

## Újrafelfedezett palóc gasztrozseni

*Száz éve született Kövi Pál, az amerikai politikai, gazdasági és kulturális elit egyik kedvenc éttermének, a New York-i The Four Seasonsnek felvirágoztatója és résztulajdonosa, akinek az utókor az erdélyi konyha jeles receptjeit is köszönheti.*

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

Többek között olyan elhivatott magyarok – Kövi Pál, Láng György, Margittai Tamás, Szathmáry Lajos –, akik éppen a cudar hazai korszak idején Amerikában jutottak el a vendéglátás csúcsaira, elismerést szerezve nemcsak önmaguknak, hanem megújítva az amerikai gasztronómiát is.

Kövi Pál újrafelfedezése a New York-i The Four Seasons (Négy Évszak) étterem felvirágoztatásának utólagos elismerése is lehet, ám még inkább megemlékezés a tiszteletre méltó teljesítményről: a fantasztikus erdélyi konyha receptjeinek összegyűjtéséről szinte a feledés előtti utolsó pillanatban, és 1980-ra, *Erdélyi lakoma* címmel könyvbe rendezéséről.

Tekinthető-e kalandos külhoni életútja tündérmesének vagy az amerikai álom megtestesülésének? Részben igen, de mögötte az áll, ami sok tekintetben megkülönbözteti őt számos, mégoly sikeres üzletembertől: szerénység, kitartás, nagyvonalúság, nyitottság, megbízhatóság, folyamatos tanulni és megújulni vágyás, a távollét ellenére is a feltétlen szülőföldszeretet...

Az 1924. április 7-én, Balassagyarmaton, evangélikus családba született Kövi felmenői földműves gazdálkodók voltak. Családi hagyományként áthátolta őt is a föld szeretete, így érthető, hogy tanulmányait 1942-ben a kolozsvári mezőgazdasági főiskolán kezdte, majd Keszthelyen szerzett diplomát. Kolozsvár életre szóló szerelem maradt számára, Erdély sokszínű gasztronómiáját már akkor elkezdte tanulmányozni.

1947-ben profi labdarúgóként Itáliába szerződött, megérezve a borús hazai (gazdaság)politikai jövőt. Kö-

vette magyar származású szerelmét, de egyben kalandvágyát is, így élete 1951-től New Yorkban folytatódott, és 1998-ban ott is zárult, hamvai azonban hazai földben, a balassagyarmati temetőben nyugszanak.

### Túl az óceánon

Vendéglátóipari pályafutását együtt kezdte, majd folytatta az erdélyi, zsidó származású Margittai Tamással, aki szüleiivel 1944-ben Svájcba menekült a néhány száz gazdag zsidó családot mentő, úgynevezett Kasztner-vonattal. Üzlettársa segítségére, barátságára mindvégig számíthatott, de sokkal inkább támaszkodhatott különleges kvalitásaira. Erős kisérgárzás, rendkívüli felfogóképesség, helyzetfelismerés, s ki tudja, honnan örökölt természetes intelligencia jellemezte.

Kövi és Margittai számára a korszak kiváló lehetőséget nyújtott az érvényesüléshez. Ambiciózus amerikai éttermek a vendéglátás megújításához nagyszabású elképzeléssel rendelkező, törekvő, megbízható és hozzáértő managereket kerestek. Immár az idő távolából nézve, mi sem volt természetesebb, mint az akkor New Yorkban megjelenő magyarok szerződöttese. A jó érzékű cégvezetők döntésének helyességét bizonyítja, hogy a magyarok felvirágoztatták üzleteiket.

Szinte Kövi „lelkében” fogantak a konyhaművészet alapjai, zsigereiben őrizte a hazai ízeket, édesanyja csodálatos főztjének emlékét. A szakmához már hazai tanulmányai során alapképzést kapott, majd az Újvilágban szállodatechnológia és igazgatás szakon, főiskolán tanult.

Döntő fordulatot jelentett Kövi és társa életében, hogy 1966-tól mint éttermi igazgatók, majd 1973-tól mint teljes jogú tulajdonosok átvehették a Four Seasons vezetését. Az étterem a Seagram's Whiskey-forgalmazó cég felhőkarcolójában nyílt meg. Az épület minden puritánsága ellenére, lenyűgöző méreteivel, visszafogott, mégis szembeötlő eleganciájával jól szimbolizálta a háború utáni New York pénzügyi, kulturális és életmódbeli felemelkedését.

Itt vált fogalommá a Four Seasons, amely a politikai, gazdasági, kulturális, valamint médiakörök hatalmasainak kedvelt vendéglátó- és találkozóhelye

lett, ahol mindenki ott akart lenni, akinek ebben a világban pozíciója és célja volt.

Az üzleti sikerek eléréséhez kevés lett volna a tulajdonosok kapcsolati rendszere, a kifinomult marketingstratégiák. A legkiválóbb alapanyagokkal állandó minőséget kellett nyújtani, követni az új tendenciákat, mindig elsőként reagálni a változásokra, s ha kell, váratlanul újítani is.

Kövinek sokat köszönhet az amerikai gasztronómia, talán leginkább a kaliforniai bortermelők, hiszen a Napa-völgyi borok éppen a Four Seasons rendszeres borvacsorái révén válhattak nemzetközileg is közzismertté. Ám a duó formálta Amerika étkezési trendjét is, átvéve a francia gasztronómiai irányzatot, a nouvelle cuisine-t, bevezetve a fitnessmenüt, s a tészta forradalmát.

Kövi nemcsak kiváló borszakértőnek, hanem a világkonyhák, a fűszerek, a legkülönbözőbb ételvariációk elsőrangú szakemberének bizonyult. A személyzet tisztelte, szerette, ráadásul tökéletes vendéglátós is volt, figyelmes, tapintatos, kiváló emberismerő, aki még a sohasem látott vendéggel is úgy tudott kapcsolatot teremteni, mintha régi ismerősök lennének.

1995-ben érkezett el a bűcsű ideje, amikor többségi részvényeiken túladtak, az üzemet pedig átvette a Kövi és Margittai által húsz év alatt kinevelt olasz–svájci szakember duó.

Minden sikere és elfoglaltsága ellenére Kövi Pál 1968-tól évente hazajárt szeretett édesanyjához, a családhoz, mivel sohasem tudott lélekben elszakadni az óhazától. Rendszeresen tartotta a kapcsolatot magyar barátaival, sokakat segített, ahogyan azt a világvárosban is megtette.

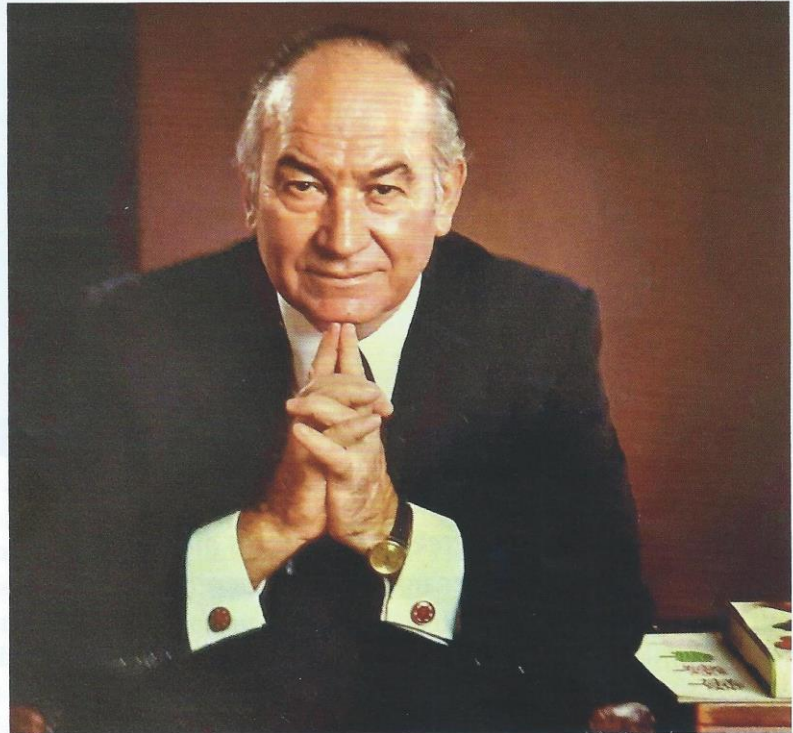
## Erdély varázsa

Hazai utazásait az 1970-es évek közepétől erdélyiekkel is kibővítette. Már régóta gyűjtötte az általa nagyra értékelt erdélyi konyha receptjeit, melybe a magyar, a szász, az örmény, a zsidó, a román konyhát is besorolta. Úgy vélte, a fogások, ízek különleges kavalkádja a különböző nációk sok százados együttéléséből, kultúrájuk, hagyományaik keveredéséből eredeztethető. A receptgyűjtés eredményeit könyvben összegezte, ebből született a Kriterion kiadásában 1980-ban megjelent *Erdélyi lakoma* (majd az amerikai és 1985-ben a Corvina kiadása).

A könyv a mintegy háromszáz recepten kívül irodalmi értékkel is bír, hiszen neves erdélyi magyar és román szerzők gazdagították írásaikkal.

A megjelentetésben Hajdu Győző, a marosvásárhelyi *Igaz Szó* főszerkesztője segítette. A „lakoma” kiadása a román nagypolitika érdekeit is szolgálta. Megjelentetésére a legfelsőbb román párt- és állami vezetés bólintott rá, amiben a román–amerikai kapcsolatok erősítésének, az erdélyi magyar kisebbség elnyomása miatti kritikák tompításának szándéka játszhatott szerepet.

Ettől függetlenül Kövi első erdélyi látogatásától kezdve mindvégig figyeltette a Securitate.



*Sokat köszönhet neki az amerikai gasztronómia, de szívében palóc magyar maradt*

(DR. HAVAY MIKLÓS ARCHÍVUMÁBÓL)

Négy ügynök folyamatosan követte mozgását, tárgyalásait, és a könyv magyar szerzői, a közreműködők között is akadtak informátorok. Diplomáciai képességei révén Kövi túllépett ezeken a nehézségeken, végül a könyv a kitűzött határidőre elkészült, sok szakembernek máig éttermi bibliaként szolgálva.

Margittai és Kövi távozásával a Four Seasons „étterembirodalom” csillaga is leáldozott. Büszkék lehetünk, hogy egykori felemelkedéséhez amerikai magyarjaink jelentősen hozzájárultak. Kövi Pál mindig hálával gondolt arra, hogy Amerika befogadta őt, de szívében palóc magyar maradt, helyet adva abban Erdélynek is. Sohasem feledte, kinek és mit köszönhet. Naponta megállt egy rövid imára Picassónak az étterme falán lévő alkotásánál, megköszönve a Jóisten segítségét.

A szerző közíró,  
a balassagyarmat.eu  
szerkesztője