



Zila László mestercukrász szerint „...új irányba kell menni a lágyabb, könnyedebb, természetesebb, gyümölcsösebb és nem utolsósorban egészségesebb sütemények felé.”

2007-ben a madártej, 2008-ban a szatmári szilva 2009-ben a pándi meggy 2011-ben pedig a kecskeméti barackos kölestorta lett az ország tortája. Tehát a Zila cukrászcsapata negyedszer nyerte el ezt a rangos elismerést. Nem utálkoznak ezért a kollégák?

Szerintem nem, bár többen megjegyezték tréfásan, hogy egy baja van ezeknek a sütiknek, hogy nem ők találták ki. Persze sokan megkérdezik, hogy lehet az, hogy már megint mi adjuk az ország tortáját. Pedig nincs ebben semmi különleges, nem élvezünk előnyt, megkülönböztetett figyelmet. Mondjuk az első év kivétel volt: akkor az ipartestület elnöke, Pataki János megkérdezte, nincs-e valami ötletem, mi legyen az ország tortája. Éppen egy madártej tortával kísérleteztem, és mivel rövid idő állt rendelkezésre, ez lett a kiválasztott. A második évben viszont már többen indultak, mi a szatmári szilvatortával neveztünk. Szakmai zsűri döntött, nem tudván, hogy melyik torta kié. A szatmári szilva nyert. Azután újra győztünk, a pándi meggytortával. Pándhoz egyébként személyes szálak kötnek, innen származnak ugyanis a szüleim. A pándi meggy pedig igazi hungarikum, vékony héjú, zamatos húsú gyümölcs – ez is fontos szempont volt a kiválasztásnál. Később meg ott volt

az eddigieknél modernebb felfogású kölestorta. Nyertünk, ez egy dolog, de az összes recept nyilvános, ez alapján más cukrászdák is elkészíthetik a tortákat, így ők is a siker részesei lehetnek, ezért sincs ok a féltékenységre.

Nem feltétlen így értettem, inkább úgy, hogy a szakácsoknál szinte divat lett kiosztani, bántani az „öregeket”. A cukrászoknál is megvan ez a fajta nemzedéki ellentét?

Nem jellemző. Nagyon jó az ipartestület vezetősége mert családi napokat, szakmai programokat szervez, ahol jól meg tudjuk beszélni egymással a problémákat. Hallottam én is, hogy az idősebbek egy részét bántja ami most zajlik, de időnként minden szakma átesik egy megújuláson; korábban ők voltak az újítók akik technológiával, gépekkel magas fokon készültek. Ellenben a maiaktól ezt lebecsülni sértegetni illetlenség és etikátlan. Mindenkinek meg kell hagyni a saját gondolatait, a saját szakmaiságát, és azt tisztelni kell.

Ha már a megújítást említette. Manapság a szakácsok „újra gondolják” a paprikás csirkét, a töltött káposztát, meg a többi klasszikus magyar ételt. Önnek eszébe jutott valaha, hogy meg kéne újítani a Dobos-tortát, a Rákóczi-túróst és a többieket?

Nem! Ezek a sütemények kiállták az idő próbáját, attól magyarosak és hitelesek, hogy nem változtatunk a készítésükön. De nem muszáj mindenben a régi, harminc-negyven éves cukrászati alapokhoz ragaszkodni: az igények, a gépek, az anyagok változnak. Új recepteket kell kitalálni, mint például az ország tortái, és ami arra érdemes, az majd megmarad. Általánosságban azonban igaz, hogy új irányba kell menni, a lágyabb, könnyedebb, természetesebb, gyümölcsösebb és nem utolsósorban egészségesebb sütemények felé. És szerintem a szakácsművészetben is valódi újításokra lenne szükség, nem az újra gondolásra. Például most volt itt nálam Szabó Pali cukrász barátom, és kérte, hogy negyven főre rendezzünk meg neki egy halotti tort. Előre megbeszéltük milyen ételek legyenek, és kimondottan kérte, hogy legyen csülkös pacal is. Ez például egy olyan hagyományos magyaros étel, ami nagyon kedvelt, tehát érdemes úgy összeállítani az étlapot, hogy ilyesmi is benne legyen, a tradicionális, régi dolgokat meg kell őrizni, mert igény van rá. Például imádom a rántott borjúlábat is, lehet, hogy ősszel föl is teszem az éttermünk étlapjára. Aztán jönnek a Márton naphoz kapcsolódó libás ételek, majd a karácsony és az elmaradhatatlan halászlé. Tavaly télen például kipróbáltuk a sóletet is. Miután ez eredetileg egy zsidó étel, én meg nagyon jó barátságban vagyok a Rosestein Tibivel — olyannyira, hogy apámtól tanulta a hentes szakmát —, megkértem, hogy jöjjön ki hozzánk, és mutassa meg, milyen az igazi sólet. Állati nagy sikere volt, pedig nem volt újragondolva! De mondok mást! Apám hentes volt, mindent megtanultam tőle, amit csak lehetett. Vettem egy hidraulikus töltőgépet, és elkedtem vele grillkolbászt csinálni. Eleinte hagyományosan. Aztán a kölestorta kapcsán elkezdtem gondolkodni egy olyan kolbászban, amiben nincs hús.

Olajon üvegesre pároltuk a hagymát, amit lecsöpögtetve a keverőbe tettünk. Forró vízbe áztattunk szárított zöldségeket, leszűrtük, a hagymához adtuk. Miután a kölesnek négyszeres a víz felvevő képessége, sózott vízben megfőztük, az előzőekhez adtuk, hogy ne legyen olyan lágy, zsemlemorzsát kevertünk hozzá, fehérborssal fűszereztük, így töltöttük a juhbélbe. Amikor megsütöttük, jó szaftos volt. De készítettünk harcsakolbászt is, amit reszelt citrom- és narancshéjjal, meg gyömbérrel ízesítettünk. Miután a halhúsban sok a víz, nem olyan száraz és kötött, mint a sertéshús, kölesliszttel adtunk neki tartást. De csináltunk pulykamellből is grillkolbászt, amibe szintén kölesliszt került. Szaftos volt, puha, és szerencsére nagy sláger! Ezek voltak a kísérletezések, de idén abban gondolkodom, hogy hagyományos kolbászt, hurkát, füstölt kolbászt meg szalámit is készítek a háznak, meg elvitelre is. Ezeket mind megtanultam apámtól, akivel a X., XVI. és XVII. kerületi vendéglátónál voltunk, és a 60'-as években olyan jó disznótorost csinált, hogy amikor Hruscsov Magyarországra látogatott, és díszvacsorát adtak a tiszteletére, ő készítette a disznótort erre az alkalomra, és engem vitt magával segítségnek. Ez nagyon megmaradt bennem. Jól megtanultam tőle a többi fortélyt is, a disznósajttól kezdve, a toka szalonnán át a töbiig.

Ezek készítésére is szeretném betanítani a kollégákat, mert arra azért nincs időm, hogy magam csináljam, de a lényeges dolgoknál ott vagyok. Én nem dolgoztam még hidraulikus töltővel, de a hagyományossal nagyon sok kolbászt készítettem. 1978-ban a bátyám, aki szakács, egy peccsenyész üzletet vásárolt, ami azután kifőzde lett. Én ott dolgoztam vele, jártas lettem a melegkonyhában, és rengeteg hentes árut is csináltunk, amiket nagyon szerettek a jó fűszeres ízéért. Tehát ezzel utalok a kérdésre, miszerint a magyar konyha jellegzetes, fűszeres ízvilágú, aminek a hagyományait mindenképpen fenn kell tartani, és őrizni kell. A szakácsainkkal voltak olyan gondjaim, hogy ezekhez a házi dolgokhoz vagyok szokva, némelyikük meg csak ipari méretben képes ízesíteni, fűszerezni, és sokszor volt, hogy például a babfőzeléket tele vágta ecettel, holott azt utólag is bele lehet tenni. Ezeket is igyekszem kontrollálni nálunk az étteremben.

2011-ben az ország tortájával kapcsolatban az ország egy új technológiával, egy zseniális új formával is megismerkedhetett. Honnan az ötlet?

Sokat foglalkoztam a gondolattal, hogyan lehetne olyan süteményt készíteni, amely hasonlatos a bon-bonhoz, illetve a tányér desszerthez. Mindkettőre jellemző, hogy folyékony öntettel készülnek.

Közel három évig kísérleteztem, először gipsszel, és fával. Egyrészt, hogy lejjön a korpuszról, tehát annak kúposnak kellett lenni, és hogy annak a krémnek, amit elvárok az öntet mellett, legyen annyi tartása, hogy megmaradjon, ne legyen vékony legyen, tudjam szeletelni a tortát. Így született meg aztán a Zila tortaforma család, mely a világon

egyedülálló találmány: maguk a formák, és a hozzájuk kapcsolódó technológia szabadalommal védett, a név bejegyzett védjegy. Megtanultam a szilikongyártást, magam gyártatom itthon, vidéken.

Oktatófilmet is készítettem az új technológiáról, mert meg vagyok győződve arról, hogy mind a hazai, mind a külföldi cukrászdák, szállodák és éttermek használni fogják.

Nem adtam el külföldre, mert akkor ellenőrizhetetlen lett volna: kiszúrják az ember szemét a találmányért járó díjjal, azután használják...

Mi a találmány lényege?

Egy speciális szilikonforma és a hozzá tartozó rozsdamentes acélkarika, mely lehetővé teszi, hogy olyan süteményt készítsünk, melyet aztán folyékony öntettel tölthetünk. □ A forma speciális formájának és összetételének köszönhetően egyaránt süthető és fagyasztható. A sokrétű cukrászati alkalmazhatósága mellett a szakácsok is remekül használhatják, mind a hideg-, mind a melegkonyhában. Például indultak a kocsonya fesztiválon egy olyan kocsonyatortával, ami ebben a formában készült. A kreatív kategóriában elnyerték vele a kocsonyakirály címet. Csináltak benne fasírtot is, és a kis mélyedéseket tojáspástétommal töltötték. De én is kísérletezgetek vele! Rájöttem például, hogy lehet benne kelt tésztát sütni. Kikísérleteztem, mennyi az a térfogat, ami kitölti, kelesztéskor lesúlyozom, és akkor van egy kényszer kelesztése a formában (térfogatban), és a súlyt sütéskor is rajtahagyom, így teljesen kitölti a formát. A stollentől kezdve a kalácsig mindenre jó. Ezt elmondtam a Kalla Kálmánnak, — akinél szintén ott vannak a formák —, aki csinált egy kelt kalácsot, az üreget meg libamájpástétommal küldte meg. Próbáltunk bejutni a formával a Metro áruházba, mondván, hogy az ország tortája kapcsán nagy lesz majd iránta a kereslet, de hihetetlenül fafejűek voltak, pedig a kereslet tényleg megvolt, alig győztük formával.

Arra pedig külön büszke vagyok, hogy a forma

a Tusor András által szerkesztett, az új „Venezs-könyv”-nek tartott, A 21. század gasztronómiája című könyvében külön fejezetet szentel a Zila formának és a technológiának.

Úgy tűnik, sikerült maradandó értéket teremtenie nemcsak a szakmának, hanem a magyarság számára is. Nem tudják hamisítani?

Az EU miatt nem valószínű. Meg aztán drága az a szerszám, ami a gyártáshoz kell. Akkor, amikor innovációs pályázatra adtam be, nyertem 28 millió forintot, pont ennyibe került az a szaxtonnás présgép, amit Németországban rendeltünk meg, ki is mentünk átvenni, aztán leszállították nekünk vidékre, ott készülnek a formák ma is. 3-3,5 millió forintba kerül egy szerszámnak az elkészítése, és ügyebár ebből kell négy, és még sorolhatnám.

Említette az édesapját, aki hentes volt, a testvérét, aki szakács. Van más vendéglátós is a

családban?

Családunkban mindenki a vendéglátáshoz kötődik! Édesapám hentes volt, édesanyám cukrászdában dolgozott, bátyám, Zila János, szakács. Amikor pályaválasztásra került sor, szüleim azt javasolták, legyek cukrász. Elfogadtam a szülői döntést, tiltakozni nemigen lehetett, ráadásul nem is volt mit szembeállítani a szülői akarattal, hiszen tizennégy évesen kevesen tudják, mik akarnak lenni. Később magam is elvártam a gyerekeimtől, hogy kitanulják ezt a szakmát is. A fiam, ifjabb Zila László közgazdász, de elvégezte a cukrász szakmunkásképző iskolát. Most üzletvezető a Kávéházban. Lányom Krisztina, aki mellesleg a cukrászda névadója, vendéglátóipari főiskolát végzett, de emellett kijárta a cukrász és a felszolgáló szakmunkásképzőt is. A legkisebb fiúnk, Tamás még tanul, a Gundel iskolába jár, a szakács- és a cukrász szakmát is ki kell tanulnia. Egyik gyerekem sem tiltakozott a vendéglátás ellen, nem akartak más utat. A Zila Kávéház igazi családi vállalkozás, amit a szülők, én és a feleségem irányítunk, gyerekeink pedig az operatív vezetői feladatokat látják el. Bármelyik részére helyezem őket az üzletnek, megállják a helyüket! Itt vagyok a hét minden napján, ez a hely attól működik, hogy személyesen veszünk részt szinte minden munkafolyamatban, ha hibát látunk, rögtön korrigáljuk. A bátyámnak két gyereke van, mindkettő vendéglátós, egyikük a bátyám éttermében üzletvezető, másikuk felszolgáló.

Caput Glorae Virtus, vagyis a Legfőbb dicsőség a vitézség. Hogy kerül egy ilyen felirat a Zila kávéház Krisztina cukrászda és étterem bejárata fölé?

A Zila Kávéház története összefonódik az otthonául szolgáló épület történetével. 1903-ban gróf Szemere Miklós építtette lövőháznak azért, hogy a magyar ifjúság megtanulja megvédeni a hazáját. Innen a felirat. Széchenyiek, Eszterházyak, Festeticsek jártak ide, később Krúdy Gyula is vendége volt az egyik lövőversenynek. A környéken lakóknak már kevésbé tetszett a zajos sport: 1928-ra elérték, hogy betiltsák a lőteret. Az élet a házban mégsem állt meg: rendezvényközpont lett, majd aztán kissé túl éles fordulattal 1949-ben itt nyílt meg a strand öltözője.

Mint tősgyökeres pestszentlőrinci, sosem akartam belvárosi üzletet. 1984-ben úgy döntöttem, egy kis cukrászdát nyitok az öltözőnek használt épület mellett. Nem ismertem az igencsak elcsúfított hely történetét, de láttam, hogy egy-egy kánikulai hétvégén öt-hatezer ember is megfordul a strandon. A környező lakótelepek lakói lényegében itt töltötték a nyarakat. Annyira a szívemhez nőtt ez a strand, és persze a nyolcvan négyzetméteres kis cukrászda, hogy amikor 1998-ban árulni kezdték, megvettem az öltöző épületét és a strand területének egy részét. Csakhogy ez cukrászdanak már túl nagy volt, ezért úgy döntöttünk, inkább kávéházat nyitunk. És mivel alkoholtartalmú italt csak melegkonyhás helyen lehetett árulni, mert a közelben iskola van — ahová egykor magam is jártam — egy étterem is helyet

kapott benne. Mára a strand szélén álló kis cukrászda egy több mint hétszáz négyzetméteres kávéházzá nőtte ki magát, mely több mint háromszázhusz vendég fogadására alkalmas. Egyetlen dolgot sajnálok: bátrabbnak kellett volna lennem, és nagyobb területet megvenni a strandból, mert nyolcvan-százéves fákat vágtak ki a szomszédban épült lakópark miatt. Ha akkor merészebb vagyok, most egy gyönyörű őspark lenne a hátunk mögött...

Kávéház, cukrászda, konyha. Komoly személyzet kell ehhez nemde?

Közel nyolcvanan dolgoznak nálunk, közülük harmincan tanulók a cukrász, szakács és felszolgáló szakmákból. Mi teljesen lefedjük a vendéglátást: a rendezvények mellett van a la carte, cukrászat, kávéházi felszolgálás. Aki itt ügyes, egy év alatt önállóan tud vinni például egy felszolgáló pályát, ami nem mondható el egy szállodai felszolgálóról, mert a hotelekben többnyire büféasztal van, ahol megterítenek, majd leszedik, de nincs közvetlen kapcsolatuk a vendéggel. És a szakács- meg a cukrászinasok sincsenek rossz helyen! Cukrász- és szakácsmestereink számos hazai és nemzetközi versenyen kitűnő eredményeket értek és érnek el. Mindig újítunk valamit, folyamatosan gépesítünk.

Például a tanulóknak „köszönhetően” elnyertem egy gépekre, berendezésekre szóló pályázatot. Az itt kapott összegből pedig vettem egy olyan vákuumfőző gépet, amivel csodákat lehet művelni!

Vákuum alatt főzni, pürésíteni azaz „kutterolni”,

csinálhatunk benne krémeket, marcipánt, mogyorópasztát, lekvárokat, önteteket, mártásokat a konyha számára. Igénylem, hogy az új irányzatokat, berendezéseket megismerjem. Például sokáig vadásztam az interneten egy tésztagyártó gépre, mert az volt az elképzelésem, hogy saját, házi tésztát akarok adni a vendégeimnek. Így én szabom meg, mennyi tojás kerül bele, milyen alapanyagokból, milyen formájúra csinálom. Használjuk a vákuumos főzést (sous vide főzést), ami nagyon jó, főként a parti szervezeteinknél volt hatékony, de mindenre nem jó. Megvan hozzá a sokkolónk is. Ezek csúcsgépek, ezért is küldik ide szívesen a gyerekeket az iskolák, mert itt ezekkel a modern eljárásokkal is megismerkedhetnek.

Búcsúzóul egy elmaradhatatlan kérdés: mi a kedvenc étele illetve süteménye?

Imádom a csülkös pacalpörköltet, a rántott borjúlábat, a halászlevet, de a paszírozott alaplevest, és a grillkolbászokat. Ám ezek ellenére nem jellemző rám, hogy mértéktelenül ennék, többnyire itt a kávézóban, a többiekkel együtt én is a személyzetin étkezem. Szeretem a házi krémest, a Dobos-tortát, de nehezen tudok ellenállni reggel a frissen sült pogácsának is.

Névjegy:

Zila László mestercukrász, a Zila formák feltalálója 1953 július 26-án, Budapesten született. Általános iskolai tanulmányait Pestszentlőrincen végezte, majd előbb az Osváth utcai, azután a Vas utcai, végül az Ecseri úti vendéglátóipari iskolába járt. Ezután a X.-XVI.-XVII. kerületi cukrásztermelőben dolgozott. 1978-ban a bátyjával társult, és pecsenyés üzletet (később kifőzdét) nyitottak.

1981-ben mestervizsgát tett, majd 1983-ban üzletvezetői iskolát végzett, hogy 1984-ben megnyithassa önálló cukrászatát Budapesten, a pestszentlőrinci strand területén. Ez a kis üzlet lett az alapja a mára országosan ismert Zila kávéház, Krisztina cukrászda és étteremnek.

Főbb elismerései:

1981 cukrászmester

2003 aranykoszorús mestercukrász

2006 mestercukrász

2010-ben elnyerte az Év gasztronómusa díjat, amit először ítéltek oda cukrászoknak.

A Zila kávéház, Krisztina cukrászda és étterem elismerései:

2007, 2008, 2009, 2011 Az ország tortája cím elnyerése

2010-ben a Rozmaring-díj elnyerése

Írta:

Hargitai György