivel több, mint egy decinyi vörösbor fajtáját, hogy az események gördülékenyen pereghessenek. Persze ez a néhány korty még nem veszélyezteti a „zéró tolerancia” betartását, de Lukáts Andor autósként és főváros közeli vidéki lakosként tiszteli a szabályokat. De a mívés, házias vendéglátást is! Hamar belevágunk a témába, miközben kóstolhatjuk a finom előételünket, s egyszer csak felidéződik a meglehetősen nehéz gyermekkor. Lukáts Andor édesapját 9 évre politikai fogolyként börtönbe zárták, így édesanyja három testvérével nagyon sanyarú körülmények között nevelhette, de mégis volt arra ideje, energiája, hogy finomságokat is varázsolt az asztalra (csodás beigli, finom húslevesek, egytálételek). A Tabon eltöltött hét éves intézeti korszak,

ahol később édesanyja dolgozott, s kapott egy kis szolgálati lakást, már konszolidáltabb körülményeket hozott.

- Nekem ez jutott, kár lenne ezen siránkozni, hiszen a későbbi, már színész létemhez köthető időszakokban sem voltam amolyan rendszeresen táplálkozó ember – fogalmaz őszintén, még mindig a kezdetekre visszautalóan Lukáts Andor. – Úgy hozta jó sorsom, hogy kaposváriként Kaposváron tölthettem el 22 esztendő, előbb segédszínészként, majd egyre komolyabb feladatokat megvalósító, ha úgy tetszik országosan is elismert színészként. Csodálatos korszak volt, amolyan nagy családként emlékszem vissza a társulatra. A művészi munka mellett gyakorta összeültünk esténként, éttermekbe is beültünk, sokszor hajnalig beszélgetve az élet nagy és kis dolgairól. Eszembe jut például, hogy Pogány Judittal és Koltay Róberttel sokszor pirkadatig diskuráltunk - tea mellett. Valahogy a gasztronómia később sem volt mindenható számomra, de mégis értek különleges élmények e tekintetben.

Már a főétel és a hozzá javasolt kellemes villányi vörösbor van „színen”, amikor egy élvezetes, Lukáts Andor kulináris vi-

lágát meghatározó francia élmény idéződik fel. Korábban diszszidáló kedves barátja apósa normandiai, óceánparti kisvárosi házába invitálta. A mindig eseményszámba menő ebédekhez és vacsorákhoz maguk fogtak a tengerből különböző gyümölcsöket, melyeket a vendéglátó átszellemülten, akkurátusan, szíve teljes melegét beleadva el is készített. Dél-Franciaországban pedig tanyán élt és meghívója szintén remekül főzött. A konyhaablakból lehetett látni a zöldelő rétet, rajta a legelésző állatokat. Eme vendéglátójától különleges gombaételeket kapott, melyekhez a nyersanyagot mindig közösen szedték meg a közeli erdőkben. Az itt eltöltött idő – a gasztronómiához való kötődését illetően – fordulópontot hozott számára. E pillanatban is azt keresi a magyar, de a külföldi vendéglátóhelyeken is, hogyan érheti tetten az őszinteséget, az igazi mesterségbeli tudást és azt, hogy az egyes alapanyagok és a hozzáadott ízek az igazi minőséget képviseljék. Sajnos azonban e tekintetben itthon kevés a sikerélménye. Bár alkalmanként Dés László zeneszerző invitálására és útmutatásai alapján fel-felfedeznek egy-egy biztató helyet! Apopó, sikerélmény! A jeles színész és rendező felnőtt és gimnazista fiának a közös együttlétek alkalmával nagy örömmel és elszántsággal maga is szeret főzni! Sok mindent autodidakta módján és persze receptkönyvekből tanult meg. Ám hosszú ideig nagy gondban volt mindannyiuk kedvencével, a rántott hússal. Hiába a tökéletes panírozás, a végkifejlet, a gyönyörű barnára sült hús valahogy mindig elmaradt. Az utóbbi időben azonban egy mesterszakácstól kapott instrukciók alapján már ezt az akadályt is le tudja győzni...

A borhoz megint csak egyéni, még inkább egyedi a kötődése a jövőben inkább már csak a rendezéssel, tanítással és a fiókjában sorakozó film forgatókönyvek esetleges megvalósításával foglalkozni akaró vendégünknek. Történt ugyanis, hogy katonakorában egy kiskunsági tanyára keveredett őrszázadának néhány tagjával, ahol a szőlősgazda olyan fehér borral kínálta őket, melynek az ízét azóta sem tudja feledni. Később aztán kóstolt másfajta borokat is. Jelenleg is, amolyan alkalmi borívó és inkább a vörös száraz stílus híve. De mindig mértékkel és társaságban kóstolja az effajta cseppfolyós értékeket.



Érkezik még a desszert, majd a közös fotózás a Lizard Étterem boros díszfala előtt. A kora délutáni gasztro előadás véget ér. Lukáts Andort várják tanítványai a délutáni órákra...

Kiss Dezső Péter

