

2010. 02. 02.

## Operabál, a bálók bálja - sztárvendégekkel

**Ettől az évtől nemcsak otthont ad a Budapesti Operabálnak az Operaház, hanem házigazdája is. Az idén február 13-án 15. alkalommal megrendezett eseményen a hagyományok megőrzése és a bál méltóságának emelése mellett az is fontos, hogy valódi kikapcsolódást nyújtson az esemény.**

Az Operaház házigazdaként való jelenléte természetesen stratégiai változásokat is jelent - emelte ki Vass Lajos, az Operaház főigazgatója, akit az idei év legfontosabb változásairól kérdeztük az Operabál apropóján.



- Mostantól az Operaház tölti meg tartalommal a rendezvényt, amelyet azonban továbbra is az eddigi bálók főszerzője, Maráczki Ákos gondoz. Ez garantálja, hogy ne vesszenek el a tizennégy év alatt megszerzett kiemelkedő szervezési tapasztalatok. Újdonság a többféle helyszín és a többféle hangulat megteremtése is. A Zwack Kávéház látogatói ezúttal is megköszönhetik Lajsz András erre az alkalomra készített koktélokterményeit, amíg a Babos Band muzsikáját hallgatják. Az eddigi különtermek újabb típusú zenei hangulatot is kínálnak. A Székely Bertalan-teremben Törley Pezsgőbár várja a bálozókat, ahol kellemes zongoramuzsika mellett szórakozhatnak, a terem terasza pedig szivarszobaként funkcionál majd. Egy másik különtermi helyiségben sörbárt rendeznek be - ehhez illő zenei háttérrel.

### Melyek az új stratégia legfontosabb irányvonalai?

- Mindenképpen fontosnak tartom, hogy az Operabál még inkább a „bálók báljává” váljon. Ehhez többek között szükség van az esemény nemzetközi rangjának emelésére, de arra is, hogy még színesebbé tegyék a rendezvényt. S hogy méltóságának megőrzése mellett ne csak az elit bálja legyen, hanem valóban sokszínű, ünnepélyes, de valódi kikapcsolódást kínáló estély. A meghívott vendégek között olyan személyiségek lesznek, akik részvételükkel valóban emelik majd az est fényét.

### Miben különbözik az Operabál más estélyektől?

- Az operabálokat alapvetően a nyitótánc és az operaprogram teszi egyedivé. Ezek Európa-szerte magas presztízsű rendezvények, a bécsi bálon például a mindenkori kormány is megjelenik. A hazai Operabál pedig azért is kiemelkedő jelentőségű, mert ez Magyarország legrangosabb bál rendezvénye. Különösen fontosnak tartom annak hangsúlyozását, hogy ez nem csak a budapestiek estélye. Az idei nyitótánc igazán látványosnak ígérkezik, csaknem száz táncos már javában készül rá.

Annak érdekében, hogy minden tökéletes legyen, az Operaház legjobbjait kértük fel a közreműködésre. Vezető énekeseink, a vezető karmester és a zenekar különleges odafigyeléssel készülnek az eseményre.

### **Mostanában felmerül, hogy a nehéz gazdasági környezetben valóban szükség van-e egy ilyen fényűző eseményre...**

- Egyértelműen igen. Minden országban vannak kiemelkedő rendezvények, amelyeknek megtartása nem függhet a pillanatnyi gazdasági helyzettől. Az évi háromszáz előadás mellett véleményem szerint bele kell férnie egy ilyen estének az éves programba. Fontos az Operaház nemzetközi presztízsének emelése, amelynek ez az esemény is fontos része. Hatalmas sajtónyilvánosságot hoz nemcsak a bálnak, de az Operának is. Az esemény egyébként amellett, hogy jelentős bevételt jelent az Operaháznak, közel ezer embernek ad munkát, ami a mostani helyzetben szintén nem mellékes. Emellett természetesen idén is teszünk jótékonyági felajánlásokat. A rendezvény másnapján közel ezer hátrányos helyzetű, gyermekotthonban nevelkedő és fogyatékkal élő gyermeket látunk vendégül a bál díszletei között, Humperdinck Jancsi és Juliska című gyermekoperájának előadásával. A bál előtt pedig a Magyar Máltai Szeretetszolgálattal közösen ételosztást szervezünk, valamint elindul egy tüdőszűrő busz és egy segélyvonal is.

### **Mi a legkülönlegesebb a bálban az Ön számára?**

- A program színvonalas, a helyszín és a bálozó hölgyek gyönyörűek, mindez együtt pedig még különlegesebben hat.

### **Pályázatot menü**

A korábbi évektől eltérően idén pályázatot hirdettek az Operabál menüjének elkészítésére. A meghívásos pályázat öt résztvevője közül az Aréna Catering nyerte a megtisztelő felkérést, az ételek Segal Viktor séf felügyelete alatt készülnek majd. A minőség-ellenőrzést pedig a zsűri elnöke, Bíró Lajos vállalta el. A Bock Bisztró tavaly az év séfjének választott szakembere a főzési technológiáktól a terítékgig felügyel minden részletet.

### **Sztárvendégek**

Az idei bál sztárvendége, az argentin születésű José Cura 1994-ben a Placido Domingo nemzetközi énekverseny győzteseként tűnt fel, azóta pedig csupa fenséges hőstenorszerep kíséri közel húszéves énekési pályafutásán. Operaénekesként a világ legnevesebb operaszínpadain szerepel, emellett karmester és tanár is. 1999-ben fellépett a New York-i Metropolitan nyitóelőadásán, így Caruso után (1902) ő a második tenor a Metropolitan történetében, aki szezonnyitó estén debütált. José Cura a bál megnyitása mellett természetesen szerepel az est műsorában is. Partnere az est másik sztárvendége, a világhírű magyar mezzoszoprán, Komlósi Ildikó, akinek nemzetközi karrierje 1986-ban a Pavarotti énekverseny megnyerésével indult el. A New York-i Metropolitan, a bécsi Staatsoper, a milánói Scala, a veronai Arena, a drezdai Semperoper és a londoni Covent Garden visszatérő vendége. Komlósi Ildikó és José Cura a New York-i Metropolitan Operában a Franco Zeffirelli rendezte Parasztbecsület előadásban szerepelt együtt nagy sikerrel.

Fotó: Förster Tamás

2010. 02. 07.

## Báli szezon

### Mi legyen a báli menü? Segítünk...

A jó kétszáz éve felszolgált báli menük egyikéről Gvadányi József gróftól szerezhetünk tudomást, aki 1790-ben, az Egy falusi nótárius budai utazásában leír egy bált a Hétválasztó Fejedelem (a mai Váci utcában volt) termeiben. Nótárius uram a hosszú út után először enni-inni szeretett volna.

Kerítettek is neki asztalkát, damasztkendővel borították, s ezüstneművel terítettek rajta. Somlói bor került rá, aztán citromos ízű árpadaraleves, majd - de halljuk Gvadányit:

*"Vagdalt étel volt ez s vala / fokhagymával, / Nem kellett ehhez kés, / ettem azt kalánnyal." A kanalazott ragut kappan követte fenyőmadárral, majd osztrigát is hozott a pincér a hűledező falusi nótáriusnak. Vagyis a hajdani bálók nemcsak táncmulatságokra szolgáltattak jó alkalmat, hanem ínycsokorokra is. Természetesen, más volt a menü egy szüreti mulatságon, megint más az udvari bálon, avagy a húshagyókedden rendezett táncestélyen, míg az úgynevezett batyus bálókra ki-ki otthonról vitt magával harapnivalót."*

**Ugorjunk a mába!** A Gundel mesterszakácsai évről évre remekelnek az Operaház bálján. A tavalyi operabál menüje kellően volt újszerű (borjúgalandin királyrákkal) és magyaros (zselici szarvasgerinc), de a nemzetközi konyhát is idézte (paprikával pácolt pulykamell paprikamártással). A bálók bálján az idén is ötven szakács készíti és kétszáz pincér szolgálja fel kétezer vendég vacsoráját.

A **svédasztalos állófogadástól a büfévacsorán át** az ültetett étkezésig, a különleges gálavacsoráig sokféle módja lehet a báli éhség csillapításának. Tele hassal éppúgy nem táncol szívesen az ember, mint korgó gyomorral.

**Bizonyos ételek, érthető okokból, eleve nem jöhetnek szóba ilyenkor.** Például a hagymás, fokhagymás, csípős fűszerezésű fogások, de a túl paprikás sem, nem beszélve az olyan halról, amelyben száka után kell kutatnunk. A frissensültek garmadájáról is le kell mondanunk, hiszen a báli helyszíneken nincs akkora konyha, ahol egyszerre több száz embernek lehet rántott csirkét sütni.

A báli étkeztetésekben is jártas konyhafőnökök szerint manapság azért is nehezebb a táncestélyeken felszolgált menüsorok megtervezése, mert a vendégek sokkal érzékenyebbek, mint bármikor. **Tekintettel kell lenni vegetáriánusokra,** liszt érzékenyekre, cukorbetegre, a haltól vagy a szárnyasoktól idegenkedőkre egyaránt. A menünek ezzel együtt is fantáziadúsnak és gazdagnak kell lennie, drága, ritka és különleges nyersanyagokkal, elvégre a báli belépőjegyek nem olcsók.

Célszerű, ha legalább két, de **inkább háromféle menü közül választhat** a bálozó vendég. Ekkor sem biztos, hogy megtalálja mindenki, amit leginkább szeret, de legalább a házaspárok tányért csereberélhetnek egymással.

Nem minden báli vacsora sorakoztat fel **négy fogást**, azaz előételt, levest, főételt és desszertet. Szegedi példa 2005-ből: A menü: gombás szárnyasmájjal töltött pulykamell angol körettel és burgonyakrokettel, szabadkai palacsinta; B menü: ropogós malacpecsenye pezsgős párolt káposztával és rösti burgonyával, aranygaluska borhabbal.

A szemnek kétségtelenül laktató finomságok sora vajon megtölti-e a gyomrot is? A báli belépő, amelynek ára puccosabb helyeken akár a kétszázezer forintot is elérheti, sokszor jótékonyági célokat szolgál, nem éttermi számla. A koktél és a négyfogásos "diner" általában illő, ám vigyázat: ahova este héttől lehet érkezni, ott fél kilenctől előbb aligha kezdődik a vacsora! A korgó gyomorral érkezők számítsanak erre...

A tánctól és pezsgőtől éjjelre újra megéhezők a tombola és a bálkirálynő-választás után reménykedhetnek még némi szendvicsben, főtt vagy sült virsliben, netán mini töltött káposztában, előrelátóbb helyeken pedig korhelylevesben - ám legjobb, ha az otthoni tűzhelyen, konyhaasztalon hagynak valamit a mámoros hazaérkezés hajnali vagy kora reggeli óráira. (J. N. J.)

**Íme, egy példa két menüre (mindkettő egy pohár pezsgő aperitiffel kezdődik):**

**A menü:** hátszín-carpaccio jégсалátahalmon, dupla erőleves tokaji szamorodnival illatosítva, tojás kocsonyával, pisztáciás töltött kacsza narancsos mártással, vajjas zöldséggel, vadrizzsel és aszalt szilvával töltött almával, végül tolófánk rumos meggyes csokoládéval karamellhálóban.

**B menü:** hideg füstölt pisztrángfilé almás tormahabbal, gyömbéres süttők krémleves pirított mandulával, borjú szűzermék borsköntösben, tejszínes erdei gombás mártásban, parajos burgonyás rétesel, pirított zöldségekkel (a desszert ugyanaz, mint az A menüben).

Eredeti forrás: [www.uj szo.com](http://www.uj szo.com)