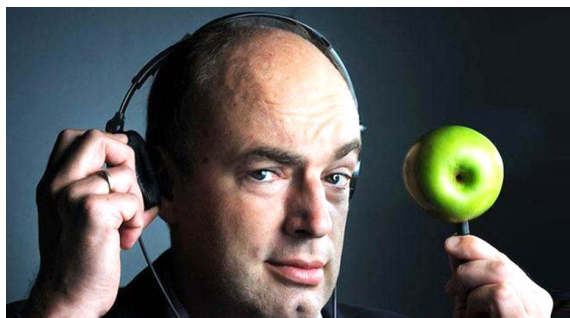


MUZSIKUSOK ÉTKEZÉSI SZOKÁSAI



Charles Spencer

Charles Spencer oxfordi egyetemi tanár kutatásai szerint a hangok is fűszerezik az ételeket. Állítja, hogy a francia ételek népszerűbbek harmonika kísérettel, Puccini zenéje a tésztákhoz illik. A zenei élmény megváltoztatja az ízeket – ezt nem próbáltuk ki, mert a hangversenyeken általában nem illik enni. Az ízélményt befolyásolja az összes érzékszerv. Hasonlóan más körülményekhez, a zene is képes fokozni az ízeket. A klasszikus muzsika – állítólag bort kíván. Minél jobban tetszik a zene, annál jobban ízlik az étel vagy az ital. Kölcsönhatásban van a hallás, a szaglás, a szín- és az ízérzés. Bizonyos zenétől érezhetjük az ételt sósabbnak, édesebbnek, kellemesebbnek vagy kellemetlenebbnek. Az új tudomány neve: *multisense*. A harmonikus zene az édes ízt emeli ki, a disszonáns a savanyút, a tengerzúgás a halak ízét. Sokak szerint a magyar konyhához a cigányzene illik a legjobban. Mellette jobb a pörkölt íze, jobb mellette sütni-főzni – úgy tartják.

Hildegard von Bingen (1098-1179), magyarul bingeni Szent Hildegárd német

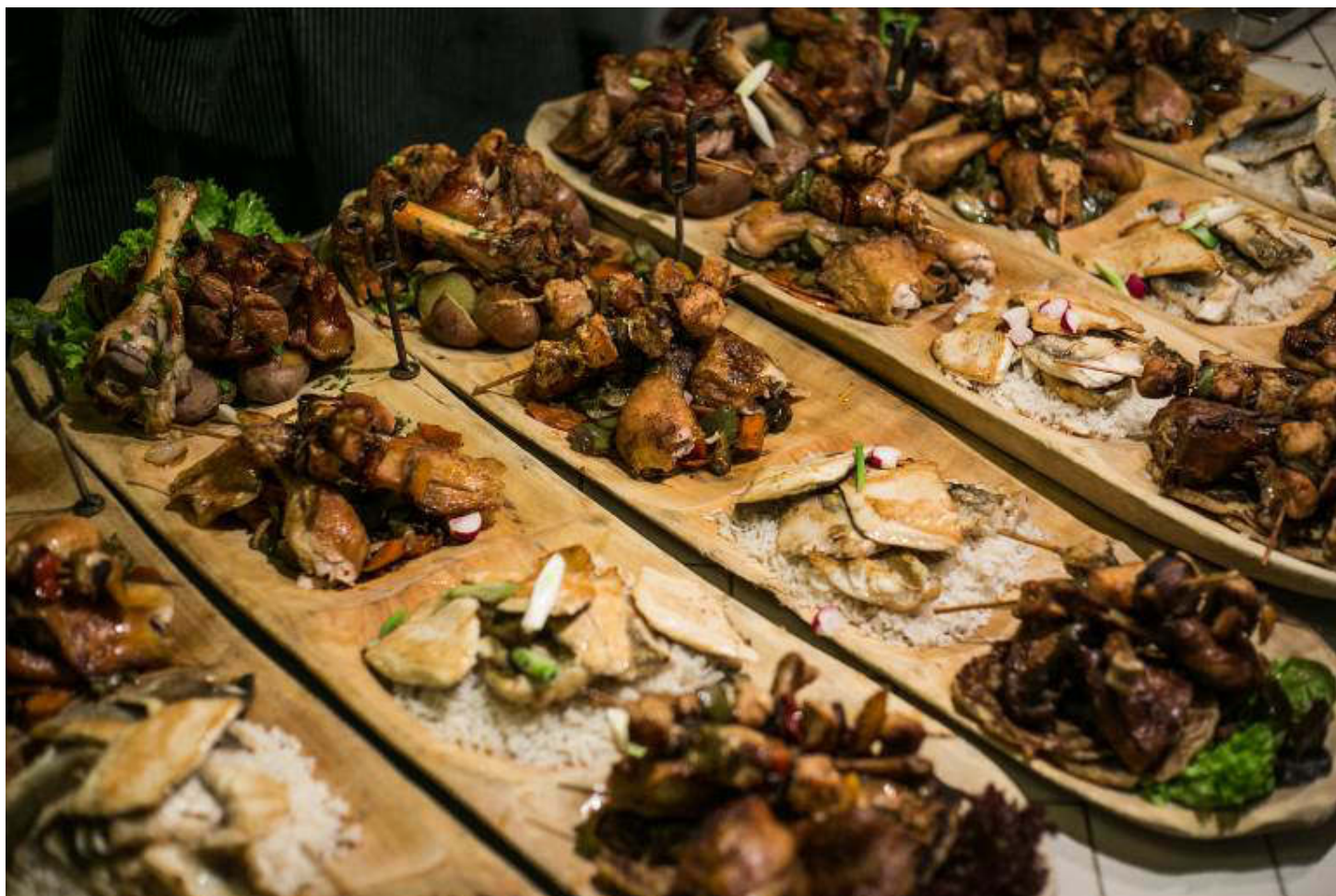


Bingeni Szent Hildegárd (*Hildegard von Bingen*; latinul: *Hildegardis Bingensis*; Alzey, Bermersheim, 1098 – 1179. szeptember 17.) német misztikus, természettudós, apátnő, zeneszerző. Látnoki adottságai miatt "*Germánia prófétanőjének*" és "*Rajnai Szibillának*" is hívták. A nyelvészek és az eszperantisták védőszentje.

bencés szerzetesnő. Első volt a zeneszerzők és tudósok között. Kisgyermek korától kezdődő látomásait zenei formákba öntötte. Hamar hírnevet szerzett egyházi (gregorián) dallamaival és oratóriumával. Írt költeményeket, himnuszokat, de természettudományos megfigyelései és a gyógynövények alkalmazásai révén is híre kelt. Papok és püspökök zarándokoltak el hozzá a tanácsaiért.

„Az ember a kozmosz képmása” – mondta, ezért hasznos a zöld házi patika. Több műve jelent meg (már manapság magyarul is) a kolostori gyógyításról. Egészséges reggelihez ajánlotta az energia dús, könnyen emészthető tönkölybúzáat mézzel, almával és mazsolával. Ebédre együnk zöldséglevest. A

druidák tapasztalatait építette be salaktalanítási és sebgyógyítási módszereibe. Házi patikájában gyógyteák, cseppek és kenőcsök – mintegy 150 féle saját recept szerepelt. A tudomány ma sem múlta felül tanításait. A legjelentősebb felismerése az volt, hogy a testet és a lelket egységben kell egészségben tartani. Helytelen a sok tojás, a só és az édesség fogyasztása. 1147-től III. Jenő pápa elismerte a tudományát, majd halála után szentté avatta az apátnőt.



Egy rekonstruált reneszánszkori menü

Az internetes keresésben sok hamis adattal találkozhatunk a zenészek étkezési szokásait illetően, vagy pedig egyszerűen választ sem kapunk a kérdéseinkre. Itt a legjobb tudásunk szerint igyekszünk valamelyest biztosra törekedni. A legrégebbi magyarországi gasztronómiai feljegyzések Mátyás király korából

valók, különös tekintettel a nápolyi Beatrix királyné által hozott fűszerekre, délolasz szokásokra és a reneszánsz kultúrára. De hogy udvari muzsikusi mit ettek-ittak, azt nem tudjuk. Elég valószínű, hogy a zenészeiket is megbecsülték.

A következő feljegyzés magától **Tinódi Lantos Sebestyéntől** (cca. 1510-1556)



Tinódi Lantos Sebestyén egy 18. századi festményen

származik. Vándorénekes-haditudósítóként lantkíséréssel adott hírt mindenféle eseményekről. Történt egyszer, hogy Nyírbátor ősi (15. századi) várában tartózkodott, ahol figyelte Martinuzzi és I. Ferdinánd tárgyalásait. Úgy látszik, nem vendégelték meg tisztességesen, még bort sem kapott, miközben az uraságok dőzsöltek, ezért mérgében 60 strófás dalban gúnyolta ki a „részőgös” főurakat.

Az **Eszterházy-rostélyost** is megemlíthetjük, bár fogalmunk sincs, melyik családtag nevéhez fűződik. Kitalálója lehetett akár Esterházy Pál Antal (1635-1713) nádor, az udvari zenekar alapítója, Joseph Haydn gazdája, a *Harmonia*

Coelestis szerzője, de akár Miklós herceg is. A róluk nevet kapott étel marha hátszínből készülhetett rostélyon átsütve. A hús mellé zöldségeket pároltak, és



Eszterházy-rostélyos Lajos Mari konyhájából (Hemző Károly felvétele)

együtt tálalták. Az 1950-es években a találékony vendéglősök átkeresztelték Puskin-rostélyosra, az egyszerűbb szakácsok pedig a rizses húst mondták így. A rizses hús történetéhez tartozik, hogy eleinte bácskai volt a mellékneve, később változtatták szerb rizses hússá. Amennyiben bélszínből készítették, ráaggatták a Chateaubriand, Rossini, Stroganoff vagy Wellington nevet. (Tiszta szerencse, hogy nem a tüzes trónon megégetett Dózsa Györgyről nevezték el!) Egy másik kiváló étel, azaz édesség az Eszterházy-torta. A fáma szerint a 19. században galántai Esterházy Pál Antal szolgálatában működött a híres cukrász, a bécsi



Eszterházy-torta nagymama konyhájából

Franz Sacher. Akkora siker lett a vékony diós tortalapokból álló, vaníliakrémmel töltött sütemény, hogy változatait a monarchia minden szegletében készítették. Csupán az maradt közös bennük, hogy csokoládés tetejére az ún. Esterházy-minta kerül. A bécsi Sachernél, a Demelnél és a legtöbb hazai cukrászdában ma is kapható finomság.



Monteverdi, Claudio (1567-1643) a Dolce Novella félédes olasz, Merlot fajta vörösbor névadója. Íze az eperéhez hasonlatos, még Napóleon is dicsérte. A mantovai herceg muzsikusa nem sok bort ihatott, inkább sokat éhezett az udvarban, mert gyakran elfelejtették kifizetni a bérét. A Dolce Novellához manapság friss epert is keverhetnek.

Bach, Johann Sebastian (1685-1750) őse, Veit Bach német származású pékmester 1590-ben Magyarországról vándorolt Weimarba. A zseniális muzikus süteményeiről nem tudunk, de biztosan rajongott a kávéért, erről tanúskodik az 1732 táján keletkezett *Kávékantáta*. Szövege nagyjából: „Óh, mennyire ízlik a kávé, az édes / Kedvesebb ezer csóknál, / Kedvesebb, mint a muskotálybor”. Szövegét Picander (azaz C. F. Henrici) írta: „Schweigt stille,



Bach Kávékantájája ([Legjobb kávé](#))

plaudert nicht” címmel. Bach bizonyára a muskotálybort is kedvelte, bár szőlője a német vidéken nem terem, tehát drága volt egy szegény muzsikusnak.

Mozart, Wolfgang Amadeus (1756-1791) apja, Leopold Mozart erős szigorral nevelte zseniális fiát, még az ételeket is előírta számára. Miután a csodagyerek kikerült szülői felügyelet alól, könnyelműen költekezett, drága ruhákat hordott, vendéglőkbe járt, szeretette a vörösbort, de még annál is jobban a sült kappant



[Roston sült kapa alföldi salátával](#)

(„Kapaundl”), továbbá a kucsmagombát és a borjúsültet ananásszal. Isteni tehetségét a napi kétliternyi bor elfogyasztása nem korlátozta. Igen szerette az élet élvezeteit és a hasát. Meg is látszott rajta, idejekorán meghízott. Kedvenc ételei között említik a májgombóclevest, a fácánsültet, a marhanyelvet és a rákot. A fordításomban megjelent egyik életrajza (Stefan Siegert) szerint 35. születésnapja előtt egy hónappal hunyt el húsmérgezésben, amit a sült kapa okozott. A kapa herélt és hizlalt kakas. Mielőtt megsütötték volna, bőven megkenték a bőre alatt zsírral, majd borsozott, darált sertéshúst töltöttek bele. Tepsiben, borral alaposan meglocsolva, citromhéjjal, szegfűszeggel, szerecsendióval sütötték pirosra. Csakhogy a sertéshús nem mindig sült át a kapa belsejében, s a benne lévő galandféreg életképes maradt. Iszonyú

szenvedést okozott a fiatal zeneszerzőnek. Halála után közel száz évvel bármit, bármilyen drágán el lehetett adni Mozart nevével. 1890-ben született meg a Mozart-Kugel egy salzburgi cukrászmester, Paul Fürst találmánya: a nugátkrém,



pisztácia és csokoládé rétegeiből sodrott golyó. Fürst cukrász 1905-ben, a párizsi világkiállításon ezzel aranyérmet nyert. Azóta hasonló összetevőkből likőr is kapható. Mozartról később virslit, kolbászt és cipőkrémet is elneveztek. A közhiedelemmel ellentétben nem Salieri mérgezte meg az ifjú génuszt, és nem a szegénysége miatt temették tömegsírba, hanem II. József császár rendeletére, ugyanis járványok dúltak a Monarchiában. Egyébként Mozart zabolátlan viselkedését az autizmus egyik fajtája, az Asperger-szindróma okozhatta.

Beethoven, Ludwig van (1770-1827) különösen kedvelte a leveseket. Zűrös családi környezetből származó szenvedései miatt zord és hirtelen haragú ember lett. Örökös anyagi nehézségek és fokozódó sükettség gyötörte. Kedvenc ételeiről annyit tudunk, hogy a parmezán sajtos makarónit és az erőlevest



Erőleves tojással

szerette – sok tojással. Szívesebben evett halat, mint húst. Szíve csücske a leves volt, még vacsorára is a maradék levest ette. Sok erős kávéat ivott, kedvelte a magyar vörösbort (- írja Égető Eszter). Beethoven szerint: „Aki nem tiszta szívű, nem tud jó levest csinálni”. Beethoven nagy kávéfogyasztó volt. Egy kávéadagjához kiszámolta a 60 szem pörkölt kávéat. Nagyon megszidta az inasát, ha néhány szemet kispórolt a főzetből.

Paganini, Niccolò (1782-1840), „az ördög hegedűse” néven ismert nyolcéves kora óta. 1810-től egyedül, kíséző nélkül koncertezett a világban. A közönséget annyira elbűvölte a hegedűjátékával, hogy sok hölgy elájult a hallatán. Korában abszolút szupersztár volt, a nagy romantikus művész – hihetetlen gázsival. 1830-tól betegsége miatt visszavonult. A szifiliszt ugyanis akkoriban higannyal kezelték. Róla nevezték el kedvenc édességét, a mandulás mignont, vagyis divatosabb nevén a macaront. A *Paganini-szelet* két vékony piskótaréteg közötti dús mandulakrém cukros bevonattal.



Mandulás mignon, más néven macaron

Rossini, Gioacchino (1792-1868) alighanem a világ zeneszerzői között a legjobb szakács volt. Erről tanúskodik többféle étel, amit a vendéglőkben „à la Rossini” néven forgalmaznak. 40 sikeres opera írása után elég gazdag lett. 1830-ban visszavonult a zenétől, élete hátralévő 38 évében csak a szakácsmesterségnek élt Bolognában és Párizsban. Imádott főzni: makrélát, csirkepástétomot, libamájat, drága szarvasgombát, spagettit. Egészsége látta a



(Forrás: amazon.com)

kárát: elhízott és sok betegséggel küszködött. Nem ismerte a diétát, viszont szerette a sonkát, a sajtokat, a felvágottakat és a tokaji bort. Saját borospincét létesített Párizs melletti otthonában, ahol fényes estélyeket adott. **Auer Lipót** híres magyar hegedűművész és zenepedagógus közvetítette Rossini filozófiáját: „az étvágy ugyanaz a gyomornak, mint a szerelem a szívnek. A gyomor a karmester, aki a szenvedélyek nagyzenekarát vezényli és működésbe hozza...” Az étkezés filozófiáját Jean Anthelme **Brillat-Savarin** foglalta össze 1825-ben megjelent művében, *Az ízlés fiziológiájában*. A francia szerző óriási hatást gyakorolt nemcsak korára, hanem a következő évszázadra is. (Magyarul 1912-ben jelent meg Singer és Wolfner kiadásában). Legfontosabb megállapítása: „az állat fal, az ember eszik, de az okos ember tud enni”. Rossini olvasta ezt a korszakalkotó művet. A zeneszerző egyik receptjében salátát írt le: „Végy provanszáli olajat, angol mustárt, francia ecetet. Jól keverd össze kevés citrommal, feketeborssal és sóval. És adj hozzá finoman szeletelt szarvasgombát. A szarvasgomba olyan ízt ad a salátának, amely a végtelenségig meghosszabbítja az ínycenc extázisát”. Róla nevezték el a



Szarvasgombával töltött pulyka Rossini-módra

szarvasgombával töltött pulykát, a Rossini módra sült tojást (rafinált recept 8



Rossini módra sült tojás

tojásból), a levest parmezán-csipsszel, csirkemellet besamel-mártással, a libamájpástétomot fügekenyérrel, a bazsalikomos koktélt stb. (Segal Viktor szakács szerint). A bőséges étkezések után mindig lefeküdt aludni. Talán a sors fintora, hogy sokféle betegsége (pl. cukorbetegség) mellett végül elvesztette az ízelelés képességét is. 1868 novemberében, péntek 13-án hunyt el 75 éves korában. Tudjuk, hogy szívesen ivott bort és pezsgőt. A következő évszázadok operáiban – talán az ő példájára – mindig előfordul egy-egy bordal vagy pezsgőóra.

Bellini, Vincenzo (1801-1835) muzsikáján kívül az étkezési szokásairól nincs



adat, de az utókor a halas, zöldséges tészták és rizottók mellé Bellini-pezszt ajánl. Manapság az eperből, citromléből és porcukorból álló pürét bőven vegyítik olasz proseccóval (azaz habzóborral). Olykor őszibarackpürével is felszolgálják.

A magyar „nemzet csalogánya”, **Blaha Lujza** tiszteletére bélszínszeleteket neveztek el, amit „Marica grófnő módra” tálaltak, miután elénekelte Kálmán Imre operettjének címszerepét. A másik híres énekes-színész, **Déryné** (Széppataki Róza, 1793-1872) a korabeli Magyarország majd minden városában megfordult vándorszínész társulatával. 27 operában lépett fel. Kolozsvári rakott



káposztájáról emlékezik meg az irodalom.

Liszt Ferenc (1811-1886) kedvencei közé sorolják a pulykamellet mandulás bundában, reszelt sajttal. Nem igaz, hogy járt volna a Gundelnél, mert az akkor



Pulykamell mandulás bundában

még nem létezett, sőt elődje, a Wampetics is csak 1884-től működött. Gundel Károly, az ő 1883-1956 között élt, híres szakácskönyve 1937-ben jelent meg. Liszt 1865-től beöltözött abbénak, reverendában járt, és kolostori kosztot evett. Viszont 1846-ban megfordult Aradon, a neves Fehér Kereszt szállóban, ahol megszállt **Johann Strauss, Johannes Brahms, Leo Delibes** és **Jules Masnet** is a 19. század közepén. Ott erdélyi ételeket lehetett fogyasztani, a kávéházakban a kávé mellé ingyen kuglóf járt, csak sört nem voltak hajlandók felszolgálni az aradi vértanúk emléke miatt. (Kivégzésük után az osztrákok sörrel koccintottak.)

Verdi, Giuseppe (1813-1901) már életében sztár, nemzeti hős és gazdag földesúr volt. Földije, Antonio Battei *Jó étvágyat, Maestro!* című könyvében írja, hogy Verdi nagy barátja volt a jó ételeknek és italoknak, meg a pármái szakácsművészetnek. Rengeteget dolgozott, szinte mindig késett a munkáival,

ezért megrendelője, Giulio Ricordi igyekezett emlékeztetni a határidőkre úgy, hogy a gyomrát kedvelő zeneszerzőnek édességeket küldött. Ezek között



Panettoni

nevezetes a panettoni nevű mandulás gyümölcskenyér. Verdi szeretett főzni saját termesztésű alapanyagokból. Borospincéjéből hozatta hozzá a borokat. Kedvenc levese állítólag a tarhonyás krumplileves volt sok pirított hagymával, szalonnával és sajttal. Szerette a paradicsomos gnocchit, a különleges szószokat és a bonyolultan elkészült rizottót, amibe hagyma, gomba, spárga, páрмаi sonka, paradicsom, tejszín és parmezán sajt is került.

Wagner, Richard (1813-1883) a nagy német „bolygó” zeneszerző általában a mások pénzén élt, mindenkit a végsőkéig kihasználó, nőcsábász és forradalmár volt, de szeretett jól élni, finomakat enni, drága ruhákban járni. Úgy tartotta „a világ tartozik nekem annyival, amennyire szükségem van”. Amint pénzhez jutott, nyomban elherdálta, pezsgőzött és kártyázott. Wagner tehát általában vegetáriánus volt éppen úgy, mint **Vladimir Horowitz és Yehudi Menuhin**.



Vegetáriánus tál

Brahms, Johannes (1833-1897) német származású, Bécsben élő zeneszerző volt. Hétéves korától zongorázott, és 13 évesen a hamburgi kikötői kocsmákban kereste a kenyerét. 17 évesen megismerkedett a magyar hegedűművésszel, Reményi Edével, aki Görgey Artúr zenészeként az 1848-as szabadságharc bukása után menekülni kényszerült. 1852-ben Reményi és Brahms együtt indult hangversenykörútra. Akkor ismerte meg Joachim Józsefet is, a hamburgi király első hegedűsét, aki ajánlólevelet írt Brahms számára Liszt Ferencnek és Robert Schumannnak. Liszt eljátszotta neki a *h-moll szonátáját*, de eközben Brahms elaludt. Liszt nagyon megsértődött, többé nem támogatta. Haydn és Mozart hagyományait követte. A *Német requiem* bemutatása hozta meg első sikerét. Több magyar barátja révén Magyarországon is hangversenyezett, majd az őt elbűvölő vendéglői cigányzene (verbunk, csárdás) hatására 21 *magyar táncot* írt, amelyek meghozták számára a hírnevet. Brahms sohasem nősült meg, miután 1896-ban elhunyt titkos szerelme, Clara Schumann. Brahms imádta a magyar ételeket, mint a fűszeres marharagut egri vörösborral. Ugyan takarékos ember volt, de itt jártakor megkedvelte a somlói juhfarkot, a tokaji nedűket (furmint és



([Ungarn und Wein. BorWerk](#))

aszú), főleg akkor, ha meghívták vacsorára. Sok orgona- és zongoraművet, kamarazenei darabot, zenekari művet (pl. a híres *Akadémiai nyitány*) komponált.

Bizet, Georges (1838-1875) leghíresebb operájának, a *Carmennek* helyszínét nem véletlenül tette Andalúziába, a bikaviadalok és az arénák világába. Rövid élete során három évet töltött Rómában, s ott megkedvelte a mediterrán kosztot, Ételeinek listája nem maradt fenn, de joggal feltételezhetjük, hogy a *Gyöngyhalászok* és a *Dzsamileh* miatt tanulmányozta a keleti és a déli életmódot. Valószínűleg szerepelt ételei között a spanyol *gazpacho*, vagyis a



Gazpacho, vagyis a hideg paradicsom krémleves

hideg paradicsom krémleves a forró nyárban, az olíwabogyó, a tintahal, a

Rigó Jancsi (1858-1927) jó nevű cigányzenész család sarjaként ötévesen már hegedült, tízévesen pedig apja bandájában lépett fel. „A kis prímás” hamar a közönség kedvencévé vált. A család szeretne volna taníttatni, de az esperes úr nem engedte iskolába járni. Székesfehérváron Simplicius Barcza Józsi tanítványa, akit III. Vilmos holland király kitüntetett. 1884-ben Kaposvárott, majd a budapesti Reutter Kávéházban (Andrássy út) játszott. Később fellépett Európa legtöbb nagyvárosában. 1896-ban a párizsi Alhambra Étteremben megismerkedett Chimay belga herceg ifjú feleségével, egy amerikai milliomos lányával, Clara Warddal. A dologból szerelem és házasság lett. Történetük óriási



Rigó Jancsi és Clara

szenzáció volt az európai sajtóban. Toulouse-Lautrec is megörökítette kettejüket. Rigó Jancsi 1905-ben a pesti Nemzeti Szálló cukrászmesterénél rendelt a feleségének egy csokis, krémes finomságot, amit később róla neveztek el.



Toulouse-Lautrec: R. J. és a hercegnő

Az asszony a híres cigányprímással tíz évig boldogan élt, amíg Clara egy olasz pincérért elhagyta őt. Válásuk után – a biztos anyagi háttér elvesztésével – Rigó Jancsi lecsúszott amerikai kocsmákban játszott. Nevét azonban megőrizte a máig népszerű *Rigó Jancsi szelet*. 2004-től pákozdai szülőhelyén cigányprímás



Rigó Jancsi torta ([Mindmegette](#))

fesztivált rendeznek, 2013-ban Kaposváron emléktáblát avattak annak a háznak falán, amelyben a híres prímás valaha elkezdte világraszóló karrierjét.

Puccini, Giacomo (1858-1924) máig világhódító a színpadokon. Az biztos, hogy szeretett enni, jó fogásokat fogyasztani. A *Bohémélet* művészei számára a legnagyobb ajándék volt karácsony estéjén a teli kosár élelmiszer és a bor. Puccini elég gazdag volt ahhoz, hogy jól éljen. Fogékony volt a technika

újdonsgai iránt, motorcsónakokat, autót, rádiót vásárolt Torre del Lagói birtokán. Hisztérikus embernek mondták. 1894-ben részt vett a *Manon Lescaut* budapesti bemutatóján. Nikisch Artúr, az Operaház igazgatója a Reutter Vendéglőbe vitte vacsorázni. 12 évvel később ismét Budapesten járt a *Pillangókisasszony* bemutatója alkalmából. Utána a Hungária Szállóban vacsorált, ahol felszolgálták a neki címzett „Tosca porhanyóst” (elég ízléstelen ötlet!) és a „Butterfly jegecedett bombát”, ami valószínűleg édesség lehetett. A Hungáriában vacsora közben cigányzenét húzatott, és a *Rákóczi indulót hallgatta*. Nem megbízható a forrás, miszerint libamájhabot fogyasztott



libamájhab ([TV Paprika](#))

szarvasgombával és konyakkal, továbbá sült báránygerincet.

Bartók Béla (1881-1945) kedvenc étele a családi recept alapján készült diós



Diós kalács ([Mindmegette](#))

kalács volt. Több értesülésünk erről sincs, azt sem tudjuk, Pásztory Ditta tudott-e például kalácsot sütni. Az újabb kutatások szerint Bartók is az autizmus egyik formájában, Asperger-szindrómában szenvedett. Halálát fehérvérűség okozta. Nem tartozik ide, de nemzeti büszkeségünk miatt említjük, hogy a NASA egy kisbolygót és a Merkúr egyik kráterét nevezte el róla.

Kodály Zoltán (1882-1967) kedvelt ételének számított a tojáspörkölt, amit inkább tojásos lecsónak mondhatnánk. Szalonnán megpirított hagymából,



Tojásos lecsó

szeletelt paprikából és paradicsomból áll, amit sok tojással sűrítene, majd krumplis gombóccal tálalnak. Az ún. Kodály módra készült pulyka-medallionokat kapos-paprikás mártással és zöldséges rizzsel készítik. Idén születésének és halálának évfordulóit a hangversenyek „menüjében” fordulnak elő (sajnos, elég ritkán).

A nagy magyar zenészek között említendő **Fischer Annie** (1914-1995) a háromszoros Kossuth-díjas zongoraművésznő, aki 18 évesen nyerte meg az első Liszt-versenyt. Férjével, **Tóth Aladár** zenekritikussal (1898-1968), az Operaház igazgatójával minden évben Balaton Aligán nyaraltak. Itt látták vendégül Kodályékat, Jemnitz Sándort, Ungár Imrét, Solti Györgyöt, Szabolcsi Bencét, Rév Líviát, Végh Sándort. Fischer Annie a zongorázás mellett horgászott, és a



fogást a helybeli gyerekeknek adta. Gyakran hozott nekik termoszban fagylaltot a cukrászdából. A művésznő szeretett főzni és szépen teríteni. Kedvelte Toszkánát (a pizzát) és Japánt az ételeivel együtt, de számára a világ legszebb



Toscana pizza ([TripAdvisor](#))

helye Aliga volt. Tóth Aladár igazgatása alatt a Magyar Állami Operaház a fénykorát élte Székely Mihály, Osváth Júlia, Otto Klemperer, Sergio Failoni, Ferencsik János fellépéseivel, Oláh Gusztáv és Nádasdy Kálmán rendezéseivel, Márk Tivadar jelmezeivel. Fischer Annie hangversenyek utáni kedvenc vendéglői étele volt a pacalpörkölt. Hajnali háromig nem feküdt le, délig aludt, aztán négy kávét ivott, és sokat cigarettázott. A legszívesebben töltött káposztát főzött. Pauk György, Frankl Péter és Vásáry Tamás koncertjei után a lakásában látta vendégül a fellépőket, aztán hajnalig beszélgetett velük.

Kocsis Zoltán (1952-2016), a Nemzeti Filharmonikusok közelmúltban elhunyt főzeneigazgatója, zongoraművész, karmester, kétszeres Kossuth-díjas, Liszt



Bográcsban főtt gulyásleves

Ferenc-díjas művész kedvenc étele volt a bográcsban főtt gulyásleves és a szabadtéri tűzön sült húsok.

Schiff András zongoraművész kedveli a bort és a tésztás ételeket. Az egyik európai lap kérdésére, hogy kit hívná meg legszívesebben vacsorára, azt válaszolta: J. S. Bachot és a gyerekeit. Velük boldogan töltene egy estét.



J. S. Bach gyermekeivel

Bangó Margit Kossuth-díjas előadóművész, „a cigány dalok „királynője”. Szabó Margit néven született egy nyolcgyermekes családban. Apja cimbalmos, anyja énekesnő volt. 1967-ben, 17 évesen jelentkezett a Magyar Rádió tehetségkutató versenyén, és nagy sikert aratott. Első férje, Bangó Lajos után választotta a Bangó Margit művésznevet. Második férje a híres prímás, Járóka Sándor volt. A művésznő rendszeresen fellépett a 100 Tagú Cigányzenekarral. Sok lemeze mellett négy szakácskönyve jelent meg. Kilenc jelentős állami kitüntetésben részesült. Hagyományos magyar, roma és erdélyi ételeket főz. Ilyen a görcsleves (hagymán párolt krumplis-tésztás leves, amiben a tésztát



([Mami konyhája - Blogger.hu](#))

csomóra kötik), a túrógombóc, a cigánykenyér (podag), a szilvalekváros derelye,



Cigánykenyér ([Mindmegette](#))

a lecsós nokedli rántott hússal, a részeges piskóta, a szalonnás puliszka, a naményi töltött káposzta, a húsvéti sonkaleves, a cigányhal, a savanyú káposztás bableves füstölt csülökkel, a kapos-juhtúrós csusza, a slambuc és sok egyéb

finomság, 2011-ben saját éttermet nyitott a József nádor téren, de 2013-ban – a jelentősen fölemelt belvárosi bérleti díjat nem bírta kitermelni, és bezárt.

A **Parlando** állandó szerzői a közül **Józsa Ágnes** töltött karalábét és a töltött



Töltött karalábé ([Illéskrisz Konyhája - blogger](#))

paprikát kedveli a legjobban, bár utóbbit a férje nem szereti.

Réfi Zsuzsanna nem sok időt tölt a konyhában, de vannak kedvenc ételei, mint a vaddisznópörkölt és a szarvas sült. Más, ha vendégeket vár, akkor friss



Vasi vaddisznópörkölt dödöllével

gyümölcsből (pl. eperből) készít un. cobbler (morzsasüti), szilvás-kakaós süteményt vagy tejpitéket, néha meggyes-túrós pité.

Fittler Katalin pedig csak akkor hajlandó ebédre jönni, ha fokhagymás spenótot főzök tejjel és vajjal. Ehhez legszívesebben bundás kenyeret enne, ha kapna. De mivel esküdt ellenségem az olajban sütés, ilyen nem fordulhat elő. A spenót élvezetétől még a sült libamáj sem tántorítja el. Fittler Katalin kedvenc levese egyébként a szerecsendióval, curry-val ízesített sütőtök-krémleves pirított tökmaggal.



Fokhagymás spenótot tej/színnel és vajjal ([konyhán innen - kerten túl... - blogger](#))

E sorok írójának póriasabb ízlése van: szeretem a puliszkát juhtúróval és az egybesült gomba fasírtot. Ebből a szomszédok is kapnak.



Egybesült gombafasírt ([Nosalty](#))

Nagy tisztelettel a zenészek iránt:

Dobi Ildikó

szakácsnő és zenei újságíró