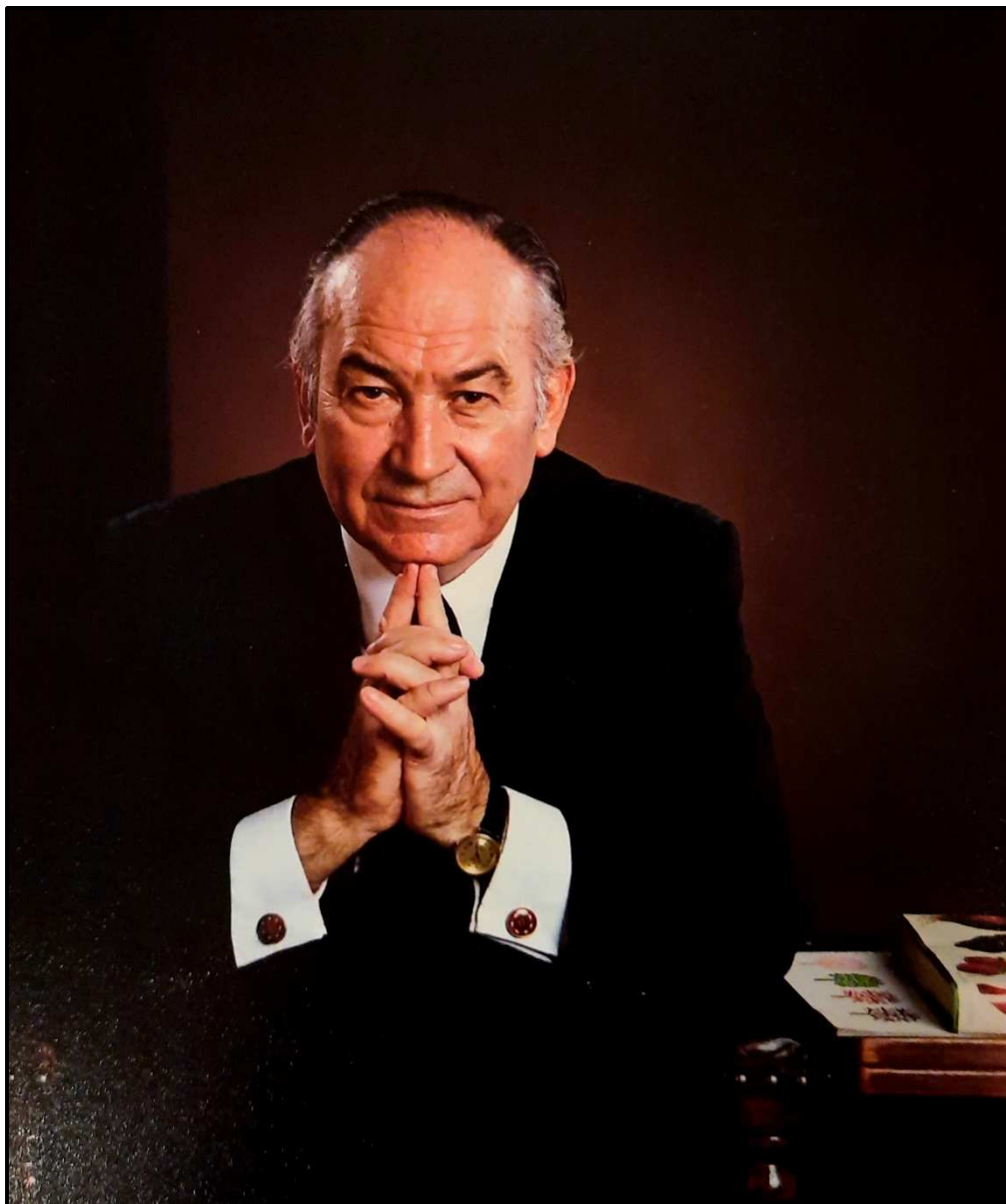


Az újrafelfedezett palóc gasztrozseni

100 éve született Kövi Pál



Kövi Pál
forrás: Dr. Havay Miklós

Aligha vitatható az egykor szebb napokat látott magyar gasztronómia II. világháború utáni mélyrepülése. Ennek okai közismertek, ahogyan az is, hogy a „helyreállítás” nehéz munkáihoz – a közelmúlt sikerei ellenére – idő, türelem és sok jó szakember szükségeltetik.

Többek között olyan elhivatottak, mint akik éppen a cudar hazai korszak idején, az 1950-80-as években, Amerikában jutottak a vendéglátás csúcsaira, elismerést szerezve nemcsak

önmaguknak, hanem egyben megújítva az amerikai gasztronómiai kultúrát is. Négy egykori honfitársunkat – Kövi Pált, Láng Györgyöt, Margittai Tamást, Szathmáry Lajost – sorolták azok közé, akiknek nevét és nemkülönben éttermeik nevét, joggal kapta akkortájt szárnyra a hírnév.

Közülük, jelen írás¹ alapvetően Kövi Pál, vagy ahogyan a tengerentúlon közismert lett, Paul Kovi (Kovy) életútjáról szól.

Tekinthető ez tündérmesének, vagy az amerikai álom megtestesülésének? Részben igen, de mögötte az áll, ami hősünket sok tekintetben megkülönbözteti számos, mégoly sikeres üzletembertől: szerénység, kitartás, nagyvonalúság, nyitottság, megbízhatóság, folyamatos tanulni és megújulni vágyás, a távollét ellenére is a feltétlen szülőföldszeretet és még sorolni lehetne a reá jellemző pozitív tulajdonságokat.

Napjainkra Kövi „újrafelfedezését” egyrésről a New York-i Four Seasons (Négy Évszak) étterem felvirágoztatásának utólagos elismerésével is magyarázhatjuk, de méginkább azzal, hogy a mai generáció most szembesül vele, milyen nagy és tiszteletre méltó teljesítmény volt a fantasztikus erdélyi konyha receptjeinek – szinte a feledés előtti – összegyűjtése és 1980-ra, Erdélyi lakoma címmel könyvbe rendezése.

2024-ben Kövi Pál születésének 100. évfordulójára emlékezünk. Érdemes részletesebben megismerni életútját, családi gyökereit, személyiségét is, hiszen mindezek alapvetően határozták meg külhoni üzleti, vendéglátóipari sikereit és elkötelezettségét az erdélyi konyhaművészet megörökítésében, ezáltal kultúránk fontos darabjainak megmentésében.

I.

Életútja az Óvilágban és az Újvilágban

Kalapcza (Kövi) – Leszenyiczky, családok a magyar valóság talaján

Ifj. Kövi Pál 1924. április 7-én, Balassagyarmaton született, még Kalapcza családnévvel, evangélikus vallásúként anyakönyvezték. (Édesapja 1934-ben magyarosította nevét Kövire.²)

(Bár Kövi Pált az egykoron, vagy éppen a közelmúltban íródott cikkek, tanulmányok jó része erdélyi származásúnak tartja, valójában a felmenők tősgyökeres balassagyarmatiaknak tekintendők. Bizonyára onnan eredhetett sokaknál erdélyi „származtatása”, hogy kolozsvári tanulmányi éveit mindig is hálásan emlegette. Ez az időszak meghatározó volt számára, erős kötődéssé is vált, amit az erdélyi konyha receptjeinek összegyűjtésével, vissza-visszatérő utazásaival igazolt is)

¹ Köszönöm a családdal és Kövi Pállal kapcsolatosan Kmettné Balogh Zsuzsanna és Dr. Havay Miklós értékes információit, dokumentumait. Köszönöm továbbá az ABTL történészeinek, Bandi Istvánnak és Sonnevend Gergelynek szíves közreműködését.

² Magyar Királyi Államvasutak Hivatalos Lapja, 1934. aug. usztus 4. 32. szám. A névváltást a belügyminiszter a 25908/1934. III. sz. alatt engedélyezte. A vasutasok között is tömegessé vált ekkortájt a családnevek magyarosítása. Kalapcza Pál kérelmének pontos időpontja nem ismert.

Az általános iskolát és a középiskolát az Ipoly-parti városban végezte. A Balassi Bálint Gimnáziumban érettségizett 1942-ben, osztályfőnöke az iskola egyik emblemikus tanára, Andreánszky Imre³ volt. Eredményeivel nem tűnt ki, az átlagot hozta, de aktív volt az iskola közösségi életében, a korabeli évkönyvek többször említik nevét. Az Ifjúsági Vöröskereszt Egylet tanárelnöke mellett ifjúsági elnök volt,⁴ majd egy másik évben titkár, 1941-ben egy cserkészcsapat rajvezetője. Ekkor a Kövi család is dicséretben részesült az évkönyvben, mert rendszeresen vendégül láttak egy-egy szegény diákot otthonukban.⁵ Ezt a tehetőségek közül is kevesen tették meg, ráadásul az édesapa fizetését a MÁV keretein belül sem nevezhetjük kiemelkedőnek. Erről egyik írásában úgy emlékezett meg maga Kövi Pál, hogy tisztos körülmények között, nélkülözés nélkül, de nagy szeretetben, boldogságban élt szüleivel.

Mindkét ágról a nagyszülők földműves gazdálkodók voltak, ifj. Kövi Pál nagyapja, Kalapcza János (1857-1916) esetében az anyakönyvi nyilvántartásban foglalkozását kisbirtokosként rögzítették. A birtok méretéről nincs adat, de alapvetően a megélhetéshez szükséges jövedelmet biztosíthatta csak a családjának. Földterületük, szőlőjük az Ipoly túlsó oldalán, a mai Szlovákgyarmat (Slovenske Darmoty) területén volt. A föld minősége jó gazdálkodást tett lehetővé, és az akkori szőlőkultúra is virágzó volt. Bár Trianon után az elcsatolt területeken is módjuk volt az anyaországiaknak a földterület művelésére – Köviék is rendelkeztek hivatalos engedéllyel a határátlépésre –, de valójában mindenki tudatában volt az ideiglenességnek. Fájó szívvel viselte mindezt a felnövő ifj. Kövi Pál is, hiszen jövőjét az agrárium területén képzelte el, és családiról is beleszületett a föld szeretetébe.

Hősünk édesapja, Kalapcza (majd Kövi) Pál 1899. szeptember 15-én született. Földművesként csak megszakításokkal tevékenykedett. A 68. cs. kir. gyalogezredhez besorozott közvitéz 1920-21 között félévnyi katonai szolgálatot teljesített.⁶ Előtte, 1914-ben pályamunkásként, majd 1926 októberétől órabéres kiséítő fékezőként a MÁV szolgálatába szegődött. Ez sem volt könnyebb munka a földművelésnél, de jól érzékelte, hogy a fejlődő vasút biztosabb megélhetést nyújt számára és amint a későbbiek bizonyítják, ambíciói révén beosztásaiban is emelkedett.

A szakmai előrelépést tudásvágya segítette, hiszen 1931-re magántanulóként, munka mellett és immár kétgyerekes családapaként,⁷ négy polgári végzettséget szerzett a szécsényi polgári iskolában.

1927-ben vonatvezetői és vonatkezelői vizsgát tett, 1940-re kalauz, 1945-re főkalauz beosztásba léphetett. A kezdeti 24 pengős fizetése 1940-ben 124 pengőre, egy illetményszabályozással, 1943-ban 225 pengőre emelkedett. Azonban nem sokáig élvezhette a jobb életszínvonalat biztosító fizetését, mert jöttek a háború (vég) napjai. Először még igazolták, hiszen 1945. május 4-én Balassagyarmat Igazoló Bizottsága a 15/45-ös rendelet értelmében Kövi Pált, „*aki segédtsízt kalauz minőségében teljesít közszolgálatot, igazoltnak jelenti ki,*”⁸ vagyis folytathatta MÁV szolgálatát. De nem sokáig. Személyi adatlapja szerint

³ Andreánszky Imre (1890-1943) matematika-fizika szakos gimn. tanár, 1919-ben került Besztercebányáról Balassagyarmatra.

⁴ Balassi Bálint Gimnázium évkönyve 1941

⁵ Balassi Bálint Gimnázium évkönyve 1938

⁶ Itt kell megemlíteni, hogy az 1919. január 29-i, a csehek elleni fegyveres harcokban önkéntesként résztvevett. 1931-ben megkapta a Magyar Hősi Emlékérmét, 1942-ben pedig a Nemzetvédelmi Keresztet. (forrás: Gere József: A származásuk katonái. Vasúthistória könyvek, Budapest, 2002. 165. o.)

⁷ id.. Kövi Pál 1918. november 26-án kötött házasságot a szintén balassagyarmati Leszenyiczky Annával (1899-1988) 1920-ban született Jenő, 1924-ben Pál gyermekük.

⁸ id. Kövi Pál MÁV személyi lapja (BS 10094) – forrás: MÁV Szolgáltató Központ Zrt.

az 5000/1946 M.E. rendelet 2 § 3. bekezdése alapján 1946. november 30-tól szabályszerű végelbánás (sic!) alá került, ettől a naptól szolgálati jogviszonya megszűnt, B listára került.

*

Az anyai ág, a Leszenyiczkyek, a levéltári források szerint legalább 300 éve, tehát a törökdúlás utáni betelepítések óta Balassagyarmaton éltek. Erre utalnak az 1715-1716-1720-as évek összeírásai, ahol Leszenyiczky János neve mindhárom évben szerepelt, mint adófizető jobbágy⁹. A családi emlékezet szerint az ősök Lengyelországból származnak, majd a felvidéki Leszenyéről¹⁰ költöztek még egy kicsit délebbre, Balassagyarmatra. Leszenyiczkyek a későbbi várostörténetben is előfordultak: 1863-1865 években a városi választmány tagjai között találjuk Leszenyiczky Mártont,¹¹ Leszenyiczky János pedig az 1945 januári, balassagyarmati Nemzeti Választmány Kisgazdapárti küldöttje volt a koalíciós tárgyaláskor.¹²

(Ennél kevesebbet tudunk a Kalapcza család leszármazásáról, a név szláv eredetű, jelentése: kölyök, legény, suhanc. A család ősei valószínűleg a mai Vajdaság területéről származtak, majd onnan kerültek északra. A családi emlékezet rokonnak említi a becsei születésű Kalapsza János huszárkapitányt, aki Kossuth Lajost követte a török emigrációba, majd vele együtt érkezett Amerikába, sőt végleg ott is telepedett le.¹³)

A család mindkét ágról földműveléssel foglalkozott és felelősen vállalt részt a közügyekben. A Leszenyiczkyek és Kalapczák kölcsönösen tisztelték egymást, így nem csoda, hogy két Kalapcza testvér, János és Pál (utóbbi „hősünk” édesapja) két unokatestvért vett el feleségül, két Leszenyiczky-lányt. Hogy még érdekesebb legyen a dolog, mindkettő keresztnéve Anna volt, így becenevükön, Ankának ill. Annusnak nevezve különböztették meg őket.

⁹ Balassagyarmat története. Balassagyarmat Város Tanácsa, 1977. 63 o.

¹⁰ A családnévben a szláv nyelvekben használt –szky képző (valahonnan származó) utalhat arra, Leszenyéről származó.

¹¹ Balassagyarmat története. Balassagyarmat Város Tanácsa, 1977. 535 o.

¹² Balassagyarmat története. Balassagyarmat Város Tanácsa, 1977. 585 o.

¹³ Kövi Pál pár hét különbséggel, de ugyanakkor érkezik meg New York-ba, mint Kossuthék, csak éppen 100 évvel később. Kövi ezt égi jelnek tartotta. Már Amerikába érkezése után olvasott erről az egybeesésről, fel is vette a kapcsolatot a cikk szerzőjével.



*Édesanya, Kövi Pálné sz. Leszenyiczky Anna
forrás: Dr. Havay Miklós*

Az édesanya, Kövi Pál által annyira szeretett és tisztelt Mama, Leszenyiczky Anna (Annus) háztartásbeliként dolgozott, feladata „mindössze” a család összefogása volt, amit példásan teljesített is. A házaspár és felmenőik is evangélikus vallásúak voltak, Annus néni testvére Lombos (Leszeniczky)¹⁴János Felsőpetényben volt evangélikus lelkész.¹⁵

Tanulmányok, sport és a szülőháza elhagyása

A szülők, nagyszülők által beleplántált földszeretet, hite, elkötelezettsége egy jól működő magyar mezőgazdaság szükségessége iránt, a már meglévő alapismeretei mind amellet szóltak, hogy ifj. Kövi Pál a sikeres érettségi után a felsőfokú tanulmányait az agrárium területén kezdje meg.

¹⁴ Anyai ág egyes tagjai Lombosra változtatták családnévüket

¹⁵ Evangélikus Élet, 1998. július 19.

1942 őszén szülővárosától távolra, az 1940-ben visszacsatolt Kolozsvárra került. Az ottani képzés színvonala, a Kincses Város kulturális vonzása, és nem kevésbé a hazatérés mindenkit átható eufóriája dönthetett választásában. Az 1869-es alapítású jogelődöt, a kolozsvári akadémiát, éppen 1942-ben alakították mezőgazdasági főiskolává, amikor ott Kövi szeptemberben megkezdte tanulmányait.

Kolozsváron nem csak tanulmányaival foglalatzkodott, hanem a sporttal is. Már szülővárosában is igazolt labdarúgó volt, így kérte átigazolását a Kolozsvári GASE¹⁶ csapatába, amelyet 1943-ban engedélyezett számára az MLSZ.¹⁷

Kolozsvár és a főiskola az egész életét megalapozó, szinte meghatározó pont maradt. Az inspirációkat, a szellemi útravalót onnan kapta, legalább is könyvében és számos interjújában így említette.

Új dimenziók nyíltak meg számára, a mondhatni unalmas kisváros után egy igazi nagyváros, amelynek kulturális vonzása különösen mélyen hatott rá. Bár csak szűk három évet tölthetett Erdélyben, de az ottani irodalmi, zenei, színházi élményei egész életén végigkísérték. Nem meglepő, hogy New York-ban, vagy éppen az óhazában barátai legtöbbje a kultúra különböző területeiről érkezett.

Főiskolai tanáira is mindig tisztelettel emlékezett, az egyikőjükkel, Papp István tanársegéddel, évtizedekkel később történt kolozsvári találkozását az Erdélyi lakoma c. könyvében is megörökíti. Palóccország és családja hiányát édesanyja legendás mákos rétesei enyhítették, gyakorta csomagban, postán küldte fiának a különlegességeket. Sőt, volt amikor Köviné vonatra szállt és egész bőrönd rétesrel ment Kolozsvárra. Ebből természetesen barátai is részesültek, de a családi legendárium szerint a mákos rétes ekkor vált a családi összetartozás jelképévé.

Tehát főiskolai tanulmányait az 1942-43-as és az 1943-44-es tanévekben Kolozsváron folytatta, azonban kénytelen volt végül azokat megszakítani, hiszen a történelem közbeszólt. 1944-ben az érkező front miatt visszatért szülővárosába.

A helyi sportéletbe azonnal bekapcsolódott, 1944. augusztus 29-én, úgynevezett villámigazolással a kolozsvári egyesülettől visszaigazolt a Balassa TSE csapatához.¹⁸ 1944 nyarán még nem érte el a front Balassagyarmatot, így június 11-én a város válogatottja megmérkőzött és 4:3-ra győzött a Salgótarjáni BTC csapata ellen, a találkozón Kövi Pál is a győztes csapatot erősítette.

¹⁶ Gazdasági és Közgazdasági Egyetem Sportegyesülete

¹⁷ Magyar Labdarúgás c. folyóirat, 1943. november 27.

¹⁸ Magyar Labdarúgás c. folyóirat, 1944. szeptember 8.



*Kövi a kép jobb szélén látható a Salgótarjáni BTC elleni győztes balassagyarmati válogatottban.
forrás: MIVK Helytörténeti Gyűjtemény/Komoróczy Csaba*

Kövi sok fiatal kortársához képest szerencsésen átvészelte a háborús éveket, nem sorozták be, nem került a csatamezőkre, így sebesülés sem érte.

A világháború, a front közeledte tehát tanulmányait csak időlegesen zárta le, és bár a román közigazgatás megjelenése ellenére a Kolozsvári Mezőgazdasági Főiskolán a magyar tagozat 1946-ig még működött, jól érezte, az oda történő visszatéréssel értelmetlen próbálkoznia. Sőt, mivel 1944 nyarán Keszthelyre menekült a kolozsvári főiskola számos oktatója, ill. gyakorlatilag a főiskola maga is, nem is volt más reális választása, 1944. szeptember 26-án átiratkozott a keszthelyi Magyar Királyi Gazdasági Akadémiára.¹⁹

Mintha már előre tudta volna, rövidesen a magyar nyelvű oktatás amúgy is megszűnik Kolozsváron, így nem először és nem utoljára döntött sorsdöntő helyzetekben gyorsan és céltudatosan, az elérendő végső cél vezérelte. Keszthely földrajzilag bármennyire is közelebb esett szülővárosához, mégis fájdalmasan búcsúzott a szívéhez annyira közel került Kolozsvártól.

Zűrzavaros idők jártak átjelentkezését követően. A sűrűbb-ritkébb főiskolai távolmaradást bocsánatosnak tekintették, de nemcsak felkészült a vizsgákra, hanem valóban alaposan megismerte az agrártudományokat, amelyet későbbi szakmai eredményei is igazoltak. A kényszerszünetekben szüleit támogatta „*mint gyerek besegítettem a földművelésbe, sőt [...] amíg el nem kerültem otthonról, szinte egyedül dolgoztam a földön, két vak lóval.*”²⁰ A politikával is kacérkodott, pontosabban vele a pártok, de időben nemet mondott a „kérőknek”.

¹⁹ Georgikon Campus - Georgikon Könyvtár és Levéltár közlése

²⁰ Bolgár György-Fazekas Erzsébet: Csodák pedig vannak. Lettera Works Kft, Budapest. 47. o.

Egyik interjújában úgy emlékezett, hogy 1945-ben befolyásos szerepe volt a Kisgazdapárt ifjúsági szövetségének megszervezésében. Érthetően abban, hiszen saját agrárelképzelései és a családi kötődés is ehhez a mozgalomhoz vonzották. *„De a Kommunista Párt is szeretett volna megszerezni magának. Egyszerű származás, jó végzettség, a labdarúgáson és néptáncon keresztül szerzett népszerűség mind jól jött volna nekik [...] A 45-ös választáson Nógrádban rajta voltam a kiskazda listán, de nem akartam képviselő lenni, inkább be akartam fejezni tanulmányaimat.”*²¹

Végül - jó megérzéseit követve, kilépett a politika kereteiből, a hasznosabb célt választotta - Keszthelyen befejezte tanulmányait, 1946. június 22-én, mint okleveles mezőgazda kapta meg diplomáját.²²



*A kolozsvári Gazdasági Akadémia székelykapuja 1942-ben
forrás: Forterpan/Keresztesy Róbert*

1947 májusában mindjárt az irányítás vezető helyén, a Földművelésügyi Minisztériumban kezdett tisztviselőként dolgozni. Az akkori káderügyek részletei a mában aligha dokumentálhatók, de esetében mindkét szülői ágról a kiskazda kötődés, sőt az ő pártaktivitásuk is szerepet játszhatott kiválasztásában. Abba a minisztériumba került, amely akkortájt kiskazda irányítás alatt állt²³.

Lehetséges, az is személye mellett szólt, hogy a földbirtokok rendezéséről írta a diplomamunkáját, hiszen a földkérdés maga kulcstéma volt a háború utáni időszakban. Jól kidolgozott téziseit, ahogyan akkor a diplomamunkát nevezték, állítólag a minisztérium illetékesei szinte teljességgel felhasználták az 1948-ban megjelent földbirtokrendezési rendelet elkészítéséhez.

²¹ Bolgár György-Fazekas Erzsébet: Csodák pedig vannak. Lettera Works Kft, Budapest. 47. o.

²² Akadémiai oklevelének száma 35/1946. forrás: Georgikon Campus - Georgikon Könyvtár és Levéltár közlése

²³ Az FKGP-i Dr. Bárányos Károly 1946. november-1947. szeptember között volt földművelésügyi miniszter.

Kövit olyan mértékben foglalkoztatta a magyar agráriumon belül a földkérdés, hogy azt, állítása szerint,²⁴már 1942-ben, kolozsvári évei alatt elkezdte tanulmányozni. Ami annál is különösebb, mert akkortájt a jövőbeni társadalmi berendezkedés ismerete és maga a változtatás felvetésének értelme is látnoki képességeket igényelt, bár a magyar birtokrendszer anomáliái közismertek voltak. A témaválasztás és a háború végkimenetele valóban Kövi megérzését igazolta, 1945 után a földügy kiemelt kérdés lett. Végül a változtatásokban érdemi szerepe nem lett, 1947-es távozása miatt nem is lehetett.

Azonban Kövit még a rendszerváltoztatást követően is foglalkoztatta a magyar agrárium, a birtokviszonyok, a gazdálkodás kérdése. Karakteres nézetei voltak e téren, ami egy egykori sajtóinterjújából²⁵idézhető:

Szerinte a földbirtok rendezését történelmi és morális alapokra kell helyezni, az legyen meghatározó, kié volt a föld. Úgy vélte, hazánkban szükség van kis-, közép- és nagybirtokra, ráadásul lesznek olyan termények, amelyeket ezer-kétezer holdon érdemes termelni.

Szívesen látott volna minden harmadik-negyedik faluban mezőgazdasági képzést, megerősítve 1000-2000 holdas kísérleti gazdaságokkal, hiszen *„egész nemzedéket kell újonnan kinevelni és megfelelő színvonalra emelni, megadva a földművelésnek kijáró tiszteletet – vélte. Ebben a kormányon kívül az értelmiségnek, az íróknak, a tanítóknak, a sajtónak is megvan a maga feladata és azt sem szabad engedni, hogy a fiatalok elmeneküljenek a falvakból.”*

Nos, immár az idő távlatából tudjuk, mindebből mi valósult meg.

Ebben az interjúban vallott a szülővárosával kapcsolatos érzéseiről is, arra az újságírói kérdésre: „Mi fáj még?”

„Az, hogy 1952-ben²⁶hebehurgya, képzetlen kommunista emberek a megyeszékhelyet Balassagyarmatról Salgótarjánba helyezték át. Salgótarjánban nem volt meg hozzá semmi. Balassagyarmat kétszáz évig volt megyeszékhely. Ott volt minden. Irodáktól a börtönig. A város lakói közül sokan tisztviselők voltak. Ez külön arculatot adott Balassagyarmatnak. Ezt vették el tőle. Boldog lennék, mindent megtennék, hogy Balassagyarmat újra megyeszékhely lehessen. Nagyon szeretem a várost. Nagyon messzire elmennék, hogy segíthessem.”

Az első munkahelyén már érezkelhette, az új politikai berendezkedés sem a magántulajdont, sem a magánkezdeményezéseket nem fogja támogatni. A politikai retorzió, a megtorlás időszakát nem láthatta előre, de családja révén már tapasztalta annak előszelét. Mindezek döntő szerepet játszhattak az érlelődő döntésében, el kell hagyni az országot. Viszont a távollét időtartamát csak átmenetinek gondolta, remélve, pár év múlva visszatérhet.

Először nagybátyja, Kalapcsa János esetén keresztül tudhatta meg, a kisgazdákra (is) milyen jövő vár a kezdeti, biztatónak tűnő időszak után. Kalapcsa János szinte már a háború végétől aktivizálta magát, a Kisgazdapárt helyi szerveződéséből a Magyar Függetlenségi Népfront őt is a balassagyarmati új városi képviselőtestület tagjaként delegálta.²⁷Azonban a kiszorítás gyorsan megkezdődött, a többpártrendszer embereinek helyeit a MDP vette át.

Az édesapa, id. Kövi Pál ennél rosszabbul járt - mint már utaltam rá – „B” listázása miatt állását veszítette el, nyugdíjazták. A „B” listázás intézményét az 1946. májusban megjelent kormányrendelet teremtette meg, amely a költségvetési deficitre hivatkozva, a közszolgálati

²⁴ Bolgár György-Fazekas Erzsébet: Csodák pedig vannak. Lettera Works Kft, Budapest. 48. o.

²⁵ Nógrád c. napilap, 1991. május 11.

²⁶ Valójában, 1950-ben

²⁷ Balassagyarmat története. Balassagyarmat Város Tanácsa, 1977. 428.o.

alkalmazottak létszámát az 1937-38. évi állomány 90%-ában állapította meg. Azonban a cél alapvetően a politikai szempontok érvényesítése volt, a rendszer számára megbízhatatlanok leépítése. id. Kövi Pál eltávolítása az új berendezkedés szempontjából még érthető is volt, családilag is visszaesően kiscgazda párttagság, vonzódás a magántulajdonhoz, önkéntes részvétel az 1919. januári csehek elleni szervezkedésben. Ki tudja, mire lenne képes, ha állományban hagynánk! – gondolhatták az új kurzus emberei és elbocsátották id. Kövi Pált.



*Kövi Pál 1947-ben, a balassagyarmati evangélikus templom lépcsőin
forrás: Dr. Havay Miklós*

„1947-ben, Szent István napján hagytam ott reményeket, családot és a várost” – ahogy egykori interjújában²⁸ fogalmazott és indult el az ismeretlenbe, Olaszországba. Döntése fájdalmasan nehéz lehetett, hiszen nagyon erősen kötődött szüleihez. Különösen az érintette meg, hogy imádott édesanyját majd nélkülöznie kell, de nem kevésbé hiányzott neki a távollét éveiben a

²⁸ Nógrád, 1991. május 11.

szülői ház, a szülőváros. De erős érzelmei ellenére racionálisan gondolkodó ember volt, akit bizonyára a megérzései is irányítottak, szinte előre látva, ha nem időben távozik, később már nem lesz arra lehetősége. Köviről – a róla szóló irodalmat megismerve – állítható, személyes kötődését, ragaszkodását, szimpátiáját vagy éppen ellenszenvét jól el tudta választani a politikától, döntéseiben igyekezett attól függetleníteni magát.

1947-ben még lehetett reménykedni abban, a távollét csak időleges lesz, de rövidesen kiderült, a visszatérési lehetősége kizárt.²⁹ 16 évnek kellett eltelnie, hogy viszontláthassa édesanyját³⁰ és további öt évnek, hogy Balassagyarmatot felkereshesse.

A hivatalos okmányok beszerzéséhez, a határátlépéshez azonban jó „kapcsolati háló” és alapos konspiráció kellett. Nem bizonyított, de állítások (mende-mondák) szerint, Kövit színészbarátja, Greguss Zoltán vitte magával egy olaszországi fellépésre, mint színészt, a kiutazási engedélyt így lehetett elintézni.

Ezzel szemben, nagyobb a valószínűsége annak, hogy Kövit, sok akkori magyar labdarúgóhoz hasonlóan, olasz-magyar játékosügynökök környékezték meg, hogy Itáliába szerződjön. A „csábító” az Olaszországból 1947-ben hazalátogató sikeredző, az AC Torino mestere Erbstein (Egri) Ernő³¹ volt. A világháború után a magyar játékosok tömeges olaszországi kiszerződésével a korabeli lapok is rendszeresen foglalkoztak, de Egri „munkásságát” Kövivel kapcsolatban egy 1986-ban, az édesanyja és testvére információira alapozva készült írás is említi.³² E szerint Kövi Budapesten lejárt a korszak legjobb csapata, a Kispest edzéseire, ekkor találkozott a magyar játékosok megfigyelése, szerződtetése érdekében a tréningeket felkereső Egrivel. Ő gyakorta más csapatok nevében is tárgyalt és számtalan magyar játékos Olaszországba szerződését segítette elő, nyilván nem karitatív alapon.

1947 októberéig egyértelműen a tisztázatlan viszonyok, az általános bizonytalanság jellemezte a magyar labdarúgást. Végül már a magyar szövetség (talán vele együtt a politika is) megelégedte fiataljaink távozását, így Zsengellér és Mike volt a két utolsó játékos, aki a szövetség engedélyével, 1947. októberben legálisan igazolhatott külföldre. Kövi így megint időben döntött és lépett, hiszen 1947. augusztusban távozott. Játékgengedélyét – értelemszerűen utólagosan – az MLSZ megadta,³³ tehát az alább jelzett törvény életbelépéséig hivatalosan Kövit távollévőnek tekintették. (későbbi években már 2-3 éves játékmegvonás várt ilyen esetekben sportolóinkra) Egyébként további két balassagyarmati labdarúgó is vele együtt szerződött Itáliába (Vadkerti Jenő, Sallói Aladár), de ők később visszatértek.³⁴ Ezek az ügyletek nem

²⁹ 1948. évi XXVI. tv. szerint a kormány megfosztott minden olyan személyt a magyar állampolgárságától, aki a kormány felhívására a megadott határidőn belül Magyarország területére nem tért vissza és a hatóságnál nem jelentkezett.

³⁰ Az édesapa, id. Kövi Pál 1958-ban hunyt el.

³¹ Erbstein Ernő (1898-1949) Nagyváradon született zsidó származású labdarúgó és edző. Nevét 1945-ben Budapesten magyarosította Egreire. 1947-49 között edzőként háromszoros olasz bajnok az AC Torino csapatával.

³² Balassagyarmati Honismereti Híradó, 1986

³³ Magyar Labdarúgás. 1948. március 5. „Az olasz szövetség kérésére Kövi Pál Balassagyarmati MÁV MTE játékos részére a játékgengedélyt 1948. január 12-ével megadja.”

³⁴ Vadkerti még évekig játszott ezt követően a Balassagyarmati MÁV játékosaként, majd ugyanitt edzősködött.

történhetek volna meg a magas rangú sportvezető, Hegyi Gyula³⁵ engedélye, támogatása nélkül, állítólagosan őt Egrihez régi barátság fűzte.³⁶

Igy 1947-ben Kövi először a Torino csapatához került, hónapokig kemény edzéseken vett részt, de esélye sem lehetett, hogy az első csapatnál játéklehetőséghez jusson. Az AC Torino a korszak egyik legjobb európai csapata volt, 1945-49 között négyszeres olasz bajnok. Ahogy a csapatot, úgy edzőjét is mitikusan tisztelték az olaszok, a „Grande Torino”-azóta is fogalom.



*Balról Sallói, Vadkerti, Kövi, idegenlégiósként 1947-ben
forrás: MIVK Helytörténeti Gyűjtemény/Komoróczy Csaba*

A Torinóhoz került magyar játékosokat alaposan megrostálták, így amikor Zsengellér az AS Romához került, Kövi is odaszerződött. Így még szerencséjére az esélyét is elkerülte, hogy játékosként rajta legyen azon a repülőgépen, amelynek 1949. május 4-i tragikus balesete a csapat és kísérete (31 ember, köztük Egri (Erbstein) Ernő) életébe került.

³⁵ Hegyi Gyula (1897-1978) sportvezető, politikus. 1945 után a Nemzeti Sport Tanács tagja, Vasas SC elnöke, MLSZ társelnöke, 1948-tól az OTSH elnöke, a későbbiekben is a sportirányításban dolgozott.

³⁶ Bliss, Dominic: Erbstein Ernő, az elfeledett futballhős. Tündöklés és tragédia Torinóban. Kanari kiadó Budapest, 2017. 300 o.

Egy lisszaboni gálamérkőzésről tartott vissza a gép Torinóba, amikor a rossz időben a pilóta elvesztette az irányítást a gép felett, az a város közeli Superga-dombon lévő katedrális falának ütközött.

Kövit is lesújtotta a hír, hiszen az AC Torinonak legendás volt a jó szellemisége, az összetartása, valamennyiüket szinte barátjának mondhatta.



*Kövi Pál edzésen
forrás: Dr. Havay Miklós*

1949-ig az AS Roma játékosa volt, a korabeli Corriere dello Sport említi is egy-két reménykeltő játékát edzőmérkőzéseken.³⁷ Segíthette őt az ekkor már az AS Romában játszó Zsengellér Gyula, akivel együtt is laktak, sőt közösen lettek a Piccolo Budapest étterem társtulajdonosai,³⁸ feltehetőleg leszerződésük ellenértékét fektették be. Kövi az Amerikába történt kiutazása előtt üzletrészt eladta üzlettársának,³⁹ ez az összeg némileg segítette őt az életkezdésben az Újvilágban

³⁷ Corriere dello Sport 1949. 30. szám

³⁸ A Trevi kút közeli éttermet Piccolo Budapest néven Csikszentmihályi Mihály is említi, ahol a II. vh. után egy ideig ő maga és édesapja is dolgoztak. <https://flowleadership.org/mihaly-csikszentmihalyi-a-life-story-with-his-own-words/>.

³⁹ Zsengellér Gyula (1915-1999) 1938-ban tagja a VB ezüstérmes magyar csapatnak. 39-szeres válogatott. 1947-ben szerződött Olaszországba. Sikeres volt edzői pályafutása is.



*Asztaltársaság a hangulatos Piccolo Budapest étteremben az 1960-as években
forrás: http://www.fotogalleriacaribz.it/album/560/1_90-2/*

Római évei alatt ismerkedett meg az ott élő szobrásszal, Amerigo Tot-al,⁴⁰ akivel életre szóló barátságot kötött. A művész a későbbiekben gyakorta vendégeskedett Kövi budapesti lakásában, sőt személyes hagyatékának kedvezményezettje is Kövi lett.⁴¹

Az AS Roma után, 1949 őszétől távozásáig, az akkor harmadik (C) osztályban játszó US Foggia csapata szerződtette, ott vált inkább stabil csapattaggá. Egy 1989-ben megjelent interjúban⁴² azonban elfecsérelt esztendőknak nevezte olasz profi időszakát, amely ráadásul 1950-ben térd sérüléssel be is fejeződött.

Tehát ami sportkarrierjét illeti, Kövi valójában Balassagyarmaton és Kolozsváron alsó osztályú csapatban játszott, hiányosságait Itáliában dinamizmusával pótolhatta, de az élvonalban stabil játékosná nem válhatott.⁴³

⁴⁰ Amerigo Tot – Tóth Imre (Fehérvárcsurgó 1909-1984) szobrász, színész. 1933 óta élt Rómában, ott hunyt el, sírja a Farkasréti temetőben van.

⁴¹ Dr. Havay Miklós közlése

⁴² Tárogató c. kanadai lap, 1989. november 1.

⁴³ A New York Times cikke és más írárok szerint Kövi válogatott játékos is volt, de ezt Kövit ismerők is cáfolták, szakanyagok sem igazolták.



*Kövi a Foggia csapatában, nyíllal jelölve
forrás: MIVK Helytörténeti Gyűjtemény/Komoróczy Csaba*

1951 – érkezés New York-ba, pályakezdése

Kövi számára egyértelművé vált, hogy visszatérése szülőföldjére kilátástalan. A hazai helyzetről bőségesen voltak értesülései, a római magyar étterem egyébként is közkedvelt találkozóhelye volt a sportolóinknak, különösen labdarúgóinknak, akik előtt a határok – a sportmérkőzésekre érkezve – nyitva álltak, ők hozták-vitték a híreket.

Így ezáltal (is) tudomást szerezhette arról, a hazai politikai helyzet nem, hogy enyhült volna, hanem éppen ellenkezőleg alakult. A magángazdálkodás teljességgel ellehetetlenült, zajlott a „mezőgazdaság szocialista átszervezése.” Mindaz, amiért Kövi tanult, az a kisgazda szellemiség, ami családjában és benne is megvolt, nemkívánatossá, sőt üldözendővé vált, a reménye is elveszett, hogy mindez visszatérhet.

Nem lehetett kétséges, életét hosszú távon vagy éppen véglegesen külföldön kell berendeznie, terveinek és talán kalandvágyó természetének is az Újvilág felelt meg jobban, kevésbé Itália. Az események gyorsan követték egymást. Olaszországban elérte őt a szerelem, egy magyar származású, régóta külföldön élő labdarúgóedző, Dr. Kovács Lajos⁴⁴leányával ismerkedett meg. A család, a jövőendő após életútja joggal nevezhető kalandosnak. Történetünk szempontjából szinte mellékes, pontosan hol történhetett a fiatalok megismerkedése, hol, melyik csapatnál keresztezhette egymást Olaszországban Kövi és jövőendőbelije édesapjának útja.

⁴⁴ Dr. Kovács Lajos (Budapest, 1894.április 27 - New York?, 1961.december 17?). USA-ba érkezése után is működött még labdarúgóedzőként a szövetség keretén belül. (forrás: Dél-Amerikai Magyarság, 1957. október 25.) Sőt, állítólagosan Amerikából visszatért még Olaszországba, ahol 1957-59 között az Olbia csapatát edzette. Egyes források szerint 1973. január 10-én Svájcban hunyt el.

A tréner focizott az MTK-ban, 1922-ben kétszer a magyar válogatottban is játszott, 1927-29 között a VfB Stuttgart edzője lett, majd Itáliába ment, ahol 1932-1950 között számos csapatot edzett. (Padova, Bologna, AS Roma, Cagliari), legnagyobb sikerét 1934-ben a Bolognával érte el, a Közép-Európai Kupa megnyerésével.

A Kovács/Nemes/Monostory család 1951-re ismét vándorbotot vett kezébe, nevezetesen az Újvilág felé indultak. A hármast családnev verzió magyarázatra szorul. Furcsa módon a családfő edzői pályafutása egy-egy szakaszában Kovács, ill. Nemes családnevet is használt, ahogyan Monostoryt is.

Azonban, amikor 1951. április 20-án New Yorkban a szülők és leányuk kiszállt a Bremerhavenből érkezett General Sturgis hajó fedélzetéről, immáron Georgina Monostory, a szülőket Lajos Monostory, és Marja (Maria?) Monostory néven, hontalanként regisztrálták az amerikai hatóságok.

Sőt, a család életében a Monostory név a „de” szócskával kiegészítve is előfordult, nemesi származást sugallva, így a Nemes családnév erre utalóan, felvett névváltozat is lehetett. Mindenesetre Georgette (keresztneve Georgina, Georgette, Georgianna verziókban is íródott) és Kövi Pál házasságkötésekor a feleségnél a *de Monostory* családnevet jegyezték be.

Form I-415
TREASURY DEPARTMENT
United States Customs Service
UNITED STATES DEPARTMENT OF JUSTICE
Immigration and Naturalization Service
(Rev. 1-5-48)

Form approved.
Budget Bureau No. 43-8019-3.

MANIFEST NO. 47

MANIFEST OF IN-BOUND PASSENGERS (ALIENS)

Class DP from Bremerhaven, April 4th, 1951
(Port of embarkation)

on USNS "GENERAL S.D. STURGIS" arriving at port of New York, New York, APR 20 1951

LINE No.	FAMILY NAME-GIVEN NAME DESTINATION IN UNITED STATES	AGE (Years)	SEX (F-M)	MAR- RIED OR SINGLE	TRAVEL DOC. NO. NATIONALITY	NUMBER AND DESCRIPTION OF PIECES OF BAGGAGE	HEAD TAX COL- LECTED	THIS COLUMN FOR USE OF MASTER, SURGEON AND U. S. OFFICERS
1	PONDLER Josephine 58 1912 Pleasant St., Cincinnati, Ohio	58	F	W	I-1053287 Stateless		No	hw EXEMPT
2	MENG Elisabeth 2758 Kenmore, Chicago, Ill.	55	F	Md	I-1305874 Stateless		No	129
3	MICHELSON Johann 54 2274 Wheeler St., Cincinnati, Ohio	54	M	Md	I-497598 Stateless		No	
4	MICHELSON Anna 52 2274 Wheeler St., Cincinnati, Ohio	52	F	Md	I-497632 Stateless		No	
5	MICHELSON Katharina 26 2247 Wheeler St., Cincinnati, Ohio	26	F	S	I-497822 Stateless		No	
6	MONOSTORY Lajos 56 2703 Keshaw St., Columbia, S.C.	56	M	Md	I-994724 Stateless		No	VCWZ
7	MONOSTORY Marja 47 2703 Keshaw St., Columbia, S.C.	47	F	Md	I-994723 Stateless		No	/
8	MONOSTORY Georgina 24 24 Parker Drive, Sumter, So. C.	24	F	S	I-994722 Stateless		No	/

Monostory család regisztrációja New York-i érkezésükkor
forrás: ancestry.com



General GT. W. Haan hajó
forrás:navsource.org

Fél évvel később Kövi Pál is hajóra szállt, hogy kövesse szerelmét. Az érzelem és a racionalitás kéz a kézben jártak esetében, ha már sorsfordítók a célok, legalább tartós kapcsolatban kell azokat elérni. 1951. október 28-án ugyanott szállt hajóra, ahol a Kovács/Nemes/Monostory család, majd november 7-én érkezett meg a General GT. W. Haan hajó fedélzetén a New York-i kikötőbe, ahol őt is hontalanként regisztrálták.

Form 1-415 TREASURY DEPARTMENT United States Customs Service UNITED STATES DEPARTMENT OF JUSTICE Immigration and Naturalization Service (Rev. 1-3-48)		Form approved. Budget Bureau No. 43-1019-3.		MANIFEST NO. 21		MANIFEST OF IN-BOUND PASSENGERS (ALIENS)		
USNS "GENERAL W.G. HAAN"		Class DP		from Bremerhaven		28th Oct. 1951		
(Name of vessel)		arriving at port of		New York, NY.		NOV 7 1951		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)		
LINE No.	FAMILY NAME-GIVEN NAME DESTINATION IN UNITED STATES	AGE (Years)	SEX (M-F)	MAR- RIED OR SINGLE	TRAVEL DOC. NO. NATIONALITY	NUMBER AND DESCRIPTION OF PIECES OF BAGGAGE	HEAD TAX COL- LECTED	THIS COLUMN FOR USE OF MASTER, SURGEON, AND U. S. OFFICERS
1	KOENIG Johann Reed Farm, Valley Cottage, NY.	13	Ma	S	I-558776 Stateless		No	EXEMPT
2	KOENIG Rudolf Reed Farm, Valley Cottage, NY.	8	Ma	S	I-596632 Stateless		No	23
3	KOENIG Romana Reed Farm, Valley Cottage, NY.	11	F	S	I-458775 Stateless		No	
4	KOTJENKO Wasil Reed Farm, Valley Cottage, NY.	53	Ma	Md	I-430436 Stateless		No	CU5
5	KOTJENKO Franziska Reed Farm, Valley Cottage, NY.	40	F	Md	I-430437 Stateless		No	
6	KOTNIK Anton 149 Madison Ave. New York, NY.	42	Ma	S	I-430426 Stateless		No	new
7	KOVI Paul 149 Madison Ave. New York, NY.	27	Ma	S	I-983812 Stateless		No	new
8	KRAUSZ Gyula 117 N. Taylor St. South Bend, Ind.	45	Ma	Md	I-587700 Stateless		No	WCV

Paul Kovi regisztrációja New York-i érkezésekor (forrás: ancestry.com)

27 évesen érkezett tehát Kövi Pál az USA-ba, alaposabb angol nyelvismeret és jelentősebb anyagi tartalék nélkül, de bízva önmagában és abban, ha Amerika nem is teljes mértékben a korlátlan lehetőségek hazája, de számára talán az lesz...

A fiatalok közös döntése lehetett a New York-i letelepedés, igaz, mi is lehetett volna alkalmasabb az új életkezdéshez és Kövi esetében a vendéglátó- és szállodaipari tanulmányokhoz, majd e téren a jövőbeni érvényesüléshez, mint ez a világváros.

Biztos lehetett önmagában vagy talán csak megérezte a jó irányt, életét a vendéglátás felé kell irányítania. Mindennek alapja szinte lelkében fogant, döntéséhez hozzásegíthették a zsigereiben is megőrzött ízek, édesanyja fantasztikus főztjei és természetes érdeklődése a konyhaművészet iránt, amelyhez már hazai tanulmányai alatt kapott alapképzést.

Egy év telt el a berendezkedéssel, a körülmények megismerésével, majd 1953. január 3-án megkötött New Yorkban a frigy a fiatalok között, amelyet 1953. szeptember 6-án egyetlen gyermekük, Victor Lawrence Kovi születése koronázott meg.



*Kövi Pál felesége és gyermekük
forrás: Dr. Havay Miklós*

Szakmai életút kezdetei

Kövi először egy New York közeli település éttermében kezdett pincérkedni, majd a világváros akkor talán legfontosabb és legismertebb szállodájában, a Waldorf Astoria-ban, a bankettek- és rendezvények osztályán lett felszolgáló. A méretek és a renomé miatt az ugrás nagynak látszik, de valójában a Waldorf Astoria nagyrendezvényein való felszolgálás tömeges munkaerőfelvételt igényelt, angol nyelvismeretet viszont alig, amellyel Kövi – saját bevallása szerint – egyébként sem rendelkezett még. Ekkor került először kapcsolatba Láng Györggyel,⁴⁵ az ottani éttermi igazgatóhelyetttel, aki emigránsként gyorsan haladt előre a szakmai ranglétrán, inspirálva Kövit, számára is nyitottak a lehetőségek. Láng felismerte Kövi ambícióit, képességeit, de éppúgy megbízhatóságát is, feltételezhető, az ő ajánlása is közrejátszott Kövi főiskolai támogatásában.

A családalapítás és fia megszületése után Kövi Pál még inkább a szakmai céljaira koncentrálhatott, ennek indításaként 1954-ben megkezdte kétéves tanulmányait New York City Alkalmazott Művészetek és Tudományok Községi Főiskola (New York City Community College of Applied Arts and Sciences) szállodatechnológia és igazgatás szakán. A főiskolán öt szakon folyt oktatás, ennek során a hallgatók alapos elméleti és gyakorlati képzést kaptak.

A szakon belül az oktatott főbb témakörök a következők voltak: könyvelés, beszerzés, front office, szakmai francia nyelv, szállodai jog és biztosítás, ételkészítés technológiája, ezek kémiai jellemzői, bor és italkultúra, textil- és belföldi berendezés, élelmiszerellenőrzés, szállodairányítás, éttermek vezetése. A képzés osztálytermi és labor/gyakorlati formákban zajlott, kreditrendszerben, ezek időtartamát alapvetően egyenlő arányban osztották meg.

A New York-i főiskola természetesen költségtérítéses volt, a helyi és New York állam lakosainak 125 dollár/szemeszter összeget kellett vállalni. (Más államokból érkező tanulók ennek háromszorosát fizették). Kövi azonban ösztöndíjat kapott munkáltatójától a Waldorf Astoriától, ezt a bizalmat és gesztust ténylegesen kiérdemelte, hiszen a szak 26 hallgatója közül azon négy tanuló egyike lett, akik kiváló tanulmányi átlagot értek el a négy szemeszter alatt⁴⁶. Érthető büszkeség tölthette el, amikor 1956. június 11-én a Carnegie Hallban megtartott díszünnepségen átvehette diplomáját.

Pedig lehettek kezdeti nehézségei, az első időben az angol nyelvvel. Kiejtésében érthetően a későbbiekben is megőrizte jellegzetes magyar akcentusát, de a beszédértése, memóriája páratlan volt, mondhatni, egyszerűen „csak” megjegyezte a látottakat, hallottakat. A ki tudja honnan, hogyan örökölt természetes intelligencia, erős kisugárzás, rendkívüli felfogóképesség, helyzetfelismerés jellemezte. Ez aligha tanulható, különleges képességei már eleve megkönnyítették tanulmányait, pályakezdését.

Szakmai ismereteit olyannyira elismerték, hogy végzése után támogatója, a Waldorf Astoria megbízta őt az új munkavállalók oktatásával, hiszen a bankett részleg rotációja folyamatos oktatást igényelt. Sőt, mielőtt csatlakozott volna a R/A-hoz (Restaurant Associates), oktatóként visszatért a főiskolára, ahol a bankett részlegek vezetését tanította.

⁴⁵ George Lang (Láng György, eredeti neve Deutsch) (1924-2011) vendéglátóipari szakember. 1969-ben távozott az R/A-tól, tanácsadói céget alapított, a Hilton szállodalánccal lépve kapcsolatba. 1991-ben Ronald S. Lauderrel közösen megvásárolta a Gundel éttermet.

⁴⁶ New York City College of Technology – Prof. Wanett Clyde szíves közlése, dokumentumokkal.



*Kövi az amerikai letelepedésekor
forrás: Dr. Havay Miklós*

A következő lépcsőfokkal viszont már ténylegesen feljebb lépett, a Sherry Netherland Hotel helyettes bankett menedzseri állását kapta, főnöke Tom Margittai volt. A későbbi sikeres együttműködésük itt alapozódott meg. Ez a szálloda és így az étterme is a luxus kategóriába tartozott, az Upper East Side-on, a Central Park közelében kényeztette a gazdag klientúrát.

Az 1927-ben épült Sherry Netherland Hotel az ú.n. Historic Landmark – Történelmi Műemlék cím birtokosa volt, egyébként ugyanezt a megtisztelő besorolást sikerül később „kijárni” a városnál a Kövi-Margittai duónak 1989-ben, hogy a Four Seasons-nak védeltséget biztosítsanak.

Margittai 1958-ban elhagyta ezt a szállodát, helyét a bankett menedzseri poszton Kövi vette át. A két szakember között erős és kölcsönös bizalom, szinte véd- és dacszövetség jött létre, így

biztosra lehetett venni valamikori újbóli együttműködésüket. A magyar „maffiát” harmadikként, de magasabb beosztásban lévőként, kiegészítette Láng György, aki Margittait, majd 1964-ben Kövi is magához vette egy újabb étteremben, a R/A érdekeltségű New York-i Tower Suite-ben alkalmazva őket.

Restaurant Associates (Társult éttermek) – az „ernyőszervezet”, Köviék karrierjének elindítója

Tehát Margittai 1962-ben, Kövi 1964-ben, Láng⁴⁷hívására, az ottani vezetőség egyetértésével kerültek a Restaurant Associates nevű céghez.

De mi is volt ez a semmitmondó nevet viselő vállalat, amely valójában Amerika egyik meghatározó vendéglátó konglomerátumává vált a korszakban?

Az angol-amerikai óriáscég, a Compass Group tagjaként a Restaurant Associates az 1950-es évektől működött az USA-ban, a szakmában szinte látnoki képességű szakembereknek tartott, Jerome Brody és Joseph Baum vezetésével. A R/A hihetetlen gyorsan növekedett, saját, ill. tartós bérletbe adott éttermek, coffee shop-ok révén, gyakorlatilag uralta a New York-i múzeumok, színházak, operaházak, sportesemények, kulturális nagyrendezvények vendéglátóhelyeit, alkalmi vagy állandó szolgáltatást nyújtva. Másrészéről az alapítók filozófiája az ún. „tematikus éttermek” létrehozása volt, már az 1950-60-as években tucatnyi manhattani luxus éttermet működtettek ezzel a koncepcióval. Ezekhez vízióval rendelkező, törekvő, megbízható és természetesen hozzáértő menedzserket kerestek, és immár az idő távlatából nézve mi sem volt természetesebb, mint az akkortájt New Yorkban megjelenő magyarok szerződtetése. A jó érzékű cégvezetők döntéseinek helyességét bizonyítja, hogy a magyarok felvirágoztatták egységeiket.

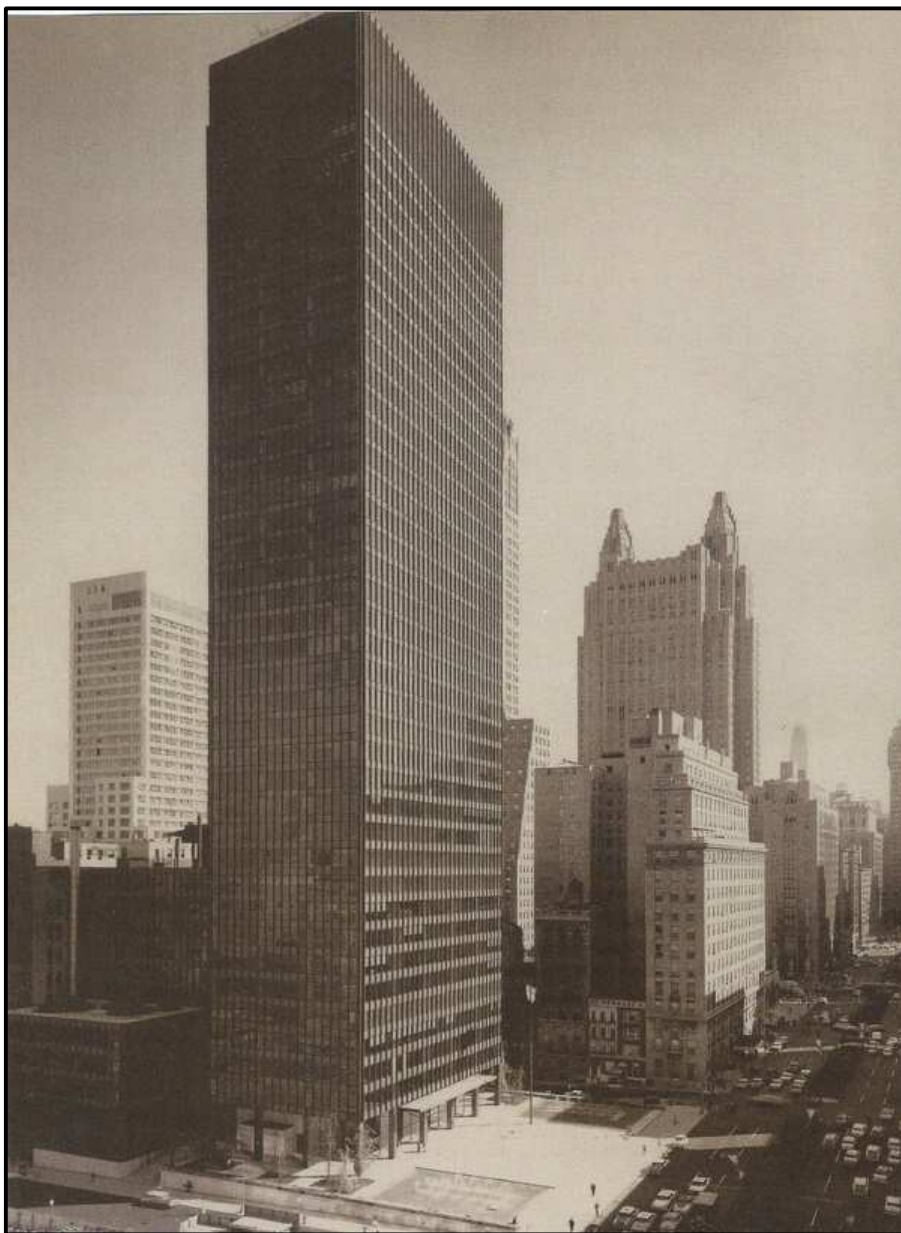
A Tower Suite után Kövi életében következett az újabb megbízás, a Rockefeller Center földszintjén berendezett tematikus R/A étterem, a Forum of the Twelve Caesars irányítása. A minden részletében – történészek, építészek, forgatókönyvírók által – kidolgozott tervszerint a belső kialakítás az ókori Rómát idézte, ahol a felszolgálók tógát viseltek, az ételek egy részét az asztalnál élőláncon kellett feltálcálni, a borhűtők katonai sisak formájában kerültek az asztalokra. Innen vezetett Kövi útja a Four Seasons-ba, a Seagram felhőkarcolóban berendezett pompázatos étterembe.

Seagram, ahol a Four Seasons otthonra talált

A Four Seasons, vagyis a Négy Évszak étterem a 156 m magas Seagram felhőkarcoló első emeletén 1959-ben nyílt meg New Yorkban. A világváros egyik jelképének is tartott épületet egy évvel korábban adták át, tervezője a német származású építész, a Bauhaus követője, Ludwig Mies van der Rohe, belsőépítész az amerikai Philip Johnson voltak. A tervező a megbízást Samuel Bronfman-tól, a Seagram whiskyforgalmazó cég tulajdonosától kapta. A beton, üveg, acél felületek lenyűgöző méretei, a visszafogott, de mégis szembeötlő elegancia jól szimbolizálta a háború utáni New York pénzügyi, kulturális és életmódbeli felemelkedését. Az épület irodaháznak készült, és kezdetben kétséges is volt, hogy az alsó szinteket mire használják, kiknek adják bérbe. Az épület dinamikájában és egyáltalában a világvárosban rejlő

⁴⁷ A szövegben alapvetően Margittai Tamás/Kövi Pál/Láng György névváltozatot használom, eltérően az angol névváltozatoktól.

jövőbeni vendéglátóipari üzleti lehetőségeket Brody és Baum ismerték fel, végül rávették Bronfmant, adja bérbe a Restaurant Associates részére a szükséges területet.



Seagram felhőkarcoló
forrás: wikipedia

A két üzletembernek kész elképzelése volt, milyen stílusú, „mondanivalójú” éttermet fognak működtetni, repestek az örömtől, amikor a bérleti megállapodás létrejött. „*Úgy éreztem magam, mint a gyerek a cukorkaboltban. Itt volt a lehetőség, hogy a valaha volt legnagyobb éttermet létrehozzuk. [vagyis a legjobbat - szerző] ... A város az optimizmus és fiatalság helye, állandóan változó, sosem állandó, és a mi éttermünk erre utal.*”⁴⁸ – mondta Brody. A minőség mellett vendégkör is kellett, ezt pedig New York nyújtotta. Bár nem kevés optimizmus és látnoki képesség kellett ahhoz, hogy a minimalista stílusú, a jellegénél fogva hangulattalannak tűnő épületbe éttermet képzeljenek bele a bérlői, de nyilvánvalóan kiválóan ismerték az üzleti világ igényeit, elvárásait. A belső berendezés is a modernitást tükrözte, a legjobb minőségű anyagok,

⁴⁸ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 26.o.

díszítőelemek kiválasztása, éppúgy utalt a vendégek tehetős voltára, mint ahogy az épület tulajdonosának erős anyagi hátterére, pénzügyi megbízhatóságára.

Philip Johnson belsőépítész tervei az alapmondanivalót tükrözték. Az étterem neve, a négy évszak magában hordozta a kötelező változást, egyben a természetközelséget is, így élőfákat helyeztek el, sőt fehér márványmedencét is a Pool Room, a vacsoraterem közepére, de nem sajnálták az anyagiakat a képzőművészetekre sem. A falakat Picasso, Chagall, Miró, Jean Arp, Jacques Lipchitz, Jackson Pollock, Frank Stella, Fernand Léger alkotásokkal díszítették. Igaz, ezeket alapvetően a Modern Művészetek Múzeumból kölcsönözték (nem díjmentesen), viszont évszakonként cserélgették. Már a Four Seasons megnyitásakor is egyértelmű volt, éttermet az idáig még soha nem alakítottak ki ilyen körültekintéssel, mindent átfogó vízióval, de ilyen hatalmas költségráfordítással sem.



Pool Room

forrás: Dr. Havay Miklós

Kövit az egyik írás⁴⁹ így idézte az étteremről: „Ez a vendéglő egy emlékmű. A vendéglátóipari szakma emlékműve. Harminc évvel ezelőtt 6,5 millió dollárba került, a mai [1989] árakon számolva 65 milliót ér. Ennyiért egy vendéglőt már nem lehet építeni, kizárt dolog ugyanis, hogy valaha behozza az árát. Nincs még egy hely a világon, amelynek a fenntartása ennyibe kerülne.”

Ilyen tekintetben az 1950-60-as évek igazi aranykor volt New Yorkban, pénz, szándék, vállalkozó kedv egyszerre és szinte korlátlanul állt rendelkezésre, igaz, az is sejthető volt, az üzletmenet időszakos nehézségeitől a Four Seasons sem fog mentesülni.

⁴⁹ Tárogató, 1989. november 1.

1966-ban a Four Seasons-ban színre lép a nagy páros: Kövi és Margittai

Az 1960-as évek közepére kiderült, a Restaurant Associates túlméretezte magát, több menthetetlen üzletmenetű egységet vett, így átmeneti ideig minden téren költségeket kellett csökkentenie.

Ráadásul a zászlóshajót, a Four Seasons-t a nyitás utáni éveket követően szintén elérték a nehézségek, hírnevéből is sokat veszített. Így a R/A-nak nem maradt más hátra, mint a magyarok megbízása, akik munkájával teljes mértékben elégedett volt a R/A, vegyék át az étterem irányítását.

Láng György esetében a megbízatás a vezérigazgatói poszton csak három évig, 1969-ig tartott, de a Kövi-Margittai duó – 1966-tól, mint éttermi igazgatók (majd később társtulajdonosok) – „házassága” az étteremmel tartósnak bizonyult.

Láng a viszonylag rövid szerződése okaként könyvében⁵⁰ arra hivatkozott, nem sikerült neki az amerikaiak felső rétegének, a „törzsökös” gazdagoknak a megnyerése, akik nem kívántak keveredni az úgazdagokkal, az előbbiek előnyben részesítették a francia éttermeket, így nem jártak a Four Seasonsba. Ennél nagyobb gond volt a cég autokratikus szervezete, vagyis az R/A nem tette lehetővé az önálló döntéshozatalt, tehát klasszikus magáncéggként nem működhetett az étterem.

Ugyanezek a gondok nehezítették Köviék életét is, az okokat Kövi így magyarázta⁵¹:

„A Four Seasons egy nagy cég része volt és ezért hiányzott belőle a lélek. A vendéglő lelke ugyanis a vendéglős. A vendéglős, aki üdvözlí a vendéget, aki számontartja őt, aki törődik vele.”

Mindennek 1973-ban az vetett véget, hogy a R/A kilépett ebből a szervezeti körből. Döntésüket megalapozta az arab-izraeli háború, a kőolajválság, emelkedtek az árak, az éttermek bevételei mindenhol csökkentek. A R/A aranykorának embere, Joe Baum elhagyta a céget, és ahogy ilyenkor lenni szokott, a jövőről új tervezetek születtek.

A R/A új vezetőiben megérett a gondolat, Köviék teljes jogkörrel vegyék át a portfólió két legjobbját, a Four Seasons-t, és a Forum of the Twelve Ceasars-t.

Tom Margittai – az üzlettárs és a jóbarát

Egészen különleges a két magyar vendéglátóipari szakembernek – Kövinek és Margittainak – a két évtizednyi együttműködése a Négy Évszak élén, amelyet kölcsönös tisztelet, és szakmai egyetértés jellemezett. A kooperáció formáin túl érdemes megismerni azzal, ki is volt, honnan és hogyan érkezett Margittai Amerikába, miként alakult élete, szakmai pályafutása, mielőtt ez a duó a vezető étterem élére került. Cégvezetésük olyan sikeres lett, hogy nagy valószínűséggel állítható, külön-külön vagy éppen más párosításban aligha értek volna el ilyen eredményt.

⁵⁰ Láng György: Terítéken az életem. Vince Kiadó, Budapest, 2000. 227 o.

⁵¹ Tárogató, 1989. november 1.



*Kövi Pál és Margittai Tamás
forrás: <http://photobucket.com>*

Az 1928. április 8-án, Gyergyószentmiklóson született Margittai Tamás⁵² tehát üzlettársától négy évvel fiatalabb volt. Amíg Kövi egy földműves-vasutas családból jött, valójában paraszti-kispolgári körülmények között nevelkedett és magyar viszonyok között is szerény anyagi háttérrel rendelkezett, addig Margittai sok tekintetben éppen ezzel ellenkező háttérrel bírt. Az erdélyi, zsidó származású család feje Margittai Béla Gyergyószentmiklóson, Szárhegyen és környékén, de hasonlóképpen Moldovában is fűrészáru feldolgozó üzemekkel rendelkezett. Erdélyben nagyvállalkozóként szinte egyeduralkodó volt az iparágban, segítve a zsidó családokat, munkát adva, házat építve részükre. Az idilli helyzet Trianon, a román berendezkedés, a megjelenő antiszemitizmus miatt lassan a korábbi ellenkezőjére fordult. Így előbb Bukarestbe, Erdély visszatérte után Marosvásárhelyre, végül 1940-ben Budapestre került

⁵² Margittai Tamás (1928 Gyergyószentmiklós-2018 Santa Fé, Új Mexico)

a család. A német megszállással az utóbbi döntés nem vált szerencsésé, de a család további sorsa mégsem fordult a korszakban megszokott tragédiává.

1944. július 1-én indult el Budapestről a Margittai szülőkkel, a középiskolás Tamással és 1600-1800 zsidó emberrel az a vonat, amely a Bergen-Belsen-i táborban történt időleges fogvatartás után (két transzporttal és az amerikaiak egyetértő tudomásával) végül 1944. augusztus-decemberre Svájcba vitte a kimenekítetteket (Margittaiék esetében ez 1944 decemberében történt meg). Ez volt az ún. Kasztner-vonat, amelynek elindítása egy budapesti zsidó szervezet képviselője, Kasztner Rudolf⁵³ és Kurt Becher (Eichmann megbízottja) közötti titkos tárgyalásoknak volt köszönhető. A német feltétel nem volt csekély: 6,5 millió pengő váltságdíj fejében irányították a vonatot Svájcba a náciak. Az utasok nemcsak Kasztner rokonai, kolozsvári, és környékbeli zsidó családok tagjai voltak, hanem az erdélyi és magyarországi cionista mozgalom vezetői. Így került közéjük Margittai Béla is, aki az erdélyi cionista mozgalom egyik fontos személyisége volt. Nyilvánvaló, csak tehetős zsidók válthatták meg utazásukat, és lehettek a Kasztner által Noé bárkájának nevezett akció résztvevői⁵⁴.

1945 tavaszán a Margittai család elhagyta Svájcot és Palesztinába került, oda, ahová 1947-ben Kasztner is, sőt Margittai Béla anyagilag hozzájárult ahhoz, hogy Kasztner lakást tudjon vásárolni Tel-Avivban.⁵⁵

Margittai Tamás a tanulmányait nem folytatta, de katonaként végigharcolta az első arab-izraeli háborút, majd a turisztikai minisztériumban dolgozott. Végül, szinte Kövivel azonos időben szánta el magát az Amerikába történő kiutazásra, arra, hogy szerencsét próbáljon, új életet kezdjen a kontinensen. Az alapokról indult, hiszen diplomája, végzettsége nem volt (később sem szerzett), bár angol, francia, német nyelven már az ifjúkori erdélyi éveiben jól beszélt. Annál jobb volt az üzleti érzéke és intuíciója, milyennek is kell lenni a sikeres vendéglátásnak.

Tanoncnak a Waldorf Astoria ételmezei és bankettosztályára került, azonban a róla írt nekrológban a New York Times tányérmosogatóként titulálta, ami közelebb állhatott a valósághoz, majd Kövivel több alkalommal keresztezték egymás útját. Először a Waldorf Astoriában lettek kollegák, majd 1956-ban a Sherry Netherland Hotelben Margittai lett Kövi főnöke, végül a Four Seasonnál végleg összekapcsolódott pályafutásuk.

1973 – Kövi és Margittai kezébe kerül a Four Seasons

1973. október 13-án a R/A és Kövi-Margittai aláírták a megállapodást, az említett két étterem vezetése teljes jogkörrel a szakemberek birtokába került. Ráadásul mindössze 15.000 dollár készpénz kifizetésével, viszont a Seagram és az R/A közötti bérleti szerződés terheit át kellett vállalniuk. A megállapodás feltételei előnyösnek tűntek, de mindketten tudták, maga az üzemeltetés emberpróbáló feladat lesz. Kövi szerint ez akkor lesz megoldható, ha négy ember helyett dolgoznak, de mégis belevágtak. Helyzetüket így jellemezte:

„Senki sem ismerte úgy az üzemeltetést, mint én, ráadásul keményen dolgoztam, hogy jó kapcsolatokat építsek ki a vendégkörrel. Tom és én még fiatalok voltunk, erőnk teljében és

⁵³ 1931-ig Rezső keresztnévet használt

⁵⁴ Kasztnernek voltak még más zsidómentő akciói, de ettől függetlenül a mai napig tart a vita egyes történészek, zsidó szervezetek között, Kasztner hős volt-e vagy áruló? (erről lásd: Élet és Irodalom 2004. május 14., 2004. július 9. és 2008. szeptember 26.) Kasztner eljárásait Izraelben is vitatták, feljelentették, majd végül felmentették őt, azonban 1957-ben ultrajobboldali aktivisták meglőtték, sérüléseibe rövidesen belehalt.

⁵⁵ Löwy Dániel: A négy évszak. In: A Dunánál. 2003. január

*tudtuk, el fogjuk látni ezt a munkát. De tudtuk azt is, mindez kockázatos lesz mindkettőnknek, hiszen nem volt nélkülözhető készpénzkészletünk.”*⁵⁶

Az első ténykedésük a személyzet összehívása volt a változások bejelentésével és azzal, hogy senkit nem kívánnak elbocsátani, a bizalom, a kölcsönös tisztelet légkörét kívánják kialakítani. Utóbbiak tekintetében különösen Kövi járt élen, személyét egyébként is egyfajta kultikus légkör övezte, szerették és tisztelték. Egy év után megszabadultak a Forum éttermétől, az előnyös feltételeket Margittainak sikerült kialakítani, így erejüket, idejüket „csak” egy helyre kellett koncentrálniuk, igaz, megkettőzve, ahogy Kövi célul tűzte ki.

Az amerikai gazdasági és belpolitikai helyzet, de bizonyos mértékig a világpolitikai történések, változások, jelentősebb évfordulók is érintették a Four Seasons látogatottságát, alapvetően pozitívan, de a hullámvölgyek sem maradtak el. Előbbire példa, hogy 1975-78 között a szövetségi kormány évi 2,3 Mrd dollár kölcsönt adott a csődvészélyben lévő New York városának, így az üzleti élet fellélegezhetett. A tőzsde is szárnyalni kezdett, 1976-ban pedig az USA fennállásának 200. évfordulóját ünnepelhette, óriási tömegrendezvényekkel. Ebből természetesen a világvárosnak és az étteremnek is bőven jutott feladat és bevétel.

Kövi és társa elszántan kezdtek az átalakításoknak, napi 12-14 órát dolgoztak, a hét minden napján. Természetesen ennek ára lett, párkapcsolatuk megromlott, ezekben az években mindketten elváltak feleségüktől. Mondhatni, utolérte őket a munkamániásoknál gyakorta előforduló sorshelyzet⁵⁷. Kövi felesége kevésbé időigényes és stresszes foglalkozást választott, könyvelőként dolgozott. Feltehetőleg nem tudta tovább tolerálni Kövi állandó lekötöttségét, bár nem ismeretes, pontosan mi vezethetett a kapcsolat megromlásához. Kövinek bőven adódott elfoglaltsága, hiszen mindenkivel konzultált, mindenkit meghallgatott, és mindent kipróbált. Szó szerint, hiszen bármilyen új ételkreációt alkotott a Forumtól átszerződött svájci főszakács Sepp Renggli, vagy éppen a beszállítók jelentkeztek új fűszerrel, ételfeldolgozással stb., azokat mindig többszöri próba alá vetette Kövi is.

Nemkülönben a borok esetében, hiszen Kövi egyik legjobb üzleti lépése a kaliforniai borok „helyzetbe hozása” volt. Akkoriban csak Kaliforniában forgalmazták ezeket, még az Államokon belül is szinte ismeretlenek voltak, nívós éttermekben alapvetően francia és olasz borokat szolgáltak fel. Kövi már amerikai vendéglátós pályája elején borszakértővé képezte magát, hozzáértését kollegái és a szaksajtó is elismerte, méltatta. Tisztában volt a kaliforniai borok egyre javuló minőségével, tudta, hogy ezekkel a Four Seasons-ban sem vall szégyent, sőt. A „haszon” többszörös volt, a Napa-völgyi bortermelők növekvő bevétele, nemzetközi hírnevük, ill. a vendégkör növekedése. Természetesen az étteremben megtartott fényűző étkezések mindig témát adtak a lapoknak, médiának. Tizenkét éven át tartottak hat-nyolc borászatot bemutatva ú.n. hordókóstolót (Barrel Tasting Dinner), ahová a fizetős vendégeken túl alkalmanként prominens személyiségeket és a szaksajtó embereit is meghívták. Végül ezek népszerűsége okozta a borkóstolók kényszerű leállítását, a férőhelyekre rendszeresen tízszeres volt a túljelentkezés, állandó sértődést okozva az elutasítottaknál. Margittai ezt a halál csókjának nevezte. Köviék döntésüket ügyesen azzal indokolták, a kaliforniai borok kóstolói fennmaradnak, az esemény átköltözik a nyugati partra, ahol a szállodai éttermekben több a férőhely. Ezzel újabb jó pontokat szereztek a termelőknél, az országos népszerűsítés megtörtént, a bevétel pedig immár az ottani régióban volt növelhető.

⁵⁶ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 89-90.o.

⁵⁷ Láng György háromszor házasodott

Borszakértői feladatokon túl,⁵⁸ jutott Kövinek más is, kettejük munkamegosztása okán ő lett a sajtókapcsolatok, adminisztráció, egyenruházat, mosatás, beszerzés, promóciók, a rendezvényi értékesítés felelőse. Margittai felügyelte a pénzügyeket, könyvelést, létesítményfenntartást, biztosítást, reklámot, bútorzatot, szőnyeget. A Four Seasons horribilis költségeket fizetett ki a bútorzatra, takarításra, kárpitok tisztántartására. Margittainak szinte mániájává vált a rend, a terítők állaga, a kárpitok tisztasága. Egyszer foltot észlelt egy szék szövetén, kérte annak sürgős tisztítását. Másnapra ez nem történt meg, méregbe gurult és a széket áthajította a konyhabejárat ajtaján, demonstrálva rossz hírét és könyörtelen szigorúságát. Kövi ennyire sohasem ragadtatta el magát. Róla az emlékkönyv is csak olyat említ, hogy tekintete egyszerre tudott megvetést és szeretetet mutatni.

Mindketten makulátlan eleganciával öltözködtek, ruházatuk lehetőség szerint illeszkedett az aktuális színvilághoz, évszakhoz, napszakhoz és ezt elvárták a vendégtéri személyzettől is, bár – feladatkörétől függően – az egységes, elegáns öltözködés a kezdetektől követelmény volt. Köviék stratégiája, – hogy a Four Seasons-t valóban a világ egyik legnívósabb éttermévé tegyék – sok lábon állt. Teljeskörűen ez itt nem felsorolható, csak jelzésértékűen. Az alapvető szándék az volt, hogy az étterem semmiképpen ne vigyen kizárólagos nemzeti konyhát. Szellemiségében, hangulatában, „nagyravágyásában” New York-inak kell lennie, úgy, hogy konyhájának ezt a nemzetköziséget, a megfoghatatlanul különös, folyamatosan változó, újjászülető, átalakuló világ karakterét kell ízeiben és formáiban is tükröznie. Így a változás állandósága volt és maradt az alapelv az étterem életében. Ennek részét képezte az évszakok szerinti primórtermékek menübe illesztése és természetesen a stílusváltozások mindmegannyi formája. Hiszen utóbbiak legalább olyan fontosak voltak, mint egy-egy különleges fogás megalkotása, mivel Köviék New York ízlés- és stílusvilágát is igyekeztek befolyásolni, és erre mindig is jó esélyük volt különleges vendégkörük révén. A Four Seasons-nak a konkurenciára is figyelni kellett, arra, hogy ők legyenek az iránymutatók, a stílusváltók, a vezető amerikai lapokban e téren a meghatározóak, hiszen ezek adták az étterem vonzerejét.

A stratégiának voltak apróbb építőkövei is. Kövi ötlete volt, hogy rendszeresen hírlevelet adjanak ki, amit a cégek, ügyfelek postai úton kaptak meg, hírt adva ebben a menükről, újdonságokról, borokról, eseményekről stb. Minden apróságra figyeltek, az első hírlevél nyitólapján egymásnak kezet nyújtva, formálisan a New York-iak felé fordulva büszkén jelentették be, hogy átvették az étterem vezetését. Levelek ezreit kiküldve hívták fel a kisebb-nagyobb cégek figyelmét a váltásra. Az arculati elemek minden részletét átgondolták, például minden levélpapír színes volt, rajtuk a fák négy évszak szerinti sziluettjeivel, az írógépszalag is az adott évszak színeivel harmonizált. Az étlap elegánsan visszafogott volt, minden lényeges tájékoztatást közölt, sem többet, sem kevesebbet. Az üzleti tervezés, a vendégigények felmérése, a foglalások napszakonkénti követése a kezdetektől alapvető követelmény volt. Ennek részeként a politikai, társadalmi, kulturális élet minden mozzanatát ismerték, mikor, milyen esemény zajlik majd New Yorkban vagy éppen a keleti parton. Bár az ételek előre készítéséről szó sem lehetett, minden frissen készült, de az éttermi háttérmunka ezeket az ismereteket nem nélkülözhetette, ahogy a pénzügyi szektor sem a bevételek alakulásának ismeretét.

A feladatok azonban idővel tovább növekedtek. Köviék rájöttek, a tökéletesség keresése, az állandó próbálkozás az új megoldások megtalálása és optimális alkalmazásuk érdekében ilyen szinten „üzemi” kényszer, de egyedül tovább nem vállalható. Kövi feladata lett először egy bankett menedzser megtalálása, erre a fiatal svájci-német Alex von Biddert szerződtették, aki

⁵⁸ Egyébként az étteremben a borokat fair módon, a beszerzési ár 100%-a + 1 dollár áron értékesítették.

főnökeihez hasonlóan optimistán vágott bele a munkába, annak ellenére, hogy: „*Úgy mondták nekem, Tom és Paul kapcsolata inkább házastársi, mint üzlettársi, Margittait meg emberevőnek jellemezték.*”⁵⁹ Kövi 1977-ben szerződtette a Grill (Bar) étteremrész⁶⁰ felelősének az olasz Julian Niccolinit, aki szintén tökéletes választásnak bizonyult. A hihetetlen munkabírásu, és merész humorú szakemberről szóló egyik anekdota szerint⁶¹ Niccolini szeretett viccelődni még a legbefolyásosabb politikusokkal is. Egyszer így fordult a sólyomtermészetűnek tartott Kissingerhez⁶² és a galamblelkűnek tartott Cyrus Vance-hez⁶³:

*„Mára nagyon szép fácánmellet szolgálhatunk fel Önöknek. A jobb fele megfelelő lesz Önnek Dr. Kissinger, a bal fele Önnek Mr. Vance?”*⁶⁴

A két új szakember sikeres alkalmazása némiképp enyhítette Kövi és Margittai terheit, de ebéd és vacsoraidőben rendszeresen ők fogadták az illusztris vendégeket. Az asztaloknál diszkrétan érdeklődtek, beszédbe elegyedtek, ami az udvarias érintkezésen túl, inkább a kapcsolatok további ápolására szolgált. A kapcsolatok márpedig működtek, a régieket megerősítették, számtalan újat ők maguk építettek ki. Egyértelmű volt, hogy a közönség megértette mit kívántak Köviék nyújtani és elérni az éttermükben és éttermükkel. Legalább is ezt rögzítették, The Four Seasons Cookbook c. szakácskönyvük második kiadásának előszavában: „*Valójában, mi az étkezést és az éttermeket az általános kultúra részének tekintjük. Ezek változnak és fejlődnek, ahogy a kultúra más elemei is teszik [...]. Azt tapasztaltuk, hatalmas és növekvő az érdeklődés a New York-iak, de az ország egészéből is az étel és bor iránt és ebben a komolyan érdeklődő tömegben [...] van egy olyan réteg, amely valóban megértette, mi a célunk az étteremmel.*”⁶⁵

Hatalom háza – Power House

Az 1970-es évek második felére a Four Seasons valóban ikonikus helyé vált. A pontos stratégia, a befolyásos ügyfelek megnyerése, az erős sajtókapcsolatok, a legkülönbözőbb művészeti ágak, a tudomány, a zene, a divatvilág jeleseinak tömeges megjelenése, és természetesen a tökéletes konyhaművészet meghozták eredményüket. Ehhez csak hozzásegített Kövi és csapatának megannyi ötlete, a személyre szabott figyelmességek sora. Évfordulók, születésnapok, kitüntetések, kinevezések alkalmából személyre szóló üzeneteket, apróbb ajándékokat, virágot küldtek, amelyeket az érintettek mindig jelképes, személyüknek szóló kedvességnak tartottak, sohasem tisztán üzleti célúnak.

Az évek során az étterem egyre inkább ezen körök hatalmasainak kedvenc találkozóhelye lett, ahol mindenki ott akart lenni, akinek ebben a világban helye és célja volt, vagy annak része akart lenni. 1979 októberében jelent meg az Esquire c. magazinban a „Power House” (Hatalom háza) c. cikk, amely minden érintett szerint is nagyobb reklámértékkel bírt, mint amit Köviék

⁵⁹ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 101.o.

⁶⁰ A Four Seasonsban a vendéglátásra két különterem, továbbá a Pool Room és a Grill Room szolgált, utóbbit 1975-ben átnevezték Bar Room-ra.

⁶¹ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 107.o.

⁶² Henry Kissinger (1923-2023) német származású, republikánus amerikai politikus, 1974-77 között külügyminiszter, ill. sok évig nemzetbiztonsági tanácsadó.

⁶³ Cyrus Vance (1917-2002) demokrata párti amerikai külügyminiszter 1977-80 között, ill. más állami posztok betöltője.

⁶⁴ Finoman utalva a kettejük eltérő politikusi és emberi habitusára.

⁶⁵ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 125.o.

ketten az évek alatt a reklámokkal elértek. Ennek alcímei is sokatmondók voltak: *Ahol a hatalom-fogyasztók étkeznek. A hatalom-ebéd íze és dicsősége.*



A Négy Évszak csapata

forrás: John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994

A címben használt kifejezést jó érzékkel átvette George Lois, aki a kezdetektől az étterem reklámatyja volt. Egészoldalas hirdetést jelentettek meg a New York Times-ban, a „Four Seasons a Hatalom háza” címmel, sarkallva a vendégkört, hogy ez az a hely, ahol nekik is ott kell lenniük, ha eddig még nem tették meg.

Itt említendő, hogy az 1960-as évek közepéig, a Four Seasons-ba való belépése előtt, Kövi anyagi helyzete még messze nem volt kiemelkedő, bérlet lakásban élt a családjával. Édesanyját 1963-as, – egyébként egyetlen – látogatása során „csak” ott fogadhatta. Annak viszont nem anyagi okai voltak, hogy magyarországi első hazautazására 1968-ban került sor, mivel Kövi sokáig tartott attól, még beutazási engedély birtokában is valamiféle retorzió éri itthon. Végül az amnesztiatörvény után – feltehetőleg tájékozódva a hazai viszonyokról – döntött úgy, hogy amerikai turistaként visszautazik Magyarországra. Ezt az utat a későbbiekben rendszeres hazatérések követték. Anyagi körülményei – a Four Seasons szárnyalása következtében – látványosan javultak, a későbbiekben New Yorkban több lakással rendelkezett, ott látta vendégül a barátait, a művészeket. Karitatív és művészeti célokra, támogatásokra rendszeresen költött, óhazai tartózkodása során sem kicsinyeskedett e téren. Nagyvonalú mecénásnak is mondták, például a balassagyarmati evangélikus templom tetőzetének javítására az 1990-es években 1,5 M Ft-ot biztosított.

Átalakul Amerika étrendje

Már az 1970-es évek eleje drasztikus változásokat hozott, éppúgy az amerikaiak, mint a világ (egy részének) étkezési kultúrájában. Ekkor indult útnak, majd teljesedett ki a nouvelle cuisine (új konyha), a francia mesterszakácsok ihlette új étkezési kultúra, amely nem a mennyiségre, hanem a tökéletes minőségre, a kreatív ételkészítési technikákra, a friss alapanyagokra helyezte a hangsúlyt. Amerika egy kicsit tétován követte az új irányt, de a leggyorsabban a Köviék vezette Four Seasons reagált. 1973-ban Paul Bocuse vezetésével jeles francia mesterszakácsokat hívtak meg és közösen, 250 vendégnek olyan menüsört produkáltak, amelyet a New York Magazin az „Évszázad Vacsorájának” nevezett.⁶⁶

A nouvelle cuisine forradalma után az 1980-as évek elejétől további, nem kisebb jelentőségű változások történtek a tehetősebb és életvitelükre, életmódjukra kiemelten odafigyelők étrendjében. Divat lett a sportos életmód, a karcsúbb alkat, a koleszterin- és kalóriaszegény étkezés. Bár ezek a trendek bevételi oldalról aligha kedveztek az éttermeknek, mégis új lehetőségeket nyújtottak az erre időben reagáló vendéglátósok számára. A Four Seasons egyértelműen az elsők között észlelte itt is a változást. Érthetően, hiszen Köviék akkurátusan követték a tendenciákat, a technológiai újdonságokat, figyelték a vendégkör igényeinek minden rezdülését. Amikor kiderült, hogy folyamatosan növekszik az igény a könnyedebb étrend iránt, speciális menüt vezettek be, „menüt a menüben”, ahogyan ők nevezték. Mindez tudományos alapossággal készült, állandó szakértőként a Columbia Egyetem diétás tanszékének vezetőjét szerződtették. Kiszámították a receptek kalóriatartalmát, összetevőinek mennyiségét, magukat az ételeket azután a legfőbb szakértő, az étterem nagyhírű főszakácsa, a svájci Sepp Renggli és csapatai varázsolták elő.

Ez lett a Spa-cuisine, szabad fordításban a fitness-konyha. Az elnevezés és nemkülönben a könnyű ételek nagy sikert arattak, de a többi New York-i étterem mégis jelentős késéssel válaszolt ezekre a változásokra. Bevezetésének okaként az egészséges életmód és az étkezés jövőbeni irányzatait, ill. a vendégkör étkezési tudatosságát jelölték meg, feladatként pedig alacsony kalória-, ásványi só-, koleszterin tartalmú fogások elkészítését határozták el, amelyek gasztronómiailag megfelelnek az ízvilág, az ételösszetétel, a kínálás szempontjainak. Az ételeket ellenőrzött, dokumentált mennyiséggel és összetevőkkel kellett elkészíteni, olyan formában, hogy az élelmiszerhatóság jóváhagyhassa. Az új elképzeléssel az étterem önmagának is akadályokat állított, a desszertek például kikerültek a Spa-cuisine kínálatából, számos összetevőjük nemkívánatos lett. Az első időszakban nem is verték nagydobra a menüátalakulást, félve a vendégreakcióktól, de 1984 végén a vendégek 25%-a csak ezeket a fogásokat rendelte.

Ez a precíz munka egyre látványosabb eredményeket hozott, a vendégkör jó része már kifejezetten csak az étterem könnyű fogásait kereste. Az ételek elkészítésének új technológiáit, az összetevők tudományos kiválasztását szinte forradalmasították Köviék, de ezzel nem elégedtek meg. 1983-ban formálisan is, memorandum formájában rögzítették a célokat, feladatokat – Kövi a memorandumot védjegyként azonnal bejegyeztette – a Four Seasons valamennyi egysége számára ez lett a kötelező új koncepció. A sikertől felbátorodva döntött 1986-ban Kövi és Margittai úgy, hogy a Spa-cuisine receptjeit könyvben megjelentetik. Ez nagyobb siker lett, mint az első két közös szakácskönyvük.

⁶⁶ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 118.o.

De Köviék ugyanígy megéreztek a tészta forradalmát is az 1980-as évek elején, a követendő irányt szakkönyvek, ill. tésztakészítő gépek tömeges megrendeléseiből következtették ki. A megérzés bejött, az étlapra felkerültek a tésztafélék különböző változatai. A megfelelő ízek, a fogások összetevőinek optimális összehangolása folyamatos kísérletezést igényelt, ebben éppúgy részt vettek a főszakácsok, mint Köviék, hosszú estéket, napokat töltve kóstolással a végső döntés előtt.

Csúcson a konyhaművészet, a bevétel és a személyes renomé

Az 1980-as évekre a Four Seasons valóban az USA leghíresebb étterme lett, és egyben a világ talán legdrágábbika is. Az akkori árak felsorolásának napjainkban az infláció miatt nincs sok értelme, de egy rövid anekdota erről némiképpen árulkodik. Egy hirdetési vállalat vezetője egyszer így figyelmeztette von Biddert: *„Soha ne mutassa meg nekem a számlát, mert többé nem jövök enni ebbe az átkozott étterembe, ha tudom mennyibe került.”*⁶⁷

A magas áraknak sok más mellett a hatalmas dologi kiadások is okozói voltak. Például 1984-ben Köviék 175.000 dollárt költöttek mosodai, 100.000 dollárt egyenruházati, ugyanennyit virágdekorációs kiadásokra. Igaz, eladtak 195.000 adag ételt, ami 12 M dollár bevételt hozott, az alapélelmiszer beszerzés 3 M dollárra rúgott⁶⁸. Ebből megközelítő kép szerezhető a szaldó állásáról. Kövit a szakma teljes mértékben elismerte, ízig-vérig vendéglátósnak tartotta. Mindig nyugodt magabiztosság, nyájasság jellemezte, ami a vendégeket is nyugalommal töltötte el, a személyzettel szemben azonban gyakorta óvatos, sőt bizalmatlan volt



Az 1980-as években (forrás: Dr. Havay Miklós)

⁶⁷ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 150.o

⁶⁸ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 151.o

Kövinek megvolt az a képessége, hogy többszáz törzsvendégét tévedés nélkül felismerje, és bármelyikükkel azonnali társalgásba tudott kezdeni. A vendégfelismerés nem csak arcfelismerést jelentett, hanem a keresztnév (ami eleve bizalmasabb kapcsolatot jelentett), beosztások naprakész ismeretét, nemkülönben a szimpátiák, unszimpátiák, sőt mondhatni mániák megfelelő kezelését.

Tévedni ezekben nem lehetett, vagy különleges diplomáciai érzékkel kellett korrigálni. Az étterem mind a négy felső vezetője jól tudta, hogy egy nem odavaló pillantás, megjegyzés, indiszkrét sóhaj és ezekhez hasonló megnyilvánulások milyen következményekkel járhatnak. Bár egy-egy vendég elmaradása még nem lett volna tragikus, de az általuk keltett híresztelések már inkább érintették volna a kasszát. Egy jól elhelyezett mondat vagy szó azonban szinte csodát tudott tenni. Egy amerikai folyóirat női főszerkesztője például Margittainál érdeklődött, az étterem előtt látott nagy tömeg okáról: *„Van valaki nagyon fontos személy itt ma?”*

Igen, Ön!” – szólt a válasz.

Kövi ilyen tekintetben is tökéletes vendéglátó volt, figyelmes, tapintatos, egyben kiváló emberismerő, aki egészen különleges módon, még a sohasem látott vendéggel is úgy tudott kapcsolatba lépni, mintha régi ismerősök lennének, szakítva az amerikai vendéglátós hagyományokkal, ahol a tulajdonos csak ritkán került kontaktusba a vendégekkel. Számos hírességgel került közeli és állandó kapcsolatba, akik emberként is tisztelték.

Franz Beckenbauerrel mondják, hogy igazi barátként viszonyult Kövihez, New York-i szerződése alatt számtalan alkalommal volt a Four Seasons vendége.⁶⁹ Legendás volt Kövi telefonkönyve, nemcsak a szakmában, hanem a művészeti, kulturális, sport, politikai életben is mindenkit ismert, tudta gyengéiket, ízlésüket, hóbortjaikat. A törzsvendégek többsége is inkább az ő társaságát kereste, nyugalom és egyfajta pozitív személyes kisugárzás jellemezte.

A kapcsolatteremtésben segítette őt nyelvismerete is, hét nyelven (magyar, román, szlovák, olasz, francia, német, angol) tudott kommunikálni. Az amerikai köztudatban sokaknak Kövi olasz volt, számos olasz menekült kért tőle támogatást, így Al Pacino is, aki rövid ideig az étteremben is dolgozott.⁷⁰

Egy szakíró egyszer Kövit úgy jellemezte, jól karban tartott, higgadt, elegáns, mint egy idős filmsztár. Amikor az iránt érdeklődött Kövinél, mi teszi jól karbantartottá, ő elismerte, hogy diétázik. *„A magyarok egyébként is hozzá vannak szokva, hogy szenvedjenek.”* – tette hozzá.

⁶⁹ Franz Beckenbauer német labdarúgó 1977-80 között és 1983-ban játszott a New York Cosmos csapatában.

⁷⁰ Dr. Havay Miklós közlése

THE FOUR SEASONS

A History of America's Premier Restaurant



JOHN MARIANI with ALEX VON BIDDER



*Crown Publishers által 1994-ben kiadott emlékkönyv címlapja
(Deák Ottó tulajdona, köszönöm a kötet hozzáférhetőségét)*

A nehéz helyzeteket és a kellemetlen döntéseket ő sem tudta elkerülni, ahogy kollegái sem. A Four Seasons-nak – ahogy számos más elegáns étteremnek is – a megfelelő öltözködéssel, viselkedéssel kapcsolatosan voltak előírásai, alapvetően a zakóviselésre és a fejfedők „nem-használatára” vonatkozóan. Egy alkalommal Jimmy Carter elnök testvére Billy, munkásruhába öltözve érkezett az étterembe, de Kövi csak azzal a feltétellel engedte őt be, ha zakót vesz fel. *Milyen hely ez itt?* – tiltakozott a vendég, majd a világ legrosszabb éttermének nevezte a helyet, mert csak csapolva vagy üvegben kívánták felszolgálni neki a kannában megrendelt sörét.

Egy texasi tehetős vendég sehogy sem kívánt érkezéskor megválni hatalmas karimás kalapjától. Kövi barátian átölelte, és elmondta neki, „[...] *ide úriemberek járnak étkezni, mi is azok vagyunk nemdebár, és az úriemberek étkezésnél nem viselnek fejjedőt.*”

1984. június 16-án ünnepelte a Four Seasons megalapításának 25. évfordulóját. 650 főt, a legközelebbi és a legkedvesebb barátait, legfontosabb üzletfeleiket hívták meg. *One Hundred Seasons* – Száz évszak címmel erre az alkalomra különleges kiadványt is készítettek, összefoglalva az étterem és a nagyvilág történeteit. A záróoldalak a Négy Évszakot addig felkeresett nevezetes személyiségek aláírásaiból nyújtottak válogatást. A középső oldalak színes fotóin a teljes stáb és a Kövi-Margittai kettős volt látható a hatalmas Picasso-mű előtt, ahol Kövi minden reggel megállt egy rövid imára, megköszönve a Jóistennek, hogy álmait valóra válthatta.

A jubileumi év sikerei még újabb – talán utolsó – impulzust adtak Köviéknek. Elérkezettnek látták az időt, hogy nagy felújítást végezzenek az étteremben, bár minden évben jelentős összegeket költöttek erre a célra. 1987-ban 500.000 dollárt adtak ki, hogy még elegánsabbá tegyék az éttermet, mindezt a legkisebb kényelmetlenséggel kellett megoldani.

A visszavonulás

Amerikában 1987. október 19-én olyan események történtek, amelyek kihatásai hosszabb távon jelentkeztek.

Niccolini így emlékezett erre vissza: „*Különösen csendes volt azon a napon a Grill Room, mintha bombatalálat érte volna. A törzsvendégeink ott ültek, de senki nem beszélgetett [...] az emberek negyedóránként kimentek telefonálni, hogy megtudják mennyit esett a Dow Jones*⁷¹.

Az árfolyamesés sokaknak azonnali csődöt jelentett, de az étterem üzletmenete akkor még érdemben nem érzékelte a gondokat. Annál inkább meglátszott a forgalmon, amikor a Kongresszus 80%-al visszavágta az éttermi kiadásokból levonható adó összegét. Akik eddig igyekeztek a drágább fogásokra rátalálni az étlapon, gyorsan önfegyelmet gyakoroltak, kevesebbel, olcsóbbal is beérték. A cégek szabályozták az elszámolható maximális éttermi összegeket, de eleve a drágább éttermekből nem is volt ildomos számlát benyújtani. Ezek a korlátozások megrostálták a vendégforgalmat, jobbára maradtak a külföldiek és a cégvezetők felső kör. Természetesen a repedések a Four Season-nál is jelentkeztek, bár ezeket Köviék igyekeztek elfedni. Kiútként gondolták, megújítják a konyhát, „más irányban, más stílusban” fognak haladni, ezért Sepp Renggli főszakácsot eltávolították beosztásából. Helyére egy újabb svájci, Hitsch Albin érkezett.

A Four Seasons-t érintő külső veszély is jelentkezett, azonban ezt Kövi – támogatást szerezve befolyásos barátaitól, tanácsadóitól – zseniálisan elhárította. Nevezetesen az abból következő, hogy a Seagram épületét a tulajdonosa eladta a Tanárok Biztosító és Járadék Egyesületének, bár a bérleti jogosultság megmaradt, de Köviék esetleges távozása nem garantálta volna a vendéglátás további fennmaradását. Kövi szándéka az volt, hogy a New York-i Örökségvédelmi Hatóságnál magát az éttermet örökségvédelmi státusz alá helyeztesse, biztosítva, hogy az új épülettulajdonos esetlegesen más célokra ne használja azt.

⁷¹ John Mariani-Alex von Bidder: *The Four Seasons*. Crown Publishers, New York, 1994. 184.o.

Kövi hatalmas és időigényes munkát fejtett ki a dokumentumok benyújtása, a megfelelő jogi előkészítés érdekében, végül 1989 októberében, majd fellebbezés után 1993-ban, a hatóság végérvényesen a javukra, vagyis az étterem jogi védelme mellett döntött⁷².

1990-ben, amikor szétküldték az étterem 17. Éves Szerelmes Levelét (Our 17th Annual Love Letter), még optimistán írhatták: „*A Four Seasons minden évszakban változik, ahogyan évszakonként új növényeket telepítenek, új kulináris alkotások is születnek. A Four Seasons életképességét szüntelen kreativitása mutatja, hódolata a tökéletesség iránt, ami magának az élet szépségének az ünneplése.*”⁷³

Az étterem vezetésében várható változás azonban a külső szemlélőnek is egyértelműnek látszott, ha kezébe vette ezt a levelet. A lépcsőkön immár négyen álltak, előtérben a hosszú évek alatt nagy gondossággal felkészített utódok, von Bidder és Niccolini, mögöttük pedig a jövőbeni távozók, Kövi és Margittai. Az 1990-es évek elején az étterem még sikeresen dacolt a „külső tényezőkkel”, a gazdasági nehézségekkel, viszont Kövi és társa egyre gyakrabban maradtak távol a napi feladatoktól, teljesen átadva azokat a két fiatal vezetőnek. Több idő jutott a barátokra, vagy Kövi esetében a kultúrára, a színházi és operaelőadásokra, amelyek mindig is vonzották, vagy éppen a hosszabb időtartamú utazásokra.

A hazai politikai változások előszele őt is megérintette. Remélte, hogy valamelyest hozzá tud járulni a magyar gasztronómia újjászületéséhez. Ez (is) vezethette, amikor 1989-ben létrehozta a Krúdy Gyula Emlékalapítványt,⁷⁴ személyenként évi 20.000 Ft pénzdíjjal elismerve a hazai étel- és italkultúrát megörökítő írók szerzőit, ill. életműüket. Első évben megosztva kapott pénzdíjat Gundel Imre, ill. Esterházy Péter.



Makk Károly társaságában (forrás: Dr. Havay Miklós)

⁷² <http://s-media.nyc.gov/agencies/lpc/lp/1666.pdf>

⁷³ John Mariani-Alex von Bidder: The Four Seasons. Crown Publishers, New York, 1994. 191.o.

⁷⁴ A kuratórium tagjai voltak: dr. Csizmadia László főiskolai tanár, Makk Károly filmrendező, Müller Péter író, Szabó György kritikus, Szilágyi János újságíró. forrás: rendszervaltas.mti.hu

Tehát Kövi egyre sűrűbben fordult meg Budapesten, az okokat Margittai plasztikusan fogalmazta meg, a tőle megszokott karcos stílusban: „*Elérkezhet az a pont, amikor a Four Seasons-ba ellátogatók nem akarnak két botladozó öregembert látni maguk körül. Egyszerűen mondván, ez nem lenne túl vonzó dolog.*”⁷⁵ Ettől függetlenül mégis a törzsvendégek fogadták rosszul távollétüket, hiszen mindketten éppúgy hozzátartoztak az étterem ’imázsához’, mint sok más megszokott formális jelleg. De az is tény, hogy immár a fiatalabb korosztály tagjai, így a közélet, a művészvilág, a show-business új szereplői látogatták jobbra az éttermet.

1995. július vége egy korszakhatár, éppúgy az amerikai vendéglátás történetében, mint Kövi Pál és Margittai Tamás életében. Többségi részvényüket kivásárolta Edgar Bronfman, a Seagram & Sons tulajdonosa, a további üzemeltetés a két kisebbségi tulajdonos Alex von Bidder és Julian Niccolini feladata lett,⁷⁶ akik közel 20 éven át tanultak, nevelődtek Köviék mellett. Ez egy különleges kegyelmi állapot volt, mert kevesek lehettek a minőségi vendéglátásban, akik a tanár-tanítvány szerepét ilyen sokáig vállalták.

1995 után még számos évszak következett a nevezetes Négy Évszak történetében, de az már egy másik történet. A vendéglátás New York-i, amerikai korszakának aranyévei Köviék távozásával véget értek, erősen kétséges, megismétlődhetnek-e valamikor is?

II.

Erdélyi lakoma – A gasztronómiai alpmű

Kövi Pál már aktív vendéglátóként is gyakran osztotta meg idejét New York-Budapest-Balassagyarmat-Erdély között. Fővárosunkban saját lakást tartott fenn. A régi barátokat, osztálytársakat rendszeresen felkereste, segítette, majd amikor házassága 30 év után válással végződött, egyre sűrűbben utazott az óhazába.

Mindig is vonzotta őt az erdélyi konyha, pontosabban a fogások, ízek különleges kavalkádja. Jogosan állította, hogy mindez a különböző nációk sokszázados együttéléséből, kultúrájuk, hagyományaik keveredéséből, behatásaiból eredeztethető. Gyakran hangoztatta, az általa nagyra értékelt magyar gasztronómus, Rónay Egon állítását, a világot három nagy konyha határozza meg, a francia, a kínai és az erdélyi konyhaművészet. Az erdélyi konyha alatt egyikük sem kizárólagosan magyart értett, hanem szász, örmény, zsidó, román konyhákat, sajátos ízeikkel „összekeveredve”, de éppúgy ide sorolták a kínai, török, görög hatásokat is.

Pontos dátumot talán maga Kövi sem tudott volna mondani, mikortól kezdte a receptek, könyvek, leírások, népi hagyományok gyűjtését, könyvtárak felkeresését, de végül is 20 éves munkát említett ebben a témában. Állította, hogy vonzó példák voltak előtte. Egyrészt Láng György könyve, *The Cuisine of Hungary*, amelyben nem csak receptekről, hanem kultúrtörténetről is olvashatunk. Másrészt lenyűgözte az igaz barátjának nevezett chicagói vendéglős, Dr. Szathmáry Lajos (a magyar gasztronagyságok négyesének nem New York-i tagja), 350 kötetből álló erdélyi gasztronómiai gyűjteménye.

⁷⁵ John Mariani-Alex von Bidder: *The Four Seasons*. Crown Publishers, New York, 1994. 176.o.

⁷⁶ <https://www.newspapers.com/article/the-record-seagram-buying-the-four-seaso/73761654/>

Bár Kövi a tényleges erdélyi, helyszíni anyaggyűjtés, a személyes látogatások, találkozások időtartamaként helyenként 10 évet említ (ezáltal több forrás is), de a sokrétű információkra alapozódó román titkosszolgálati jelentések⁷⁷(amelyekben alkalmanként Kövit is idézték) inkább azt bizonyítják, ezen utak 1977-1980 között bonyolódtak le.

Az erdélyi látogatások mindig nyárra estek, szigorú időbeosztással, előre rögzített találkozásokkal, hiszen a Four Seasons-beli munka két hétnél hosszabb távollétet nem tett lehetővé. Kövi rendszerezetten dolgozott, önálló tervekkel érkezett, kit, mikor, hol keres fel, lehetőség szerint ezeket már előre közölte az érintettekkel, de mint a későbbiekben látható, Erdély földjén semmi nem zajlott véletlenül, ellenőrizetlenül.

A receptek gyűjtésében nagy segítséget jelentettek a parókiák, plébániák és az iskolák, akiket Kövi és azt őt segítő magyarok, románok a különböző régiókban felkerestek, ill. megbíztak, hogy a családtól, kisebb és nagyobb közösségtől gyűjtsenek autentikus recepteket, dokumentumokat. Kosárszámba gyűltek ezek az anyagok, tartós munkát jelentve a feldolgozóknak. Kövi az európai utazásait is felhasználta anyaggyűjtésre, ahogy könyvében említi, Velence közelében, St. Lazzaro szigetén egy mechtarista monostorban talált értékes gyűjteményt és adatokat a XVII-XVIII. századi erdélyi örömenyek életéről, receptjeikről.

Kövi és támogatói szisztematikus munkái miatt nem lehetett kétséges, hogy a kutatás, az anyaggyűjtés eredményeit könyvben kell hozzáférhetővé tenni.

Kövi eleinte „csak” egy receptkönyv kiadására gondolt, majd Láng György említett könyvét követve, az erdélyi írók, szerkesztők témaközi javaslatait, ötleteit hallva örömmel fogadta el, hogy egy gasztronómiai, de egyben kultúrtörténeti könyv készüljön. Ehhez „jótékonyan” hozzájárult a román elvárás, hogy prózai fejezetek révén formálódjon a történeti mondanivaló.

A 1970-es évek végére fejezte be Kövi és a jól kiválogatott szerkesztőbizottság az *Erdélyi lakoma* című, azóta is éttermi bibliaként kezelt könyvet, amely Kövi Pál hazai hírnevét ténylegesen megalapozta. Hiszen azt megelőzően az amerikai vendéglátóipari sikerek nem tették őt ismertté, az 1970-80-as években sem sokan vetődtek el a Four Seasons-ba. Sajtóemlékek is csak módjával jelentek meg hazánkban róla. Arra, az olvasóban feltehetőleg megfogalmazódó kérdésre, hogy miért kellett egy sikeres üzletembernek a világ másik végéből több éven keresztül visszatérnie, hogy rendszeres munkával, kitartással, minden gyanítható nehézség ellenére könyvet jelentessen meg, az író így adja meg a választ könyvében:

„Szerény vállalkozásom talán valamivel csökkenti nyomasztó adósságomat ifjúságom hársfavirág-illatú erdélyi-kolozsvári világa iránt.”

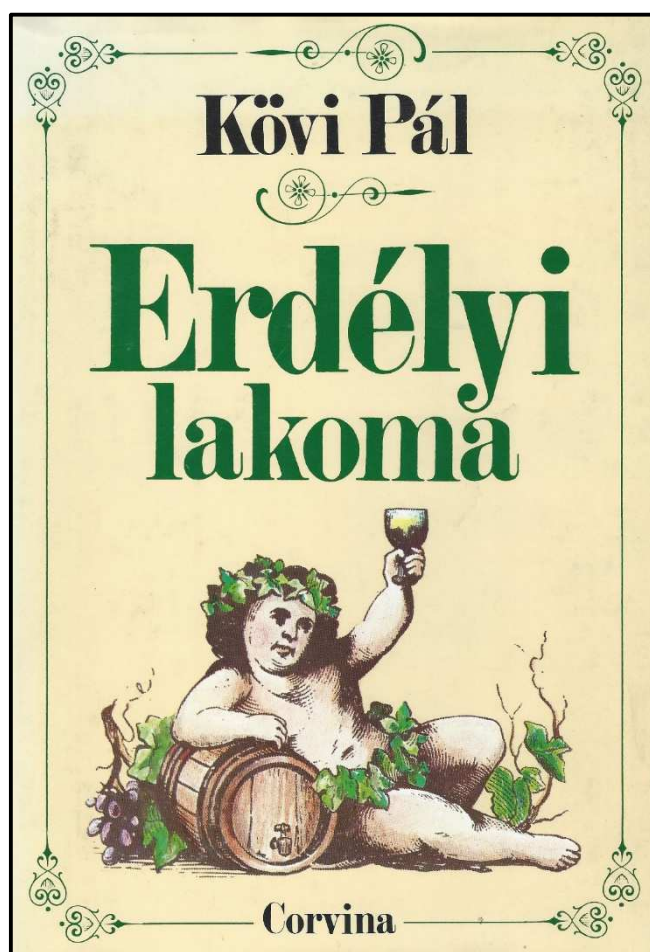
⁷⁷ A továbbiakban, forrásmegjelölés nélkül, gyakorta idézek a CNSAS Securitate Irattárait Vizsgáló Országos Tanács irataiból, Bandi István, az ABTL történetének szíves közlései alapján. Bandi István több tanulmány szerzője, többek között: „Minden szabadság szabadságot öl!” Az erdélyi magyarság sorsa a háború végétől az ötvenes évek elejéig. In: Rendszerváltó Szemle 7 sz. 3-4 pp. 15-25. 11 p. (2022) (https://epa.oszk.hu/04200/04214/00006/pdf/EPA04214_rendszervalto_szemle_2022_02_015-025.pdf) továbbá: Román ügynökök a magyar emigráció ellen: A román hírszerzés két ügynökének tevékenysége a hatvanas évektől a rendszerváltásig In: Palasik, Mária; Pócs, Nándor (szerk.) és Titkos hidak - Az állambiztonság és az emigráció kapcsolatai 1945-1989 (ÁBTL), Kronosz Kiadó (2021) pp. 209-249

A „szerény vállalkozás” spirituális alapját pedig a Kövit mindig is jellemző szülőföldszeretet (beleértve Erdélyt is) képezte, amelyről könyve előszavában így vall:

„Csak az érzi, csak az tudja igazán felmérni, mi a szülőföld, századokba gyökerező művelődési értékeivel együtt, csak abban él bűvópatakként feltörő, olthatatlan vágy a verthajú, káposztalapon sült otthoni, ropogós, illatos friss kenyér után, aki régen elszakadt attól a földtől, amelyen született.” A könyv egyik kulcsgondolata: *„A népi muzsikához és a népdalkultúrához hasonló érték és páratlan művelődési kincs rejlik a gasztronómiában. Ezt a kincsesbányát fel kell tárunk, alá kell szállnunk a mélyére, mert minél mélyebbre hatolunk benne, annál magasabbra jutunk a tudás és a szellem dolgában.”*

Ez a fajta, Kodály, Bartók szándékait és gondolatvilágát is felidéző elképzelés hozta létre azt a művet, amelyre ma is gyakran hivatkozik, ill. használ a gasztronómiai szakma.

Ezen szép és patetikus gondolatok mellett ki kell térni arra, vajon, hogyan vált lehetővé Kövi számára az erdélyi anyaggyűjtés, a látogatások soksága, nem kevésbé magának a könyvnek a kiadása. Jelen írás szerzőjének sem módja, sem célja minden kérdőjel kiegyenesítése, de az a korszak Romániájának felületes ismerőit is elgondolkoztathatja, kellett-e és ha igen, milyen kompromisszumokat kötni Kövinek a „lakoma” érdekében. A kötetet 1980-ban a Kriterion jelentette meg (végül kizárólag magyarul), ezt követte egy angol nyelvű kiadás New Yorkban, majd 1985-ben a Corvina-féle megjelentetés Budapesten, második, immár átdolgozott kiadásként.



Arról, hogy a Kövi-féle anyag engedélyezésével, kiadásával a román hatóságok a legmagasabb szinten foglalkoztak, már 1978-ban, a Chicago és környéke c. magyar nyelvű lapból (amit átvett pl. a Kanadai Magyarság c. lap is) tudomást szerezhetett a (nyugati) magyarság, ezáltal, ha máshonnan nem is, a „témával” megismerkedhettek a magyar hatóságok is. A Chicago és környéke 1978. július 8-i cikkének⁷⁸ bevezetője ezt közölte:

„Most kezünkbe jutott egy [...] jelentés, amelyet Hajdu Győző, a marosvásárhelyi Igaz Szó főszerkesztője és az erdélyi művész-csoport nyugati túráinak vezetője küldött Ceaușescunak [...] az 1976. december 8 és 1978. március 5 között tartott előadó körútkjáról. A jelentésből világosan kiderül, kik az amerikai kollaboránsok, akik román célokra felhasználhatók.”

A befolyásolási tervekre és a magyar emigrációra vonatkozó javaslatok mellett a Kövi Pállal kapcsolatos szövegrészlet érdekes számunkra:

„New Yorkban megismerkedtem (vagyis Hajdu – szerző) a Kolozsvárról immár 40 éve⁷⁹ elszármazott Kövi Pállal, aki jelenleg nemcsak Észak-Amerika, hanem az egész világ egyik leghíresebb és legelőkelőbb vendéglőjének a tulajdonosa. New York-i vendéglőjében, a The Four Seasons-ban adnak fogadást a leggazdagabb üzletemberek, politikusok, világhírű személyiségek. Kövi Pál könyvet szeretne írni az erdélyi román, magyar és német gasztronómia történetéről. Fölajánlotta, hogy ösztöndíj formájában két romániai egyetemi hallgató számára, akik szívesen specializálódnának a vendéglátóipari szakmában, biztosítaná a tanulmányi költségeket. Tudva azt, hogy Kövi Pál fontos, jó összeköttetési hálózattal rendelkező személyiség, akinek neves amerikai újságírók, főszerkesztők a barátai, televízió- és rádió-állomások tulajdonosai, úgy hiszem, a vele való együttműködés számunkra hasznos lehet.”

*

Kövi az első pillanattól tudta, erdélyi anyaggyűjtése nem valósulhat meg a román szervek engedélye, segítsége nélkül, az együttműködésben egy bizonyos szintig el kell mennie az eredmény érdekében. Így tehát kénytelen volt asszisztálni a Kriterion-féle kiadáshoz, így átvitt értelemben a Budapestnek mutatott fricskához. Másként aligha tehetett, hiszen, ha elutasít bármiféle együttműködést, azt zárja ki, amit éppen elkerülni akart. A könyv kiadásának propagálása a felső pártvezetés felé tehát 1978-ban, jogi „témazárás” pedig 1979-ben történik majd meg.

Kezdeményezőként, a kapcsolatok felvételére bőségesen volt módja, hiszen helyi vagy éppen külföldi állami, kormányzati vezetők, külképviseletek emberei rendszeresen megfordultak éttermében. Erre utalnak a román külügyi szolgálatokra vonatkozó megjegyzései, de az is tény, Hajdu Győző és Domokos Géza személyesen járt Kövi éttermében, feltételezhető, már eleve ismerve melyek Kövi szándékai a „lakoma” ügyében.

Mindezek dokumentumokkal nem, vagy csak részben megerősített tények, a teljes részletek a román irattárakból (valamikor) talán kideríthetők, de a végeredményt tekintve a románok érdekei legalább annyira érvényesültek az *Erdélyi lakoma* kiadásában, mint Kövié, ha nem még jobban. Hiszen a kérdéses korszak kritikusan nehéz, de egyben sok lehetőséget is nyújtó volt Ceaușescu Romániája számára. Az 1968-as a csehszlovákiai bevonulásból való kimaradásuk „gyümölcseit” érthetően az USA-ban kívánták „leszüretelni” a románok. 1969-ben Nixon

⁷⁸ Megegyező tartalommal, a romániai rendszerváltozás után, az 1978-as cikket két részletben közzétette a Romániai Magyar Szó 1991. május 4-i és május 11-i száma is.

⁷⁹ Valójában 1944-ben, 34 éve zárta le Kolozsváron tanulmányait Kövi

Bukarestbe látogatott, 1973-ban Ceaușescu tett látogatást Washingtonban, majd 1975-ben megkötötték azt a kereskedelmi megállapodást, mellyel Románia a legnagyobb kedvezményt elnyerő országok státuszába került, magánbefektetési és hitellehetőségekhez hozzájutva.

Román szempontból voltak „apró” nehézségek is. Ebben az időszakban zajlott az észak-amerikai magyarság tiltakozáshulláma a szabadságjogok erdélyi korlátozása, az erdélyi magyarok elnyomása miatt. Mindezek jelentősen nehezítették a román érdekérvényesítést. Így égetően szükségessé vált legalább hallgatólagos barátokat szerezni, vagy némiképp csökkenteni a románellenes kritikák erejét.⁸⁰

Mégis, a románok felé Kövi mozgásterét és önálló döntési helyzetét mutathatja az a levél,⁸¹ amelyet 1979. április 11-én, tehát még könyve megjelenése előtt írt Teleki Bélának⁸². Ráadásul úgy vélhető, kapcsolata Telekivel és a magyar emigráció tagjaival az erdélyi ügyben nem lehetett előzménymentes, maga a megszólítás és ráutalásai (tisztában van a kifejtett munkával) ezt bizonyítják. A levél legfontosabb eleme, Kövi ígérete, hogy az amerikai és a világ vezetőinek figyelmét felhívja az erdélyi magyarok áldatlan helyzetére. További támogatást ígért, csekket is küldött, köszönetet nem várt el, „*számomra az elismerést az egyesület munkája jelenti.*”

A levél tartalma azt is mutatja, nem tartott egy esetleges retorziótól, a könyvkiadás visszavonásának román szándékától, pedig elkötelezettsége az erdélyi magyarok ügye mellett méreletes szállka lehetett volna a román szervek szemében.

Annak fényében különösen érdekes ez a Telekinek írott levél, hogy 1979 nyarán véglegesedett csak könyvének kiadása. Lehetséges, a román szervek tudtak Kövi és a magyar emigráció közötti kapcsolatáról, de fontosabbak lehettek számukra az idézett „nagypolitikai” szempontok.

⁸⁰ Az 1980-as évek közepére Románia kikerült a kedvezményezett országok köréből a kisebbségek elleni fokozódó elnyomó politikája, az emberi jogok figyelmen kívül hagyása miatt.

⁸¹ OSZK Kézirattár Fond 580/729

⁸² Gróf Teleki Béla (1899-1990) erdélyi földbirtokos, politikus. Romániában távollétében 20 év börtönre, majd hazánkban életfogytiglanra ítélték. 1947-ig bújdosott, majd Ausztriába szökött, 1951-ben távozott az USA-ba. Ott antikommunista, Erdély-barát és Ceaușescu ellenes politikát folytatott.

THE FOUR SEASONS



99 East 52 St. New York, N. Y. 10022, PL4-9494

April 11, 1979

Mr. Béla Teleki
505 Fifth Avenue
18th Floor
New York, NY 10017

Kedves Béla Bátyám!

I am very grateful for your personal note and the enclosures. I am aware of the work of the different Transylvanian groups, and personally I would like to add my efforts and make a contribution in enlightening the leaders of the US and the world about the unfortunate situation of the Hungarians in Transylvania.

Needless to say that I will be happy to support your work. I have sent a check to Charles Balintitt in the enclosed envelope.

While I am out of the "main stream" of everyday life, and I am able to attend only a very few get togethers in town, I would like to be kept informed about any of the publications which are distributed here. As a matter of fact, I would like to have a half-dozen of any publications or books so I can be part of the chain of distribution and the creating of the so hoped for "reaction" with the books and periodicals.

I do not need any recognition or accounting of my contributions. For me the recognition comes through the work of the association.

I hope to see you soon. Till then, please do not hesitate to call on me if I can be of any help.

With best regards,

Paul Kovi

PK/cs

*Kövi levele Teleki Bélának
forrás: OSZK Kézirattár 580/729*

Amíg Kövi az erdélyi magyarok ügyét ebben a kényes helyzetben is képviselte, egyértelműbb helyzete és feladatköre volt az egész "projektben" Hajdu Győzőnek.⁸³ Ő a román szervek oldaláról egyengethette Kövi útjait, hiszen kulturális téren fontos szerepe volt egészen a forradalomig Romániában.

⁸³ Hajdu Győző (1929-2018) író, szerkesztő

Hajdut – a marosvásárhelyi író, szerkesztőt – a Ceaușescu-diktatúra udvari költőjének is nevezték, ráadásul a magyarságot és vezetőit sértő cikkek és tanulmányok sokaságát közölte az általa 1953-1989 között főszerkesztett *Igaz Szó* c. lapban, vagy közölte más újságokban.

Az 1989-től nyilvánosságra került információk szerint rendszeresen feljelentette az erdélyi magyar kulturális élet vagy éppen a közélet érintettjeit, de javára írják, hogy számos emberen különböző kedvezményekkel segített.

Nos, a Kövi-féle könyv borítójának fülszövegében Hajdu mesterien idealisztikus képet fest, hogyan került az amerikai gasztronómus az *Igaz Szó* szerkesztőségébe (mintha véletlenül arra járt volna), hogyan kapott baráti kézfogást ott, majd ecseteli, mindez azért történt meg, hogy „[...] ezáltal tűzhelyeink mennyei ízeihez és zamataihoz a nagyvilág kedvet kaphasson. Mert van mihez jó kedvet és van mihez egészséges étvágyat gerjeszteni!”

Majdnem tragikomikus, hogy mindez az 1970-es években íródott, amikor se jókedv, se elegendő élelem nem volt Romániában, még kevésbé mennyei ízek.

Az viszont nem vitatható, Kövi és a Hajdu házaspár kapcsolata a rendszeres találkozások, levelezések révén valóban barátvá vált, de ebbe az ösztönösebb töltetet Kövi „vitte bele”, a román szolgálatok embere nem ő, hanem Hajdu volt.

Kövi a román titkosszolgálat szigorú ellenőrzése alatt

A pártvezetésnek küldött Hajdu Győző-féle jelentés szinte megelőlegezte a román döntést, de az ügy tényleges dimenziói, Kövi ellenőrzésére bevont személyek széles köre, a rafinált módszerek alapvetően a Securitate irattári anyagából váltak (részben) megismerhetővé. De jelen írásban valójában csak részben, jelzésértékűen prezentálható ez, időtartamban is korlátozottan, hiszen a megismert iratok alapvetően csak egy, igaz, döntő fontosságú évre, 1979-re vonatkozóak.

Márpedig Kövi ellenőrzésének mértékét eleve meghatározta, hogy első erdélyi belépésétől az utolsóig, nem kevesebb, mint négy titkosügynököt biztak meg kizárólagos és állandó megfigyelésével. A Securitate „szakemberein” kívül az informátorokba besorolandók azon ügynökök, vagy éppen „hivatalból” jelentők, akik a „lakoma” megírásának, kiadásának kapcsán tevékenykedtek.



*Kövi Pál az egyik erdélyi beutazásakor
forrás: Dr. Havay Miklós*

Kövi erdélyi beutazásait Hajdu segítette, egyeztetve a román kulturális és pártvezetéssel, a titkosszolgálatok érintettjeivel, elnyerve támogatásukat a könyv kiadása érdekében. A támogatás szándékára, amely már a kezdeti időszakra is vonatkozhatott, több iratban olvasható rövid utalás. Így például Hajdu Győző 1979. július 6-i keltű ún. „Tájékoztató jegyzetében” is, amelyben az illetékeseknek beszámolt az Igaz Szó szerkesztőségében megtartott értekezletről:

„A központi irányítópárt és az Állami Fórumnak, a szocialista művelődési és nevelési tanácsvezetőségnek jóváhagyása alapján Marosvásárhelyen, ez év július 2-án fogadtuk Paul Kövi New York-i, USA lakost [...] tanácskozás keretében megvitattuk a Kriterion könyvkiadóval kötendő szerződési javaslatot [...] A tanácskozás július 2-án este zajlott le az Igaz Szó szerkesztőségében, az igazgató főszerkesztő (vagyis Hajdu – szerző) vezette a tanácskozást, az értekezleten következők vettek részt:

Paul Kövi, Domokos Géza Bukarestből, a Kriterion igazgatója, Dávid Gyula, a kiadó kolozsvári szerkesztőségének vezetője, Bálint Tibor prózaíró, a kolozsvári folyóirat szerkesztője, Szőcs István irodalomkritikus, az Előre c. napilap szerkesztője, Bajor Andor író publicista, Dan Culcer Marosvásárhelyről, író, a Vatra c. lap szerkesztője, Marosi Ildikó irodalomtörténész, publicista Marosvásárhelyről, a bukaresti, A Hét c. lap szerkesztője, Éltető József költő, kritikus Marosvásárhelyéről, a Bábszínház irodalmi titkára, Veres Imola Tilda, a marosvásárhelyi Bólyai Farkas középiskola kézimunka tanárnője, aki gasztronómiával is foglalkozik, Gál Gabriella szakácmester, a marosvásárhelyi Transylvania Hotel vendéglőjének szakácsa, Patakfalvy Sándor könyvelő, Köteles Sámuel, akinek értékes gasztronómiai magánygyűjteménye van, Bach Lóránt fotóművész Marosvásárhelyről, Vas Tamás grafikusművész Marosvásárhelyről, Bíró Rozália, az Igaz Szó szerkesztője, Fehér Anikó

Sepsiszentgyörgyről, aki szakácsokat oktat egy kereskedelmi iskolában, továbbá az értekezletre megérkezett Reinhard Erzsébet is.

A megbeszélésről leírtak tényszerűen összefoglalták a szerződési javaslatot, ill. a kiadásig hátralévő „menetrend” részleteit, de Hajdu leginkább azt hangsúlyozta ki, hogy Kövi *„Marosvásárhelyen senki mással nem találkozott, semmi más probléma iránt nem is érdeklődött, csupán a megnevezett szűk kollektívában dolgozott a kötet receptjeinek és a tematika összeállítása érdekében, a vendéget mindvégig Hajdu Győző kalauzolta a marosvásárhelyi tartózkodás alatt.”*

Ez nyilvánvalóan egybevágott a más forrásokból beérkezett információkkal. A népes közreműködői kör pedig eleve biztosította, hogy román oldalról semmit nem bíztak a véletlenre.

Az említett támogatás meglétére utalt maga a Securitate megyei vezetője, Bătagă alezredes is, aki 1979. július 20-i jelentésében így írt a bukaresti belügyi vezetéshez:

„Országunk illetékes hatóságai által jóváhagyva július hó első felében Marosvásárhelyre érkezett a magyar származású amerikai állampolgár, aki 1924-ben született és aki a Four Seasons étterem tulajdonosa, annak érdekében, hogy együttműködési szerződést kössön a Kriterion-nál megjelenő szakácskönyv ügyében [...]”

Tehát maga a könyv kiadásának véglegesítése 1979 nyarára vált időszerűvé, ekkorra készült el Kövi szerződési ajánlata. Az aktivitást a román szolgálatok is követték, nem kevesebb, mint tizennégy irat készült a két hét leforgása alatt a célszemély és tanácskozásai megfigyeléséről.

Kövi számára a „miheztartás” rendjét megszabta az 1979 nyári beutazásakor a román határőrizeti szervek eljárása, a borsi határátkelőnél, személyes motozásakor három művet is elkoboztak tőle: Láng György: *The Cuisine of Hungary* c. könyvét, egy 40-50 oldalas, saját maga készítette német nyelvű kéziratot és Apafi Mihály: *A kulináris művészet tudománya* című, 1682-ben kiadott könyvet.

Mindez Kövit a legkevésbé sem befolyásolta, ahogyan Hajdu Győzőt sem, folytatták a szükséges előkészületeket, szerkesztői egyeztetéseket, természetesen állandó kontroll alatt. A megfigyelések eredményeit – többek között – a román titkosszolgálat különböző fedőnevű egyénei pedig aprólékos pontossággal jelentették feletteseiknek.



*Egyeztető megbeszélés Erdélyben
forrás: Dr. Havay Miklós*

Úgy tűnik, a kötet sorsát illetően az egyik legfontosabb találkozójára 1979. július 6-án került sor (ezt még aznap követte Kövi alább idézett szerződési ajánlatának átadása), amely a Maros megyei Rendőrfelügyelőség épületében, egy Viorel nevű ügynök jelenlétében, Kövi folytatott a Securitate Maros megyei vezetőjével, Tiberiu Bătagă alezredessel. A beszélgetés alapindoka a Kövitől elkobzott könyvek, iratok voltak, de végül az érintettek ennél tovább jutottak...

(A jelentésben keverednek a szó szerinti és a harmadik személytől idézett részek.)

„Bătagă elvtárs elmondja Kövinek, hogy a nevezett anyagok (vagyis az elkobzottak – szerző) negatív töltettel bírnak Erdély történetével kapcsolatban. Kövi kijelenti, ő nem biztos abban a dologban, amit a parancsnok állít, ezért néhány magyarázattal kívánt szolgálni.

Kövi: már három éve járok Romániába és 10 éve nagyon szép és hasznos munkát folytatok, ugyanis régóta rájöttem arra, hogy Erdélyben a kulináris művészetek csodálatos gazdagsága létezik, olyan gazdagság, amely sehol máshol a világon nincs. Nekem sok szép erdélyi kötetem van, nagyon sokat olvasok, ez a hobbim, illetve az, hogy írok.

Kövi Pál bemutat egy havilapot, amelyben, mint elmondja, két éve egy szép cikket írt Romániáról, amely megjelent ebben a magazinban (kézíratos jelentésben olvashatatlan lapcím szerepel – szerző).

Kövi elmondta: jól ismerem az új konzult és a kereskedelmi attasét, ugyanis gyakran nálam (Four Seasons – szerző) vacsoráznak. [...] Kövi bemutat egy kötetet, azt mondja, hogy 8-9 évvel korábban jelent meg ez az étterméről, a receptekről, ételekről.

Kövi elmondta: harmadik alkalommal teszem meg ezt az utat, lassan-lassan megismertem az itteni embereket, írókat, éttermeket. Domokos Gézával, amikor New Yorkban volt, véletlenül találkoztam, akkor ismertem meg őt, bemutattam a tervemet és azon a véleményen volt, hogy igazán akkor járhatok el jól, ha Erdélybe jövök és itt gyűjtök anyagot, az anyaggyűjtés révén tudom majd megcsinálni ezt a kötetet. Így is tettem, megkértem Hajdu Győzőt, hogy hozzon össze olyan emberekkel, akikkel meg tudom beszélni a dolgot, [...] ilyen módon sikerült összegyűjteni azokat, akikkel együtt dolgozunk, azért hogy ki tudjam adni a Kritérionnál, magyar és román nyelven ezt a kötetet.

Bátagá elvtárs azon a véleményem volt, hogy ez egy nagyon szép terv s biztosítja a felől, hogy senki nem fogja megakadályozni, hogy ezt megvalósítsa, sőt ellenkezőleg, minden támogatásáról biztosítani fogja.

Kövi: ismerek több száz, a világ különböző sarkaiból származó, konyhaművészetről szóló művet, vagy konyhaművészetről író szerzőt, de ők csak receptkönyveket adnak ki, nem igazán nagy írók. Itt azonban igazi nagy írókkal tudok együtt dolgozni, akiknek a kulináris művészetek területén van ismeretük is és írni is tudnak, így következőképpen ez az együttműködés nagyon szép eredményhez fog vezetni. Erre vonatkozóan elmondja, hogy hozott magával anyagokat, Apafi kötetét is, amit Kolozsváron 1682-ben adtak ki, de itt már nem lehet megkapni (vagyis Romániában – szerző), továbbá elhozta Láng György kötetét, amelyben van egy fejezet, amely Erdélyre vonatkozik [...] ez egy nagyon jó kötet, amely öt éve⁸⁴ Amerikában jelent meg. Láng kötetét két meggondolásból hoztam magammal, elsősorban azért, hogy ajándékba adjam a Kritérion kiadónak, másodsorban pedig, hogy mintaként mutassam be a megjelenő kötethez.

Bátagá elvtárs: Nem olvastam a könyvet, csupán csak arról tájékoztattak engem, hogy ennek a bevezetőjében, amely Erdélyről szól, a könyv két-három oldalának tartalma nincs összhangban a mi történeti ideológiánkkal, legalábbis történészeink véleménye szerint.

Kövi közbevágott: hogy őszinte legyek én azt a részt nem is olvastam el, engem csak az érdekel, hogy milyen receptek vannak benne, nem tudom pontosan hogy mi a tartalma, de nem hiszem, hogy nagyon sértő lenne. Azt szeretném javasolni, hogy először is olvassák el és értékeljék, aztán végül döntenek. Másodsorban, pedig ha szükséges és van mód rá, vágják ki ezt a részt, dobják ki, de a könyv maradjon. [...]

Bátagá elvtárs: megvizsgálják a bevezető részt, esetleges kifogások esetén azt a két-három lapot majd kivesszük⁸⁵, a többi, amelynek dokumentum jellege van, az maradhat. Tehát ebben megegyeztünk. [...] Egy dologgal tisztában kell lennie, mégpedig, hogy ön minden elismerésünket elnyerte, tiszteletünket kivívta. Az ön személyével kapcsolatban semmilyen kifogás nem merül fel.

Kövi Pál: köszönöm szépen.

Bátagá elvtárs: nekünk adataink vannak arra vonatkozóan, hogy önnek egészséges (sic) álláspontja van, ön nekünk nem okozott problémát, sőt inkább mi tartozunk elismeréssel ön felé,

⁸⁴ valójában 1971-ben. A beszélgetés 1979-ben zajlott le.

⁸⁵ Nem ebből a beszélgetésből, hanem egy másik iratból derült ki, hogy a román szerveknek Berda József: Ördöngyelv címmel, 1941-ben megjelent kötet volt problémájuk, amely Észak-Erdély visszacsatolását követően jelent meg. Láng György az Erdélyről szóló fejezetet Berda József e kötetből származó egyik versével, (Borocsát dícsérő ajtatos szavak) illusztrálta.

hiszen nem hagyta azt, hogy az ottani fasiszták (sic!) befolyása érvényesüljön. Pont azért, mert ön egy nagyon tiszteletre méltó ember, bármikor jön, mi nagy szeretettel felajánljuk vendégszeretetünket.

Kövi ezzel zárta a végén erősen idillikussá váló beszélgetést: „*Még fogok jönni.*” Aligha kétséges, a Securitate megyei paracsnoka nem egyszemélyes döntést hozott Kövi elkobzott anyagának visszaszolgáltatásával, sem a könyv kiadási engedélyének említésével, azt már az illetékes minisztérium, a felső pártszervek előzetesen jóváhagyták, ahogy utaltam már rá.

Ugyanaz nap, 1979. július 2-án került sor a Kövi által készített szerződési javaslat marosvásárhelyi átadására is, erről az alábbi irat készült:

Domokos Géza úrnak

Kriterion igazgatójának

Szerződési javaslat

Alulírott, Kövi Pál New York-i lakos, amerikai állampolgár, társulajdonosa a Four Seasons vendéglőnek a következő ajánlatot terjesztem be a bukaresti Kriterion könyvkiadó igazgatóságának:

Az utóbbi években világszerte érezhetően megnőtt az érdeklődés a különböző gasztronómiai kiadványok iránt, fokozott érdeklődés mutatkozik a romániai, konkrétan az erdélyi konyha szakácsművészet, italok és az ezekkel kapcsolatos folklór népszokások iránt. Ezt a rendkívüli figyelmet és érdeklődést tekintve, és hogy mindmáig ezt kielégítő könyv nem látott napvilágot és szem előtt tartva a hiánypótlásából várható anyagi és erkölcsi természetű hasznát románia vendéglátóiparára, turisztikájára, élelmiszeriparára, hasznosnak látnám egy Erdélyi konyha vagy Erdélyi konyhaművészet című kötet kiadását.

*Románia szellemi életének a gasztronómia iránt is érdeklődő személyiségeit ismerve és belátva annak fontosságát, hogy a munka kiváló stílusban és maximális szakszerűséggel készüljön el, könyvem szerkezetét a következőképpen képzelem el az alább feltüntetett munkatársak részvételével:*⁸⁶

Bevezető – Kövi az evés, az ételek értelme és szépsége

Bajor Andor – erdélyi gasztronómia története, társadalmi, történelmi háttére

Szőcs István – erdélyi román konyha

Dan Culcer – erdélyi magyar konyha

Bálint Tibor – erdélyi szász konyha

Éltető József – erdélyi örmény konyha

Tarisznyás Márton – erdélyi zsidó konyha

Kövi - 250 recept az erdélyi román-magyar, szász, örmény és zsidó ételek készítése módjáról, borokról, vizekről, tömény italokról

⁸⁶ A könyvben az alább jelzett fejezetek szerzőinek személye ill. a címek (részben) változtak

Csávossy György – fűszerek

Bálint Tibor – különböző mértékegységek használatáról

Kövi – gasztronómia értelmező szótár

Szőcs István - Utószó

Hajdu Győző – bibliográfia

Marosi Ildikó – betűrendes mutató

Arra gondoltam, hogy a könyv gondozását munkatársuk Dávid Gyula szerkesztő kiválóan megoldhatná. A kötet anyagának nyomdakész állapotában való megszerkesztését és leadását a kötet munkatársainak közreműködésével 1980 tavaszára vállalnák a grafikai munkákkal együtt [...] Rendkívül hasznosnak tartanám, ha a Kriterion könyvkiadó a szóban forgó munkát 1980 végéig piacra bocsáthatná román és magyar nyelven. A romániai kiadás mellett vállalom a könyv New York-i angol nyelvű gondozását, kiadását és nagy példányszámban való forgalmazását.

Tisztelettel

Marosvásárhely, 1979. július 6-án

Kövi Pál

Röviddel a fenti ajánlatot követően Kövi újabb írásos javaslatot tett, amellyel a kérelmét anyagilag is „megtámogatta”. Az irat azt bizonyítja, hogy Kövi hivatalos keretek között kívánt jutalmazni, elkerülve az esetlegesen felmerülő mende-mondákat. Arról nincs forrásom, mi lett végül a felajánlásokkal.

Ajánlat a pályázatra

(tervezet)

Hajdu Győzőnek, az Igaz Szó főszerkesztőjének - Marosvásárhely

Guga Romulus, a Vatra főszerkesztőjének - Marosvásárhely

Domokos Gézának, a Kriterion igazgatójának - Bukarest

A Kriterion kiadóval megkötött szerződés alapján, a Bukarestben megjelenő, az erdélyi gasztronómia történetét magában foglaló (román, magyar, német, örvény stb. konyha) kötet anyagának minél eredményesebb összegyűjtése érdekében szívesen hozzájárulnék egy olyan pályázat megszervezéséhez, melyet az Igaz Szó, a Vatra szerkesztősége, valamint a Kriterion kiadó szervezne és amelyeknek a célja, hogy minél gyorsabban és átfogóbban össze lehessen gyűjteni a legjellegzetesebb erdélyi román, magyar, német, örmény stb. ételrecepteket, valamint az ételkultúrával kapcsolatos folklór anyagot.

A pályázat sikeres megvalósítása érdekében a következőt ajánlom fel:

1/ két első díj számára 200-200 dollárt, egy-egy magnetofon megvásárlására

2/ a második díj számára 75 dollárt egy társkarádió megvásárlására

3/ a harmadik díj számára 50 dollárt egy számológép megvásárlására.

Ezt az 525 dollár szívesen elküldeném akár a Kriterion, akár a fent nevezett szerkesztőségek címére, arra a célra, hogy a szóban forgó tárgyakat megvásárolják és a pályanyerteseknek kiosszák.

Természetesen nem az én nevemben, hanem a pályázatot szervező három kultúrintézmény, az Igaz Szó, a Vatra és a Kriterion nevében. Az 525 dolláron kívül szívesen felajánlok még háromszáz dollárt arra a célra, hogy az első három díjazott receptjét egyik első osztályú romániai vendéglőben készítsék el és erre a vacsorára a díjazottokat és a pályázat zsűrijét (10-15 embert) meghívjanak. Kérem Önöket válaszoljanak ajánlatomra és arra, hogy az általam felajánlott összeget milyen úton-módon utalhatnám át, hogy segítségére lehessenek a pályázatnak.

Tisztelettel

Kövi Pál

Immár a könyv kiadása előtt született az a levél, amelyet Hajdu küldött az Igaz Szó szerkesztőségének levélpapírján Marosvásárhelyről Kövinek, megnyugtatta egyrészt, hogy az előkészítés jól halad, de érzékeltette egyben, hogy jól gondoskodnak az anyagról. (Természetesen ennek a levélnek tartalma is a Securitate kezébe került)

Kelt: 1980. július 9-én

Kövi Pál

New York

Drága Palikám!

Július elsején postáztunk számodra egy hosszú beszámolót közös könyvünk körüli szerkesztői munkáról, az elvégzett teendőkről. Amint szóbanforgó levelemben jeleztem, július 7-én és 8-án Kolozsváron tárgyaltam a Kriterion szerkesztőjével, Dávid Gyulával, aki a kiadó részéről a kötetet gondozza és Bálint Lajossal, aki a kötet nyomdatechnikai munkálatait végzi, valamint a kolozsvári illetékes nyomdászokkal. Ma, július 9-én tértem vissza a kétnapos kolozsvári tanácskozásról, örömmel számolhatok be, minden a legnagyobb rendben van, tehát a kötet tervünk szerint készül, formálódik.

Két konkrét dologról tájékoztatlak csak.

1/ Dávid Gyula, a Kriterion főszerkesztőjeként példamutatóan igényes munkát végzett a kéziratokon, elsősorban rendkívül igényesen átfésülte nyelvileg a recepteket és erre, utólag derült ki, nagyon nagy szükség volt. Amint tudod, én a receptek fogalmazásával, összeállításával gyakorlatilag nem foglalkoztam, [...] abból indultam ki, hogy Marosi Ildikó és Éltető elvégzi a szükséges „stílusgyalulást”. Sajnos utólag derült ki, hogy sem Ildikó, sem Jóska nem volt eléggé körültekintő, ami a nyelvet, stílust, az íráskultúrát illeti. Dávid Gyulával részletesen átvettem a receptanyagot, egytől-egyik végigböngésztük Gyula észrevételei, korrekciói alapján a recepteket, elég sok kiigazítani, helyreigazítani való akadt, elsősorban mondatszerkesztés vonalán. Tehát kimondottan stilisztikai munkát végeztünk, a javítások annyira felduzzadtak, hogy kénytelen voltam Gyula segítségével azonnal gépirónőt keresni és két-három ember segítségével a receptanyagnak több mint a felét teljesen újragépelteni, mivel az érvényben lévő nyomdai törvények értelmében, a nyomda javított kéziratot nem vesz át.

Ez, amint tudod, már a harmadik újragépelése a receptanyag egy részének, a második újragépelést ittlétedkor és elutazásod után a mi gépirónőnk, Rózsika végezte el, harmadik újragépelést pedig Kolozsváron voltam kénytelen elvégeztetni, helyesebben ezt most végzik. Az idő sürgetett, azonnal intézkedni kellett, a kéziratokat nem hozhattam vissza Vásárhelyre. Ezeknek az újragépeléseknek az elszámolását majd megoldjuk amikor idejössz. Még valamelyes költség adódik, mivel Kolozsváron szintén Dávid Gyula segítségével két szakembert munkába kell állítanunk, hogy az előzetes, úgynevezett nyomdai, szerkesztői korrektúrát elvégezzék, de ez sem lesz nagyon összeg. Utólagos engedelmeddel ehhez a megoldáshoz folyamodtam, hogy ne veszítsünk időt, mindent úgy próbáltam megszervezni, ha az egy kis plusz költségbe is kerül, hogy az időből ne fussunk ki és a kötet novemberben valóban megjelenjék. Az újragépelések miatt így is veszítettünk időt, ehhez még hozzájön az, hogy a kolozsvári nyomdában pillanatnyilag olyan nagy a zsúfoltság, hogyha minden a legjobban megy is, szedés, tördelés, klisé, fedőlap készítése, kefelevonatot csak szeptember utolsó hetében tudunk neked mutatni.

Tehát Palikám, nem tudom nyári programod hogyan alakul, én a magam részéről bármikor nagy örömmel és szeretettel fogadlak, de ha a kefelevonatok át akarod nézni és ez nagyon szükséges lenne, akkor azt javaslom, hogy csak szeptember utolsó hetében vagy október első napjaiban gyere. Abban állapodtam meg a kolozsvári szakemberekkel, ugye ami a kefelevonatok elkészülésének időpontját illeti, végleges választ csak augusztus 15-én mondhatnak, így hát én is csak augusztus közepe táján értesíthetlek pontosan.

Minden reményem megvan ahhoz, hogy szeptember végére valóban elkészülnek a kefelevonatok. Egyelőre nincs miért izgatnod magad, mert amint látod, dolgozunk, s a kötet megjelenése biztosított.

A második, amiről pár szóban tájékoztatlak, a szerzőkkel is beszéltem, már azokkal, akik írásokkal szerepelnek a kötetben. Mindegyikük végzett stilisztikai korrektúrát a kézírataikban, tehát ezen a vonalon sincsen baj. Ami a kötet végleges rovattagolását, főcímek, alcímek stb. illeti, gondolom, amit végeztünk elfogadod majd. Dávid Gyulával próbáltuk igényesen, esztétikusan formába önteni a kötetet, természetesen figyelembe véve megjegyzéseidet. Talán egy-két helyen új módosítással is találkozol, de ezt majd a kefelevonatok olvasásánál ellenőrizheted.

Palikám, ennyi kiegészítő tájékoztatót szerettem volna fűzni július elsejei levelemhez. Tartsuk a kapcsolatot Havay⁸⁷ útján. Várom válaszat a régi barátsággal és szeretettel ölel:

Hajdu Győző

*Palikám! Sok szeretettel gondolok rád, várunk ősszel
Millió puszit küld
Böbe⁸⁸*

Ízelítő az Erdélyi lakoma kapcsán

Az olvasót érthetően azonnal megéri, hogy a szerző a könyvét édesanyjának ajánlja, hozzátehető, ezt két okból tette. A Mamától szívta magába az ízek, az ételkészítés szeretetét, másrészt „tékozló fiúként”, ő volt, aki elhagyta a szülői házat, de lelkében és ténylegesen is megmaradt szerető, ragaszkodó gyermeknek. Köszönettel illetve üzlettársát, Margittai Tamást

⁸⁷ Kövi kísézője, Dr. Havay Miklós.

⁸⁸ Hajdu Győző felesége, Ádám Erzsébet színésznő, a házaspár közösen járt Kövinél New Yorkban.

is, aki mindvégig támogatta őt ebben a vállalkozásában, de részletesen felsorolta az őt segítőket is.

A kötetben Kövi három-három önálló, ill. Szócs Istvánnal közösen jegyzett írással szerepel, így különleges tehetsége e könyv révén is tetten érhető, világos fogalmazásával, igényes nyelvezetével, választékos stílusával irodalmárként is megállná helyét.

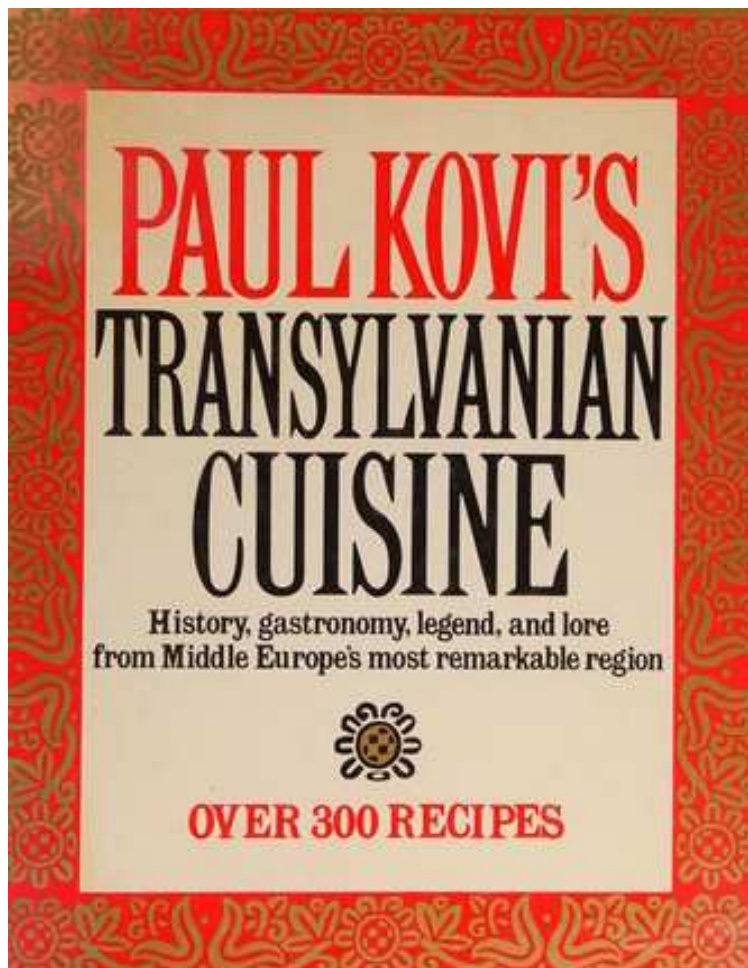


*Igaz Szó szerkesztőségében, balra Dr. Havay Miklós, Hajdu Győző társaságában
forrás: Dr. Havay Miklós*

Az egy-egy fejezetrészt író munkatársak kiválasztását is nevezhetjük kiegyensúlyozottnak, hiszen a bukaresti kiadás ellenére a tízükből csak ketten voltak román származásúak (Mircea Zăciu, Romulus Guga), a többi nyolc magyar anyanyelvű. A különleges receptekre jól rímel az irodalmi értékű írások sokasága és egyöntetűen visszaköszön az a megállapítás: Erdély különbözőségei adják az egységet, ahogyan tájanként léteznek eltérések, úgy a konyhákban is érvényesülnek mindezek. Ahogyan visszaköszön az írásokban a tradicionalitás tisztelete is az uniformizmus ellenében, a család, a kisközösségek fontosságának sugalmazása. Különösen szívbemarkoló Kövi utolsó írása az otthon fészekmelegéről, a kenyérfőzéshez használt kovászról és magáról a kenyér tiszteletéről. Az édesanyja által sütött kenyérhez, a készítés rituáléjához, a háziasszony eszközeihez ragaszkodott leginkább a messzi távolban Kövi, azt szerette volna újra és újra átélni, megidézni, olyannyira, hogy egyik látogatásakor magával is vitte a kis szakajtót és a fehér damasztkendőt is. Kövi és a család felmenői pedig úgy tekintettek a kovászra, mint amely anyáról leányra hagyományozódva képviseli a család múltját, történelmét, jelenét és jövőjét.

Az Erdélyi lakoma receptjei fogásonként, ételfajtánként csoportosítva valóban a nemzeti konyhák jobbára már elfeledett ételkülönlegességeinek tárháza, lehetőséget adva az olvasó számára, ő maga is megpróbálkozzon egy-egy különlegesség elkészítésével.

*



Erdélyi lakoma amerikai kiadásának címlapja

Az Erdélyi lakoma népszerűsége az első kiadása óta töretlen, antikváriumok kínálatában is csak nagy ritkán fedezhető fel, ezért érthetőek az újrakiadási törekvések. 2019-ben Cserna-Szabó András szerkesztésében, hazai irodalmárok esszéivel és Kövi receptgyűjtésének anyagával, *Erdélyi lakoma újrátöltve* címmel jelent meg a Helikon kiadónál kötet. 2022-ben Mautner Zsófia szerkesztésében, *Erdélyi lakoma* címmel, a Trubadur kiadó gondozásában adtak ki egy másik kötetet, amelyben a szerző a recepteket már a mai kor szellemében némiképp átszerkesztette.

III.

Kövi Pál emlékezete

1995-ben, eladva a Four Seasons-beli többségi részvényeit, visszavonulva a szakmából, úgy tűnt, több szabadideje nyílik szülőhazáját gyakrabban felkeresni. A hazatérések örömét azonban már évek óta beárnyékolta az a szomorú tény, szeretett édesanyját nem láthatta, 1988-as halála egyébként is mélyen megérintette Kövi Pált.

Mintha a szervezete sem viselte volna jól a rendszeres elfoglaltság, a napi készenlét hiányát, Kövi Pál, a gasztronómia kiválósága, a nagyszerű üzletember 1998. április 27-én New Yorkban, 74 éves korában elhunyt. Halálának okát endocarditisben, szívbelhártya gyulladásban jelölték meg.

Halálhírét nekrológok sokasága követte. Elvonatkoztatva az ilyenkor szokásos patetikus és az érdemeket felelő szavaktól, ezekből mégis jól látható, Kövit úgy emberileg, mint szakmailag mennyire szerették, tisztelték. Munkáltatója, kollégái a New York Timesban⁸⁹ közzétett nekrológban úgy említik, mint nagylelkű embert, türelmes tanárt, *„aki olyan volt, mint egy apa, aki több mint harminc éven át szelíden irányított és bátorított bennünket [...] mindezt szokatlan méltósággal, mindent felülmúló életszeretettel és játékos humorérzéssel tette, amely örökre hiányozni fog nekünk. Megtiszteltetés volt, hogy ismerhettük őt, és életünk egy részét megoszthattuk vele.”*

Az Amerikai-Magyar Alapítvány vezetősége kiváló vendéglősként, íróként és oktatóként jellemezte, aki mindig is hajlandó volt önzetlenül mások és a nemes cél érdekében dolgozni. Egy amerikai-magyar tisztelője így írt:⁹⁰ *„Kövi Pál jó ember volt. Jószívű, bőkezű, segítőkész és szerény. Sok-sok bevándorlónak nyújtott munkalehetőséget. Fontos magyar ügyeket és intézményeket mindig támogatott.”*

Hajdu Győző búcsúgondolatai⁹¹ sem maradtak el:

„Az inyesmesterség és borászat nemzetközi tekintélyét, a talpig embert és Amerikában fehérek között európainak megmaradt magyart, drága barátunkat ezután már hiába várjuk Marosvásárhelyre. Telefonhívásaira, leveleire sem számíthatunk többé. New Yorkban [...] utolsót dobant Kövi Pál szíve. Négy évszak siratja őt.”

Esterházy Péter többek között így írt róla megemlékezésében:⁹²

”Egy magyar úr New Yorkból (vagy inkább: New Yorktól Balassagyarmatig), egy polgári grandseigneur, világkonyha és plebejus receptek, egy „komoly, magyar verzió”

Végakarata szerint hamvait szülővárosában, a balassagyarmati temető evangélikus részében, a családi sírkertben 1998. június 27-én helyezték örök nyugalomba.⁹³ Temetésén számos barátja, tisztelője vett részt, színészek, politikusok, újságírók is, akikkel az eltelt évtizedek alatt az Újvilágban vagy éppen a szülőhazában szívesen megosztotta idejét.

⁸⁹ New York Times, 1998. április 30.

⁹⁰ Amerikai Magyar Szó, 1998. május 14.

⁹¹ Együtt, 1998. 6-7 szám

⁹² Élet és Irodalom, 1998. május 15.

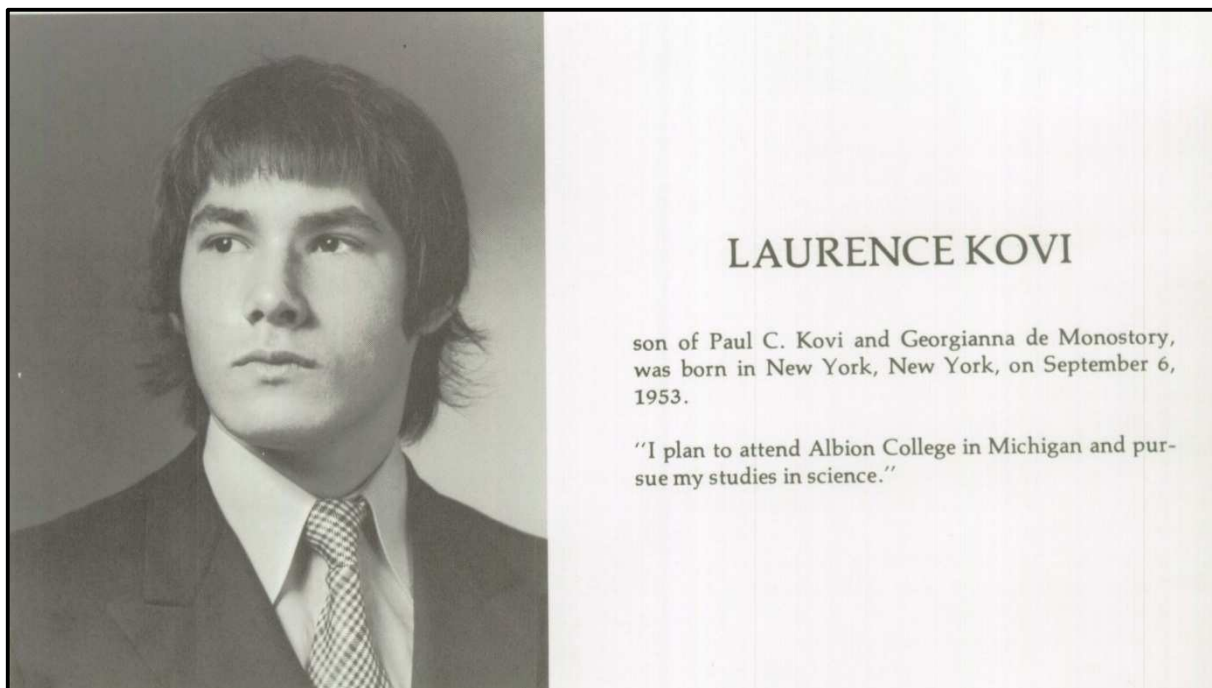
⁹³ Síremléken Kövi C. Pál név szerepel. A „C.” névrövidítés alapjára a rokonságától sem sikerült választ kapni. Állítólagosan egy patrónusának állított emléket ezzel. Sajtóban ritkán használták nevét ilyen formában. A síremléken feltüntették a becenévként használt Palkót, de Patyóként is sűrűn emlegették honfitársai, családja.



A családi sírbolt Balassagyarmaton, jobbra Kövi C. Pál síremléke (szerző felv.)

Az évek múlásával egyre több hozzátartozója távozott örökre. 2007-ben, 53 éves korában hosszú betegség után meghalt szeretett fia Lawrence (Larry) Kovi, akinek jövőjére nagy gondot fordított, a szakmában a legjobbnak tartott Lausanne-i EHL-ben, szálloda és vendéglátó szakképzést biztosított számára. Fia 1989-ig különböző New York-i éttermekben dolgozott, majd végleg Kaliforniába, Novatoba költözött, ott érte a halál 2007-ben⁹⁴.

⁹⁴ San Francisco Chronicle, 2007. május 1.



*Kövi Pál fia 1971-ben.
forrás: my heritage.com*

Kövi Pál unokája, az 1989-ben született Alexander Hill Kovi viheti tovább a családi stafétabotot. Mindkettőjükkel megismertette az apa-nagyapa Balassagyarmatot és hazánkat, a kötődés erejét majd a jövő határozza meg.

2012. augusztus 15-én elhunyt Kövi Pál felesége, közös gyermekük édesanyja Georgette (Georgina) de Monostory, aki a Kövitől történt válása után immár új férje (Szabo) nevét viselte.

2014-ben New Yorkban hunyt el⁹⁵ Eva Pusta,⁹⁶ Kövi Pál élettársa, aki 1947-ben fővárosunkban kötött házasságot⁹⁷ az amerikai állampolgárságú Kaarel R. Pusta diplomatával, légügyi katonatiszttel, akivel később New Yorkban telepedtek le. Válásuk után ismerkedett meg Kövivel, közösen húsz évet éltek együtt.

Újságíróként Eva Pusta számos divat és utazási magazinnak, valamint a Hilton szállodaláncnak dolgozott, de az Amerikai-Magyar Alapítvány munkájában is tevékenyen részt vett. 2007-ben megkapta a Magyar Érdemrend Tiszti Keresztjét az amerikai-magyar diplomáciai kapcsolatok fejlődésének elősegítéséért. Rendkívül művelt, a legkülönbözőbb művészeti ágak iránt fogékony nőnek tartották, aki az amerikai és nemzetközi elit reprezentánsai között is kiválóan kiismerte magát.

⁹⁵ New York Times, 2014. augusztus 18-19.

⁹⁶ Eva Pusta sz. Popper Éva (Budapest 1925 – New York? 2014) újságíró

⁹⁷ancestry. com - U.S., Consular Reports of Marriages, 1910-1949



*Eva Pusta és Kövi Pál a budapesti Hilton szállóban
forrás: Dr. Havay Miklós*

Kapcsolatai, ismeretségei Kövi és a Four Seasons számára is hasznosak voltak. Kövit gyakorta elkísérte európai útjaira. A temetéssel kapcsolatos feladatok rá eső részének, a családdal való kapcsolattartásnak a visszaemlékezők szerint teljes mértékben eleget tett⁹⁸. Kövi Pál hagyatékának kedvezményezettjeként az örökség kezelését látta el. Kétséges, minden tekintetben meg tudott-e ennek felelni, mert végül Budapesten egy időotthonban élte utolsó idejét, felélve vagyonát, legalábbis, ha hihetünk egy egykori újságcikknek, az őt ismerő írónak.⁹⁹

*

Kövi Pál életútját, gasztronómiai tevékenységét, de egyben szülővárosához való ragaszkodását is elismerte Balassagyarmat, amikor 1998-ban a 167/1998.(X.6.) testületi határozatban posztumusz díszpolgári címet adományozott részére.

Végezetül, a sport sem maradt ki a tiszteletadások sorából, a balassagyarmati Ipoly-parti Sport és Szabadidőcentrumban épült BSE pályát, a hozzá tartozó épületet Kövi Pál Sportközpontnak nevezte el az egyesület és a város 2015-ben, elismerve Kövi labdarúgó pályafutását. Bár a korrektség kedvéért hozzátehető, jelentősebb hazai és nemzetközi karriert e téren nem futott be, de a balassagyarmati labdarúgók közül a legígéretesebb profi karrier valóban hozzá köthető.

⁹⁸ Dr. Havay Miklós közlése

⁹⁹ Ungvári Tamás: Négy Évszak. In: Élet és Irodalom, 2015. július 24.

IV.

Epilógus

Élútjának áttekintése, üzlettársak, barátok visszaemlékezéseinek, újságírók cikkeinek megismerése után sem sikerült jelen írás szerzőjének választ találni arra, hogyan sikerült a Palócországból indult Kövi Pálnak ilyen sikeresen meghódítani az Újvilág gasztronómiáját.

De vajon létezhet-e erre pontos válasz, egyszerű megoldás? Aligha.

Elég volt-e ehhez a sok munka és kitartás? Hiszen Kövi ezekre szeretett hivatkozni, ha erről kérdezték.

Aligha.

Kellett hozzá számos összetevő, mint egy kiváló fogáshoz. Mindenképpen több, mint akarat, türelem, időráfordítás. Talán először is tehetség, szakmai zsenialitás, amely megtanulhatatlan, utánózhatatlan. „Kiegészítésként”: úriemberség, megbízhatóság, emberszeretet, empátia, különleges kisugárzás, erős jellem – úgy tűnik, ezekkel ő rendelkezett. A géneket Palócországból örökölte, de ne legyen kétségünk, a teljes sikerhez a körülmények alakulása, a bizonyítás kényszere és szándéka is segített. Sőt az üzletfelek (egy része) által megkívánt arisztokratikus viselkedéskultúrával, vonásokkal is rendelkeznie kellett, viszont ezeket „otthonról” aligha hozhatta magával, de mégis elsajátította.

Kövi jelleme, habitusa az önnön és az üzleti sikereinek egyik záloga volt. Pontosabban a sikerek egyik felének. A másik felét több tényező adta.

Kövi és társa szakmai ismeretei, megújulási képességeik, fantasztikus üzleti megérzéseik, a vezető beosztottak és a Csapat léte, akiket szisztematikusan képeztek, alakítottak. De nem feledkezhetünk el a szerencsés csillagzatról sem. A vendéglátás tekintetében a korszak kegyelmi időszak volt, pályakezdésüket segítette a háború utáni évtizedek konjunktúrája, a tőkebőség és egy általános bizalmi légkör is, ebből magyarjaink egyébként is kiválóan profitáltak. Segített maga New York, a pulzáló világváros, amelynek minden mozdulatát, minden szándékát, minden tervét megértették, megfejtették Köviék, sőt, sok tekintetben maguk alakították azt. Kulturális, művészeti téren a megértésben Kövi vitte a prímet, hiszen ehhez neki erős érzéke volt.

Semmi sem bizonyítja ezt jobban, mint az „Erdélyi lakoma” c. könyvének megszületése. Ahogyan az étkezés a kultúra része, a kutatás, a szerkesztés, az írás is eleve az. Nyilvánvaló, Kövi Pál jelentőset alkotott ezen a téren is. A soknemzetiségű Erdély konyhái receptjeinek megismerése, közzététele egyfajta kultúramentés lett, de ebből ő is profitált, a „lakoma” hozzásegítette gasztronómiai ismeretei bővítéséhez.

A birodalmak élettartama véges, így Köviék távozásával a Four Seasons „étterembirodalom” csillaga is leáldozott.

Legyünk büszkéek, a csillag egykori felemelkedéséhez az amerikai magyarjaink jelentősen hozzájárultak. Köztük Kövi Pál, aki mindig hálával köszönte meg, hogy Amerika befogadta őt, de aki valójában a szívében palóc-magyar maradt, helyet szorítva abban Erdélynek is.

Élete, úgy szakemberként, mint magánemberként, jó példával szolgálhat a következő 100 évre.

*

Írta: Nagy László – 2024. január-március (balassagyarmat.eu)

