



■ Nem tartozom a „nagy- és kényszervők” táborába, ám az ingyencégeket soha nem vettem meg. A véletlen hozta úgy, hogy egyik estém az étteremben tölthettem. Életem során itthon és külföldön megfordultam egy-két nevesebb „vendéglátó egységben”, így aztán van némi összehasonlítási alapom. Talán ezért is figyeltem mindenre fokozottabban: vajon tényleg oly’ sokat adnak-e arra, hogy jól érezze magát és minél sűrűbben megforduljon a Royalban a kedves vendég?

Nyugalom és derű

Majdhogy a ruhatártól kísért a találmra kiválasztott, fizlése-sen, minden különleges igényt kielégítően megterített asztalhoz a főúr. Kézbe véve a megannyi ételcsodát tartalmazó étlapot, elbizonytalanodtam: ugyan mit is válasszak? Tétovázásomat látva, nesztelen, puha léptekkel termett mellettem egy elegáns, bajszos fiatalember, akiről hamarosan kiderült, nem más, mint *Taskovics Zoltán* (34 éves), az étterem vezetője. Mosolyogva tudakozódott, miben segíthet?

Miután barátaimmal elfogyasztottuk a fenséges vacsorát, s isteni nedűkkel oltottuk szomjunkat – kérésemre – beszélgetésbe elegyedünk a „főnökkel”. Mi másról, mint a vendéglátásról, a látottakról és tapasztaltakról ejtettünk szót. Arról, hogy mily’ előzékenyek és figyelmesek a pincérek, s akár a többszörös szállodákban és éttermekben – ha lehet ilyet mondani – stflusa van a felszolgálásnak.

■ *Nyugalom és derűt sugárzik itt minden, a cigányzenekar úri módon deríti jó kedvre a határozott elképzeléssel érkezőt avagy éppen betévedőt. Hogy a vendégek minden tekintetben elégedetten távoznak az étteremből, az – magam is meggyőződhetem róla – nagyban köszönhető a szíveslátást a szó legnemesebb értelmében szíven viselő Taskovics Zoltánnak. Honnan, mitől ez a vonzalom az osztályon felüli megvendégléshez?*

Tiltakozó kézmozdulattal hártja el a dicsőretet, mintha neki semmi köze nem lenne ahhoz a milióhoz, ami a Royal éttermét jellemzi.

– A véletlen hozta úgy, hogy ennél a szakmánál kötöttem ki, bár a családban volt vendéglátós, mégpedig az édesanyám – informál a háttérrel. – Iskoláimat Halason végeztem, de nem akartam ott maradni, ezért választanom kellett: Budapest vagy Szeged? Engedve barátaim csábításának, a Tisza-parti város mellett döntöttem, és ezt nem is bántam meg.

Mindent a vendégért!

Első munkahelye az új Hungária volt, ahol 1977-től – leszámítva a katonaságot – 1981-ig ténykedett. A következő év augusztusától, *Baliko Béla* kérésére, az akkoriban hervadó korszakát élő Royalba tette át székhelyét. Munkálko-



Teríteni tudni kell!

Akinek a Royal Szálló előtt visz el útja, bizonyára észreveszi, hogy az utóbbi hónapokban mennyit változott (előnyére) portálja. Ajtaján belépve már a fogadtatáskor egyik ámulatból a másikba esik a honi vendéglátás középszeréhez szokott látogató. Kedves és udvarias, ám cseppet sem tolakodó érdeklődés kíséri érkezését, előzékenyen hívják fel figyelmét, merre tartson, ha a nosztalgiabárban, a szállóban, a drink bárban, avagy az étteremben óhajtja tölteni idejét. Bármelyikben is időzik a látogató, biztos, hogy nem csalódik. Nem, mert igazán kulturált körülmények között nosztalgizhat, csillapíthatja éhségét és szomjúságát, hajthatja álomra fejét a Lakatos Zoltán által „üzemeltetett”, megszépült Royalban, ami tényleg minden tekintetben – királyi!

■ **A „főnök” a pacikat is szereti**

■ **Amikor a felszolgálásnak stílusa van**

■ **Milyen is a jó bor?**

Royal annyit tesz: királyi

dása nem múlt el nyomtalanul, előnyére változott a kép, fellendült a kávéház forgalma. A következő állomás az Alabárdos volt, ahol közel tíz évet húzott le – közmegelegedésre. Útja onnan újfent a Royalba vezet, ahol szinte mindenben érződik jelenléte.

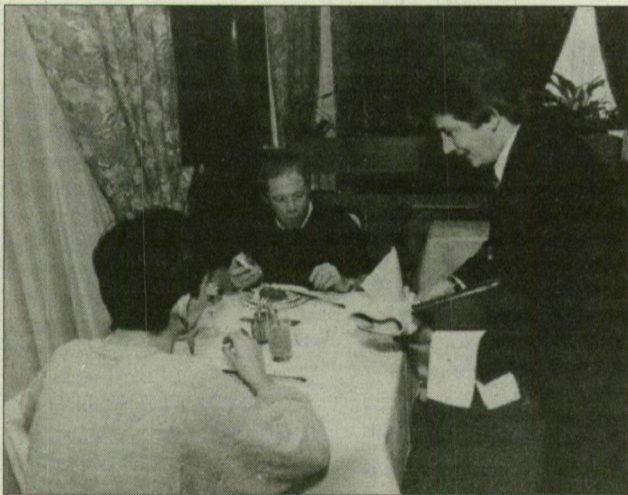
– Régi, jó vendéglőshöz illő barátság fűz Lakatos Zolihoz, s amikor közölte velem elképzeléseit, egyszerűen nem tudtam ellenállni készíttetésének – magyarázza, miért is az újabb váltás. – A zenekar kivételével az egész stáb jött velem...

Ezen nem csodálkozom, mint azon sem, hogy egyre több a visszatérő vendég, mert olyasmit észlel, ami az utóbbi évtizedekben nálunk elfelejtődött: az előzékeny kiszolgálás, a vele való törődés!

– A szakmáról vallott nézetünk – mindent a vendégért! – azonos Zolival – árulja el ars poeticáját. – Ha a helyzet úgy kívánja, egy vendégért is bejövök, hát még a törzsvendégekért!

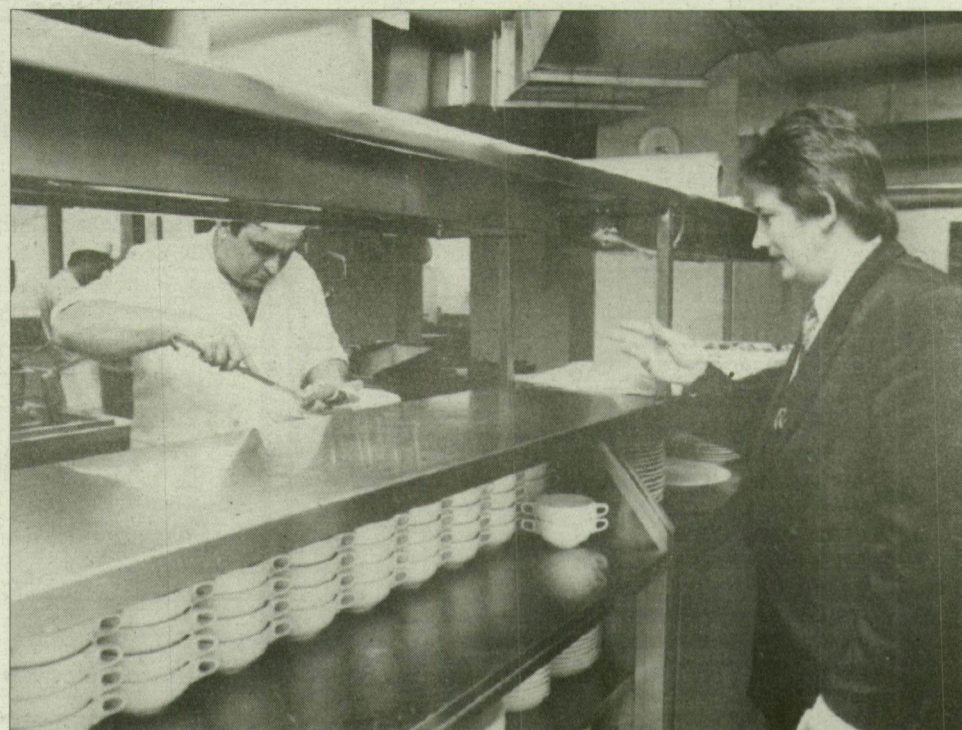
■ *Tegyük fel, hogy betoppanok ide. Taskovics úr látja rajtam, hogy idegen vagyok, ezért odajön az asztalomhoz, és ajánl nekem valami tnyencséget?*

– Soha nem kínálok senkinek semmit, főleg nem úgy,



A vendégnek jól megy dolga

hogy valami azért jó, mert drága – oszlat el minden sanda feltételezést. – Ez sem rám, sem a környezetemre nem lehet jellemző. Mindenek előtt azt igyekszem kipróbálni, hogy az illetőnek milyen az ízlése, mire vágyik, szereti-e a fűszeres ételeket, vagy netalán éppen a gyomrával bajlódik. Hiába javaslok bármi, szerintem csodálatos, ha más az igény. Az a jó, ha van kíváncsi, mert ez, tessék elhinni, nincs összefüggésben az árral. A jó nem egyenlő a méregdrágával, a vendég nem attól érzi



Mi készül a konyhában? (Fotó: Nagy László)

jelentek a modernebbnél modernebb gépek, ma pedig már „csodamasinák” sokaságát láthatjuk egy-egy jól felszerelt konyhában.

■ *A Royal vajon e téren is halad a korral? – kérdeztem merő kíváncsiságból a főnököt.*

– Gépeink többsége európai színvonalú, a legmodernebb svájci, olasz és német technika is megtalálható konyhánkban – árulja el, mikkel is készítik finomságait. – Gyorsabbak, mint a megszokott hagyományosak; az üzemeltetésükhöz elengedhetetlen tapasztalatokat mellesleg kint szereztem. Sajnos, nem adatott meg, hogy külföldön dolgozhassak – nekem mindig csak itthon jutott munka – pedig az lett volna az igazi, ha „élőben” gyakorolhattam volna. Azért így sincs gondunk a masinákkal, értjük egymást.

■ *Évs után, persze csak mértékkel, bort is illik fogyasztani... (Majdnem azt kérdeztem, mit tud ajánlani Taskovics úr, de mivel az előbb már jelezte, hogy erről a formáról más a fel-fogása, ezért inkább nem folytattam a gondolatot.)*

– Köztudott, hogy a magyar bor a nemzetközi piacon – a mértéktelen kénezés, a borkó,

a műanyagdugó és egyebek miatt – leértékelődött – villantja fel ebbéli ismereteit is. – Jőmagam nem vagyok borívó, ez viszont nem zárja ki, hogy ne legyen jártasságom a minőség megítélésében. Még az Alabárdosban felvettem a kapcsolatot a villányi és más borüzemekkel, de ez nem elégtette ki igényeimet. A tavalyi első magyar borversenyen mészék pincészetekkel is kapcsolatba kerültem, s meghívtuk a leghíresebb magyar borszakértőt. Négy magáncéget invitáltunk meg a bemutatóra, valamennyien kivívták a külföldiek elismerését. Muzeális értékű borválasztékkal várjuk vendégeinket, nem lepődünk meg, ha a kedves vendég például Chateau latour blanche-t, vagy bordói vöröset óhajt inni... Adnunk kell magunkra, mert akik nálunk megfordulnak, azok többsége tudja, milyen az igazi bor.

Fontos a csapatmunka

■ *Eddig csak a szűken vett szakmáról cseverészünk...*

– Állatszerető ember vagyok, a ló a kedvencem – fedi fel, mi is a gyengéje. – A szatymazi tanyámon – mindenemet ebbe fektettem – tíz paci várja, hogy foglalkozzam velük, de erre, sajnos, kevés időm jut. Még Halason kötöttem a négy lábúakkal életre szóló barátságot, ám akkor döntésem kellett: lovaglás vagy vendéglátás. Az utóbbit választottam, s nem bántam meg, mert a világ legcsodálatosabb dolga, amikor az embernek a hobbija a szakmája! Higgycs el, engem nem azért tartanak jó vendéglősnek, mert külföldiek is ismernek, hanem mert olyan vagyok, amilyen! Nem elégszem meg azzal, hogy a városban és környékén tudják, hogy a Royal most már egy csodálatos hely. Azon vagyunk, hogy országosra, a határokon túl is ismerjenek bennünket. Ez azonban – nagyon lényeges! – csak olyan csapatmunkával lehetséges, mint amilyen körünkben létezik.

Guyrki Ernő

Az agyaghadsereg osztagai

Hszian kínai város közelében kedden megkezdte a világhírű terrakotta szobor-hadsereg még föld borította osztagainak kiadását. Csing Si Huang-ti császárnak, Kína első egyesítőjének grandiózus sír-emléke mellett találták 1974 és 1976 között azt a három nagy kiterjedésű vermet, amelyben egész terrakotta hadsereg sorakozik, hogy elkísérje túlvilági útját a Krisztus előtt 207-ben elhunyt uralkodót. Az egyes számú vermet részben, a hár-

masz száz harcos és ló agyagfiguráját rejti. Számítanak továbbá nyolcvan harci szekér és számtalan bronzfegyver előke-rülésére is. Azt is tudni vélik, hogy a kiásandó harcosok háromsoros hadrendben helyezkednek el, elől az íjászok, mögöttük a harci szekeresek, hátul pedig a lovasság.

Jóllehet öt évig is eltarthatnak a feltárás munkálatai, az idegenforgalmi hatóság már az idén októberben megnyitja a turisztikai szenzációnak számító lelőhelyt a látogatók előtt. Így a közönség személyre veheti az ásás munkálatait is.

■ *Lezárt elkülönítőben helyezték el hétfőn egy kaliforniai kórház egyik női betegét, miután a 44 éves asszony füstöl-gő teste rosszullétet okozott az őt ápolóknak. Két héten belül ez volt a második eset, hogy betegből kiáramló füst csapta meg a kórházi személyzet orrát. Tíz nappal ezelőtt egy másik kaliforniai kórház egyik orvososa és öt nővére vesztette eszméletét hasonló jelenség következtében, miközben épp egy szívrohamban szenvedő beteget kezeltek.*

A bakersfieldi Mercy Hospital egyik illetékes szerint a mostani, szombaton észlelt jelenség nem volt olyan súlyos

hatással az egészségügyi dolgozókra, mint a korábbi Riverside-i eset. „A kórház 17 orvosát és nővérét fertőtleníteni kellett, de nem mind-egyikükre volt káros hatással a gőzölgés. Az érintettek szédülésre és szédülésre panaszkodtak” – nyilatkozta az intézmény nevében Rick Riley.

A légzési problémákkal és alacsony pulzussal beszállított asszony kezelését egy különle-

Füstölgő beteg

ges légszűrő berendezéssel ellátott helyiségben sikerült folytatni. A kórházi dolgozók megfelelő védőruházatot és álcát öltöttek.

Mint Riley elmondta, az asszony teste azután kezdett füstölni, hogy – légzését segítő – egy csövet vezettek a mellkasába.

– A füst jól észlelhető volt és egyértelműen megállapítható, hogy a betegből származott. Semmi különös nem észleltünk, mielőtt a csövet a mellkasba helyeztük – hangzott tovább a beszámoló. A jelenség okát laboratóriumi vizsgálatokkal igyekeznek megállapítani.