

Kétely kísérjen utadon

Vendégségben Piros Ildikónál és Huszti Péternél

Kevesen tudják, hogy Huszti Péter negyvenvalahány éven át, ha tehetne, esténként gyalog sétált a Madách Színházba. A Városmajorból az Erzsébet körútra. Végig a Duna-parton, át a Lánchídon, az Andrássy úton a teátrumig. A hosszú úton vele baktattak szerepei. Hamlet, Cyrano, Jago, Lear király. A színházban a társa várta: Piros Ildikó (Ophelia, Desdemona, Jolán). Közel fél évszázada ismerik egymást, negyven éve házasok. Mint tudjuk: a színházban eltöltött évek duplán számítanak. Mint a konyhában.

■ Lévai Anikó–Vinkó József

– Hol ismerkedtek meg?

Piros Ildikó: A Madách Színházban. Már öt éve játszottunk együtt, amikor Péter meghívott a Kléh utcai legénylakásába, ami akkora volt, mint most ez a konyha itt. (Mi csak Pléhjenő utcának neveztük.) Ültem estéről estére az ágy szélén, a fekete-fehér Junoszty tévé előtt, ő meg állandóan virsilit főzött. Ez volt az első „kulináris” élményem vele kapcsolatban. Azóta se főzött soha többé semmit. Illetve, nem, tévedek: egyszer (épp a nagymama híres sajtlevését készítettem, az ő édesanyjától tanultam), szóval egyszer kijött a konyhába, fogta a fakanalat és megkavarta a levest. Annyira megdöbentem, hogy azt hittem, történt valami. Na, ennyit Huszti Péterről és a főzésről. De piacozni megtanult. Mostanában állandóan elkísér vásárolni.

– Szeret alkudozni?

P. I.: Huszti Péter nem alkudozik.

– Akkor mi az érdekes a piacban?

Huszti Péter: Hát az egész. A zöldségek harsogó színe, a gyümölcsök illata, a formák elképesztő pompája, a bőség, a nyüzgés, a kofák, a hentes, ahogy beszélnek. Legutóbb Barcelonában jártunk, ott láttam egy gyönyörű piacot, a Boqueriát. Sokszor azt sem tudtam, mi micsoda, csak álltam és bámultam. A halak, kagylók, tengeri csigák, polipok – imádom! Az igazi piacokon ugyanaz a felfokozott izgalom érezhető, mint a színházban premier előtt.

– Ha gyorsan meg akarsz ismerni egy országot, menj ki a piacra?

H. P.: Azt hiszem, ez igaz. Egészen más-ként fest ugyanis egy olasz piac, mint egy thaiföldi.

P. I.: A Mercato di Rialto hangulata a középkori árkádok alatt Velencében, vagy a Campo de Fiori Rómában mindent elárul

foto: Burger Barba

Nagymamika sajtfeleve

HOZZÁVALÓK:

25 dkg • Karaván sajt
3 fakanálynyi • liszt
olaj, só

ELKÉSZÍTÉSE:

A rántásra hideg vizet (kb. 1 1/2 liter) engedek. Belekavarom a reszelt sajtot. 20 percig kavargatva főzöm. Adhatunk hozzá snidlinget, pöré-hagymát, virsliharikát.

Túrógombóc

HOZZÁVALÓK:

250 g • túró
2 db • tojás
2 ek • liszt
4 ek • búzadara
1 ek • tejföl

ELKÉSZÍTÉSE:

Villával összedolgozom, hűtőbe teszem. Forró sós vízben főzöm. Amikor feljön, kiszedem pirított morzsára.

Pirosildi gombás bélszín

HOZZÁVALÓK:

1,5 kg • érett bélszín
40 dkg • gomba
2 dl • tejföl
1/2 pohár • fehér bor
liszt, olaj, só, kevés bors

ELKÉSZÍTÉSE:

A beszózott bélszínt forró olajban kérésitem. A felszeletelt csiperkegombát ráborítom, borsozom, kb. 1/2 pohár fehér bort öntök rá. Készre párolom. Másnap hidegen vékony szeletekre vágom. A gombás lét tejfőlésszel sűríttem, kis lángon beforralom. A húsa terítlem.

az olaszokról. Az ember azonnal megérzi magát az országot, a lakóinak temperamentumát, kulturális színvonalát.

H. P.: Rómában például minden hajnalban kimentünk a piacra. Mi soha nem voltunk bohémek, ha este jászottunk és nem tudtunk elaludni, reggel akkor is felkeltünk. Imádjuk a kora reggeleket. Minden olyan tiszta, indul az élet, locsolják a járdákat, kiteszik az asztalokat, finom, isteni illata van a városnak. Rómában minden reggel a piacon mászkáltunk, a kofák pár nap múlva már megismeretek és megszólítottak. Az valami örösis! New Yorkban is kivitettem magamat az Union Square Marketre, Londonban a Borough piacra, az egy illat- és színorgia.

– Ennyire fontosak az illatok?

P. I.: Anyira, hogy nálunk este nincs főzés. Én kora reggel elkészítek mindent. Ételszagban nem lehet aludni. És bár tisztelem a férfi szakácsokat, főként az izlésüket (Péter nagyobbik fia, Gábor szakács külföldön), mégis azt hiszem, a nők szaglásja kifinomultabb.

– Melyik illat töl fel a gyerekkorból?

H. P.: A paradicsomleves és a mákos tészta. A II. kerületben laktunk, a Trombitás úton. Anyuka reggel megfőzött (vagy még előző este), és amikor hazajöttünk délben az iskolából (akkoriban nem volt napközi), nekünk kellett megmelegíteni az ételt. De mákos tészta már nem volt, mert azt reggel azonnal megeztük, Mihelyst édesanya kitette a lábát. Szegények voltunk, mégis finomakat főztek. De szigorú szabályok uralkodtak. Az utolsó falatig meg kellett enni mindent. Ha turkáltunk, jött a haddelhadd. Viszont a paradicsomos káposztát, tarhonyát, sárgaborsót (ezeket utáltam) nem kellett megenni. Imádtam a spenótot póféznievel, a talkédit (azt hiszem, ma cseh-pimasznak mondják). Minden hónapban egyszer volt húis. Anyu hamis marcipánból főzte a szaloncukrot, és maga csomagolta sztaniolpapírba. Találékonyan kellett lennie, hiszen semmik nem voltak. De ismerik a mondatát: a legszebb muskátlik mindig a legszegényebb házak ablakában nyílnak.

– Nem inkább attól tüntek finomnak, hogy fiatalok voltunk?

H. P.: Ma is lehet elfogadható mákos bejglit venni, de olyat, mint a nagymamikaé, nem! Olyan nincs, azt csak ő tudta. Vagy a barackkrém-tortája, ilyen ma sehol nincs.

P. I.: Szörnyű nehéz ilyet csinálni. Napokig tartott.

– Megvannak a receptek?

P. I.: Sajnos nincsenek. Csak a túrógombóc meg a sajtfeleve.

Viszont az egész baráti kör ezeket készíti.

– És Piros Ildikó szülővárosában, Kecskeméten? Milyen izekre emlékezik?

P. I.: A kanalat sem fogtam meg, annyira rossz evő voltam. Még a rántott csirkét sem ettem meg, pedig azt minden gyerek imádják. Naponta kitört a botrány, hiszen csak a teljes kavét voltam hajlandó meginni. Pedig apu nagyon jól főzött. Soha olyan krémes nem ettem, mint amelyet ő készített. Nagy szeletekre vágta, kifolyt, megrottyant, a nővéremmel nyalogattuk, apu meg hagyta. Imádtam a sült vért is, amit disznóvágáskor a hagymára tettek. És bámultam, ahogy a papa nyulat nyúzott. A bokájánál megmetszette, végighasított, a mér számloltam a söréteket. Ma már visszasirom anyu húslevesét is, olyan finom volt. Soha, egyikünk sem tudott olyat csinálni. Aztán kollégista koromban a Vas utcában megtanultam, hol lakik az Úristen. Májkremet

HAN

MA

LET H SZINHÁZ



„A színházban az ember mindig a legmagasabbat akarja ugrani. Ez végigkísérte az életemet. Ugyanígy van a főzésnél is. A főzés egyszer csak fontossá vált, talán a család miatt. Szívem-lelkem belerakom, mint a szerepbe. Ugyanígy lámpalázam van.”

re, Karinthy Ferenc, Szakonyi Károly Péternek írtak szerepeket, én meg etettem őket. Rajtuk tanultam meg főzni, meg a családon. Minden reggel öt emberre főztem, aztán rohantam a próbára. Egyszer, az egyik premieren, ahogy meghajoltunk kéz a kézben, azt mondja Mensáros László: „Micsoda kezed van neked? Ez nem egy színésznő keze!” Nem hát, ez egy háziasszonyé. Nem hiszem, hogy van még színésznő, aki annyi krumplit hámozott, mint én.

H. P.: Én sokat kinlódtam, hogy nem tanultam meg főzni. Egyszer hozott a postás egy hatalmas csomagot: benne három fácán, három nyúl. Amikor megláttuk, majdnem elájultunk az ijedségtől. Visszacsomagoltuk és kitettük a balkontra. Dermedten néztem lildikóra: „Mit csináljunk ezzel?” – abszolút Lear király. Hála Istennek gyorsan a telefon, Bessenyei Ferenc volt. Kétségbeesve kérdeztem tőle, mit csináljak a csomaggal.

„Meg vagy te húzatva, Hapatyikám – üvöltötte. – Hozza ne nyúl, máris jövőki!” Jött és elvitte. „Hapatyikám, olyan finom volt, mint az Isten!” – mondta pár nap múlva. Persze nem hozott belőle kóstolót.

P. I.: Az iskolában meg kellene tanítani a gyerekeket a konyhaművészetre, a vendégfogadásra. A gasztronómia ugyanúgy hozzátartozik a kultúrához, az általános műveltséghez, mint az irodalom vagy a színház. Ahogy kopik le – azt érzem – a köszönés, az egymással való beszélgetés, ugyanúgy satnyul az izlés is. Umberto Eco írja a Szépség történetében, hogy minden ember a szépre és a jóra született. Ha ez elveszik, silány és durva lesz a világ.

– **Ki volt a legnagyobb gourmand, akivel találkoztak?**

P. I.: Bessenyei Ferenc. Az életöröm megtestesítője volt. Nagy ember (méretre is), nagy színész.

H. P.: Feri olyat tudott, amit kevesen. Hedonista volt. Élvezte a létezését. Elmondok egy történetet. Volt két hatalmas kuvassa, vett nekik egy zsák fokhagymás kutyakolbászt, előadás előtt bevonszolta a színházba, az öltözőjébe, bevágta a sarokba. Közben megkérdezte, nincs-e valami harapnivalóm, mert éhes. Mondtam, nincs. Hát bicskám van-e? Az sincs. Jellemző – felelte. Na most. Közös öltözője volt Márkus Lászlóval, de úgy voltak beosztva, hogy soha nem találkoztak. Márkusnak volt egy gyöngyberakásos sminkládikája, benne kölnik, püdekék, kencefécék, a Ferinek meg egy cipősdobozban volt mindene. Káromkodva engem szidott, miért nincs bicskám. Átmentem hozzá, hogy le nyugtassam, hát látom, hogy a Márkus ládikájából kivett egy aranyozott fésűt, kihúzott a zsákból egy rúd kutyakolbászt, a fésűvel felszeletelte és azt eszi. Másnap Márkus sápadtan betámolyog hozzám, és azt mondja: „Péterkém, szagold meg a hajamat!” Akkor megláttam a kezében a fésűt. Elképesztően büdös fokhagymaszag volt a hajának. Semmi különös – mondtam, de a hangom remegett.

P. I.: Én játszottam Desdemónát. Feri, mint Othello, berobogott a színpadra, szenvedélyesen magához szorított és eldörögte: „Imádkoztál ma éjjel, Desdemona?” Én meg majdnem elájultam a fokhagymafelhőben. Egy kukkot sem értettem az egészből, amíg Péter este el nem mesélte, mi történt.

H. P.: Feri a görögdinnyét is úgy tudta enni, hasba szúrta, repedt, szakadt. Képtelen volt kicsit vágni. Ő gourmand volt, zababé. Viszont a legnagyobb inyenc, akit ismertem, Illés Endre volt, harminc évig a Szépirodalmi Könyvkiadó igazgatója. Sokszor meghívtat a Gellért Szállóba, ott volt törzsasztala. A főpincér író úrnak vagy művész úrnak szólította. Bandi állította össze, hogy mi a „műnő”. Mindig galambszürke öltönyt, gyönyörű nyakkendőt viselt. De volt egy bökkenő. Én előadás előtt soha nem ittam egy kortyot se, viszont, ha vele ebédeltem, amit nagyon szerettem, akkor öt-hat féle bort is meg kellett kóstolni, a végén meg jött a híres normandiai likőr, a Bénédicte. Ha nem kértem, Bandiban egy világ omlott össze. Úgy nézett rám, mintha beléptem volna a pártba.

– **Milyenek a színházi büfék?**

ettünk, ott tartottuk a két ablakszárny között. Erzsi néni főzött a menzán, lizdalt az arca, megfőrtölte, és a szemüvege belesett a kondérba. Később aztán, ahogy merőkanállal osztotta a sárgaborsó-főzeléket (betonfőzeléknek neveztük), egyszer csak előkerült a szemüveg is.

– **A legjobb szakács az éhség – szokták mondani.**

P. I.: Meg a legjobb doktor is.

– **Fejleszhető az izlés?**

H. P.: Sőt, tanítható is.

P. I.: És rengeteget változik. Én például kis-lány koromban nem ettem meg a francia sajtokat. Tréfásan azt mondhatnám, az írókon tanultam meg főzni. Illés End-

P. I.: Nem tudom, életemben nem jártam színházi büfében. Nekem a hat óra szent, bemelegyek az öltözőmbe és bezárkózom. Ha a színházban vagyok, kizárom a világot. Viszont ahhoz, hogy Stuart Máriaként végigjártsszam a nagyjelenetet Erzsébet királynővel, ahhoz erőnlét kell, „támasz”, ahogy mondjuk. Úgyhogy Marika, az öl-

zom valaki mássá, fél tizenegyor hazamegyek, iszom egy pohár fehér bort és végiggondolom, mi is történt.

P. I.: Így működöm én is. Előadás előtt mindig felmegyek a színpadra, és minden tárgyhoz, amihez közöm van, hozzányúlok. Feleki Kamill mondta egyszer: még azt is begyakorolta, hogyan fog lees-

meghámozok egy almát, apró kockákra vágom, elrejttem az enniváló közé, és úgy teszek, mintha enném a pecsenyét, de valójában csak az almát rágom. Ezt csináltam Arbutov darabjában, a Kései találkozásban is a Soproni Petőfi Színházban. A lökött asszonyka finom húsvesszel tömi a professzort, én meg eszem a semmit,



tötzetönöm remek szendvicseket hoz nekem.

H. P.: Én sem voltam a színházi büfében, egytlenegyszer sem.

- Trécselni csak lemegy az ember...

H. P.: Na, azt végtéig nem tudok, trécselni. Nem tudok színészekkel beszélgetni. Nem vagyok rendes celeb – szoktuk mondogatni. Illetve rosszabb a helyzet: nem vagyok „rendes” színész sem. Ötven éve ülök az öltözőmben egyedül, senkivel nem pletykálok, hét órákor átválto-

ni a szalvéta az asztalról. A nagy elődök-től tanultam ezt a precizitást. Ellenőrzöm a hangosítást, a világítást, a kellékeket is. Ez nyilván sokakat idegesít.

- De mit tesznek, ha egy előadásban evős jelenet van?

H. P.: Ilyenkor kiderül, hogy a színház lehetetlen hely. Nem tudok enni és közben beszélni. Ha megeszek egy pogácsát, nem tudom elmondani a Hamlet-monológot. Képtelenség. Pedig sok színdarabban kell enni. Ezért kitaláltam, hogy előadás előtt

de ezt úgy kell eljártatni, hogy közben a nézőknek csurogjan a nyáluk. A legvicsebb volt, amikor az egyik barátomnak mondtam, hogy előadás előtt nem eszem. Mire azt felelte: „Persze, a színpadon ugyanis telezabálsz magad minden estel!” Régi szabály az is, hogy piás színész nem alakhath részeg. Csehov Ványa bácsijában játszottam Asztrov doktort, aki megiszik három liter vodkát és berúg. Persze vízet ittam, a vodka-víz, konyak-tea régi trükk. Előadás után mondom a barátaimnak, ha-

zaviszem őket. A nagymama ijedten kérdi: „Jézusom, Péterkém, hogy fog minket részegen hazavinni?”

– Mi a közös a színházban és a főzésben?

P. I.: A színházban az ember, ha profi, minden este a legmagasabbat akarja ugrani. Ez a mérce végigkísérte az életemet. Ugyanígy van a főzésnél is. A főzés egy-

főzésemben is. Nem kóstolok, sózni is alig sózok, mérni se méréscélek, csak „ránézésként” főzök, úgy gondolóformán. Ráadásul nem receptből, hanem fényképről. Először a nagymama kezét néztem, később az ételek képét. Aztán legyártom őket a saját ízlésem szerint. Az igazság az, hogy annyi év után mostanában kezdem

elment hajnalban a hivatalba, megfőzte a kedvenc ételeinket. Tudta, hogy örömet fog szerejni. Most látom ezt igazán az unokák arcán – Ildikó azt főzi, amit Janka, Buda szeret –, látom a kis pojáukon a boldogságot, ahogy kimondják, hogy túróóógombóc vagy sajtleves, és ahogy tömök magukba. Ez igenis adás és öröm-



szer csak fontossá vált, talán a család miatt. Szívem-lelkem belerakom, mint a szerepbé. Ugyanígy lámpalázam van. Nekem Szabó Magda nagyon sokat jelentett. Egy mondata sokszor eszembe jut. Ő az írárra és az életre mondta: „A kétély kísérlen utadon!” Nekem ez az utam a színházban is, az állandó kételkedés, jól csinálom-e. Képtelen vagyok például a filmekben visszaznézni magamat. Amióta lefogattuk – negyven éve –, nem láttam Zsuzsanna nővért az Abigélben. Ez a kétély benne van a

el élvezni a főzést. A vendégség nálunk három napig tart. Átalakítom az egész lakást, megtervezem, mit főzök, előkészítem, megfőzöm, alig eszem, majd amikor a vendégek elmennek, visszarendezem a lakást. Aztán kérdezgetni kezdem Pétert: „Tényleg ehető volt a vacsora?” Ilyenkor dühös leszek, szerinte túl sokat kételkedem. **H. P.:** Ahogy elmúltak az évek és visszatekintek a gyerekkoromra, látom, mi a közös színházban és főzésben. Mind a kétő a szeretetről szól. Anyukám, mielőtt

szerzék. Ajándék az érzékeknek és a léleknek. Éppúgy, mint a színház. Ma már tudom, mennyivel többet jelent Arthur Miller Édes fiaim című drámáját játszani, mint egy könnyebb darabot. Akkor vagyok boldog, ha azt mondják: „Köszönjük!” Amikor látjuk az emberek arcán, hogy az előadás megérintette őket. Fantasztikus, ha érezzük, adtunk valamit. Közhely, mégsem árt elismételni: a szeretet az egyetlen dolog, amiből annál több marad, minél többet osztunk szét belőle.