

# Szívvvel és szenvedéllyel

Hatalmas kérdés, hogy egy vezető hogyan is lehet igazán jó vezető. Úgy gondolom, hogy bármilyen tevékenység is legyen az, amivel foglalkozik az ember, akkor lehetünk benne igazán sikeresek, ha azt a bizonyos tevékenységet valóban szívből és szenvedéllyel csináljuk. Életem során több alkalommal is találkoztam szívből dolgozó kollégákkal. Ilyen volt egyik legkedvesebb időskorú, többszörös olimpiai bajnok, Oscar-díjas mesterszakács kollégám, aki hetvenéves kora környékén is olyan szeretettel bánt a diákokkal az iskolában, ahol dolgoztam, hogy azt öröm volt nézni. Vagy ilyen az egyik borszakértő barátom is, aki, ha elkezd a borokról beszélni, olyan, mintha megszűnne körülötte a világ. A legjobb példa a szívből jövő munkára azonban nem a vendéglátásban talált rám, hanem a zene világából szegődött mellém.

Egy időszakban rendszeresen vállaltam a Taverna Iskola diákjaival főzéseket a Magyar Televízió Család-barát című műsorában. Nagyjából 30-35 alkalommal szerepeztünk a műsorban, és minden esetben számos hírességgel volt alkalmunk együtt dolgozni: Harsányi Gáborral, Oszter Sándorral, Palya Beával, Nemcsák Károllyal, Ungár Anikóval, Balázs Fecóval – csak hogy néhányat említsek. Éppen az egyik ilyen forgatásra készültünk elő a helyszínen, amikor megjelent egy vézna, idős bácsi, leült a stúdióban a zongora mellé, és a következő negyven percben örömmzenei koncertteremmé változtatta a stúdiót. Vásáry Tamásnak hívták, ő volt az aznapi műsor sztárvendége. A művész úr, aki már kiskorában csodagyereknek számított, és zongora-

tudományával lenyűgözte a klasszikus zene rajongóit világszerte, kalandos élete során bejárta az egész földgolyót. A közösen forgatott adásnak különleges apropója volt, hogy akkor ünnepelte nyolcvanadik születésnapját.

Pár nappal a forgatás előtt megkeresett Vásáry felesége, hogy meglepné a párját a forgatás alkalmával: szeretné megidézni férje számára a gyermekkorából oly sokszor és oly nagy szeretettel emlegetett házi kosztot, nevezetesen a töltött káposztát, amelyet náluk malacpörkölttel tálaltak. Megkért, hogy mindezt én készítsem el. Mivel az ünnepelt-höz hasonlóan jómagam is hajdúsági származású vagyok, az ízvilág és persze maguk a magyaros ételek is közel álltak hozzám, így a kérésre azonnal igent mondtam. A hölgy elmesélte nekem a művész úr elbeszéléseiből ismert recept alapjait, én pedig a leírás alapján összeírtam a könnyed töltött káposztát és a tartalmas, zsenge malacból készített pörkölt receptjét.

Miután alaposan végiggondoltam a televíziós szereplést, eljött a forgatás napja, és szárnysegédeimmel a stúdióban hozzá is láttam a különleges ételek elkészítéséhez. A születésnapos többször odajött hozzánk, és figyelte, hogy mi is fog készülni, amikor pedig elérkezett a tálalás ideje, ő már láthatóan alig tudta türtöztetni magát, hogy meg ne kóstolja a frissen készült ételeket. Gondolom, már az illat is magával ragadta a mestert, de bármi is járhatott addigra a fejében, az egészen biztos, hogy mihelyst a tányérra került az étel, annyira önfeledten kezdte el magába falni a kitalált fogásokat, hogy a közben zajló adásban többé már nem is akart felelni a feltett kérdésekre.

Ez az az állapot, amire azt mondja a séf, hogy „Na, ezt jól elkaptam!” Valószínűleg a hozzám közeli hajdúsági íze-

ket sikerült olyannyira megidézni, hogy az étel fogyasztója szinte egy másik dimenzióba került. Csak falta az ételt, újra és újra szedett, s hosszú percek teltek el, mire felocsúdott ebből az önfeledt állapotból. Kívülről a dolog már-már megmosolyogtató volt, részemről pedig rendkívül megtisztelőnek hatott, és hatalmas csodaként éltem meg, hogy ekkora örömet szerezhetek egy ilyen kaliberű hírességnek. A művész úr, ahogy befejezte az étkezést, odalépett hozzám, megragadta a kezem, és meghajolva előttem, a kezemet az ajka felé emelve majdhogynem kezet csókolt nekem, amelyet mindössze az akadályozott meg, hogy jómagam zavaromban még idejében elrántottam a kézfejemet.

A zongorazseni öregúr története több felismeréshez is elvezetett. Egyrészt csodálatos dolognak tartottam, hogy valaki, aki egész életében a zongora mögött ülve járta a világot, leülve egy stúdióban kihelyezett zongora elé, még ennyi idősen is őszinte szenvedéllyel tud játszani. Valójában úgy kellett rászólni, hogy hagyja abba, amikor már majdhogynem elkezdődött az adás. Ez a fajta önfeledt elhivatottság egészen irigylésre méltó és példaértékű. Napjainkban, hála az égnek, a vendéglátásban is egyre több ehhez hasonló, a munkáját hobbinak tekintő fanatikussal lehet találkozni. A másik dolog, ami megint csak megérintett, a zongoraművész szerénysége és alázatossága volt. Vásáry Tamás ugyanis – világhír ide vagy oda – hatalmas mértékben volt birtokosa eme két csodálatos emberi tulajdonságnak. Ha ő képes így élni, akkor lehet, hogy mi is tudnánk. Egy vendéglátónak ez pedig még csak nem is ártana... A harmadik és egyben legnagyobb felismerés számomra pedig az volt, hogy micsoda felelősséget is rejt magában egy egyszerű vendéglátós, egy séf munkája. Hiszen nem csak

arról van szó, hogy készítünk valamit egy-egy vendég számára, hanem arról, hogy nap mint nap százával fogadunk embereket és készítünk olyan ételeket, amely szolgáltatásaink mások életében akár hatalmas dolgokat is jelenthetnek. Bár lehet, hogy százból kilencvenkilenc embernek a töltött káposzta csak töltött káposzta marad, de az alkotásunk annak a maradék egynek maga a világ is lehet: nem csupán egy étel, hanem sokkal több annál. Gyermekkori emlékeinek megidézője, lelkének és érzelmeinek táplálója, maga az öröm forrása a szürke hétköznapi sokaságában.

Ami egy vendéglátónak egy átlagos nap, az egy vendégnek, aki betér az éttermünkbe, lehet, hogy az egyetlen ünnepnapja az évben. Ez hatalmas felelősség, amelyet a vendégek minket választva a kezünkbe adnak, és amellyel semmilyen körülmények között nem szabad visszaélnünk. Szívvel és szenvedéllyel kell dolgoznunk, amennyire csak lehet. Nincsen más út a kiválósághoz.