

# Éneklő szakácsok

Szűk egy esztendeje, hogy feltűnt a magyar szórakoztatás kínálati palettáján az Éneklő Szakácsok névvel szereplő egyre népszerűbb dalénekes trió. A nagyobb gasztrfesztiválok, falunapok üdítő színfoltjaként nótás gasztrhumorukkal szinte minden alkalommal kivívják a nézők elismerését.



Legutóbb, a nagy nyári rendezvény forgatag sűrűjében egyebek mellett alkalmam volt megtekinteni műsorukat a karcagi Birkafőző Versenyen, legutóbb pedig a budapesti Népligetben rendezett Szeptember Fesztiválon. Megjelenésük hamisítatlanul utal a gasztronómiára, hiszen mindhárman hófehér, ropogósra vasalt szakácsöltözékben, emeletes sapkában jelennek meg a nagydémű előtt és szinte az első perctől lekötik hallgatóságukat pergő műsorukkal.

Önmagában is érdekes, eddig a honi szórakoztató műfajok között hiánynak számító megközelítésben, felfogásmódban ötvözik a nótakultúrát a gasztrkultúrával. Mindenekelőtt arra voltunk kíváncsiak az egyik fellépésük utáni rövidke beszélgetés alkalmával, milyen indíttatás, előadói múlt motiválta a csapatot erre a megjelenési formára. Mielőtt a részletekről is szólnánk, illik röviden bemutatni a három éneklő szakácsot! **Drágán Lajos, Kolostyák Gyula, Monzinger Ferenc**, mindnyájan több évtizedes előadói



múlttal rendelkeznek, komoly zenei képzettséggel és még valamivel: a magyar konyhakultúra tisztelői és mint művészek, népszerűsítő nagykövetei.

- Erre utal a mottónk is, amely így szól: „Ha főzés, móka, nóta, ott termünk a hívó szóral!” – foglalja össze hivatásuk lényegét Kolostyák Gyula, aki a Magyar Nóta és Dal Alapítvány kuratóriumi elnöke, no meg a nevezetes karcagi Birkafőző Verseny egyik ötletadója és elkötelezett szervezője. – Nótás gasztrhumor a mienk, ami a magyar nóta kincsünkre és a gasztronómiai hagyományainkra épít. A magyar ember mindkettőt szereti, az étkezésnek pedig mindig is fontos része, főleg ünnepeken, fesztiválokon a jókedv és a derű. Amikor elhatároztuk, hogy megteremtjük ezt a sajátos műfajt, mindenekelőtt a jól ismert dalok igencsak tágas világában kellett tájékozódniuk. Az eredeti szöveget ugyanis témára hangoljuk, azaz átírjuk.

Mondanunk sem kell, ezek az átíratok csaknem mindegyike telitalálatnak számít, mert egy-egy picinyke gasztrötörténetet mesél el valamilyen ételről, főzésről, alapanyagról. Íme néhány cím a dalok közül: **Piros volt a paradicsom, nem sárga, Páros kolbász, Paprika, só, Befordultam a konyhára, Favilla, fakanál, fatányér.** A zenei kíséret, maga a repertoár pörgős, lendületes és kétségkívül kacajra, a végén pedig hosszantartó tapsra ingerli az egybegyűlt vendégsereget. Sokan együtt énekelnek a szakácsokkal, így aztán egy ponton mindenki éneklő szakácsává válik, hirdetve a magyar nóta és gasztrkincsünk nagyszerűségét.

- Nagy örömünkre egyre több helyszínre kapunk felkérést, mert az utóbbi néhány évben az egyes települések, nagyobb városok előszeretettel szerveznek gasztronómiai fesztiválokat – mondja Monzinger Ferenc. – Elkerülhetetlen, hogy fellépéseink során közelebbről is megismerjük az országosan is ismert szakácsokat, cukrászokat, tiszteletreméltó zsűriző szakembereket és persze magunk is részei vagyunk a kóstolásoknak. Hihetetlen leleményre képes a magyar főző ember, az ízek egyéniek, lebilincselők. A fesztiválok arra is alkalmat teremtenek, hogy a közönség néhány órára feloldódjon, elfelejtse mindennapi problémáit. Művészi eszközeinkkel ehhez szeretnénk hozzájárulni.

Az Éneklő Szakácsok hármasa azon honi férfiak táborát erősíti, akik maguk is szeretnek főzni, a kulináris élvezetek sikeréhez hozzájárulni. Mindegyiküknek van egy-egy specialitása és mondanunk sem kell, a fakanál forgatása közben a dalkíséret is elmaradhatatlan fűszerezés. Mint megtudtuk: repertoárjuk annyira gazdag, széles, hogy akár hosszabb időtartamra is szervezhetnek műsorokat, de felkérésre akár még külön is tudják tematizálni az étkes-italos nóták csokrát.

Egy-egy műsor befejezése után e tekintetben is a jólakottság érzete töltheti el a kellemes percek átélő érdeklődők lelkét, hangulatvilágát.

K.D.P.

[www.enekloszakacsok.hu](http://www.enekloszakacsok.hu)

tel: 59/311-974

mobil: 06-20/323-5245