



THE FOUR SEASONS

A másik  
Nagy Palóc:  
Kövi Pál

*Paul Kovi*

PAUL KOVI

• 1980-ban a Four Seasons előtt

Kövi Pál a XX. század második felében (a magyar konyhaművészet sötét korszakában) a verőfényes világgasztronómia egyik ünnepeztet főszereplője volt, nevét itthon mégis csak kevesen ismerik. Pedig ő a magyar gasztronómia Puskása, Bartókja, Kordája (legyen az Sándor, Zoltán vagy akár Vince). Nevét mégsem viselik utcák, terek, vendéglők, vendéglátós iskolák vagy ételek. Pedig jó lenne tüzetesen megismernünk, mert még holtában is sokat tanulhatunk tőle. Mondjuk arról, hogyan kell világszínvonalú éttermet csinálni. Vagy arról, milyen fontos, hogy kulináris hagyományainkat összegyűjtsük, ápoljuk, komolyan vegyük.

## ■ Cserna-Szabó András

Kövi Pálról (New Yorkban: Paul Kovi) többen feljegyezték, hogy még öregkorában is palóc tájszólással beszélte az angolt (az amerikaiat). Nem csoda, hiszen Balassagyarmaton született Trianon után négy évvel, és itt is nőtt fel. Mindig is „parasztgyereknek” vallotta magát. Ugyan édesapja vasutas volt, de az egész család földművelésből élt. Szülővárosában érettségizett, majd (1942-től) Kolozsváron folytatta tanulmányait: mezőgazdász-hallgatóként két évig szívta magába a Kincses Város egyedülálló szellemi és gasztronómiai levegőjét. Beleszeretett a városba és a végtelenül sokszínű erdélyi konyhába. Ha másképpen alakulnak a dolgok, meglehet, hogy a legnagyobb kolozsvári vendéglőst tisztelhetnénk benne, talán „Csombornak” vagy „Tárkonyinak” keresztelte volna legendás éttermét. De hát a dolgok nem alakultak másképpen, így Kövi 1944-ben hazatért Balassagyarmatra, és két vak ló társaságában földet művelt 1947-ig. A két vak ló motívuma nem az én írói képzeletemet dicséri, maga Kövi mesélte ezt New Yorkban Bolgár Györgynek és Fazekas Erzsébetnek, akik a találkozást meg is írták Csodák pedig vannak című könyvükben (1995).

A háború után az agrártudományi tanulmányokat végül Keszthelyen abszolválta hősünk, majd picit belebonyolódott a politikába: részt vett a Kisgazdapárt ifjúsági szervezetének megalakításában, majd a Földművelésügyi Minisztériumba került – meglehetősen határozott tervei voltak a birtokrendezésről. Ha másképpen alakulnak a dolgok, akkor talán most a Kossuth téren állna Kövi szobra, és a neve alá az lenne írva: „A háború utáni magyar mezőgazdaság újjászervezésének vezérégyénisége” De hát a dolgok nem alakultak másképpen, Pál pediglen úgy érezte, a kommunisták fenik a fogu-

kat reá, így azután sietve távozott az országból. Nagy László életrajzi cikke (Kövi Pál – Patyó, 2010) szerint a kilépő meglehetősen kalandosra sikeredett: „Kövét színészbárátja, Greguss Zoltán vitte magával egy fellépésre, mint színészt, a kiutazási engedélyt így lehetett elintézni.”

### Művészek, politikusok

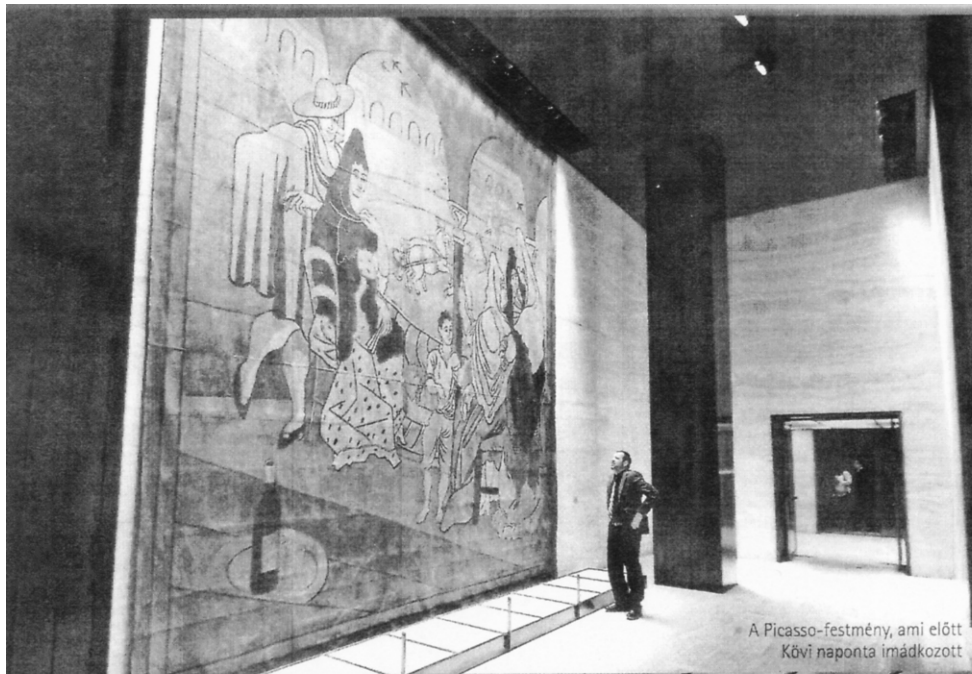
Kövi – a változatosság kedvéért – futballistakarrierbe kezdett. Már Balassagyarmaton is játszott a helyi csapatban, de most a Foggia, majd az AS Roma játékosa lett. Ha másképpen alakulnak a dolgok, akkor most talán stadionok lennének elnevezve Kövi Pálról („Patyó Stadion” – rémesen hangzik), de hát a dolgok nem alakultak másképpen, ezért az olasz labdarúgó inkább amerikai bevándorló lett. Öt évet töltött Olaszországban, már egy kisvendéglőt is vezetett (Piccola Budapest), így kézenfekvő volt, hogy Amerikában is a vendéglátásban próbálkozzon. Pincér lett a Waldorf Astoriánál, majd ösztöndíjat kapott, így egyetemen sajátíthatta el a hotel- és vendéglőszakmát. Hogy akkoriban milyen előkelő szerepet játszottak a magyarok a világ gasztronómiájában, jelzi, hogy Kövi egyik tanára éppen Láng György lett (ő volt akkor a Waldorf Astoria szálloda catering igazgatóhelyettese). Tanult, dolgozott, aztán már tanított is. 1972-ben társával, Margittai Tamással (Tom Margittai) megvették a Seagram felhőkarcoló alsó szintjén működő Four Seasons vendéglőt. Az 1959-ben nyílt éttermet akkor már öt éve Kövi igazgatta. A „Négy évszak” pazar belső terével, az évszakokkal együtt változó fáival, Picasso-, Chagall-, Miró- és Jackson Pollock-képeivel, valamint a magyar tulajdonos páros irányításával New York – és így a világ – egyik legmenőbb étterme lett, tele befolyásos politikusokkal (Jerry Ford, id.

Bush vagy Kissinger), élsportolókkal (Muhammad Ali vagy Pelé), híres művészekkel (Vonnegut, Woody Allen, Meryl Streep vagy Paul Bocuse) – és persze elsősorban: új és régi gazdagokkal (Jacqueline Onassis vagy Philippe de Rothschild). Láng György – aki maga is igazgatta a Four Seasonst – így jellemezte a vendéglő konyháját: „Egyszerre nagyon rafináltak az ételeik és nagyon egyszerűek. A Four Seasonsnek nemzetközi konyhája van, de mindent autentikusan készítenek el. Ha az étel nem saját kreáció – bár a többség az –, akkor az az olasz, francia, magyar, török vagy kínai étel pontosan olyan, mint a szülőházában.”

A Kövi-sztori tehát hollywoodi filmbe illő kalandos karriertörténet, még a szerelmi szálat sem nélkülözi: egy helyen azt olvasom, Rómában a focista Kövi elvette edzője lányát és vele indult Amerika meghódítására. Csodás helyszínek, váratlan fordulatok, a történelem triplacsavarjai, ráadásul, ahogy elnézem Kövi ifjúkori fényképeit, a főszereplőt nyugodtan játszhatná Bradley Cooper, az idős Kövit meg Sean Connery (de tényleg).

### A Four Seasons titka

Aki a vendéglős Kövire kíváncsi, mindenképpen olvassa el a már említett szerzőpáros amerikai magyar karrierekről szóló riportkönyvében a Paul Koviról szóló fejezetet (Egy magyar a kozmopolisban), többek között kiderülnek belőle Margittai és Kövi gasztropolitikájának részletei is: „A négy évszak kényszerít bennünket arra, hogy minden évszakban új ételeket kreáljunk. Tíz-tizenkettőt vagy még többet. Olyat, ami az előző évben még nem szerepelt az étlapon vagy egyáltalán nem volt ismert. Ráadásul nemcsak egy-egy új ételt kell csinálni, hanem bizonyos fokig változtatni kell a stíluson is. Hogy milyen



A Picasso-festmény, ami előtt Kövi naponta imádkozott



A New York-i Four Seasons-belső tere



1973

Nyughelvé a balassagyarmati temetőben.

stílusban főz, milyen stílusban díszít az ember. Ahogy a stílus változik, úgy változunk mi is, sőt eddig még mindig az történt, hogy mi segítettünk kialakítani az újat. Éreztük, láttuk, milyen irányú lesz a változás, és általában megelőztük a többiekét. Szinte mi voltunk és vagyunk a változás kulcspontjai a városban. A stílus pedig itt New Yorkban nagyon fontos szó” – nyilatkozta Kövi 1993-ban. De kiderül az is, hogy a profi vendéglátós 2-3 hibaszázalék pontossággal meg tudja mondani, hogy pontosan egy év múlva ugyanezen a napon hányan jönnek majd a vendéglőjébe (nagyjából azt is, hogy kik), mert mindennek az alapja a tervezés. Hogy 42 szakács éppen elég egy 300 székess (+ különtermek) étteremhez. Hogy Kövi minden egyes napját úgy kezdte, hogy leterdepelt és imádkozott a vendéglő falát díszítő, gigantikus méretű Picasso-kép előtt: „Istenem, segíts, hogy ez a mai nap is jól menjen.”

Nagy László pedig így foglalja össze a Four Seasons gasztronómiai jelentőségét: „A 70-es évek drasztikus változások kezdetét hozták éppúgy az amerikaiak, mint a világ (egy részének) étkezéskultúrájában. Ekkor indult útnak a nouvelle cuisine, a francia mesterszakácsok ihlette új étkezési kultúra, amely nem a menynyiségre, hanem a minőségre, a kreatív ételkészítési technikákra, a friss alapanyagokra helyezte a hangsúlyt. Amerika egy kicsit lassabban követte az új irányt, az amerikaiak étkezésére mindaz jellemző volt, amit a franciák elvetettek. Zsíros ételek, szénhidrátok, egysíkú étrend, kevés fűszernövény. Kövi és Margitai rögtön nagyszerű érzékkel felismerték az új irányt, teljesen átalakították a Four Seasonst, francia mesterszakácsokat hívtak meg, ötfajta, fix áras, háromhavonta változó menüt vezettek be, az olasz konyha remekeit is becsempészték kínálatukba. Kövi nevéhez fűződik az étterem borkínálatának drasztikus átalakítása, az amerikai, kaliforniai bortermelők előnyére, bár külföldi borokkal is jelentősen növelte a választékot. Korábban a borkultúrájának Amerikában nem volt sem jelentősége, sem tradíciója, a borválasztás gyakran az ételfajtától függetlenül történt. Kövi kizárólagos szerződéseket kötött amerikai bortermelőkkel, ami hozzájárult a minőségi kínálat növeléséhez, jelentősen emelkedett a kaliforniai borok keresettsége,



„Kolozsvár 1942-ben, mikor Kövi megérkezett a városba



„Én Londonban öltözködtem, később Romániában, Pál viszont New Yorkban, de ő is elegáns volt” – mesélte Tom Margittai 2003-ban

így könnyen egymásra talált a kölcsönös gazdasági előny és a minőségi vendéglátás érdeke. Kövit a szakma teljes mértékben elismerte, és minden porcikájában vendéglátósnak tartotta. Mindig nyugodt magabiztosság, nyájasság jellemezte, ami a vendégeket is nyugalommal töltötte el, a személyzettel szemben azonban mindig óvatos, sőt bizalmatlan volt. Megvolt az a képessége, hogy több száz törzsvendégét tévedés nélkül felismerje, és bármelyikükkel vagy fél tucat nyelven azonnali társalgásba tudott kezdeni, bár soha nem tudta levetkőzni jellegzetes magyaros nyelvi akcentusát.” Aki bővebben szeretné tanulmányozni a Four Seasons titkát, szerezze be a vendéglő 250 eredeti receptjét tartalmazó könyvet (Tom Margittai – Paul Kovi: The Four Seasons – The Ultimate Book of Food, Wine and Elegant Dining, 1980) vagy John Mariani és Alex von Bidder Amerika legfontosabb éttermének történetéről szóló kötetét (The Four Seasons: A History of America's Premier Restaurant, 1999).

### Erdélyi lakoma

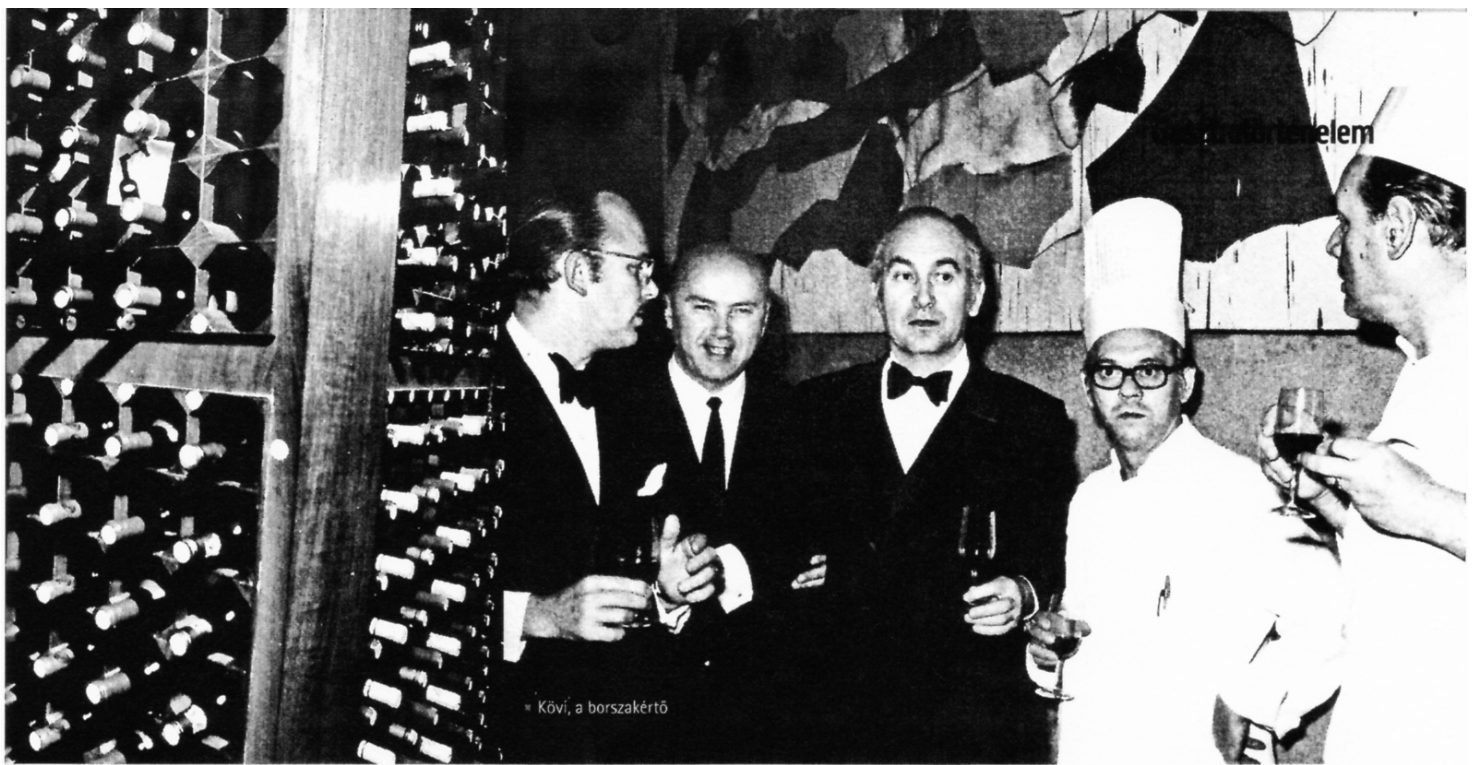
De Kövi Pál nemcsak mint vendéglős jelenthet ma példát nekünk, hanem mint gasztronómus is. Nehezen hihető, mégis igaz, hogy ez az elfoglalt és sikeres szakember New Yorkban, fényes karrierje csúcsán arról álmodozott, összegyűjti a süllyedőben lévő erdélyi konyha hagyományos fogásait. Annak az erdélyi konyhának, amibe ő jó 30 évvel korábban, egyetemistaként Kolozsvárott sze-

retett bele. És ez a szerelem nem múlt, még a világhírhírt remekművek közelében sem. Cikázott New York, Budapest és Erdély között, felvette a kapcsolatot gasztronómusokkal és ínyes írőkkel, művészekkel és szerkesztőkkel, magyarokkal és románokkal egyaránt, recepteket gyűjtött, olvasott, kutatott. „Szerény vállalkozásom talán valamivel csökkentő nyomasztó adósságomat ifjúságom hársfavirág-illatú erdélyi-kolozsvári világa iránt” – írja később műve előszavában. Erdélyi útjain ez a gondolat kísérette: „Isten, ha vagy, nézz rám is, ha vagyok.” George Mitut cikke szerint (wowbiz.ro, 2013) Kövi megkörnyékezte az akkori kommunista elitet, hogy engedélyezzék gyűjtőmunkáját. Megvesztegette a fejeseket: fényképezőgépeket, diktafonokat és egyéb, akkoriban Romániában ritkaságnak számító elektronikus készülékeket ajándékozott a párt vezetőségi tagjainak Kolozsváron. Cserébe ők megengedték, hogy könyvtárakban, levéltárakban kutasson régi erdélyi receptek után. Az ügy Ceaușescunál kötött ki, aki végül beleegyezését adta arra, hogy könyv szülessen a kutatásból. A kommunista rezsim egyetlen feltételt szabott: a könyvnek először Romániában kell megjelennie. Így is lett: az Erdélyi lakomát (minden idők egyik legfontosabb kelet-európai szakácskönyvét) a bukaresti Kriterion adta ki először 1980-ban, ezt követte az angol nyelvű verzió (New York, Crown, 1985), majd a magyarországi megjelenés (Bp., Corvina, 1987).

Hajdu Győző, az Igaz Szó akkori főszerkesztője így emlékezik „a Szamos, a Maros, a Nyárad, a Küküllő és a Körösök mentén, a Hargita lábánál, a gyergyói és a csíki medencében, Erdővidéken és a Barcaságon” régi receptekre megszállottan vadászó amerikai vendéglősre: „Kövi Pál írt, táviratozott, telefonált, és a jelzett időre halálpontosan érkezett Marosvásárhelyre. És elkezdtek ugyancsak előre kidolgozott munkaterv alapján, napra, órára megszabottan az úttörő munkát. Az erdélyi gasztronómia őserdejének átfésülését. Azután elutazott és a következő évben ismét jött, ételreceptekkel, világot átfogó gyűjtőmunkájának eredményeivel megrakottan. [...] Igaza volt, amikor a kezdet kezdetén, az első Nyárad menti faluba érkezve böngészni kezdte a régmúlt századok homályából fényre került, pergamenekre rótt, kézírásos recepteket, mondván: Bartók-Kodály példáját követő gyűjtőmunkára van szükség. Mert a népi muzsikához és a népdalkutatáshoz hasonló érték, példátlan kincs rejlik az erdélyi gasztronómiában.”

### Supergroup

Természetesen a könyvben főként nem az akkori, felettébb szűkös jelen, a Ceaușescu-rezsim fogásai szerepelnek, hanem az akkorra jórészt eltűnt régi, sokszínű, soknemzetű, sokvallású erdélyi gasztronómia ételei. Magyar, román, szász, örmény, zsidó, szombatos stb. receptek. Kövi nem volt képzett gasztrotörténész, ez kiderül meglehető-



» Kóvi, a borszakértő

sen amatőr módon historizáló előszavából. Csupán Keszei Rumpolt-fordítását említi az erdélyi szakácskönyvek közül, és utal a Szakács Tudományra egy fél mondatnál (mely valószínűleg az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve a XVI. század végéről). De nem elemzi se az első ismert magyar nyelvű, nyomtatott szakácskönyvet (1695, Kolozsvár), se Zilahyt (1891), se a Kolozsvári szakácskönyvet (1905), se Biri nénit (1924, Brassó) stb.

Viszont vérbeli ínyesmester volt, aki kiváló érzékkel talált rá az igazi receptekre, a valódi ízekre, az autentikus fogásokra. Ennek a „profi szimatnak” köszönhetjük ezt a könyvet. Már az első belelapozás is igazi „multikulti” élményt ad: szász vaddisznócomb, szombatos káposztaleves, töltike, töltött padlizsán (vinete umplute), hütyü (örmény véres hurka), máramarosi töltött csuka, román pacalleves, hargitai töltött kelkáposzta, kolozsvári töltött káposzta, miccs, flekken, szatmári csólent, töltött gödölye (jamez) és a többi végestelen-végig. (Nagy kár, hogy nem írja oda pontosan, hol, mikor, kitől szerezte az adott receptúrát.)

Egy igazi vendéglős tudja, hogy a gasztronómia (akár a futball): csapatmunka. Így aztán Kóvi nem egyedül állt neki feltérképezni az erdélyi ízországot, hanem egy helyi válogatottal. Írók, irodalmárok, műkedvelő gasztronómusok szerepeltek a supergroupban: Szöcs István az erdélyi magyaros zamatok krónikájának, az erdélyi örmények, szombatosok és zsidók étkezési kultúrájának feldolgozásába se-

gített be, Éltető-Wellman József a szászok, Mircea Zaciú a románok konyhájáról írt. A korabeli Erdély legismertebb írói sorokoztak fel Kóvi mellett: Bajor Andor (Istenem, milyen pazar novellista!), Sütő András, Bálint Tibor vagy Romulus Guga. A derék szerzők fűszerszámokról, húsvésesekről, rétesekről, borokról, puliszkákáról vagy éppen a zsiros csuporról értekeztek, ízesen és áradó lelkesedéssel. Úgyhogy nemcsak múltidéző, de irodalmi szakácskönyv is Kóvi munkája, mégpedig a legjavából, a Dumas, az Emma asszony, az Ínyesmester közeli rokona. Nem ismerek olyan komoly háziembert, akinek ez a könyv hiányzik a könyvespolcáról.

### Tisztesség, tartás, hazaszeretet

A Four Seasons Kövi-Margittai-féle aranykorának 1995-ben lett vége, eladták a vendéglőt. A világ leghíresebb magyar gasztronómusa 1998-ban hunyt el, a ballassagyarmati katolikus temetőben nyugszik. Ide kellene záródokolnia minden olyan magyar vendéglősnek, aki tiszteli a tradíciót, és a világszínpadra kívánczik. A példa csakis ő lehet! Ő maga a „hagyomány és evolúció”

A New York Timesban Frank J. Prial, az Élet és Irodalomban Esterházy Péter búcsúztatta Kövit (Meghalt egy nagy gourmet): „Ha volna itt középsztyá, s nemcsak a szemforgató rizsa róla, akkor nem kéne elmondanom, ki Kóvi Pál, természetesen módon tudnánk róla, ismer-nénk az éttermét, az éttermeit, egyáltalán tudnánk, hogy mi az a gasztronóm (és

megtanultuk volna, hogy a körözöttbe kevés sört öntsünk, majd tegyük egy órára a hűtőbe, mely alatt a sör könnyű erjedési folyamatot indít be), becsülnénk mint jelentős vendéglőst és ekképp mint kultúraformáló személyiséget. De a könyvolvasók így is ismerik: Erdélyi lakoma című könyve okkal tette híressé; tisztesség, tartás, sőt hazaszeretet összefüggései a főzettel, a konyhaművészet történetével vagy az édesanyja kovászával: ennek természetességéről ad hírt ez a könyv, és ad hírt Kóvi Pál élete is. [...] Abban a városban tudott az első tíz közt lenni, ahol percenként alapíthatnak akár franciák is éttermet. Az övé, a Four Seasons meghatározta a New York-i szcénát. És egyáltalán: haptákban álltak előtte a világ nagy szakácsai! (Láng és Kóvi: mintha Bozsik és Pus-kás.)”

Nem tudom, mit szólna Mr. Kóvi, ha végigkálauzolnám a mai magyar vendéglátás főbb helyszínein: mondjuk csárdától csillagig. Erősen gyanítom, hogy ugyanazt mondaná, amit 1993-ban: „A magyaroknak nagyon komoly stílusváltozásra kell átmenniük ahhoz, hogy a konyhájuk nemzetközileg elismert legyen. A régi ételek ugyan nagyon ízesek, de túl gazdagok, túl zsirosak, túl tejfölösek, túl nehezek a mai élethez. Olyan változásra van tehát szükség, amelynek segítségével megtartanák a tradicionális ízeket, ám sokkal könnyebb, elegánsabb alapokra helyeznék a magyar konyhát.”

Köszönöm Tuza Tamásnak a cikkhez nyújtott segítséget.