

Konyhacsata

A budai vár egyik jól menő éttermében dolgoztam tanulóként 1992 és 1994 között. Eleinte azt mondták, hogy az életben nem leszek szakács, mivel bármilyen receptet is kérdeztek tőlem a tananyagból, valahogy sohasem sikerült úgy visszaadnom, ahogyan azt kellett volna. Nem volt kenyerem a tanulás akkoriban. Az első évben az étteremben elsajátítottam az alapokat. Annyi hagymát pucoltam, hogy az egész házat is megtölthettük volna, és annyi petrezselymet vágtam finomra, hogy az egész várat fel lehetett volna szórni vele.

A főzőkonyha négyzetes elrendezésű volt. A két étel-liftnak háttal állva, balra két hatalmas vizes melegítőben voltak bekészítve a különböző köretek, levesek, mártások és ragufeltétek. Középen két óriási asztal volt egymásnak tolvá, amelyet körbe lehetett járni, jobb oldalon pedig a hatalmas tűzhely helyezkedett el. Utóbbi képét nem nehéz felidézni, mivel palacsinták ezreit sütöttem meg ott, egyszerre rendszerint hat serpenyővel, a tésztáim pedig végül hortobágyiként vagy Gundel-palacsintaként végezték. A tűzhely túloldalán, a közlekedő rész mögött egy fagyasztóláda és egy mostanra klasszikusnak mondható Grönland hűtő állt. A plafonon volt egy hatalmas ventilátor, amelyet többnyire a szerviz kezdete előtt kapcsoltunk be. A liftekkel szemközti falon, baloldalt egy hatalmas elektromos sütő állt, amit a séfünk rendszerint slaggal tisztított, és így az rendszerint el is romlott. Csoda, hogy nem ölte meg! Volt még tőle jobbra egy asztal, egy vagy talán kettő hatalmas fritőz, valamint egy főzőzsámoly, amelyen mindennap nyolcvan-kilencven liternyi húsleves gyöngyözött.

A meló kemény volt, a srácok reggeltől estig dolgoztak, hosszúban, váltott műszakban. A két brigádban azért gyakran előfordultak cserék és helyettesítések, vagy éppen bese-gítések, így mindnyájan jól ismerték egymást. Nem tudom, melyik csapat lépett elsőként, de az biztos, hogy volt egy rövid időszak, amikor a fiatal séfek eléggé durván kikezdték egymást, mondhatni, hadiállapotot hirdettek. Először csupán a daráló minden alkatrésze volt elrejtve a konyha legeldugottabb zugaiban, például hátul a tetőtérben, és volt, hogy csak az öltözőajtókat zárták be, amelyekben a másna-pi brigád tagjai benne felejtették a kulcsokat. Ki tudja, hogy az ilyesféle apró élcelődések meddig is folytak, az viszont biztos, hogy a dolog egy idő után kezdett eldurvulni.

Egy este az egyik csapat azt találta ki, hogy mindent, ami mozdítható volt a konyhán, az én közreműködésemet is igénybe véve bepakoltak a hentes konyhára, majd az egész halmazt módszeresen körbefóliázták áttetsző csomagoló-val. Reggel, amikor a másik brigád bejött, egy órájukba telt, mire mindent kiszabadítottak, és a helyére tettek. Válaszul a következő este minden edényt megtöltöttünk vízzel, és teleraktuk vele az egész konyhát. Másnap itt sem volt jobb a helyzet, mintha cölöpökön jártak volna, úgy közlekedtek a szakácsok reggel, az óriási hűtőt kinyitva pedig az egyik szakács fejére zúdult egy habüstnyi jéghideg víz, és ez nála végképp betette a kaput. A helyzet tehát tarthatatlan volt.

Aznap nem kellett bent maradnom este, de számomra úgy tűnt, hogy elült a vihar. Másnap reggel, ahogy az azna-pi csapattal beértünk a konyhára, már vártuk, hogy mi fog történni, de nagy meglepetésünkre és megnyugvásunkra mindent rendben találtunk. A szokásos módon lefőztük az aznapi dolgainkat, bemelegítettük a ragukat, köreteket,

leveseket és mártásokat. A húsos séf rutinosan és az akkori szokásoknak megfelelően elősütötte, majd pecsenyébe tette az előkészített húsokat. A két hatalmas asztalra felkerültek a tálaláshoz szükséges, előre megvágott díszítések, és a húsleves is a sarokban rotyogott, a megszokott rend szerint.

Miután mindenki elkészült a dolgával, séfasszonyunk, aki egyébként egy tündér volt, megkért, hogy díszítsek fel egy pár tányért előre. Ekkor szólalt meg az orifon, azaz a belső használatú telefon, amelyen keresztül a pincérek a rendeléseiket leadták, és hallani lehetett, ahogyan közben felküldik a liftet. Mindnyájan tudomásul vettük, hogy indul a dél, úgyhogy az időközben felforrósodott konyhán bekapcsoltuk a ventilátort, és nekiláttunk a munkának. Ebben a pillanatban azonban igencsak furcsa jelenségre lettünk figyelmesek: a gyorsuló ventilátor lapátjainak tetejéről ugyanis egyre hevesebb tempóban kezdett szétszóródnival az előző napi brigád által rászórt örölt bors, fűszerpaprika és vágott zöldpetrezselyem keveréke, amely másodpercek alatt beterítette a konyhát, annak minden dolgozóját, az előkészített ételeket, a bekészített tányérokat, és úgy általában az egész főzőteret.

Nem árulok el vele nagy titkot, hogy csak úgy röpködtek a szitkok a séfek szájából, és persze órákba tellett, mire szinte mindent sikerült kitakarítanunk – szinte, hiszen a kis fűszercsomag éppen úgy viselkedett, mint a lakásban a szilveszteri konfetti, amiből még júniusban is kerülnek elő darabok. Ez volt az a pont, amelyet követően – rendkívül jól felismerve és belátva a helyzet súlyosságát, valamint azt, hogy innen már nem szabad tovább feszíteni a húrt – kötelező tűzszünetet hirdettek a csapatok.

A rivalizálás vagy éppen a „brahiból” történő élcélődések nem ritkák a vendéglátásban, vezetőként pedig figyelniünk kell az erről árulkodó jelekre. Persze, nem csak a tettek, hanem a bántó szavak is éppen ilyen károsak lehetnek a közös munkavégzés során. Rengeteg alkalommal találkoztam olyan vendéglátósokkal, akik oda-oda szóltak a másiknak valami sértő dolgot. Ilyenkor a másik fél néha kiáll magáért, de gyakrabban fordul elő az, hogy a bántást elszenvedők megpróbálják mosollyal és zavart nevetéssel lereagálni a dolgot, palástolva valódi érzelmeiket. Sokszor ehhez a munkatársak is asszisztálnak. A kezdeményező fél ilyenkor rendeltetészerűen egyre durvább és durvább lesz idővel, míg nem elérkezik az idő, amikor már rendszeresen túllő a célon. Ekkorra már senki sem nevet.

Az emberi természethez hozzátartozik a rivalizálás, és ennek része a többiek felmérése, illetve a rajtuk történő felülkerekedés, a falkavezér pozíciójának kivívása. Ezzel együtt az egészséges határt átlépő, sokszor agresszív munkatársak megfékezése feltétlenül indokolt egy vendéglátós munkakörnyezetben. Tipikusan ide tartozik a kollégák faji, nemi, vallási hovatartozásának tiszteletben tartása, amelynek alapvető elvárásnak kell lennie minden vendéglátóüzletben és persze a mindennapi életünk során egyaránt.

Ha Te is azzal találkozol a saját éttermedben, hogy a brigádjaid rivalizálnak, heccelgetik egymást, esetleg az egyik kollégád bántóan viselkedik a többiekkel, ne várd meg, amíg röpül a fűszer! Fojtsd el még az elején a kialakulóban lévő tüzet! Ne várd meg, amíg kialakul egy általános rossz hangulat az éttermedben, hanem még a kezdetekkor fékezd meg az ilyen jellegű munkatársi próbálkozásokat. Felelősséggel tartozol a kollégák erkölcsi megbecsüléséért,

ily módon nem engedheted meg, hogy bármelyik munkatársadat kikezdzék az éttermedben. A beavatkozás vezetőként nem csak jogod, de kötelességed és érdeked is egyúttal, ezért ne menj el mellette, ha ilyesfajta viselkedéssel találkozol. Állj bele a dologba a lehető leghamarabb, és jelentsd ki határozottan, hogy a Te éttermedben az elnyomás kötelezően kerülendő. Ezzel szemben pedig tedd egyértelművé, hogy Nálad az együttműködés és egymás kölcsönös tisztelete mindenki számára egyaránt követendő elvárás. A siker a csapatmunkában rejlik, ezért az összetartás az egyik legfontosabb összetevője a sikernek. Ne hagyj, hogy ezt bárki is figyelmen kívül hagyja!