

Mélybasszus étkes felhangokkal

Nem kellett hosszasan egyeztetni Domahidy László operaénekesrel állandó helyszínünket, a Lizard Éttermet illetően. Gyakorta betér ide ugyanis, mégpedig több oknál fogva is. Az operavilágban különleges mélybasszusáról híres művész a Ráday utca szomszédságában található, egykori Stúdió K, mostanra Sanyi és Aranka Színházra átkeresztelt teátrumban gyakorta lép fel, kortárs zenei előadásokon. A Lizard Étterem vezetőjéhez, Florovits Györgyhez pedig a törzsvendégi kapcsolaton túl őszinte barátság is fűzi.

Vendéglősünk külön is készült erre a találkozóra, amit a közelgő ünnepek miatt a megszokottól is bensőségesebb hangulatúra hangszerezelt. Vendégünknek jól esett ez a figyelmesség és szinte kérdezni sem kellett, mert már mesélt is művészi pályafutásának különböző szakaszairól. Mindenekelőtt arról, hogy édesapjától, Domahidy Lászlótól, az Operaház egykori híres énekesétől – a sors kegye folytán – örökölte a különleges képességet. Így számára is több évtizede az opera világa hozza meg emberi és művészi boldogulását, alakítja színesre, gazdaggá életét.

- Debrecenben gyermekeskedtem, majd édesapám Operaházba kerülése után egy ideig még amolyan kétlaki életet éltünk a civisváros és Budapest között, aztán végképp felköltöztünk a fővárosba – idézi vissza gyermekkorát, miközben Florovits György intézkedése nyomán elé találják a ház különleges halételét. - A zene természetes volt számomra, de az énekléshez csak később jutottam el, mert előbb a zongora szakra jártam, majd a felejthetetlen Kadosa Pál tanár úr sajátos inspirálására mégiscsak megmutathattam hangadottságaimat. Hosszú és kitartó tanulás és munka után eljuthattam addig a művészi fokozatig, hogy aztán már nagyobb feladatokra is képes lehettem.

Csak nagyon sommásan jelezzük, milyen utat is tett meg mind a mai napig Domahidy László. Operaházi fellépések mellett a különleges mélybasszusára (profondo) kortárs zeneszerzők írnak műveket, több műfajban is (Szokolai, Tolcsvay, hogy csak két végletet említsünk), rock operákban, filmekben énekel, rendszeresen meghívják Németországba, Svájcba, Olaszországba. Német és osztrák televízió adók kétszer is odaítélték számára az „Európa hangja” címet. Járja a világot és persze itthon is kap feladatokat szép számmal, így művészi kiteljesedése töretlennek mondható.

- Gyuri barátom kényeztetése valóban jól esik, mert tudom, hogy a mai délutánon még egy pulykából készült ételcsodát is kapok tőle – mondja mosolyogva, miközben a két barát koccint is egymással jófajta fehérborral. - A gasztronómia már gyermekkoromban a mindennapjaim része volt, mert apám, annak ellenére, hogy nagyon elfoglalt művész volt, rendszeresen főzött



nagyokat. Nemcsak a családnak, hanem a barátoknak. Budai lakásunk a nagy operisták találkozóhelye volt annak idején, ahol a borokat is különleges becsben tartották. Édesapám ugyanis világszerte közepette egyfajta magyarországi nagykövetségként, híres borainkat is propagálta, oly módon, hogy mindig magával vitt belőlük jó néhány palackkal. Magam is szeretek időnként főzni, de bevallom, inkább sütni, mégpedig édességeket. E tekintetben időnként ki is élhetem kísérletező hajlamaimat. Most, hogy így visszaidézzük a gyermek és kamaszkoromat, arra is emlékszem, hogy jóapám szinte minden kereskedőt, henteset és zöldségest ismert az óbudai Kolozi piacón.

Visszatérve a kulinária világába, kedves vendégünk azt is elárulja, hogy voltak egy időben súlyproblémái, világossá vált számára, hogy hajlamos az elhízásra. (Édesapja nemcsak művészileg volt nagy egyéniség, de alkattát tekintve is a maga 130 kilójával.) Ehhez még, jó 20 évvel ezelőtt egy erős allergia is párosult. Meghozta döntését és sporttal elűzte a súlyokat, de magát az allergiát is. Ebbe az egészséges életmódba belefér időnként néhány korty finom bor, vendégeskedések, lazító programok alkalmával, de mivel nagyon sokat vezet bizony erre csak ritkán adódnak alkalmak.

- Egy művész számára pedig az a legfontosabb, ha minél több formában és módon meg tudja mutatni közönségének képességeit, így minden felkérésnek nagy örömmel teszek eleget – mondja amolyan záró gondolatként Domahidy László a Lizard szépen megterített asztalánál. - Tagja lehetek a Szent Efrém bizánci férfikarnak, gyakorta fellépünk a bizánci zenekultúrát bemutató. Külföldi fellépéseim alkalmával mélyebben is megismerhettem különböző nemzetek konyhakultúráját, szerencsémre szinte mindenevő vagyok, persze csak módjával, mert a számomra megszabott súlyhatárt nem léphetem túl. Jól esik, hogy Florovits Gyuri barátom a ma feltálatl ételekkel erre is figyelt, mert a hal és a pulyka része az egészséges táplálkozásnak.

Búcsúkoccintás és fotózás a Lizard boros palackokkal ékesített és megvilágított díszfalánál, majd őszinte búcsúölelés és mindenki megy tovább. Az idő, az élet és a barátság.

K.D.P.



Karácsonyi étkek

Parajos gőzölt pisztráng, petrezselyemmártással, ropogós zöldségekkel, törtburgonyával

Pisztrángot kifilézzük, bőrét lefejtjük, sózás után friss leveles parajjal felgöngyöljük. Ezután alufóliába csomagolva 100 Celsius fokon kigőzöljük kb. 6-8 percig.

A petrezselyemet sós lobogó vízben, pépesre főzzük, zúzott fokhagymával ízesítjük, majd szitán áttörjük, Szárnyas alap lével megfelelő sűrűségűre beforraljuk. Sárgarépat, fehérrépat, karalábét apró kockára vágjuk, szárnyas alap lében félpuhára pároljuk. Törtburgonyával tálaljuk.



Lizard

Pulykamell gyömbéres clementine-nel, párolt kelbimbóval, lime-os burgonyapürével, gránátalmával

A pulykamellet baconnal körbetekerjük, fűszerezzük, elősütjük mindkét oldalát. A clementine-t megpucoljuk, kifilézzük kevés cukorral karamellizáljuk, majd friss gyömbérrel és lime levéllel ízesítjük. Ezután beforraljuk krémes sűrűségűre. A kelbimbót kevés szárnyas alap lével megpároljuk. Készítünk burgonyapürét a szokásos módon és reszelt lime héjával ízesítjük. Tálalás előtt sütőben készre sütjük a pulykát kb. 8-10 percig Tetszés szerint tálaljuk, díszíthetjük gránátalmával.



Áldott karácsonyt és boldog új évet kívánunk!