

Nemeskövi Dénes : a hidegkonyhás szakácsoknak más a lelkiviláguk.



Nemeskövi Dénessel az 1990-es években, a fővárosi Korona Hotel megnyitásakor ismerkedtem meg. Itt ő volt a konyhafőnököm, ő tanított meg rengeteg „finom” szakmai fogásra: hogyan pácoljam házilag a lazacot, miként tegyem el a spárgát, hogy készülnek a legjobb pástétomok, és még hosszasan sorolhatnám.

Ehhez a kis beszélgetéshez otthonában fogadott minket, éppen a bruschetta díszítésénél tartott. Úgy ékesítette a kis szendvicseket, mintha a legelőkelőbb vendégek érkezését várta volna; minden apró mozdulatán látni lehetett a szakma iránti szeretetet és alázatot.

Szervusz séf úr! Ő itt a fotós kollégám, Tamás.

Szervusztok, kerüljétek beljebb! Tamás, mi már dolgoztunk együtt nem? Veled csináltuk nem is oly rég a Metro Áruháznak azokat a halas ételeket ugye? Gyurikám képzeld! -

Nemeskövi Dénes : a hidegkonyhás szakácsoknak más a lelki világuk.

találtam néhány olyan fotót, amin te is rajta vagy, na majd mindjárt előkeresem! Gyertek, addig is egyetek. Bort kinek tölthetek? Magam készítettem a vöröset is meg a fehérét is. Kóstold meg azt a kolbászt a szendvicsen, nemrég csináltuk. Untam már azt a túl fűszeres, túl paprikás változatot, így ebbe kevesebb paprikát tettem, viszont került bele kardamommag, szegfűszeg, szerecsendió, és persze fokhagyma, só meg bors is. Idén kísérleteztem vele először, egy kicsit könnyebb a hagyományosnál, nem? Rákoshegyen, ahol az év nagy részét töltjük, van a szomszédomnak egy kis füstölője, ott füstöltük föl. És az a paradicsom, ami rajta van, az is ott termett a kertben, magam szárítottam, majd elárulom neked a receptjét is.

Nem udvariasságból mondom, de tényleg zseniális mindkettő! Ezek szerint nem tudsz szabadulni a konyhától?

Nem is akarok! Most elértem oda, hogy passzió lett az, ami eddig a munkám volt. Így jobban tudom majd hasznosítani kísérletező kedvemet is, hiszen nem kötnek sem anyaghányadok, sem a beszerzési költségek, és engem felszabadít az, hogy kísérletezhetek. Szeretném minden tudásomat, az általam megismert újdonságokat a fiataloknak átadni, az Étrend Konyhafőnökök Egyesületének programjaiba beépíteni, hátha ezzel is hozzájárulhatok, hogy visszaállítsuk a magyar gasztronómiát a világ élvonalába, oda, ahol a helye van. Tervezzük azt is, hogy az egyesület honlapján közzéteszünk olyan recepteket, amelyek profi szakácsoktól származnak, és amelyek szakmailag hitelesek. A szakácsként eltöltött 46 év után sem gondolok arra, hogy elszakadjak a szakmától. Bár nem vagyok munkaviszonyban sehol, sok barátom, ismerősöm kért meg, hogy segítsek nekik a konyhán, az étlapok megtervezésében, emellett rendszeresen tartok különféle előadásokat is.

Hogyan lettél szakács?

Anyai ágon valóságos pékdinasztiába születtem bele Nagykátán. Azt mondják, már háromévesen ott maszatoltam valamit a konyhán. Anyám szüleié volt a kitűnően fölszerelt, és a környéken roppant népszerű Mészáros pékség. A mai napig emlékszem egy emberre, aki rendszeresen bejárt ide. Szegény volt, ám három gyerek apja, a nagyanyám megsajnálta, és mindig adott neki kenyeret. Egyszer aztán megállt a pékség előtt egy kis dzsip. Többen ugráltak ki belőle, a vezetőjük meg az imént említett pasas volt, aki elkurjantotta magát: Mészáros mama! – jöttünk államosítani. A nagyit erre előásott valahonnan hátulról egy sütőlapátot, és széttörte a hátán. El is vitték a nagyit nyomban. Hát ilyeneket produkál az élet...

Ezek szerint annyi lett a családi pékségnek. Ezért lettél végül szakács?

Nem, akkor én még nagyon kissrác voltam. Nagykátán, a nagyszülőknél inkább csak nyaraltunk, igazából Dunakeszin laktunk. Édesapám szakmája lakatos volt, de én jobban szerettem a konyhát, mint apu mellett kalapálni a vasat. Ezért szegődtem el szakácstanulónak a Margitszigeti Nagyszállóba 1959-ben. Olyan kitűnő mestereim voltak, mint Juhász Miklós, Kubicsek Lajos és Patat Lajos, akik igazán mindenbe beavattak, még a rák vagy a békacomb elkészítésének fortélyaiiba is. Hidegkonyhára kerültem, amit nagy szerencsémnek tartok. Olyan kitűnő női szakácsok mellé, mint Jankovics Mária vagy Borosné Marika. Megkövetelték a rendet, tisztaságot, és nagyon vigyáztak az ízesítésre is. Igazából nekik köszönhetem, hogy azóta is a számban érzem azoknak a salátáknak az ízét, amit ők készítettek. Azt mondják, a hidegkonyhás szakácsoknak más a lelkiviláguk. Meglehet, így igaz. A szigetről a Szabadság Szállóba, nyitáskor pedig az Intercontinentalba a hidegkonyhára kerültem, először konyhafőnök helyettesként. Eigen Egon volt az executive séf, Som István pedig a hidegkonyha főnöke, és pár év elteltével én vettem át a helyét. Szerettem versenyezni is. 1984-ben tagja voltam annak a magyar csapatnak, amely a frankfurti Szakács Olimpián aranyérmet nyert egyéniben és csapatversenyben egyaránt. Sikerrel szerepeltem 1985-ben egy kalsruhei nemzetközi szakácsversenyen, majd 1986-ban Luxemburgból, a világbajnokságról ismét aranyéremmel tértem haza.

Hogyan készültél a versenyekre?

Amikor lettem a napi penzumot az Interben, este tizenegy körül nekiláttam a gyakorlásnak. Éjfél körül telefonált a Lukács Pista, hogy fönt vagyok e még. Mondom persze, most kezdem a próbákat a versenyre. Nagyszerű, akkor átugrunk hozzád! - volt a válasz. Jött a Kutasi Bandi, a Laczkó Ottó meg a Lukács, és mindenben segítettek. Fogták a kezemet a Novák Ferivel együtt, egyik bemutatótól a másikig, igazi csapatmunka volt!

A versenyeken kívül is tudtad kamatoztatni a hidegkonyhai tudásod?

Feltétlen! Itt az Interben kezdtük el kidolgozni a tésztában sült pástétomokat, galantinokat, terrineket. Pár év elteltével Gullner Gyuszi, az Inter séfje egyszer csak hazaállított a nagy német pástétomkönyvvel, és majdnem minden úgy volt benne, ahogy mi azt magunktól kikísérleteztük. Egy kicsit kellett csak átdolgozni a receptjeinket a könyv alapján. Végül ezek annyira beváltak a fogadásokon, rendezvényeken, hogy volt, amikor lementem a henteshez, és azt mondtam neki: Bandi bácsi, ki kellene csontozni száz kacsát galantinnak. Ma ez elképzelhetetlen mennyiség. Máskor meg ötven fürjet kellett hasonlóan előkészíteni, de ezt például szikével kellett csontozni, olyan picike. Végül pástétomokat, meg vajsobrokat készítettem a mestervizsgámon is. Mára összegyűjtöttem szinte az összes létező pástétomformát a világból, és öntőmesterek csak nekem csináltak egészen különleges formájúakat. Sőt! Mesélek neked egy aranyosat, azt, amikor a saját limabáj terrin receptem

visszajutott hozzám. A párizsi Mercure Eiffel Szállóba készültem dolgozni. A fiatal bretagne-i séf, Michelle fogadott este. Azonnal a konyhára invitált. Magyar libamájából kellett terrint készíteni az étlapra, és azzal kedveskedett nekem, hogy megcsinálta előre, ezzel akart meglepni. Amúgy is egy nagyon rendes, szívélyes ember volt, szerettem vele dolgozni. Büszkén mutatta hát a pástétomot, amit vágódeszkára borított, ám az szétesett. Széttárta a kezét, most aztán mit tegyünk. Mondtam neki, először is, ne csináljuk ilyen vastagra. Kisebb, olyan szalámi vastagságú rudakat formáltunk a félig kész májból, és vastag alufóliába tekertük, de még mielőtt teljesen becsomagoltuk volna, felül, ahol nyitva volt, utánatöltöttük a zsírt is, amit a máj később gyönyörűen magába szívott. Az előzőt 47 °C maghőmérsékletig sütötte, abban maradtunk, ez most 51 °C-ig süti. Reggel, amikor mentem a konyhára már alig várt a séf, hogy megmutassa milyen tökéletes lett alibamájterrin. Évekkel később jött hozzám a Korona Hotelbe egy francia séf. Este érkezett, azt mondta, adjak neki, másfél kiló libamájat, hogy be tudja pácolni, mert reggel meg akarja mutatni, hogyan kell valódi libamájterrint csinálni, az éppen nyitás előtt álló Tapas éttermünkbe. Miután ez a terrin rendszeresen étlapon volt nálunk, ott volt készen a hűtőben, gondoltam minek pazaroljunk most el ennyi májat. Mondtam neki, várjon egy kicsit, és hozattam neki kóstolót. Megízlelte, és azt kérdezte – ezt meg honnan hoztad, Párizsból? Mi már ezt rég így csináljuk válaszoltam, mire kiderült, ő a párizsi Szakács Akadémián tanulta nemrégiben. És tudod kitől? Micheltől. Így került vissza hozzám a libamájás receptem.

A kedvenc ételed is valamilyen hidegkonyhai különlegesség?

Nem. Igazából nincsenek különösebben kedvenc fogásaim, talán csak annyi, hogy az egyszerű ételeket szeretem. De mindent megkóstolok, örömmel kipróbálok. Eddig legjobban az indiai és a japán konyha ízlét.

Ha már a japán konyhát említetted, úgy emlékszem, itt hosszasan időztél.

Igen. 1976-tól másfél évig dolgoztam Tokióban, a híres Takano Áruház magyar éttermében. Itt a 6. emeleten hat nemzet speciális ételei számára nyitottak éttermet, mexikói, olasz, indiai, német, magyar és skandináv. Tódult a tömeg a jól ismert és kedvelt olasz és indiai étterembe, de mivel a magyar konyhában japánok főztek – szerintük magyarosan – igencsak pangott az üzlet. Az én dolgom volt, hogy megmutassam a japán kollégáknak, milyen is az igazi magyar konyha. És itt nemcsak az ízekre gondolok, hanem a takarékosagra is. Képzeld el, azt látom, hogy se a skandináv, se a német kollégák nem használják el a borjúcsülköt, hanem megy a szemétkébe, a sertéscombról lefejtett deklivel együtt. Rátettem egy húsos ládát a szemetesükre, mondván, inkább ide dobáljátok ezeket, nekem jó lesz majd. A dekli a töltött káposztába került, csülökből meg volt már vagy ötven darab a mélyhűtőben, amikor szombat-vasárnap családi napot tartottak. Kérdezték, mit fogok adni.

Mondom sült borjúcsülköt pékné módra. Azt mondták, az nem fog menni, a japánok nem szívesen esznek olyat, ahol ott a csont, ami emlékezteti őket az eredeti állatra. Mondtam, bízzanak csak bennem. Szombat este hatra nálam fogyott el elsőnek minden. Jött az elszámolás. Baj van a magyar konyhával! Eszméletlen többlete van, míg a németek meg a skandinávok veszteségesek. Jöttek a japánok kis jegyzetfüzetekkel, hogy mit csinálók. Egyszer aztán meglátták a húsos rekeszemet a szomszéd szemetesén, onnantól mindent értettek. Azt mondták, nekem kéne lenni az összes étterem fősfjének. Volt olyan is, hogy például lementem a szupermarketbe, ahol egy gyümölcsmester dolgozott. Az volt a feladata, hogy egytől-egyig átnézze a gyümölcsöket, és amelyik csak kissé is hibás, kidobja. Nem volt szívem otthagyni ezeket a gyümölcsöket. Elkértem, fölvittem a konyhára, és főztem egy kis gyümölcslevest, hisz a nagy melegben ez remekül hűsít. Híre ment a vendégek közt, hogy a szokott zöldtea helyett nálunk gyümölcsleves van grátisz. Olyan sorok váraakoztak türelemmel, hogy csak na!

Volt más extra távol-keleti élményed is?

Nézd meg jól ezt a fényképet. Szerinted ez hol van? Áh, úgy sem találod ki. Észak-Koreában. Én főztem Kim Ir Szen 75. születésnapján. Koreai szakácsok jöttek hozzánk, beneveztek egy versenyre, én meg segítettem nekik. Ennek köszönhetem, hogy a vezetőjük meghívott a feleségemmel együtt tíz napra Koreába. Azt mondták, menjek ki, és tartsak előadást a magyar konyháról a koreai szakácsoknak. Akkoriban nem lehetett csak úgy utazgatni, de ők pillanatok alatt elintézték útlevelet, mindent. Kint aztán közölték, én főzöm Kim Ir Szen ünnepi vacsoráját. Elvittek orvosi vizsgálatra, nem vagyok e fertőző stb., aztán mehettem a konyhára. Magyarországról hozattak csomó ökörfarkat levesnek, meg kecségéket előételnek. 10 féle fogást főztem, ebből választották ki a menüt. Előételnek betették a töltött kecségémet. A neves nap reggelén egyszer csak megjelentek a konyhán, hoztak néhány irgalmatlanul ronda kinézetű halat, olyat, amelyet addig sose láttam. Azt mondták, Kim Ir Szen 75. születésnapjára kísérletezték ki, ebből csináljam meg a hideg ételt. Annyira ronda volt a hal, mondtam, hogy ennek se a fejét, se a farkát nem lehet fölteni a tálra; meg aztán én este megcsináltam már a töltött kecségét. Azt mondták, rendben, használhatom a kecsége fejét és farkát a tálaláshoz, de a többinek ebből a halból kell lennie, a kecségét meg egye meg a személyzet. Végül aranyszínű Mercedesével megjött a Vezér. Én még életemben annyi herendit nem láttam, mint ezen a fogadáson.

Akkor jöjjünk haza, a herendi eredeti otthonába. Hogy látod a magyar konyha szerepét a világban?

Vendéglátásunknak és népi konyhánknek is a világ élvonalában lenne a helye. Finom, változatos, takarékos, és egyáltalán nem olyan egészségtelen, mint amilyenek kikéltették,

persze feltételezve, hogy változatosan étkezünk. Meg aztán a magyaros ételeket is meg lehet újítani, például úgy, hogy nem nagy darabokat adunk, hanem sok kis kóstolót mondjuk töltött káposztából, barna szárnyasokból, csirkeételekből. Néhány esetben a technológián is változtathatunk. Mondok neked egy egyszerű példát. A 80-as évek elején, nyáron, amikor kevesebb volt a munka az Interben, Gullner Gyuszival és Földes Józssival lementünk Kiskunfélegyházára, káposztával töltött paprikát savanyítani, hogy azt fölvigyük a hotelbe. Mégiscsak házi, meg olcsóbb is. Miután maradt mellette elég szabadidőnk, gondoltuk, besegítünk a Gépállomás személyzeti konyhájára egy kicsit, mert olasz vadászokat vártak vendégségbe. Már megpirult a hagyma a borjúpörköltökhöz, következett volna a hús, amikor a nyolcvanéves főzőnő azt mondta: "Nem így kell ezt fiaim! Tapasztalataból mondom, ha megpirítjátok a hagymát előre, akkor minden második embernek égni fog tőle a gyomra. Csak szórjátok a hús közé a hagymát, és többször pirítsátok zsírjára mialatt fő. A pirospaprikát meg a vége felé adjátok hozzá. A végeredmény tökéletes lett. Hiába voltunk sok éve szakácsok, hiába van a Venesz könyvben is a hagymapirításos technológia, ekkor tanultunk meg igazán jó pörköltet főzni.

Szerinted hogyan kellene népszerűsíteni a megújított magyar konyhát?

Alulról is, felülről is egyszerre, és egyszer majd csak találkoznak középen. A turizmuson keresztül az ételek sok pénzt tudnak hozni az országnak, de elvinni is, ha csalódás éri a vendéget. Alul a gyerekeknél kellene kezdeni, a jó példák bemutatásával, és a szakoktatás korszerűsítésével. Miközben az ízeket tanítják, egyúttal az új vendégeket is kinevelik. Ez azért fontos, mert csak az igényes vendégek húzhatják fel a vendéglátás színvonalát.

Mit kellene változtatnunk?

Ha felkérnek egy bemutatóra vagy előadásra, mindig viszek magammal egy francia filmet. Azt javaslom, nézzük meg együtt, és akkor jobban megérted. Ő itt egy kb. nyolcvan fős étterem harminc körüli séfje. Amíg a konyhában a többiek előkészülnek, addig elmegy áruért. Tehát nem igaz az, amit itthon van, hogy elég egy jó konyhafőnök. Kell egy öt-hat fős jó csapat, csak persze ez pénzbe kerül... De állandó minőséget csak összeszokott csapattal és kitűnő alapanyagokból lehet garantálni. Ezért megy el a séf az őstermelőkhöz vásárolni. Megtervezi, nagyjából mire van szüksége egész évben, s azt egyezteteti a termelővel, hogy tudja e biztosítani. Így mindenki tudja, mire számíthat. A szemléletváltásról nem csak dumálni kell! Ki kell alakítani a közvetlen kapcsolatot az őstermelőkkel. Ez persze inkább csak étterem szintjén üzemel, egész más egy nagy hotel konyhája. És még valami. Nem kell száz étel az étlapon, tizenkét féle rántott akármivel. A vendégnek is kínlás végigolvasni. Nem enciklopédia az étlap! Harminc-negyven ételt lehet frissen készíteni, és az idénynek meg az ünnepi szokásoknak megfelelően változtatni.

Nemeskövi Dénes : a hidegkonyhás szakácsoknak más a lelkiviláguk.

Névjegy:

Nemeskövi Dénes mesterszakács 1945. júniusában született Nagykátán. A Margitszigeti Nagyszállóban lett szakácstanuló 1959-ben, ahol Juhász Miklós, Kubicsek Lajos és Patat Lajos keze alatt tanult. 1965 és 1968 között a Szabadság Szállóban dolgozott szakácsként, olyan kítűnő mesterekkel, mint Federics József, Horváth István, Bara Zoltán és Lovas Mihály. Közben elvégezte a Vendéglátóipari Technikumot is. 1968-tól a Duna Intercontinental Szálló hidegkonyháját vezette, majd konyhafőnökként folytatta pályafutását a Margitszigeti Thermál Hotelben (1986), azután 1989-től a Mercure Korona Szállóban. 2005-ben innen ment nyugdíjba. A hazai konyhák mellett külföldön is számtalanszor dolgozott. Másfél évet töltött Japánban: 1976-tól a tokiói Takano Áruház nemzetközi éttermének magyar konyháját vezette. Többször dolgozott a párizsi Mercure Hotelben, de megfordult az NSZK, Hollandia, Ausztria, Kalifornia, Arizona, Portugália, Venezuela és Mexikó elismert vendéglátóhelyeinek konyháiban is. Munkája során számtalan elismerésben részesült. 1982-ben lett mesterszakács. A frankfurti Nemzetközi Konyhaművészeti Kiállítás Szakács Olimpiáján 1984-ban két aranyérmes, 1988-ban egy aranyérmes nyert. Aranyérmes volt az 1985-ös kalsruhei nemzetközi szakácsversenyen, a Luxemburgban megrendezésre kerülő Szakács Világbajnokságon 1986-ban két aranyérmes nyert. 1996-ban Pannónia-díjat, 1997-ben Venesz József-díjat kapott, s ugyanebben az évben tagja lett a Fehér Sapka Klubnak. A Magyar Konyhafőnökök Egyesületének életmű díját 2003-ban kapta meg, míg 2005-ben az év gasztronómusának választották.

Főbb publikációi: Receptgyűjtemény szójaliszt, sárgaborsóliszt és rizsliszt felhasználásával. Társszerő a Budapest a la carte, a Mesterszakácsok gázon főzött mesterművei és a XXI. század magyar gasztronómiája című könyvekben.

Lejegyezte: Hargitai György

Ui:

Nemeskövi séf úr receptjeit a szabadszavas keresőbe beírt Nemeskövi Dénes szóval találják meg.