



Prima Donna Príma konyha

Beszélgetés Marton Évával

Elég, ha hozzávalók helyett témát, recept helyett kompozíciót, fogás helyett művet, fűszerezés helyett hangszerelést írunk. Komponálás és konyha: mindkettő a harmóniát keresi. Rossini a szarvasgombás, libamájás bélszínért, Liszt Ferenc a tojáspörköltért lelkesedett. Beethoven minden csütörtökön kenyérlevest evett, amibe maga habarta a tojásokat. Plácido Domingo kedvence a zarzuela (spanyol halles), Carusóé a spagetti, Mozartról marcipángolyót, Nellie Melbárol fagyaltkelyhet, Gregor Józsefről nokedlit neveztek el.

fotó: Sebestyén László

■ Lévai Anikó-Vinkó József

– Igor Sztravinszkij orosz zeneszerző mondta: „Az ember addig nem halhatatlan, amíg el nem neveztek róla egy ételt.” Önről már neveztek el?

– Igen, egy süteményt, a houstoni Ritz hotel séfje, Todd Rogers készítette egy Wagner-koncertem után a tiszteletemre rendezett díszvacsora desszertjeként. Akkor most halhatatlan vagyok? Nem tudtam, hogy ezen múlik.

– Mi a sütemény neve?

– Marton almái (Pommes Marton). Ami kissé vicces, mert a pályám kezdetén nem a süteményemet nevezték így. A rajongók egy része azért vásárolt jegyet a második emeleti karzatra, hogy jobban lássa a dekoltázsomat.

– „Az étvágó ugyanaz a gymornak, mint a szerelem a szívnek.” Gioacchino Rossini mondta ezt, aki szerint az életben a három legfontosabb dolog: a szerelem, a zene és az evés.

– A szerelem, ha a szeretetet is beleértjük, igen, ezzel egyetértek. A zene, az is igaz. De én harmadiknak inkább a barátságot mondanám. A hűséget.

– Az evés nem fontos?

– Nem. Nem látszik rajtam, tudom, de nem. Illetve abban az értelemben nem, ahogy például Rossininek fontos volt, aki 38 éves korára abbahagyta a zeneszerzést, és csak az élvezeteknek szentelte az életét. Ő tényleg megszállt inyenc volt. Komponálás közben tokajt iszogató, rövidebb zongoradarabjainak ilyen címet adott: Retkek, Csalamádé, Száritott füge, Mandula, Mazsola. Stendhal meséli róla, hogy a híres Di tanti palpiti áriát (Mennyi szívdobbanás – a Tankréd első felvonásában) egy fogadóban írta, annyi idő alatt, amíg a rizs megfőtt. Ezért is nevezik rizsáriának. Állítólag háromszor sirt egész életében: amikor megbukott

az első operája, amikor meghallgatta Paganini hegedűjátékát és akkor, amikor a szarvasgombával töltött pulykája kiborult a kosárból egy kiránduláson. Nekem az étel soha nem volt ilyen fontos.

– Az ember azt gondolná, hogy a nagy művészek egyben nagy inyencek is.

– A művész inyenc, ez természetes, erre predesztinálja az ösztöne, az érzékenysége. A kifinomultság, a rejtett luxus, amiről az ember nem beszél. Wagner inyenc volt, a szó minden értelmében. Most olvastam róla egy könyvet, fejen állva fogadta az énekeseket, borzasztó nagy életkedv lakott benne. Ő maga viccelt, a darabjai meg a törvény betartásáról szóltak. Ő nem tartotta be őket soha.

– Harminc évig élt külföldön. Szinte mindenütt megfordult, ahol operaház működik. New Yorkban sem járt luxuséttermekbe?

– Magamtól nem. Csak ha meghívtak. Kövi Pálnak állandó gasztronómiai rovata volt a Washington Postban, és vagy vele, vagy feleségével, Pusztai Évával rengeteget jártunk új éttermekbe. Egyik elegánsabb és finomabb volt, mint a másik. Mi voltunk a „teszt-evők” – ő megírta a cikket, én meg ettem. Abban az időben

úgy jártam a Four Seasons étterembe, mint a menzára. Ez volt Kövi Pali – az Erdélyi lakoma című híres szakácskönyv szerzőjének – étterme. Kövi egyébként érdekes ember volt, úgy nézett ki, mint egy elegáns, korosodó filmsztár, aki nem utolsósorban első osztályú profi futballista volt Olaszországban. Egyszer megkérdeztem tőle, mivel tartja ilyen jól karban magát. Beismerte, hogy étterem-tulajdonos létére diétázik. „De a magyarak hozzá vannak szokva a szenvedéshez” – tette hozzá.

– Furcsa, hogy a tűzhely lángja nem égette meg, hiszen édesapja, Heinrich Béla szakács volt, a Bristol szálló elismert konyhafőnöke.

– Édesapám magas, kék szemű ember volt, engem nagyon szeretett, én voltam a legkisebb. Már nagyon régen meghalt. Mi az ötvenes évek végén másképp éltünk, mint én ma a gyerekeimmel vagy az unokákkal. Az apám velem soha nem játszott, nem voltak közös programok, amikor apám hazajött a munkából, felvette a házikabátját, hoztam a papucsát, ő meg olvasni kezdett. De vasárnap főzött.

– Mit?

– Babfőzeléket például, rajta egészben sült ropogós kacsán, de én nem szerettem a szár-

nyasokat, undorodtam a szaguktól, azokat mindig tollastól vették, rémisztő volt az egész, menekültem a konyhából, soha nem vágtam el egyetlen állat torkát sem. Egyszer a férjem Hamburgban hazahozott két homárt. Először letettük őket a konyhában, de mocorogtak, zörögtek, a gyerekek sikoltoztak, kitettük őket az erkélyre. Aztán Zoltán azt mondta, vedd elő a legnagyobb fazekat, felforrt a víz, tedd bele a rákokat. „Én – hüledeztem –, élve? A büdös életben soha!” Ő rakta be, de ő is ette meg egyedül mind a kettőt. A gyerekek meg kórusban kiabálták a konyhaajtóban: „Gyilkos!”

– Önnek legendás memóriája van. Közel száz szerepet énekelt jó néhány nyelven, soha nem hibázott. Kíváncsiak vagyunk a kulináris memóriájára. Tesztelhetjük?

– Állok elébe.

– Zalai dupla halhúsleves (zalai rákkal, halbőrrel), csontozott galamb réteges káposztával töltve, kacsamájgombóc érett piros paprikával töltve, párolt steak Csáky főszakács módra tojásgaluskával. Emlékszik, hol ette ezt a menüsört?

– Láng György New York-i lakásában 1983-ban. Plácido Domingo meg az én tiszteletemre adott baráti vacsorát, és kitálalt egy kétrétegű pitét. „A gyermekkori álmok leltára.” Ehhez értett, fantasztikus neveket tudott adni az ételkölteményeknek. A receptet száz évre titkosította. Csodálatos társaság jött össze: Kövi Pál, Windischgrätz Katalin, Guillermo Martinez (a Puerto Ricó-i operaház igazgatója, Plácido Domingo barátja) és Pusztai Éva.

– Ebben az időben egy házban lakott Pavarottival, igaz?

– A Hampshire House egyik lakásában, igen, a Central Park déli részén. Az Egyesült Államokban még ma is az el-



ső kérdés: Hol laksz? A művészek, nem a celebek, a valódi művészek, akik számítnak a társadalmi életben, előkelő helyen kellett hogy lakjanak. Így kerültem én is ide. Pavarotti két emelettel lejjebb lakott, és többször meghívott. Mindig paradicsomos spagettit főzött. A fokhagymát szétnyomta, rengeteg fokhagymát, és óriási csokor petrezselyemgyökeret vágott. Nagyon apróra vágta, ez volt a kedvenc fűszere. Álltunk a konyhában, és én megkövültem bámultam. Mert én is vágok petrezselymet, én is főzök, ahogy édesanyamtól tanultam, ünnepnapokon néha tizenötöt is leülünk az asztalhoz, itt a nappaliban, van egy óriási abroszom, nem tudom, hány méter, kihúzzuk az asztallapot, de én soha életemben így nem vágtam a petrezselymet, ekkorra baromi nagy késsel, ahogy ő. Közben motyogott, mint ha varázsigéket mormolna, és azt mondta nekem: „Tudod, azt élvezem, ahogy az illat kiszabadul.” Na, most ez úgy megmaradt bennem, hogy ha vágom a bazsalikomot, akkor érzem, ahogy az „illat ki-

szabadul”, nem tudok ettől a mondattól elszakadni, mindig rá gondolok. „És tudod, mit szeretek még a főzésben?” – kérdezte. „Mit szeretsz?” – kérdeztem én is, mert én néha úgy utálok főzni, hogy azt el sem tudom mondani, amikor nincs időm, vagy türelmetlen vagyok, mert máson jár az eszem, szóval mit szeretsz, kérdeztem. „Azt szeretem, hogy az inycség akkor kezdődik, amikor már nem vagy éhes” – mondta. Na, én ebből egy kukkot nem értettem, mert én soha nem eszem, ha nem vagyok éhes, de olyan áhítattal mondta, és annyira szeretett engem, hogy hittem neki.

– **Főzés közben hallgat zenét?**

– Nem, mert a zene annyira leköti, hogy semmi másra nem tudok koncentrálni.

– **Domingo remekül főz a Toscára. Azt mondja, hogy a Traviata dallamaira ünnepi, a Bohémélet hangjaira romantikus vacsorát kell főzni.**

– Domingo nagymamájának étterme volt Zaragozában, édesanyja Baszkföldről származik, az ma a világ legjobb konyhája. Isteni paellát készít, ez igaz.

– **Fellépések előtt beiktat néha egy-egy különleges étrendet?**

– Nem néha. Mindig. Az én étrendem borzasztóan egyszerű. Előadásnapokon minden alkalommal paradicsomos spagetti, egy kis parmezánnal. Gyors energia, nem terheli a gyomrot. Háromszor levegőn érlelt olasz vagy spanyol sonka. Az felszakitja a hurutot. Semmi hús, semmi édesség. Hosszú évekig nem ehettem szőlőt (nehogy a szőlőmag megsértse a hangszalagokat), nem ihatam forró kávét, se fagyaltot. Amikor Pavarotti a szünetben jégkockát szopogatott, hogy lehűtse a hangszalagjait, csak ránéztem és kirázott



• Marton Éva, Plácido Domingo és a „kétrétegű pite”

a hideg. De minden embernek más az alkata. Az operaeñekesek többsége nem feltétlenül azért korpulens, mert sokat eszik, hanem mert sokat kell pihennie. Ha valaki öt és fél órát eltölt a színpadon, utána fel kell töltenie az energiát. Én sokáig tartani tudtam a súlyomat azzal, hogy előadás után soha nem ettem.

– **Negyven évet idegen városokban töltött. Nem hiányoztak a hazai ízek?**

– Nem. Imádom az olasz, a kínai konyhát. Ha valami hazait megkívántam, egyszerűen megfőztem. Mindenütt volt konyhám. De én inkább étellekhez kötődöm. Kedvencem a klasszikus bouillabaisse. Ebbe legalább tízféle halat kell belefőzni (többek közt tengeri

ri angolnát, morgóhalat), kell bele zellerszár, póréhagyma, hagyma, fokhagyma.

– **Bouillabaisse-t főzni komoly feladat.**

– Én nem főzöm, csak eszem.

– **Sokat evett a színpadon?**

– Drámai szoprán lévén inkább gyilkolásra (kés, mérge, fejezés, tűzhalál), öngyilkosságra, mérgekeverésre specializálódtam, ahhoz nagyon értek. A Tosca második felvonásában a rendőrfőnökkel finom vörösbort ittunk, de a svéd kolléga kényes volt erre, szinte egyedül iszogatta, nekem alig töltött. Erre fogtam az üveget, és töltöttem magamnak. Azt hittem, menten gutaütést kap. A szerep szerint cserébe egy szerelmes éjszakáért menlevelet ír a kedvesemnek. Én, mint jó Tosca,



• Luciano Pavarotti, a spagettikirály

ahogy megkapom a levelet, megölöm. Aztán izgatottan olvasni kezdem a levelet. Ez áll rajta: „Előadás után várlak a 406-os szobában.” Elolvashatja a férjem archívumában. Úgyhogy nem bántam, hogy megittam a borát.

– Melyik étel jelenti önnek Magyarországot?

– A rakott káposztát nagyon szeretem, ahogy édesanyám főzte. Fele disznó, fele marha, finoman megdarálva, pirított szalonna, pörköltszerűen. Nem vagyok édesszájú, a sósat szeretem. Engem csokoládéval nem lehet elcsábítani.

– És a tojáslikőr?

– Ezt honnan tudja? A férjem elárulta? Azért élek-halok. De csak húsvétkor, jégkockával.

– Mit jelent önnek a karácsony?

– A nyugalmat. A csöndet, a családot. Ha nincs munkám és szabad vagyok, akkor főzök. A karácsonyra mindig úgy készültem, mint valami premierre. Hónapokkal előtte gyűjtögetni kezdtem a recepteket, most is már előre elkészítettem a gesztenyét, az áfonyalekvárt. Ugyanazt fogom sütni, mint jó pár évvel ezelőtt Hamburgban. Vettem egy hatalmas pulykát (volt vagy hét kilogramm), és tömni kezdtem az előre elkészített töltelékkel. A szilvát beáztattam előre – én húsdarálón megdarálom –, aztán csirkemáj, tejbe áztatott zsemlye, hagyma, só, bors, ami kell, szóval tömöm, a töltelék elfogy – a madár meg ott áll félig üresen. Szétnézek kétségbeesetten, mit lehet még beletenni ebbe a pulykába? Akkor megszólal a lányom, Diana, kicsi volt még, észre sem vettem, hogy besomfordált a konyhába. Azt mondja összehúzott szemekkel: „Tedd bele Assyt!” Assy volt a yorkshire terrierünk, akire féltékeny volt. Szóval pulyka lesz idén is, marron

glacéval, meg majonézes burgonya, amit én németesen készítek, azaz apróra vágott uborkával keverem. A majonéz a mai napig magam csinálom.

– Pályatársai azt mondják, eléggé szókimondó.

– Nem, kemény vagyok, egyenes. Ha valami nem tetszett szakmailag, megmondtam, de igyekeztem, hogy senkinek ne veszélyeztessen a nygerét. Bármit megteszek, ha a szerep azt kívánja. Amikor operafilmet készítettünk a Bánk bánból (Maria Callas például csak prózai filmben szerepelt), rengeteg jelenetet kellett megismételni. A filmben, amikor Bánk bán ellöki Gertrudist, a királyné térdre esik. Ezt hétszer ismételtük meg, már csupa vér volt a térdem, de zokszó nélkül énekeltem. Szóval én igavonó vagyok. De azt gyűlölöm, ha lekezelnek. Franco Zeffirelli rendezte Puccini Turandot című operáját a Metropolitan operában New Yorkban. Ott álltam a 12 kilogrammos fejdíszszel, majd összeestem, ő meg a kórustagokkal bíbelődött. Végre rám került volna a sor, erre azt mondja: „Pausa”. Szünet. Én meg fogtam, leemeltem a fejdísz és odavágtam a lábához. A baj csak az volt, hogy az olasz televízió (RAI 1) az egészet felvette. „A magyar primadonna nagyjelenete.” De nem tanult belőle. Folytak a próbák, és ő továbbra is késett. Ott álltunk Domingo, én, a teljes stáb a levegőtlen alagsori próbateremben, ő meg fenn telefonálgatott az irodában. Aztán félórás késéssel beállított, karjában a kis ölebe, s még csak bocsánatot sem kért. Mondtam neki, „Kérj bocsánatot, ez a legkevesebb, amit megtehetsz”, de ő közölte, hogy vége a próbának, és ki ment. Na jó, gondoltam, ha te így, én úgy. Öt hétig egyetlen

Kedves Klub tagunk!

Ezúton kívánunk Önnek békés karácsonyt és boldog új évet!

Az ünnepi időszakra egyedi ajánlatokkal és kedvezményekkel várjuk a Klub tagokat!
A részletekért lapozzon!



 **otpklub**

A tájékoztatás nem teljes körű.
Klub Vonal: 06 1/20/30/70 3666 400

www.otpklub.hu



szót sem szoltunk egymáshoz. Aztán a premier napján felcsapódik az öltözőm ajtaja, belép és odadob nekem egy méregdrága stólat. „Na, barátok vagyunk? Kibékülünk?” – kérdezi. „És?” – mondom. „Mit és?” Egy percig farkasszemet néztünk. És akkor kimondta: „bocsáss meg” – azzal kiment. Az első felvonás után kopognak az ajtómon. Ott áll Elizabeth Taylor. „Bejöhettek?” – kérdezi. – Nincs egyetlen hely sem, ahol békén hagyának.” „Gyere” – mondom neki, és arra gondolok, bolondos egy nap ez a mai. Az előadás után hatalmas fogadás az előcsarnokban. Na, most megmutatom. Estélyi, nyakamban a stóla, és mentem. Mit mentem: vonultam, vonulni azt tudok. Mindenki bámul, Zeffirelli is, én meg leülök, és a földre ejtem a négyezer dolláros stóláját. Egy kukkot sem tudott kinyögni. Élveztem. Az ilyen férfiak csak ebből értenek.

– Ha össze akarná foglalni a karrierjét, mit mondana?

– A Toscával nyitottam ki minden ajtót, a legnagyobb sikereimet Richard Strauss operájában. Az árnyék nélküli aszszonyban arattam, nagyon szerettem az Elektrát (érdekesség, hogy az idő elteltével eljátszottam mindhárom női szerepet), de a világsikert a Turandot hozta. Az olyan volt, mintha egy kesztyűt húznék fel, mintha a saját bőröm volna a szerep, minden passzolt. A Turandot olyan az operaénekeseknél, mint az atlétáknál a százméteres síkfutás. Az a csúcs. A Brünnhilde hosszútávfutás, ott másképp kell az erőt beosztani.

– Magyar operaénekes ekora sikereket még nem aratott. Olaszországban bekibálták a nézők, hogy „Így kell Verdit énekelni”, Barcelonában a Gran Teatre del Liceuban a két felvonás között át-

tapsolták a szünetet, New Yorkban a MET-ben pedig ezrével hullottak a „cédulák”.

– A „céduladobálás” különleges élmény. A nézők nemcsak virágot dobálnak a színpadra, hanem cédulákat. Olyan, mintha állnál a hőesésben, közben 3-4 ezer néző bravózik. Ez a legnagyobb kitüntetés, amit egy énekes kaphat, csodálatos, felejthetetlen élmény.

– A Puerto Ricó-i operában széttörte a villanykörtéket...

– A Turandot közben tartom a magas cét, egyszer csak szét durran az egyik villanykörté. Pang! Nagy moraj a teremben. Na, mondom, csináljuk meg még egyszer. Pang! A rezonancia széttörte a második villanykörtét is. Mint a moziban. De történt ennél furább dolog is. Egy koncertturnén Tokióban próbáltunk, éppen Turandot áriáját kezdtem énekelni, amikor nagy morgással elkezdett mozogni a föld. A csillár megmozdult, a zenekar tagjai „földrengés!” kiáltással pánikszzerűen menekülni kezdtek. Akkor lépett be a terembe Agnes Baltsa, a híres görög mezzoszoprán, és nevetve mondta: „Mi az, a Marton elkezdett énekelni?”

– Nem hiányzik a siker?

– Nem. Ez az ajtó becsukódott. Mindent átéltem, amit lehetett. Nem egy énekes életét éltem át, hanem háromét. Izgalmas volt és szép, de ilyesmi csak egyszer adatik az életben. Nem jön vissza még egyszer. Nem nézem a filmjeimet sem, nem nosztalgiazok. Ilyen típus vagyok. Be tudom csukni az ajtót.

– Az éneklés sem hiányzik?

– Rengeteget énekelek tanítás közben. Nem mondom, hogy néha nem esne jól felmenni a színpadra – itthon simán kivágom még a magas cét –, de túl nagy a rizikó. Az ember ne kísértse meg a saját legendáját.

Marton almái (Pommes Marton)

(4 fő részére)

Todd Rogers, a houstoni Ritz Hotel séfjének kreációja



fotó: Bakcsy Árpád

A MOGYORÓS CSOKOLÁDÉ GANACHE

HOZZÁVALÓK:

100 g • féledecs csokoládé

50 g • tejszín

1 ek • apróra vágott mogyoró

ELKÉSZÍTÉSE:

A csokoládét egy keverőtálba kisebb darabokra törjük, majd ráöntjük a felforralt tejszínt, gőz fölött 3-4 perc alatt megolvasztjuk, végül belekeverjük az apróra vágott és röviden megpirított mogyorót, majd szobahőmérsékleten hűlni hagyjuk.

ANGOLKRÉM

HOZZÁVALÓK:

100 g • cukor

4 db • tojássárgája

1/2 l • tejszín

1/2 • vaníliarúd

ELKÉSZÍTÉSE:

A tejszínt a cukorral, a kikapart vaníliarúddal együtt felforraljuk, majd kicsit hűlni hagyjuk. Pár kanálnival teszünk belőle a keverőtálba rakott tojássárgákhoz, közben folyamatosan habverővel keverjük, majd fokozatosan hozzáadjuk a többi tejszínt. Gőz fölé tesszük a keverőtá-

lat, és folyamatosan keverjük addig, amíg krémszerű lesz, végül átszűrjük.

A TÉSZTA

HOZZÁVALÓK:

4 db • közepes alma

1 l • almacer

100 g • nádcukor

2 db • fahéjrúd

2 dl • száraz fehérbor

1 db • lime leve és héja

8 db • réteslap

50 g • vaj

ujjnyi • hámozott gyömbér

ELKÉSZÍTÉSE:

Az almákat meghámozzuk, magházukat alulról kifúrva kivesszük. A fűszeres, limeos, boros ciderbe tesszük, felforraljuk, majd 5 percnnyi főzés után (az alma ne legyen túl puha) a tűzről lehúzzuk és kihűlni hagyjuk. A tésztákat négyfelé vágjuk, levelenként megkenjük az olvasztott vajjal, mindegyik közepébe rakunk egy ganache-sal töltött almát, majd a négy csücsköt felül összenyomva becsomagoljuk az almákat. 190 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük, és 7-10 perc alatt ropogós barnára sütjük. Melegen, angolkrémmel tálaljuk.