A ma nyelvésze és a borok

Merész lenne a közelítés? Aligha, hiszen Dr. Balázs Géza nyelvész esetében mindjárt elöljáróban jó, ha megjegyezzük: magyar nyelv és irodalom szakos tanárként, néprajzkutatóként a mindennapokat, a körülöttünk lévő valóságot figyeli, elemzi és kitűnő kommunikációs képességének köszönhetően kommunikálja is. Miért ne lehetne életünk része a kulturált bor és pálinkafogyasztás, a társasági élet, a hangulatos diáktalálkozók és fesztiválok oldott pillanatai?

Bevallhatom, nem új keletű ismeretségünk, közel három évtizede találkoztam vele először, mint egyetemről kikerült, újságírást kipróbáló újdondásszal. (A gimnáziumban már iskolarádiót vezetett, az egyetemen pedig diákújságíró volt.) Aztán hamar úgy kanyarította az életét, hogy tudományos pályára lépett, kicsit a véletlennek is köszönhetően egykori kiváló egyetemi oktatójának, Rácz Endrének az inspirálására. A néprajz helyett ő a nyelvészet felé terelte. Gyakorta hallani a rádióban, látni a televízióban, ahol úgy „mondja a magáét", hogy felkelti a széles közönség figyelmét, legyen az általános iskolás, vagy éppenséggel korosabb érdeklődő. **Balázs Gézával** ezúttal a Ráday utca egyik népszerű vendéglátó oázisának napfényes teraszán beszélgettünk és persze kóstolhattunk étkes-boros finomságokat. A Lizard Étterem vezetője, Florovits György a megismerkedés után azonnal kedves vendégünknek szegez egy kérdést, arról érdeklődve, vajon miért fogalmaznak pongyolán, túlon-túl is szalonképtelenül egyes sztárok a televízióban, vagy a rádióban? Kiváló gasztronómusunk, avatott vendéglátónk ezek szerint fogékony a nyelvkultúrára is! Meg is beszéljük ezt a kérdést néhány mondatban, de máris alaptémánknál tartunk: milyen a viszonya riportalanyunknak a gasztronómiával, borászattal, a pálinkák világával?

- Talán meglepő, de több szempontból is kötődöm mindezekhez – mondja, miközben a gyorslábú sommelierünk már hozza is mintegy alaphangütésként az egri Juhász Pincészet Muscat Ottonel remekét kóstolásra az előételnek szánt kacsapástétom párosításaként. – Boros érdeklődésem miatt épp az elmúlt hetekben ért az a megtiszteltetés, hogy alapítója, majd választás nyomán nagymestere lehettem az országban 50.-ként megszerveződő **Budavári Szent György Borrendnek.** Nem mellékesen pedig, mint a magyar pálinka művelődéstörténetének első és mind máig egyetlen kutatója, nemrégiben napvilágot látott „Nagy Pálinka Könyv" című munkám. De ennél is többről van szó! Édesapám – aki szintén nyelvész volt, bár nem ő irányított erre a pályára – 16 évesen Hegymagason kóstoltatta meg velem az ottani kiváló bort, majd szintén közösen mentünk el nem sokkal azután Abasárra, Aba Sámuel sírjához. Itt szintén megízlelhettem a nevezetes Olaszrizlinget. Férfi életem során kialakult a fogyasztási szokásom is: télen inkább az édes, félédes borokat kóstolom, nyáron a száraz fehéreket, s nagy előszeretettel a forróságban üdítően ható fröccsöket. Nem telik el úgy napom, hogy minimum egy pohár bort ne kortyolnék…

Balázs Géza dicséri az egri boros hangütést, de a pástétom után a Lizard Étterem idén nyárra megalkotott magyaros ételspecialitásai közül a ropogósra sült libacomb következik, házi készítésű nudlival. Hozzájön stílszerűen a Juhász Pincészet Paptag Cuvée-je. Mielőtt nekilátnánk az újabb szép kulináris kalandnak, picike számvetést készítünk. Egykori kollegám, igen tisztelt ifjú barátom 2003-tól tanszékvezető egyetemi tanár az ELTE BTK Mai Magyar Nyelvi Tanszékén, s egyben a Magyar Nyelvtudományi és Finnugor Intézet igazgatóhelyettese. Tanít, szinte a diploma megszerzése után diákok között él, dolgozik és alkot. No meg vezeti állandó rádióműsorait, időt szakít újabbnál-újabb könyvek megírására (félszáznál tart/, vendégtanárkodik. Igyekszik mindezek mellett oldott, baráti, nem egy esetben hivatalos társasági programokra is elmenni és kellőképpen jól érezni magát. Nyitott a világra::

Túl a belvároson

Florovits György Budapest vendéglátós övezetében, a Ráday utcában található nívós éttermet, a Lizardot vezeti jó pár esztendeje. Vendéglős karrierje során több éteremben is dolgozott, meghatározóan tulajdonosként vagy éppenséggel felkért szakmai vezetőként. Nemcsak önmagával szemben igényes, de az általa vezetett étterem vendéglátós kultúrájára, karakterére is. A Lizard Étterem jó hagyományt követ azzal, hogy minden évben megújítja étlapját a főszezon nyitányára. Így történt ez az idén is, amikor is gondos előkészületek után a szakmai csapat a korábbinál nagyobb hangsúlyt helyezett a magyaros ételekre. A konyha természetesen a nemzetközi irányzatokat is képviseli, de Florovits György úgy tartja, hogy a magyar konyhával nemcsak szavakkal kell büszkélkedni, hanem tettekkel is. Vendéglősként pedig mindennek képviselete elsőrangú feladata.

Önbecsülése arra is motiválja, hogy a belvároson túlra is tekintsen. A szó szoros értelmében, mint a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének alapító tagját gyakorta meghívják zsűrizni Gombás András pestszentlőrinci gasztronómus barátjával főzőfesztiválokra, szakmai programokra. Legutóbb például Jászdózsán ismerhetett meg kitűnő tájjellegű ételeket, de a Karcagi Birkafőző Verseny visszatérő meghívott zsűritagja. Arra is büszke, hogy a fegyverneki Diák Gulyásfőző Országos erőpróbáján, ha csak teheti és ideje engedi szintén naprakészen figyelheti a szakmai utánpótlás szárnybontogatásait.

A Lizard elegáns, finom belvárosi éttermi világa így szélesedik ki számára országos kitekintésre.

Kacsacomb túrós nudlival, epres barack kompóttal

A kacsacombokat tetszés szerint készre sütjük, a nudlit kevés vajon megpirítjuk és túróval összeforgatjuk

A barackokat kilónként 1,5 liter vízben fölrakjuk főni.

Ízesítjük cukorral, fahéjjal, szegfűszeggel, lime-val, gyömbérrel.

Figyeljünk arra, hogy a kompótunk csak gyöngyözzön 2-3 percig!

Ha elkészült, kihűtjük. Tálaláskor tesszük hozzá az epreket.

- Az ismeretterjesztésre koncentrálok minden erőmmel, a mai nyelvi világ folyamatos kutatásával és kommunikálásával – mondja. – A magyar nyelvi kultúra jelenségei sokféle módon és formában tűnnek fel életünk során. Változó, élő nyelv ez. Ezért is választottam annak idején egyik első kutatásom témájául a graffitiket, melyeknek készítői vizuális és verbális módon mutatták meg életérzéseiket. Az erről írt könyvem után a tetovált szövegeket elemeztem, a rendszerváltást követően a jelszavakat, a 90-es évek legvégén az akkor használatos húsvéti locsolóverseket, jelen kutatásom egyik részeként pedig az SMS nyelvezete, s annak folklórja foglalkoztat. A témák meghatározó része „házhoz jön". A jegyzetfüzet mindig kéznél van. A 173-as buszon gyűjtöm be azok egyharmadát, a rádióhallgatók és TV nézők levelei nyomán a másik harmadát, de nagyon sokat segítenek egyetemi hallgatóim is a témák kiválasztásánál.

Kései ebédünk alkalmával most kimarad a desszert. Záró történetként jöjjön most a következő: vendégtanárként Szombathelyen néprajzos hallgatóit a pálinkáról vizsgáztatta. Nem kis meglepetést okozva azzal, hogy elővarázsolt egy prémium márkát, igazi hungarikumot, gyönyörű s egyben profi kínáló poharakat, hogy egy-egy korttyal meglepje tanítványait. Együtt vizsgálták a szín, aroma összetételt, gyümölcsharmóniát. Ugye kulturáltan tették?

Kiss Dezső Péter

Bárány raguleves gerslivel

HOZZÁVALÓK

0,5 kg bárány lapocka, 2 fej vöröshagyma, étolaj babérlevél, só, bors, 2 db sárgarépa, 2 db fehérrépa, 1 kisebb zeller, 1 kanál mustár, citrom, 1 dkg rozmaring, majoranna, tejföl,tejszín, tárkony, 20 dkg gersli

A húst a hagymával, mustárral egy külön edényben megpörköljük, majd félkész állapotúra főzzük. A zöldségeket kevés olajon megpirítjuk, fűszerekkel ízesítjük, majd csirke alaplével felöntjük, és hozzárakjuk a félkész bárány húsunkat.

Ezután az egészet készre főzzük, tejszínnel és tejföllel habarjuk. Tálaláskor kifőzött gerslivel tálaljuk.