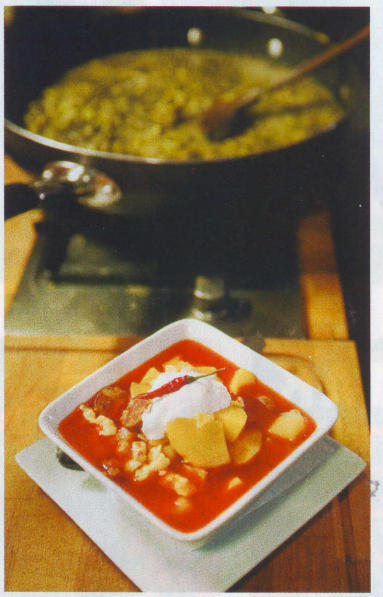
ZÓNA ©

NYITOTT MŰHELY

Gurmanok és gurmiék sikoltanak fel a nagy budapesti délutánban, és nem kevésbé megtörten válaszolnak nekik a vidéken éldegélő társaik, hogy most a határon túli rajongóinkról ne is beszéljek, kapnak a szívükhöz, hörögnek és fájdalmasan csóválják fejüket, hogy mi is történt velünk, velük, mit keresünk mi egy kulturális intézményben, ahelyett hogy derékig gázolnánk a velős pacalban, de legalább vecsési káposztából készítenénk májusfát, de állj!, hátrébb az evőeszközökkel, nem történt semmi különös, csupán beleszaladtunk egy olyan kifőzdébe, ami multikulturális szabadidőközpontnak, valamint irodalmi és iparművészeti centrumnak álcázza magát.

Van zene is.

Tehetnénk úgy, mintha hosszú vadászat után botlottunk volna bele Finta László műhelyébe, de részben hazudnánk (ami természetesen nem esik nehezünkre, hiszen Egerbe is csak akkor me-



hetnénk, ha töröknek álcáznánk magunkat – utalva ezzel a nagyszerű és friss kulturális numerus claususra), részben pedig elmennénk a lehetőség mellett, hogy felidézzük fiatalkorunkat (bár maximum az én fiatalkoromat lehetséges felidézni, mivel Szebeni művész úr fiatalkora a balladai homályba vész, talán még ő sem emlékszik rá, nem beszélve arról, hogy akkoriban nem volt Nyitott Műhely, csak ökrös szekér és pajzán úriasszonyok a korzón).

Bevalljuk tehát töredelmesen, hogy már jártunk a Nyitott Műhelyben ezelőtt is, ettünk és ittunk itt, szagolgattuk a bőröket, de lehet, hogy utóbbit csak én csináltam, mert szeretem a bőr szagát.

Bőrök azért vannak itt, mert Finta László, aki egyébként Fintalaci, eredetileg bőrműves mester, és a Nyitott Műhely az ő műhelye volt, de aztán kinyitotta, és azóta sem képes bezárni.

Döbbenetes, de egyedül (illetve néha társával, Giber Jánossal) nagyjából azt a feladatot látja el, amit az államnak, de legalábbis a kulturális kormányzatnak kellene: összegyűjti azokat az embereket, mestereket, érdeklődőket, akik valamilyen szinten kapcsolódnak a kultúrához, és helyet biztosít nekik, programokkal látja el őket, valamint megteremti a légkört, ami a legfontosabb. Légkör nélkül nincs kultúra, valamint lég és kör sem.

> *Könyvesbolt és koncert, közben eszünk az asztaloknál, Török Ádám fuvolázik*

Szőcs Gézának köszönjük szépen, L. Simon László ne is álljon már fel, mert itt van Finta Laci, aki majd elintézi helyettük, mehetnek vissza a balettba ugrálni. Felesleges túllihegni ezt az egészet, csak egy elkötelezett ember kell, és aztán majd akad némi pénz is, a művész meg megérzi, hogy vele foglalkoznak, ő itt fontos, és akkor oda megy, ahol szeretik, és ahol jól érzi magát.

A légkör elengedhetetlen eleme az étel, mert a művész, a művész-értelmiségi és a műkedvelő is olyan, hogy eszik. Nem rend-

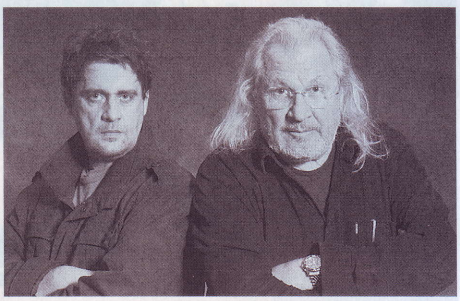
szeresen, nem mindennap, de amikor eszik, akkor tényleg, és a Nyitott Műhelyben erre lehetősége van, mert Finta Laci főz is, ráadásul azt a magyaros művészkonyhát viszi, amiben magyar népi ételt a lasagne (lazannya), akárcsak a paprikás krumpli vagy babgulyás.

A Nyitott Műhely konyhája leginkább anyánkéra emlékeztet, főleg abban az értelemben, hogy otthon sem válogathattunk a fogások között, hanem azt ettük, ami volt, mert végül is azért jöttünk, hogy Czapáry Veronika könyvéből hallgassunk részleteket, hogy Stekovics Gáspár művészportréit nézzük (van egy zseniális képe Garaczi Lászlóról, akiről még életében nem készült normális fénykép, de ez most nagyon ott van a szeren, pedig nehéz őt lefényképezni, mert, khm, különös arca van, és alig veri vissza a fényt), s Kornis Mihály búsongásait hallgassuk.

Amikor valaki (Finta) csak egyfélét főz, akkor a koncentráció teljes, gondoljunk csak bele: ha egy szakács húsz ételt készít, akkor fi-

A MAI ADAGOT FELSZOLGÁLTÁK

Nyitott Műhely
Budapest,
Ráth György utca 4.



Szöveg:
PARA-KOVÁCS IMRE

Fotó:
SZEBENI ANDRÁS

húsra, viszont amit főz, azt nagyon főzi, arcán folyamatosan a megvilágosodottak mosolya, hozzá képest Buddha egy ideges BKV-ellenőr műszak előtt, és ez a mosoly még sohasem fagyott le, amióta ismerem, pedig lett volna rá oka. Elég, ha csak arra gondolunk, hogy művészek veszik körül, miközben ő is művész, ami csak első hallásra látszik nagyszerű bulinak, a valóságban néha borzalmasan idegesítő elfoglaltság. Ő azonban főállásban bírja, ami itt 24 órát jelent, mert nem elég, hogy egész nap a műhelyben van, még itt is lakik, a hátsó részben kialakított kis lakásban, tehát magánélete minimális, Teréz anyának lehetett ekkora privát szférája, de ő mindjárt szent lesz, míg Finta Lacira nem valószínű, hogy ez a sors vár (bár lennének elképzeléseim a megörökítéséről, mind olaj-vászon, mind bőr kivitelben).

Könyvesbolt és koncert, közben eszünk az asztaloknál, Török Ádám fuvolázik, mögöttem színes bőrök hűvös halomban, az ablakon keresztül pedig látom, hogy

gyelmének huszada esik egyre-egyre, míg ha csak egyet, akkor ott totális összpontosítás van, semmi mellébeszélés, mellényúlás, nem kerül fehér bors a pudingba, sem medvehagyma, de nem lesz lekváros a csülök sem, pedig a dánok szeretik az ilyen dolgokat, képesek csokoládéval enni a marhahúst, ami innen túlzásnak tűnik. Finta László azonban nem dán (egyébként meg van verve ezzel a rengeteg névrokonnal, mert ugyan nincs sok Finta László az országban, de azok a lakosság egészét tekintve, minden elvárható statisztikai tételt meghaladva híresek), ezért nem rak csokoládét a valakik igyekeznek valahová. Mindezt egy szuterénből, ami különleges élmény nekem, mert ritkán eszem a föld alatt.

Ez és az ehhez hasonló kis helyek tartják bennem a lelket, a Nyitott Műhely miatt képzelem néha, hogy Budapest mégis élhető város, ahol helye van azoknak a dolgoknak is, amik fontosak, hogy nem visz el mindent a kánya, és ha csak szigeteken is, de lehet valamennyire élni, anélkül hogy betagozódnánk a hülyeség intézményrendszerébe.

Mintha a pokol tornácán lenne egy vidám kerthelyiség, ahol megpihenünk, mielőtt belépnénk.