

Oscar-díjas mesterszakács

Egy kitűnő palacsinta...

„Az inyesmesterség kitűnő, magyar egyenlő értékese a »gasztronómiának« és kiérezzük belőle a »gourmandéria« fogalmának teljességét is. Az inyesmesterség művelői az inyesmesterek, akik közé odataroznak nemcsak azok, akik az ételeket és italokat jól, művészettel tudják elkészíteni, hanem azok is, akik kifinomult, kulturált ízléssel tudják ezeket értékelni és elfogyasztani...”

Szombaton este a Tisza Szállóban rendezték meg a törzsvendégek vacsoraestjét. Pompás ételek sokasága és Lukács István, kétszeres Oscar-díjas mesterszakács, az Atrium Hyatt Szálló főszakácsa várta a törzsközönseget. A szakácsművészt a konyhában kerestük fel rövid beszélgetésre.

— Az Oscar-díjat 1929-ben alapították, amely a legmagasabb amerikai filmművészeti díj. Minden év márciusában itéli oda az arra érdemeseknek az Academy of Motion Picture Arts and Sciences. Mióta ítélnék Oscart a szakácsszakmában, és Ön mivel nyerte el kétszer is az aranyozott bronzszobrot?

— Egy amerikai vendég-lős alapította a díjat. Először a frankfurti szakács-olimpián ítélték oda az Oscart 1968-ban. Az elsőt mindjárt én nyertem, sőt, négy év múlva ismét megkaptam a 40 centi magas, aranyozott bronzszobrot. Egyébként 1980-ban adtak ki utoljára Oscar-díjat a szakácsszakmában.

— Milyen összeállítással nyerte meg a pontozók tetszését ezen a két versenyen?

— 1968-ban csináltam egy vegyes vadatalt (fácán, szarvasgerinc, vaddisznócomb), töltött süllőt, pulykamell-fantáziát és egy Bugaci betyárpecsenyét. 1972-ben a hidegkonyhai készítményem homár és vadkacsa tal volt. A melegkonyhai pedig csongrádi töltött pulykamell és libamáj variáció.

— A két Oscar mellett 1968-ban, 1972-ben és 1984-ben is a szakácsolimpián aranyérmet nyert magyar csapat tagja volt. Mi inspirálta erre a mesterségre, hogyan sikerült művészi szintre fejlesztenie szakutadást?

— Szegváron születtem, majd a 8 általános elvégzése után Budapestre, a HungarHotels Vállalathoz kerültem, mint szakácstanuló. Sokat köszönhetek mesteremnek, Miklós Bélának, aki kemény, szigorú ember volt, hála istennek. 1959-ig voltam a Pallas Hotel konyháján, majd következett a honvédség, aztán ismét a Pallas. 1962-ben nyitotta a HungarHotels Vállalat a Kecskeméti Arany Homok Szállót. Vezérigazgatóm úgy döntött, hogy fiatal gardára bizza az Arany Homokot. Azt hiszem, nem csalódtak bennünk. Ebből a „csapatból” került ki többek között Menyhárt Lajos, Gömbös Sándor és Harbula Gyula, a Pannónia Szálloda vezérigazgató-helyettese is. De ide sorolhatom Tóth Jánost, a bugaci csárdából, vagy a Tanya csárda embe-reit is. 1964-ben visszakerültem Budapestre, a Vörösi Csillag Szállodába. Ettől az időtől kezdve valahogy minden felgyorsult körülöttem. 1965-ben két évre Hollandiába utaztam, ezután Tihanyban dolgoztam, majd a Budapesti Körszálló nyitásánál már én voltam a „séf”. 1980-ban a Hilton Szállóba kerültem, sok lehetőséggel, de valahogy nem éreztem jól magam. És ezután értem célba, mégpedig az Atrium Hyatt Szálló konyhájára. Úgy érzem, ez a hely igazán nekem való. Boldog embernek érezhetem magam, hiszen egy fehér



A főszakács és a — körítés

kabáttal és egy fakanállal bejárhattam az egész világot. Legutóbb Új-Delhiben dolgoztam.

— Hogy jellemezné legszívesebben a szakmáját?

— Művészet. Olyan ez, mint a festő, a szobrász munkája, sajnos, a mi alkotásunk csak fényképen marad fenn.

— Milyen húsokkal szeret dolgozni?

— A vadakkal elsősorban, aztán jön a hal, a rákok, a pulyka, a libamáj. A hidegkonyhai készítmények külön szórakozást jelentenek számomra.

— Külföldi vendéggel érkeztem abba az étterembe, ahol Ön a séf. Mit ajánlana?

— A külföldi is, amikor Magyarországra látogat, magyar ételt egyen. Ime, egy szerény menü: Újházi-tyúk-húsleves csészében, bélszín Budapest módra (bélszín, libamáj, gomba, zöldborsó, zöldséppaprika) fejessalát, tökösmákos rétes mazsolával. Ha ez nem megfelelő, előételnek libamáj ajánlanék, vagy süllőt rostont. Aztán választhatna a vendég libát, kacsa, vagy malacsültet. A libamáj külföldön egyébként vetekszik az arany értékével.

— Ha felkeresné egy igazi „gourmand”, mit készítené számára legszívesebben?

— Előételnek csirkét, galambot vagy fűrtjet rostont, esetleg egy meleg borjúszeletet zöldségkörettel. Következne a ráklevés. Egyszerű az elkészítése. Megsikálunk 10–15 folyami rákot. A lényeg, hogy élők legyenek. Ezután 20–30 deka vajon megdinszteljük a zöldségeket, hagymát, majd rádobljuk élve a rákokat, és meglocsoljuk 3 deci konyakkal. Ezután meggyújtjuk a szeszt, közben a rákok is megpirulnak, aztán

„A magyar főzési módnak, melynek eredeti alapjaihoz az idők folyamán sokféle elem járult, míg nem egységre forrva mai formájában kialakult: határozott egyénisége van. Nem szintelen, nem jelleg nélküli, sohasem válik unalmassá, mert rengeteg a változata ízben és alakban...”

Bagaméry László

Szállítási csúcs a vasútnál

A MAV Szegedi Igazgatóságának munkaterületén, a dél-alföldi megyékben a hét végén: szombaton és vasárnap a szokottnál nagyobb, mintegy 3 ezer 400 vagonos ki- és berakási forgalmat bonyolítottak le. Jó segítő partnerek bizonyult az enyhe időjárás, mert más esztendőben ilyenkor gyakran okoztak már kisebb-nagyobb gondokat a korán beköszöntött fagyok.

Most szállítottak konzervet, gabonát, élő állatokat, tüzelőt, különböző iparcikkeket, nagy mennyiségben építőanyagot, valamint cukorrépát.

Csupán cukorrépából szombaton és vasárnap 26 ezer tonnát továbbítottak a sarkadi, a mezőhegyesi, a szolnoki és más feldolgozó üzemekbe. Ezzel a jelenlegi időnyben összesen 790 ezer

1. Egyik tudományos intézetünk vezető beosztású kutatója mesélte: náluk dolgozik egy fiatalember. Még innen a harmincon, feleséggel, két gyerekkel, az asszony otthon van gyesen. A férj havi fizetése nem éri el az ötezeret. A munka, a pályakezdés, lekötí minden energiáját, mellékes után nemigen nézhet. Fogalmazott hát egy kérvényt, kimutatva, hogy náluk az egy főre eső jövedelem a megélhetést nem fedezi. A városi tanács illetékesei hivatalosan is „szegénynek minősítették”, s kiálták számára a segítyt. Beosztása: tudományos munkatárs.

2. Az ülés elnöke a délutáni szünetet követően az idő elhaladtára hivatkozva, felmutatott tíz hozzászólási jegyet, s kérte: aki ezután szót kap, öt-nyolc percen foglalja össze mondandóját. Mindenki bólintott,

Három szilánk

majd az első felszólaló — talán a hazai pálya vélt előnyeit élvezve — húsz percig beszélt. A következő hozzászóló —, aki „fönről jött” —, percről percre borzolta a kedélyeket. Szerepelt, már sokszor hallott felvetésekhez kapcsolódott, magához ragadta a szót, de nem ragadta magával a hallgatókat. Visszaélt helyzetével, önző módon, kihasználta azt, hogy sajnos, az elnök nem kocogtatta meg nyolc perc után a vi-zespotharat, senki föl nem állt, s nem vonult ki tűntetően, senki nem szólt rá, legfeljebb szomszédjával csevegte az érdektelen, és több mint fél óráig tartó üres szónoklat alatt. Mivel nem csöngött a pohár, mindenki a helyén má-

radt, s még meg is köszönték a hozzászólást, megdicsőülten és magabiztosan dőlt hátra székeiben. Pedig de más gondolatok jártak az agyokban!

3. Kedvenc műsorom a Betűreklám. Ime, egy gyöngyszem. „Pajtások, figyelme! A Magyar Úttörők Szövetsége és a MEH papírhulladék-gyűjtési versenyt rendez...” (természetesen nem folytatom, mert elle-ne vagyok a bújtatott reklámnak, de hát, szó volt még határidőről, dí-jakról, s egyéb tudnivalók-ról.) S ime, a nem túl szellemes záró szlogen: „Ne feledd! A papírhulladék hasznos másod-nyersanyag.” Eddig talán semmi különös. De ez a reklám a televízió képer-nyőjén, csütörtökön este, a Hírháttért követően, éjjel 11 óra körül volt olvasha-tó. Nagyon remélem, akik-nek szól, azok közül senki nem látta!

T. L.

Nemcsak vásár — bemutató

A kerámiának nem árt az eső...



Nézelődni, válogatni — esőben is jó

künk a tiszta környezet, a kulturált kiszolgálás és a biztonság a célunk.

— Céiban vannak?

— Nézzen körül! Ha kifogást talál, szóljon, azonnal korrigálunk.

Akivel beszélgettem, Falus András, az iroda vezetője. Ő nem tesz semmit, „csupán” szervez, intézkedik, feltételeket biztosít. Ez utóbbit úgy is, hogy a Kisoszt által vett egységes sátrakat hozta-hozta — csak a látszat kedvéért. A látszatért, hogy egységes „bázisban”, a szabad tereken vásárlás kellemesebb körülményeinek biztosításával üdvössé tegye a ténfereg, a bábázkodás perceit, óráit. Tény ugyan, hogy most csak húsz zöld tipussátor volt, mert egyelőre erre futotta. Később több lesz.

— Jut eszembe. Szervez kirakodóvásárt jövőre is Szegeden? — kérdeztem új-fent Falus Andrást.

— Szeretnék. Persze, ehhez a tanács akarata, a város igénye is kell. Ugye, ez nem „olyan” kirakodóvásár, meg nem búcsús „gyülekezet”...

Sajnálom, hogy az időjárás kegyetlen volt a premieren. A kétnapos kézműves-, iparos-, kiskereskedő-találkozó napsütést érdemelt volna.

Két napig szakadt az eső. Az SN 93-14-es jelű, 250-es Ikarusban viszont nem zavart mindez. Büfé-busz ez. Gazdája, Dévényi Judit, Budapestről hozott pecsenyét, hamburgert, kávé-szt. A Hamm-büfé újszerű. Kíváncsiságom adja a kérdést:

— Ha kihúzza a kasszafiókot, mit árul el a pénzhalom?

— Két dolgot. Nincs pénzhalom, és esik az eső.

— A hűvös novemberben mit kérnek a vevők?

— Töményt vagy forralt bort. Azzal nem szolgálha-

tok, mert ebben a közösségben is tilos alkoholmérés.

Buli János szintén fővárosi. Kötött kelméket árul, meglepően olcsón. Egy puló-
ver 300-400 forint. Túl ezen, a megvett árut kicseréli, ha kell, vagy visszaadja a pénzt.

— Megéri az olcsóság? Önnek is kell a nyereség?

— Nem becsapni, eladni jöttem. Aki a tisztességes haszonnal nem elégszik meg, nem való közénk.

Friss János szegedi kerámi-
kus. Árúinak nem árt az eső, vevők viszont keveseb-
ben vannak.

— Mit sug az ön kasszája?

— A szokott bevétel 60 százaléka jött be, de illik tudni, hogy a mi világunk-
ban — ami úgy értendő, hogy azért dolgozunk, hogy árulhassunk — egyszer hopp, másszor kopp. Nem panasz ez, csak tájékoztatás.

A másik szegedi kézműves, akit kérdeztem, Strausz János bordszerműves. Munká-
nak nem kell cégér, de alkotásaihoz kell a pénz.

— Vajon hogyan fizet az esős hét vége?

— Meglepően sokan jöttek ki. Nem így akarom érzékel-
tetni a „hasznomat”. Inkább azért mondom, mert örülök, hogy lehetőséget kaptam termékeim felkínálására. A bevétel olyan, amilyen, de aki panaszkodik, az ne jö-
jön közénk, szikrázó napsü-
tésben sem.

Tévedtem hát, mikor a
görbe szövegre gondoltam.
Nem kirakodóvásár volt ez,
hanem a kézművesek bemu-
tatója, szervezeten, tisztán,
és főleg olcsón. Jut eszembe,
sajnálattal is maradt bennem,
a vidámparkosok iránt vagy
inkább a gyerekek iránt,
akik nem forgozhattak, ke-
zükből nem szállhatott el a
nyuszólu. És esetleg nem
csoroghatott csoki a frissen
mosott pulcsijukra, mert
szakadt az eső.

Ács S. Sándor