

A nagy generáció: Lukács István



Íme mindhárom Oscar-díj.



*2010 októberében átvette a Magyar Köztársaság
Édemennd Tisztikeresztjét.*



Szakács berkekben úgy tartják, ha Franciaországban születik, nevét ma Paul Bocuse mellett emlegetik. Tehetsége, szorgalma elvitathatatlan: 3 Oscar-díj, megszámlálhatatlanul sok aranyérem, majd negyedszázad Budapest legelőkelőbb szalodáinak konyhafőnökeként, azt hiszem, ez elegendő bizonyíték. Ő Lukács István mesterszakács, akivel egy szentendrei cukrászdában sikerült beszélgetnem.

Hogyan lett szakács?

Megvolt a családi indíttatás, édesanyám is, nagyanyám is a Gróf Károlyi család Kastély Szállójában dolgoztak. Adta magát, hogy szakács legyek. A budapesti Hotel Palac-ban voltam tanuló, ahol olyan kitűnő mesterektől leshettem el a szakma fortélyait, mint Miklós Bálint, Gesztesi József, Wogl Gáspár. 1962-ig maradtam itt szakácsként, majd konyhafőnök lettem a kecskeméti Aranyhomok Szállodában. 1964-ben behívtak a Hungerhotels vezérkarához, és közölték velem, hogy mivel sikeresen dolgoztam az Aranyhomok megnyitásánál, kiküldenek Rotterdamba, az akkor ott már két éve működő magyar étterembe. Menjek, tanuljak, és hozzam haza, amit ott tapasztaltam. Hát, valahogy így kezdődött...

Követi e a családban valaki?

Az unokám pont szakácsnak készül. Beszéltem is Juhász Pistával a Hilton séfjével, hogy addig nem mehet nyugdíjba, míg nem végez a gyerek. Nála lesz a legjobb kezekben.

Az tuti, Juhász Pista már sok-sok nagyszerű szakembert kinevelt, kitűnő séf! De tényleg, milyen egy jó séf?

A séf egy kapitány. A szállodaigazgató után ő a második legfontosabb ember, szakmailag is, emberileg is ennek kell megfelelnie. Mindent tudnia kell, nem lehet alantas munka a számára, mindenben a legjobbnak kell lennie. Személyes példamutatással lehet tekintélyt elérni, de ez minden más szakmára is érvényes, legyen az cipész, asztalos, vagy akármi. Így vívhatja ki a tiszteletet magának.

Ha már a tiszteletnél tartunk. Néhányan, számomra teljesen érthetetlen, és elítélendő módon szídják a „nagy öregeket”. Van generációs ellentét a hazai séfek közt?

Amikor az ötvenes években tanuló lettem, az akkori séfek havi, kéthavi rendszerességgel összejártak. Csevegtek a szakmáról, ettek valamit, megittak egy-két fröccsöt, és nem egy esetben nyilvánosan megdicsérték az arra érdemes, tehetséges fiatalokat. Kölcsonösen tisztelték egymást a generációk. Gyakorló séfként én is megköveteltem, hogy tiszteljenek. Az, amit a hátam mögött, otthon meg a játszótéren mondtak, az nem érdekelt. Kakas voltam a saját szemétdombomon. Azokat, akik megadták a kellő tiszteletet, még évekig segitettem, támogattam, nemegyszer magam mellé vettem, ha éppen nem volt állása. Ma sem tudok olyan helyre menni az országban, ahol ne találkoznék egykori tanítványommal. A szidalmazást meg egyszerűen nem értem. Az 50-es 60-as években nem akartak államilag a vendéglátással foglalkozni. Azt mondták, nincs rá szükség, mert csak a bárók, meg a hozzájuk hasonlók járnak étterembe. Nem volt nyersanyag sem. Magáért a vendéglátás létjogosultságaért kellett megküzdeni akkoriban. Túrós Emil, Rákóczi János, Posztobányi István, Mózes István, Porfi Endre, Réberger Elek, Siska József, Truxa Frigyes és még sorolhatnám, mind ezen dolgoztak. 1956-ban aranycsapat lett a világhódító magyar labdarugó válogatott mellett a szakács csapat is, pedig szűkös körülmények között készülhettek fel, például ezüsttálcákat, eszközöket külföldi kollegáktól, jobbára osztrákoktól kértek. De egyértelműen letették névjegyüket a világ gasztronómiai élmezőnyében! Aztán jött Eigen Egon, Tárgyik Sándor, Tüdős József, majd bekapcsolódott a mi generációnk. Folytattuk az elődeink által elkezdett utat, rengeteg elismerést szereztünk, s közben itthon is megteremtettünk egy színvonalas vendéglátást.

Emlékszem jól, hisz fiatal szakácsként betéve tudtuk, melyik szállónak ki a konyhafőnöke, többen közülük „védjegyek” voltak. Komoly szakmai munka folyt, és még valami: olyan volt a munkahelyünk, mint a második otthonunk. Ahogy elnézem, mára szinte minden megváltozott. Ön nem így látja?

Akkoriban a szállók konyhája diktálta a tempót, de mára inkább az éttermek vették át az

irányító szerepet. Sok nagy hotelben külföldi séf dolgozik, ami nem lenne baj, de tisztelet a kivételnek, nem az élvonalból jönnek. Ezért is megemelem a kalapom Deák Imre vezérigazgató előtt, aki a Danubius Hotels vezérigazgatója, mert nála csak magyar séfek vannak. Nem véletlen viszem hozzájuk a Hiltonba az unokámat sem.

Lazításképpen megkérdezem: van kedvenc étele?

Azt szoktam erre válaszolni tréfásan, hogy minden jöhet, „ami repül vagy úszik”. Halak és szárnyasok, bármikor, bármilyen formában.

Esetleg valami kedvenc történet?

Nem vagyok túl sztorizós fajta, de egy olyat szívesen elmesélek, amiből kitűnik, hogy a szakácművészet mily hatásos tud lenni. 1980-ban a Nemzetközi Szakácsverseny résztvevői voltunk Frankfurt am Mainban. Fogadásra sietett a stáb, s a kis mikrobuszunkkal tilos helyen parkoltunk. Amikor már mentünk volna hazafelé, a rendőr éppen a rendszámunkat jegyezte fel. Ez köztudomásúan igen sok pénzbe kerül arrafelé. Könyörgésre fogtuk a dolgot, amikor ránk nézett. „Maguk főztek tegnap este abban a tv-showban?” - kérdezte. „No, most az egyszer elnéző leszek!” Így óvta meg a rendbontót az NSZK-ban a bográcsgulyás, a bakonyi szűzermék és a Gundel-palacsinta.

Csodálatosan finom magyar ételeknél tartunk, adja magát a kérdés, Ön szerint merre tart a magyar konyha?

Zavar van a fejekben, rosszul értelmezik a magyar konyha helyzetét, hisz nemcsak gulyásból és pörköltből áll a konyhánk. Évszakonként megvannak a specialitásaink, tavasszal a töltött karalábé, később a lecsó stb.

Ott vannak a tájjelegű ételeink, és ne feledjük azokat sem, amiket kitűnő séfeink kreáltak, s mára bekerültek a mindennapi konyhába. Ezek mind a mai magyar konyha részei. Persze megértem, új nyersanyagok, új ételek, új stílusjegyek jelennek meg a világban, ezeket az új nemzedékeknek követni kell. De akkor ne a gulyást és a többieket akarják megreformálni. Ezek készüljenek úgy, ahogy kell. Láttam már olyat, hogy három edényben főzték a gulyáslevest, hogy modernizálják a készítését. Aztán a végén egybeöntöttek mindent. Szerintem ez a moslák kategóriája. A régi ételeket csak az új technológiákhoz kellene igazítani, de nem össze vissza barkácsolni.

Mi a véleménye a legújabb divatról, a suis vide-ről, azaz a vákuumfőzésről?

Ez már majdnem harminc éves technológia. Nemcsak a főzésben, hanem a tartósításban is új távlatokat nyitott. Engem vagy húsz éve Kiss János hívott meg, és vitt el négy sous vide gyárba, San Franciscoba és Chicagoba, ahol magyar recepteket is leadtunk. Egy laborkonyhában főztünk, mindent jegyzeteltek, de azután már nem engedtek minket tovább. Az egész egy zárt, steril folyamat, komputer vezérel mindent, kinézetre olyan, mint egy gyógyszergyár. Ha betartjuk a technológiát tökéletesen, akkor steril ételek születnek, amiknek hihetetlen előnye, hogy nagy rendezvényeken, sok embernek, sokféle ételt kínálhatunk egyszerre biztonsággal. Például ott van a Super Bowl, aminek a díszvacsoráján magam is többször főztem. Ez az amerikai futball kupa döntője. Egy hétig 8-10 000 ember vendéglátását kell megoldani, amire régóta ezzel a technológiával készülnek föl. De ugyanígy látják el a hadsereget is. Hasonló elven alapul az úrhajósok étrendje is. Tudta? - hogy ennek kidolgozásában is magyaroké volt a főszerep, Kövi Pálé és Szathmáry Lajosé. Szathmáryról még utcát is elneveztek.

Nem tudtam, de nem tudom azt sem, ki volt az előbbieken említett Kiss János.

Szakács volt, aki Dunaharaszti-ról indult, a híres Gróf Nándinál tanult, és elképesztő karriert futott be az Egyesült Államokban. A Hyatt Company alelnöki tisztségéig vitte. Ez azt jelenti, hogy ő felügyelte az összes amerikai Hyatt konyháját, s ha bárhol gond volt, őt küldték, hogy megoldja.

Ha már a karriert említette. Oly sok helyen járt a világban, elimerték mindenhol. Nem volt kísértés, hogy máshol kamatoztassa tudását?

Nem. Azt hiszem, mindent elértem, amit csak lehetett. nagyon szép életpályám volt, azt kívánom a fiataloknak, hasonló sikereik legyenek nekik is. Mindenki panaszkodik, de én azt mondom, ne sírjunk, hanem építkezzünk!

Névjegy:

Lukács István mesterszakács, szakíró 1939 júniusában született Szegváron. A budapesti Hotel Palace-ban lett szakácstanuló 1954-ben, majd szakácsként dolgozott itt 1962-ig. Konyhafőnökként folytatta pályafutását a kecskeméti Aranyhomok Szállodában (1962-1963), Hollandiában, a rotterdami Tokaj Éttreremben (1964-1966), a Budapest Körszállóban (1967-1976), a Budapest Hilton Hotelben (1976-1982), végül a fővárosi Átrium Hyatt Szállodában (1982-1999).

1999-ben nyugdíjba vonult, de csak névleg, hisz továbbra is tevékeny maradt: egyéni vállalkozóként szaktanácsadója volt az Accor Pannónia Hotelsnek, a Hunguest Hotelsnek, a balatonkenesei Hotel Marina Portnak, jelenleg pedig Szilvásváradon, a La Contessa

Kastélyhotelnek. Emellett tevékenyen részt vesz az emeltszintű szakmunkásképzés-ben, valamint nemzeti és nemzetközi - Szakács Olimpia, világkupa, világbajnokság - zsűritagja. Munkája során számtalan elismerésben részesült. A frankfurti Nemzetközi Konyhaművészeti Kiállítás Szakács Olimpiáján kétszer, 1968-ban és 1988-ban is elnyerte az Oscar-díjat; de közben 1972-ben Miami-ban is beszerzett egyet, így jelenleg ő az egyetlen konyhaművészünk, aki 3 Oscar-díj tulajdonosa. Őt egymás követő Szakács Olimpián (1968, 1972, 1976, 1980, 1984) nyert aranyérmel, 1988 és 1992-ben pedig ezüst- és bronzérmekkel tért haza. Gyűjteményében szerepel még 2 világbajnoki aranyérem és 2 ezüstérem; két Világkupáról 2 aranyérem, 1 ezüstérem és 1 bronzérem, valamint 25 aranyérem további nemzetközi versenyekről.

A Nemzetközi Gasztronómiai Világszövetség (VACS) örökös tagja 1996 óta, ugyanebben az évben megkapta a Német Szakácsok Szövetségének életmű díját. Emellett tagja a chicagói Escoffier Társaságnak, a francia Chaine des Rotisseurs társaságnak (1972), és a magyar szervezet alapítója. 1998-ban Pro Turismo díjjal, 2010-ben a Magyar Köztársaság Érdemrend Tisztikeresztjével tüntették ki.

Főbb könyvei:

Lukács István-Novák Ferenc-Nagy László:

Mesterszakácsok receptkönyve Bp. 1985

Marosiné-Lukács István:

104 híres magyar recept Bp. 1988

Marosiné-Lukács István:

Magyar tájak ételei Bp. 1990

Lukács István - Berek János - Nagy Béla:

Fradi szakácskönyv Bp. 1995

Lukács István-Novák Ferenc-Kopcsik Lajos:

Oscar-díjasok Bp. 1996

Lukács István-Oriskó Ferenc-Sándor Dénes-Zsolnay Gábor::

Ételkészítési ismeretek Bp. 2003

Ezek mellett társszerő a Budapest a la carte és az Így főzünk Pannóniában című könyvekben.

Ui:

Lukács séf úr receptjeit a szabadszavas keresőbe beírt Lukács István szóval találják meg.

írta:

Hargitai György