

nem arra, hogy én állítsam be a krumplifőzelék sűrűségét, vagy hogy meghatározzam, hogy a petrezselymes burgonya már eléggé meg van-e kapva. Börtönbe is mehettem volna szakácsnak és fogvatartott-irányítónak: Herceg, Elvis, te pucolod ma a krumplit, Rikhárd te takarítasz, Armandó, te hozol vizet a leveshez... ott szívesen kipróbáltam volna magamat egy haverommal, de anyukám nem engedte.

Ha volt is számomra megfelelő hirdetés, akkor oda 3-5 év gyakorlattal rendelkező szakácsot kerestek. A pénzem pedig fogyóban volt, el is adtam jó pár holmimat, hogy kitartsak. Nem tudtam mit tenni, bevállaltam a legelső munkát, ahová azonnal felvettek.

Egy híres völgyben

A szakács a hűtőjéről ismerszik meg.

Itt is egyedül voltam, mindent én intéztem. Az előző helyen sokat tanultam, de tudtam, hogy itt sem fogom megállni a helyem. Ezzel szemben egy hét alatt mégis szépen betanultam, de ne rohanjunk ennyire előre. Az első napom azzal kezdődött, hogy átöltöztem, majd az idős főnök körbevezetett az épületben. Ez itt a konyha. Ez itt a húsos. Ott hátul a bódében van egy fagyasztó, ott tároljuk lefagyasztva az előre elkészített ételeket. Micsoda?! Megmutatná? Egy kis fabódében egy régi Lehel fagyasztó állt, arra ráhegesztve egy lakat. A lakat kulcsa nálad lesz a zsebedben, mondta. Ha kell valami, hátraszaladsz és kinyitod, majd visszazárod a bódét és a hűtőt is.

De most nyissuk ki, mondta. Felnyitotta a fagyasztót, és azt hittem, hogy horrorfilmbe kerültem. Piszok, sár és oszlásnak indult húsdarabok feltapadva a fagyasztó tetejére.

- Ez itten a csontleves.
- Ez itten a galuska.
- Ez itten a pörkölt.
- Ez itten a gombaleves.
- Ez itten a főtt burgonya.
- Ez itten a bolognai szósz.
- Ez itten a brassói.
- Ez itten a frissensültnek való kiklopolt csirkemell, karaj, tarja.
- Ez itten egy negyed tömb sajt.

Ezek „szépen” adagokra ki voltak porciózva zacskókban. Olyan zacskóban, amiben reggel viszi haza az olvasó a kiflit, zsömlét.

Rendeléskor nem volt más dolgom, mint hátraszaladni, kivenni a fagyasztóból az anyagokat, visszaszaladni a konyhára, berakni a mikróba, és várni a csodát.

Vegyük például a gulyásleves elkészítésének titkos receptjét: a bódében lévő fagyasztóból

kiveszünk egy adag pörköltet, egy adag főtt burgonyát és egy zacskó csontlevest. Két mikrohullámú sütő volt a konyhán. Betesszük az egyikbe a levest, másikba a pörköltet. Na, most vigyázni kell! Hisz, ha már nagyon olvadt a fagyasztott cucc, akkor ráég a zacskó, viszont addig nem tudjuk lehámozni a zacskót, míg rendesen meg nem olvadt a kaja. A három alkotóelemet beleöntjük egy tányérba, majd visszatesszük a mikróba öt percre, és tádám, készen is vagyunk a forró, de nem friss és nem is jóízű levestel.

Próbálkoztam én rendesen, egy lábasban összekeverni a fagyasztott cuccokat, de a főnök szerint ez az ördögtől való technika. Gázt is használni, az edényt is elmosni utána...

Készítsünk egy vaslaposat is, vagyis rostlapon sült tarját. Ez már trükkösebb, hisz éppen van a húsos hűtőben előre kiengedve pár szelet hús. De valami oknál fogva a hűtőben az összes nyers hús mindig meg volt romolva. Azért nem kell aggódni, a vénember ennek a helyzetnek a kezelését is jó előre kitalálta! Egy forróvizes átmosás, majd bő ecettel is lemossuk, hogy a romlott íz és szag ne üsse ki a kedves vendégeket az étterem kellős közepén. *Otthon pedig mindenki azt csinál, amit akar.* Sütéskor nagyon gazdagon kell megszórni sóval, borssal, fokhagymával, és már lehet is fagyasztani. A rántott hús már veszélyesebb étel. Ha a rántott csirkemellről vagy a rántott karajról leszedi a bundát a vendég, lebukunk. *Ahogy egy kedves kínai barátom mondja: Gábol', tanuld meg, a panír alatt lenni minden hús egyenlő.* Leszedheti akkor is, ha gyanús neki a hús, de vágás közben magától is lepattanhat a bunda. Gyakran jött vissza a hús úgy, hogy csak egyet vagy kettőt haraptak bele, körettel együtt. Higgyék el, hogy nem finom a fagyasztott rizs, sem a fagyasztott krumplipüré. A főnököt egyáltalán nem zavarta a dolog, amikor a szintén idős felszolgálónő megemlítette neki, hogy „szar a konyha” és hogy visszajönnek az ételek folyamatosan. Ilyenkor csak annyi volt rá a válasza, hogy biztos nem ízlett nekik és kész. Nincs a konyhával semmi baj, ő felügyelte a munkafolyamatot. Gyakran ordítottak egymással. A felszolgálónőnek azért lett volna érdeke, hogy finom legyen az enni való, mert csak akkor tud borraivalót gyűjteni. Én annyit tudtam tenni az ő érdekében, hogy szépen díszítettem fel az ételt, úgy, ahogyan egy mesterszakács tenné. Paradicsomból faragtam rózsát és szirmot, uborkából pillangót és virágot, és még mindkettőből egy sor más dolgot lehet varázsolni, melyeknek nem tudom a hivatalos nevét, de rengeteg szemet gyönyörködtető, olykor elgondolkodtató dísz tudtam készíteni. Az egész díszítést megkoronáztam egy kis salátalevéllal, paprikával, petrezselyemzölddel. Ám mindhiába voltak a szép díszítések, ha az alattuk lévő mannákat nem ették meg.

Az étlapon gyanúsan sok pörköltféleség volt. Volt vaddisznó-, sertés-, marha-, szarvas-, fácán-, őzpörkölt és társaik. Körbevezetésem után jött is az első rendelés: vaddisznópörkölt. Szaladok hátra, keresem a vaddisznópörköltet. Nem mintha megtaláltam volna, mert semmi sem volt felcímkézve. A főnökasszony ugyanolyan ravasz volt, mint a főnök, és ő is ott ténfergett.

Kérdeztem is a főnökasszonytól, hogy melyik a vaddisznópörkölt, és hogyan csináljam.

– Hát „hógyy”! Fogod a marhapörköltet, teszel bele vörösbort! Érted? Ennyi.

– És a szarvaspörköltet?

– Abba meg teszel köménymagot meg borókabogyót.

– És az őz?

– Abba meg majoránnát szórsz.

Nagyjából így készültek a pörköltspecialitások. Az árakban nagy ingadozások voltak! A sima marhapörkölt 500 Ft, míg a vaddisznó 800 Ft, pedig csak a legolcsóbb bort kapta, vagy az őzpörkölt 1300 Ft, pedig csak 10 forintnyi fűszert kapott.

Az első körbevezető napomon egy falatot sem ettem, így megörültem, hogy készítünk hamburgert is. Az csak frissen készül, nem? Így megkérdeztem érdeklődve: hogy készül?

– Hátramész, jobb oldalt a ládában vannak a „zsemlyék”. Előrehozod, megmikrózod egy kicsit, hogy puha legyen. A fagyasztó bal oldalán vannak a húspogácsák, megsütöd. Hagyma, salátalevél, ketchup, mustár. Hátramentem megkeresni a zsömléket. Ránézésre egy vagy két hónaposak lehettek, kőkemények voltak, de a mikróban tényleg visszapuhultak. A húspogácsák a legolcsóbb bolti szarok voltak, melyek úgy néztek ki, mint a 3 napos vízihulla fasza. – Bár ezt virslire szoktuk mondani, de akárhogy is próbáltam, nem tudtam máshol elsütni ebben a könyvben ezt a poént. Aznap éhesen mentem haza.

Vissza kellett vezetnem az otthoni reggeli szendvicskészítést. Én szívesen főztem volna magamra a konyhán, pl. fokhagymakrémlevest, amihez megveszek minden alapanyagot, de minden eszköz koszos és büdös volt, sőt még az is, amivel elmoshattam volna az edényeket. Tanulókoromban mindig arra oktattak a felettem járók, hogy hülye az, aki egy konyhán éhezik. Én jó nagy hülye voltam!

A konyhalány itt az „ellenségem” volt, sosem csinálta azt, amit mondtam. Különbösen is már nagyon idős volt, kímélni kellett. El tud képzelni egy kád fekete vizet? Olyan feketét, mintha egy kádban sarat oldana fel, és még hozzáöntene fekete festéket? De ez még nem igazán undorító. Az a gyomorforgató, ha egy mosogatókádban a víz attól lesz fekete, ha napokig nem cseréli le, miközben száz tányért és edényt elmos benne. Nem akarta lecserélni a konyhalány a vizet, simán elpancsikolt 40 literben napokig. Fehéren jöttek ki a tányérok, szó se róla, csak iszonyatosan büdösek voltak.

- Pár óra alatt kiszellőznek! – állította.

Ha tehettem, a konyhán csak az edényekhez és fűszerekhez értem, de ezekhez sem szívesen. A csempe, a padló, a bútorok brutálisan ragadtak a többéves mocsoktól. Egyszer nekiálltam fémdörzsikével mocskot lazítani, de nem jártam sikerrel. Állítom, hogy az utca aszfaltja sokkal tisztább volt, mint a konyha. Máig nem értem, hogy az erre szakosodott szervek miért nem csukták be azonnal ezt a pöcegödrt. Máshol 50 000 Ft-ot kellett fizetnie az étterem tulajdonosának egy darab lejárt szavatosságú túrórudi miatt, vagy azért, mert a dióbél a szárazáru-raktárban volt, nem a zöldséges fagyasztóban, de erről majd később.

Tíz ételből kilenc visszajött. A kilenc ételből általában egy kanálnyi hiányzott. Nem kóstolgatták, hogy mi lehet a gond a harapnivalóval.

Összesen egy darab készételes hűtő volt, így az elkészített ételeket kénytelen voltam kint hagyni az udvaron. Valamiért nem engedték, hogy a konyhában maradjanak. Másnap reggel mindig szolgálatni kellett őket, hogy melyik romlott meg. Elég sok kárba ment, ezért is fagyasztgattam le mindent az öreg. Sehogy sem volt jó.

A romlott főtt burgonya szagától hamar rosszul lettem. Ha még nem annyira büdös, akkor a gulyásleves elbírja – állították.

A fizetésemről egy szó sem esett, pedig érdeklődtem, de a válasz reggel az volt, hogy majd este megbeszéljük, este pedig, hogy majd holnap reggel megbeszéljük, de nem kell aggódni, szakácsfizetést kapok. Egy hétig játszottam ezt velem az aggastyán. Aztán vasárnap szólt büszkén, hogy fizetés van. Hát, Gábor, elég nehezen rázódtál bele a munkába, de ma már jó voltál, és segíteni sem kellett. Nem adok kevesebb pénzt, sőt, megajándékozlak egy kis bónusszal is – hangoztak el a biztató szavak.

Reggel 8-ra jártam dolgozni, este kilenc, tíz óráig.

Átadott nekem egy felszolgálóctlit, amire csütörtöktől vasárnapig leírta a napokat:

08. Csütörtök: 2500 Ft

09. Péntek: 2500 Ft

10. Szombat: 3000 Ft

11. Vasárnap: 3000 Ft

+-----

11.000 Ft

1.000 Ft

+-----

12.000 Ft

Kérdeztem, hogy ez most vicc? Mondta, hogy nem. Erre közöltem, hogy holnap nem jövök. Természetesen esze ágában sem volt bejelenteni. Zsebbe akarta adni. Így a fizetésem kicsivel több lett volna, mint amit pár hónapja kerestem bejelentve a luxus hotelben, csak ott napi 8 óra munkáért, itt pedig napi 12-14 óráért, feketén. Erről szó sem lehet!

Munkakeresés következett. Sajnos, sok étterem úgy játszott, mint az öreg.

Belefutottam rögtön még egybe.

A csótányos mellett

Ez az étterem a belvárosban volt, attól a csótányos étteremtől 10 méterre, ahol Husival voltunk tanulók. Jó hírneve volt ennek a helynek.

Megbeszéltem a főnökkel, hogy az első próbanap lesz, és ha megfelelek, felvesz. A próbanap megvolt, de nem feleltem meg, pénzt nem kaptam, hisz a próbanapot ő nem fizeti ki, azért próbanap. Sokáig bántott a dolog, hogy milyen béna lehettem, hogy nem kellettem oda. A napokban összeröföntem pár korombeli szakáccsal, és valaki felhozta a témát, hogy most volt ott próbanapon, de nem vették fel. Én erre azonnal rávágtam, hogy oda jó pár évvel ezelőtt engem sem. Alighogy ezt kimondtam, már a harmadik szakács is rávágta, hogy őt sem vették fel, és ez az étterem ezzel szórakozik, aki bedől nekik, akár két-három napig is dolgoztatják, így egy egész nyáron keresztül nem kell felvenni plusz egy embert. Őt sem fizették ki, de karajban és tarjában megoldotta az egynapi fizetségét. Itt gond nem volt a tisztasággal, és nagyon precíznek kellett lenni. Mindent mérni és írogatni kellett. Mondták, hogy ugorjak neki a tarjának, 18 dkg-os

szeleteket vagdossak le. Nem méregettem, eszemben sem volt. Eddig még sehol sem csinálták így, sőt mérleg sem nagyon volt sehol. A negyedik szeletnél rohan a séf, hogy ez így nem lesz jó, mert nem 18 dkg-osak, rádobálta a mérlegre őket és 17-19 dkg közöttiek voltak. Ezek után precízen vágtam tovább.

A húson voltak nagy darab csüngő zsírok és kicsi szilánkos csontok. Azokat rutinból levágtam és kidobtam. Jött megint a séf, hogy nem szabad csak úgy kidobálni a sallangot. Szépen le kell mérni, feljegyezni egy füzetbe, és félretenni egy edénybe, majd megnézi a főnök. De mit? 20-25 grammos selejtet? Azt felelte: igen.

Itt be volt vezetve a személyzeti kaja, öt főre. Ezt külön kellett főzni, és természetesen pontosan ki volt számolva az adag. Egy evőkanállal sem lehetett többet főzni, vagy többet adni. Elvégre ostobaság is lenne egy étteremben azt adni annak az öt embernek, amit akar. Legrosszabb esetben mindenki rántott karajt kér, és oda 75-90 dkg hús!

Egy kis bennfentes infó: nagy általánosságban az étteremben dolgozók inkább a házias kosztot kérik, úgy mint krumplifőzelék, húisleves, lencsefőzelék, sült hús, tészták, hagymaleves, stb. Ritkán akarnak frissensültet enni, pl. kijevi jércemellet.

Még a fűszerek súlyát is mérnie kellett a konyhának, leltár céljából hetente egyszer. A faszkodással legalább annyi idő ment el, mint a főzéssel.

Nem telt el sok nap, találtam másik munkahelyet.

A vár lábánál

Ez már a belváros szélén volt, közvetlenül a vár mellett, és élveztem bejárni, mert a belvároson keresztül vezetett az út. Szerettem nézelődni, gyakran összefutottam ismerősökkel is. Egy gyorsétterem is útba esett, mellesleg ott is dolgoztam korábban, nem tudtam megállni, hogy ne vegyek reggelente sajtburgereket. Mire beértem, meg is ettem. Imádtam.

Olyan nagy gond itt nem volt a higiéniával, inkább az emberek nem tetszettek. Ketten dolgoztunk a kőkemény alkoholista séffel. Rájuk az a jellemző, hogy soha semmit nem esznek, csak évekig isznak. Ez a séf még csak nem is kóstolgatta az ételeket, már az első napon mindent rám bízott, a minőségellenőrzést is. Izzadtam is a felelősség alatt, de szerencsére már akkora rutinja volt, hogy csak ritkán nem stimmelt egy-egy készítmény íze. A gyomra elszokott a szilárd ételtől, és a szervezete az alkoholt próbálta meg a lehető legjobban felhasználni. Egy műszak alatt lenyomott tíz üveg sört, plusz egy-két üveg bort, és kóstolgatta a töményeket is. Ezeket minden reggel magával hozta. A felszolgálók pezsgőt és csapolt sört küldtek be neki a konyhára. Minden műszak végére úgy berúgott, hogy én lettem a séf, ő meg a szakács. Ő panírozott, én tálaltam.

Egyszer nagyon betintázott. Hátraküldtem három húst panírozni. 10 perc múlva sem volt még sehol. Nem mertük baszogatni a felszolgálóval, aki mellesleg a főnök fia, mert ha begurul, akkor hazamegy, vagy szétveri a konyhát. Kis, alacsony emberke volt, nehezen mozgó lábakkal, de aki részeg, az részeg. Így óvatosan hátranéztünk, hogy mit csinál. Cigivel a szájában táncolt, és panírozó mozdulatokat végzett, hús nélkül.

A konyhán bárhova is nyúltam, vagy teli üveg piára bukkantam, vagy egy üres üvegre. Engem is mindenki kínálgatott alkohollal naponta többször is, de mind visszautasítottam, és mondtam, hogy egy jó pohár hideg szóda vagy kóla nekem bárminél többet érne. Na, azt bezzeg

soha sem kaptam. Pezsgőt meg töményet igen. Ezeket rögtön tovább is passzoltam a mesternek. Szeretett is érte! A korabeli konyhalányra rá volt állva, egész nap udvarolgatott neki. A konyhalány hetente egy pár alkalommal el tudta érni nála azt, hogy legalább csak egy szem pörkölt húst kapjon be, vagy éppen egy evőkanálnyi húslevest. Néha még puszt is adott neki, eme bátor, férfias és persze nemes tettéért.

Itt is voltak eldugva lakatos csodák. A kert végében, a vár lábánál egy pince feküdt, melyben öt Lehel márkájú mélyhűtő bujkált a Köjál elől. De ezekben turpisságok nem igazán voltak. Mégis azért titkolják el ezeket a hűtőket, mert itt is címkekötelezettség helyzete áll fent. A címke pedig megfagy és leesik. Persze biztosan vannak olyan technikák, amik megakadályozzák, hogy leessen a címke, de sokkal egyszerűbb letagadni a jégszekrényt.

A főnök fia is oktatott, pl. hogy hogyan kell megszúrni egy embert késsel, hogy ne haljon meg. Bár ez a téma engem nem izgatott. Majd rá pár nappal erős fűszag csapott meg az udvaron. A főnök fia meg a másik felszolgáló srác az udvaron tépett. Hátrafordultam, és szóltam, hogy keményen érezni lehet. Erre rám szóltak, hogy nem láttam semmit! Mondtam; azt nem, csak éreztem. Ezután az ifjú trónörökös támadólag lépett fel ellenem, és figyelmeztetett, hogy kussoljak.

Fasza hely ez! Az egyik alkesz, a másik kettő meg drogos. Elég nyomott volt így egész nap a hangulat, mintha a hullaházban dolgoztam volna. Nem is igazán volt közös témánk. Azért itt is tanultam ezt-azt, de a séf annyira féltette az állását, hogy a legfontosabb dolgokat nem kötötte az orromra, nehogy túlnőjek rajta. 250-300 000 Ft-ot keresett havonta, forgalomtól függően. Ez elég sok pénz, de ha azt nézzük, hogy napi kb. 8000 Ft a pia és cigi költsége, akkor másra nem sok marad.

Észrevettem, hogy az eddigi munkahelyeimen szinte egyik főnök sem ült be soha a saját éttermébe enni. Itt annyi volt a kivétel, hogy a 140-145 kg-os főnök úr minden este megevett 3-4 adag somlói galuskát. Lényegében azt neki készítettük 2 naponta, frissen. Ha a főnöknek nem ez lett volna a kedvence, akkor legfeljebb 4 naponta készítettük volna el. Itt megtanultam elkészíteni a legegyszerűbb és szerintem a legfinomabb csokiöntetet: $\frac{1}{3}$ tej és $\frac{2}{3}$ víz arányába öntünk rumaromát és annyi kakaóport szórunk bele, míg mártás sűrűségű nem lesz. Én a nyuszis kakaóporért élek-halok. 70%-os kakaóporral is el lehet készíteni, de akkor tenni kell hozzá kristálycukrot is. A változatosság kedvéért én még szeretek beletenni egy picit hidegen kikavarható pudingport is. Ebben az esetben először a pudingport tegyük hozzá, majd kavargatás után pihentessük egy kicsit, mert be fog sűrűsödni, így a kakaóport ennek az állapotnak a figyelembevételével adagoljuk. Bárhogy is, ez tömény lesz, és nem túl gazdaságos.

A készételes hűtőkben mindig katonás rendben álltak a készítmények. Le voltak fedve, és mindegyiket az elkészítés dátumával felcímkézték. Ezt persze 3 naponta lecseréltük, csakúgy, mint a luxushotelben.

Már három hónapja toltam az igát, belecsöppentünk a szilveszterbe. Szerencsére aznap nem voltunk nyitva, így én is el tudtam menni bulizni a saját baráti körömmel. Egy közeli faluba mentünk egy házibuliba. Volt ott minden, én söröztem egész este. Egy szó mint száz, este raktam el magamnak egy kis gyorsat, hogy majd reggel betolom az orromba, hogy tudjak menni dolgozni. Így is lett. Hajnal 5 óra után felriadtam, és már nagyon kíváncsi voltam. Elővettem egy papírpénzt, összetekertem, eljött az én időm. Még sohasem csináltam ilyet. Felszívtam, és csalódottan mondtam a többieknek, hogy rossz a cucc, mert nem érzek semmit. A biztonság kedvéért kísértáltam a buszmegállóba megnézni, hogy mikor jön a busz. Addig még két óra volt.

Visszamentem a házba, és felébresztettem mindenkit, hogy rossz volt a narkó, mert semmit sem érzek, és, hogy ne aludjanak mert van még egy csomó pia. Volt, akit sikerült is meggyőznöm arról, hogy igyunk tovább. Nekem nem esett jól a sör, ő megivott egy dobozzal, és kidőlt. Így tovább ébresztettem, akit csak tudtam. Végül elégük lett belőlem, és inkább autóval bevittek az étterembe.

Szilveszteri köszöntővel kezdtük a napot, reggel 10 órakor. A főnök úr és a főnökasszony is csak szorongatta pezsgőspoharat, tágra nyílt szemekkel, nyugtalan testtartással. Mind a hárman tele voltunk cuccal.

Kész, megfogadtam, hogy soha többet semmi ilyesmit nem csinálok, mert undorító volt őket úgy látni, és én is így nézhettem ki! Egyszerűen a társaság lehúzott a szintjükre a tudtomon kívül, nem csak az étterem, hanem az én privát vendéglátós köröm is.

Az a baj, hogy az iskolai drogismertető órák anyagából mindenkinek az jött le, hogy ha ez ilyen jó, azonnal ki kell próbálni. Ki nem szarja le, hogy a fű hatóanyaga Kannabiol, és THC a rövidítése? Az amerikai tudósok adtak speedet egy póknak, ami utána összevissza szőtte a hálót? És hasonló baromságok hangzottak mindig el a drogprevenciós előadásokon.

Mondták volna inkább azt, hogy **egy fél adag speed után még legalább két évig nem megy ki a fejemből az az érzés, amit nyújtott**. Hogy arról álmodok **majdnem minden kibaszott nap**, elalvás után. Pár sör után is ott motoszkál a fejemben, hogy **jó lenne nyomni egyet**.

Fél adag után **a szellemi rabja lettem**. Nem csináltam soha többet, de sokat gondoltam rá! Nem szabad kipróbálni a drogokat! Nem azért, mert valami nagyokos rózsadombi hülye azt mondja, hanem azért, mert annyira jó, hogy az ember **szenvedni fog a hiányától**. Ha meg tolom, akkor csöves leszek. Sok ismerősömet tönkrevágott a cucc. A díler meg képes szaros 200 Ft-ért hajléktalant csinálni bárkiből. Akkoriban 1200 Ft volt egy extasy tableta, amit a díler 1000 Ft-ért vett. A speeden sem volt 300 Ft-nál több haszna. Ráadásul ezek piszkos szemét szarok, amiket egy másik drogos köcsög állít elő, és minden szarral hígítja, csak hogy súlyra meglegyen. Volt olyan elmebeteg ismerősöm, aki az egyik haveromnak **mosóporral hígított speedet** adott el. Szerinted veled nem csinálja meg ezt egy drogos? Dehogynem! Hány haverod próbált már meg beszervezni MLM játékba? Vegyél tőle szájsprét, vitamint, meg ilyen szarokat, és add el te is. Na, ők pontosan 2-300 Ft-ot keresnek egy ilyen üzleten. Szerinted ők nem hígítanak fel, illetve az, akitől veszi, nem kever hozzá semmit? Csak egy hülyének kell lennie a rendszerben, aki vegyésznek hiszi magát, és figyelmetlenségéből x anyagból 5%-kal többet adagol hozzá, a buli végére pedig valaki meghal. Ezeket nem mondják el a felvilágosító órákon, ehelyett azt magyarázzák, hogy milyen vicces dolgokat művel az ember a drogtól.

Szilveszter után még két hétig nyitva voltunk, de vendég alig volt. Úgy döntött a főnökség, hogy határozatlan időre bezár. Volt egy kis pénzem, nem aggódtam. Aztán eltelt már egy hónap, és még mindig nem volt hír a nyitásról, a pénzem meg véstesen fogyott. A végsőkéig kitartottam, vártam még pár hetet. Felhívtam őket telefonon, de nem tudtak érdemlegesen válaszolni, így felmondtam.

Süssünk pizzát

A munkásember napjai rövidek, élete hoszú.

Mivel már nem volt pénzem, gyorsan lépnem kellett. A városom egyik legismertebb pizzériája épp ekkor hirdette meg, hogy pizzaszakácsot keresnek. Váratlanul betoppantam az egységbe, és jelentkeztem az állásra. Annyira meglepődtek, hogy azt mondták: öltözzek át. Meg sem kérdezték, hogy hol sütöttem ezelőtt pizzákat – még jó is, mert sehol.

Megmutatták, hogy hol fogok dolgozni, mondták, hogy kezdjem el felválni a pizzafeltéteket. Elővettem a késemet, amit még a 80-as évekbeli konyháról csórtam, és nekiálltam a kapott feladatnak. Szalámit, sonkát, kolbászt kockáztam, karikáztam legalább négy órán keresztül. Már nevettek, hogy vajon mikor fogom azt mondani, hogy fáj a kezem, de én azért sem szóltam egy szót sem. Miért is panaszkodtam volna, amikor tanuló koromban sokkal rosszabb körülmények között kellett burgonyát pucolnom? Ez ahhoz képest álom volt. Szólt a rádió, a munkatársak ugratták egymást, sokat nevettek, kijártak cigizni, sőt, megkínáltak üdítőitalal is.

Látták, hogy lelkes vagyok, illetve gyorsan dolgozom, nem jajgatok, és veszem a poénokat is. Majd az ipari konzervek kinyitásával akartak fogást találni rajtam, de ezzel sem tudtak. Elszöszmötöltem a húszforintos nagyságú kézi konzervnyitóval. Egy konzervet 10 perc alatt bontottam fel.

Még aznap este egy feszültebb hangulat vett körül, kérdezősködtek, hogy miről mit gondolok, és van-e kedvem holnap is bejönni egy kicsit. Határozottan válaszoltam, hogy igen, jól éreztem magam.

A pizzaséf, aki borász volt, tehát nem sok köze volt a szakmához, egy az egyben úgy nézett ki, mint José Luis Torrente, ráadásul a kedvenc filmje is ez volt, nem melleleg az enyém is. A harmadik nap már azon versenyeztünk, hogy ki tud többet idézni a filmjeiből, és ki tudja normális beszélgetés közben a szókincsébe beleépíteni a filmben elhangzottakat. Nemegetszer hozzám vágta a pizzatésztát a következő felkiáltással: „Eriggy a kurva anyádba hülyegyerek!”. Csak egyvalami miatt haragudtam a „dagadt buzira”: soha nem mosott kezet hügyintás után.

Én kevertem, majd gombócoztam ki a pizzatésztát, készítettem el a paradicsomszószt, reszeltem a sajtot, vágtam fel az alapanyagot, és mosogattam. Valamint záráskor én takarítottam össze a konyhát. Addig ő elkészítette, majd megsütötte a pizzát. Mivel semmire sem mondtam nemet, mindent megcsináltam, így napi 500 Ft-tal kaptam csak kevesebbet a séfnél. Ez úgy nézett ki a nap végén, hogy ő 5000 Ft-ot keresett, én pedig 4500 Ft-ot. És ez így korrekt is volt.

Volt ott egy másik szakács beosztású srác is, aki a véletlennek köszönhette ezt a melót. A konyha megnyitása előtti napon a főnök meg a haverja cipelték be a gépeket a háromemeletes ház aljába, de a pizzakemencével nem bírtak el. Ez a srác meg éppen arra járt, és segített nekik bevinni. Beszélgettek pár mondatot, majd a Gonzales becenévre hallgató srác megkérdezte a vállalkozót, hogy nincs-e még valami munka. A vállalkozó meg azt mondta, hogy holnap jöjjön be, és megtanítja pizzát sütni. Így is lett. Ezzel a sráccal is jól kijöttem. Az ő kedvenc filmje az Ali G Indahouse volt. Én is szerettem ezt a filmet, de ezenkívül sokkal több mindenről nem tudtunk beszélgetni.

Szóval úgy adtunk el napi 100-150 pizzát, hogy nem volt sok közünk ehhez a szakmához. A főnök pedig csak hallomásból tudott ezt-azt, mert ő meg pizzafutárként dolgozott korábban. Azt nem mondom, hogy nem működött a dolog, mert szerintem közepes minőségű pizzát készítettünk, de sok szakmaiság nem volt pl. a pizzaszószban.

Fogtam az ötliteres paradicsompüré-konzervet, tíz perc alatt felnyitottam a 20 Ft-os nagyságú kézi

konzervbontóval, a tartalmának felét kb 3 deci vízzel együtt egy 3 literes műanyag edénybe öntöttem, és ehhez tettem egy csapott evőkanál sót, 20 evőkanál cukrot, egy kávéskanál őrölt fekete borsot, és négy evőkanál oregánót. A maradékot hűtőbe tettem. Ha a drága főnöknek jó hete volt, akkor kakukkfűvet is vett a konyhára, így azt is tettem bele. Ezt alaposan elkevertem. Ennyi, így nézett ki a pizzaszós. Mindenütt máshol a paradicsomos pizzaszószot rendesen megfőzik, mi ezzel nem foglalkoztunk, mégis működött a dolog! (Halkan megjegyezném, hogy ha mondjuk vöröshagymán megfuttatnánk a jó minőségű paradicsompürét, akkor nem kellene bele cukrot tenni, vagy csak minimálisat, amivel szintén lehet spórolni.) Az igazi olasz pizzaszószot nem biztos, hogy összefőzik a fűszerekkel, mert az íz a sütés közbeni feltétek alatt is kialakul. De ez egy magyarországi kispizzéria, ahol nem olasz minőségű hámozott paradicsomszósszal dolgoztunk, aminek van is íze, hanem a legolcsóbb paradicsompürével, aminek nincs paradicsomos, inkább csak savanyú íze van. Ezt a filléres pürét pedig illene beízesíteni. A fehér szósz szárított petrezselymes és fokhagymás tejföl keveréke volt, némi fehér borssal megbolondítva. De ez is működött.

A pizzatészta 7-9 naponta más-más minőségű volt. A vállalkozó abból a lisztből vásárolt 40-50 kg-ot, amelyik éppen akciós volt. Így voltak olyan hetek, amikor a tésztának mellékíze volt, és volt olyan, amikor fantasztikus minőségű volt a pizza. A pizzatészta jó kedvvel és bőséggel öntöttük az olcsó étolajat is, extraszűz olívaolaj helyett. A legtöbb megrendelő kisebb pénztárcájú vagy kollégista volt, nekik ez mindegy volt, csak az számított, hogy a tészta vastag legyen, illetve hogy a Kukori pizzán a kukorica fél centit álljon. A Kotkoda pizza úri lakoma volt, hiszen arra tettünk egy kis gépsonkát is. A kukoricának nem volt olyan jó minősége, mint amit az ember horgászathoz használ. A többi alapanyag is a legolcsóbb volt, pl. a sonka nem prosciutto cotto, hanem gépsonka. A sajt pedig nem parmezán, mozzarella vagy trapista sajt, hanem a legalja, a pizzasajt típusú volt. Ez a sajt inkább növényi anyagokból áll, mint állatiból. A vendég feláért kérhetett ketchupot is a pizzájára. Ez szörnyű volt, hiszen a legolcsóbbat hozta a konyhára a vállalkozó. Egy púpozott evőkanálnyi ketchupért elkért 100 Ft-ot, míg a nagykerben az 500 grammos ketchup nem került 200 Ft-nál többbe.

Hétfő déli volt. Óránként kétszer-háromszor csörgött a telefon. Unatkoztunk. Eljött az ebédidő. Mindenki saját maga készíthette el a pizzáját. A tésztámra ezeket tettem rá: paradicsomszósz, bab, tömlős sajt, kolbászkarika, sonka, paradicsom, sajt és extra oregánó. Mindenféle feltéttel kísérletezgettem. Ha az ember hónapokon keresztül délben és vacsoraidőben is pizzát eszik, akkor az igen unalmassá tud válni.

Ha már kummantás, akkor egyszer unalmamban kitaláltam azt, hogy a pizzám szélébe a reszelt sajtot rúddá formálom és ráhajtom a pizzatészta szélére. Annyia finom lett, hogy amikor bejött a főnök, elújságtam neki, hogy mit találtam ki, és hogy vegyünk fel az étlapra + 200 Ft feláért. A pizzatészta akkorát csattant a hátamon, hogy a város másik végében is hallották. A séf kifakadt:

- Te hülyegyerek, ennek a bűdös szarházinak akarsz te több pénzt csinálni? Te barom, szerinted majd én tömködni fogom a pizzatészta szélét sajttal? Eriggy a kurva anyádba! Gyuri, (a főnök) te meg ne nézzé', ez a gyerek fogyatékos, nem csinálunk ilyet!

Emlékszem egy nagyon kemény panaszra is. Egy úr azzal hívott fel minket, hogy csicskák vagyunk, mert spórolunk az erős ízzel. Múlt héten Piedone pizzát rendelt, és nem csípett. Utasításba adta, hogy tegyünk rá csípős szószot, mert lejön hozzánk, és majd ő megmutatja, hogy

hogyan kell Piedone pizzát készíteni. Ezen én annyira berágtam, hogy mondtam a séfnek, hogy nyugodtan menjen ki cigizni, majd én ezt a pizzát elkészítem. Több sem kellett, kiment. Hátrajött a főnök húga, aki a telefont kezelte, és mondta, hogy szósz helyett csak Erős Pistát kenjük rá. Mondtam neki, hogy tegyünk rá egy evőkanál pizzaszószot és két evőkanál Pistit. Helyeselt. A pizzára szórtam még tisztességesen: sonkát, baconot, hagymát, babot, borsó nagyságú Erős Pistát, fokhagymát és sajtot. Ez a vendég soha többé nem rendelt tőlünk.

Itt is volt dugihűtő. Hűtő? Raktár! A szemközti épület volt kibérelve erre a célra. Elhunyt az idős tulajdonos, is így szerezték meg a putriszerű házat. Ott tároltuk az alapanyagokat. A ház ablakát nyitva hagytam, és ha kellett alapanyag, akkor beugrottam az ablakon, felmarkoltam azt, ami kellett, majd kiugrottam.

Ide csak kisegítőnek tudtak felvenni, mert nem ment annyira jól az üzlet. Heti három napot dolgoztam. Reggel tíz órától este tízig voltunk nyitva, így 12 órás volt egy műszak. Egy héten 5 munkanap van, ami 40 órát jelent, ha 8 órával számolunk. Én 3 napot dolgoztam 12 órában, így 36 órát dolgoztam egy héten. A fizetésem változó volt. Attól függött, hogy hány pizzát adunk el. 100 pizzánál 4500 Ft-ot kaptam, 150-nél pedig 5000 Ft-ot. 200-nál 5500 Ft-ot. Napi 200 darab pizzát csak elvétele gyártottunk le, ám a 150 darab hetente legalább egyszer, sokszor kétszer is megvolt. A fizetésem majdnem 57 000 Ft körül volt. Jobban kerestem, mint a luxushotelben, és volt egy halom szabadidőm is.

A híres völgy, második nekifutásra

Van helyetted másik száz

A „húszkilós kis geci”, közben a legjobb barátom lett. Felszolgálóként dolgozott a völgyben, mint beugrós. Szólt nekem, hogy hétvégére kisegítő szakácsot keresnek. Betoppantam az étterem ajtaján, megkérdeztem, hogy tényleg keresnek-e kisegítőt, mire azt mondták, hogy igen. Öltözzek át, mutassam meg, hogy mit tudok.

Akár traktorvezető is lehettem volna, aki túl sok Gordon Ramsayt néz. Bár akkoriban még nem volt így felkapva, és a Hells Kitchent sem adták még a TV-ben.

Jöttem, láttam, főztem és maradnék.

Lelkesen előkészültem a napra, és vártam a séf urat. Egy csomó kulcsfontosságú kérdésem lett volna hozzá. Vártam, vártam. Nem akartam előre dolgozni, nehogy baj legyen belőle. Vártam, vártam rá. Közben betoppant egy csomó vendég, a felszolgáló meg hozta a megrendeléseket. Nem tudtam, hogy mi hol van, így megkérdeztem tőle, hogy a séf úr mikor jön már? Válaszolta, hogy már itt van! Fasz, akkor előkészülök a rendelésekhez, és majd ő kiadja az ételeket, elvégre én még csak most jöttem. Közben mondogatta a felszolgáló lány, hogy a séf úr nagyon rendes, és jóképű is. Fasz a feneke! Bólogattam, és elszomorodtam, hogy ez meg itt homokosnak hisz, biztos azért fényezi, hogy összejöjjen vele. A főnökasszony is magyarázott, hogy a séf az séf, és szeretni való, megtapizná szívesen. Egyéb megjegyzéseket is tettek más testrészeire, például a felszolgálólány

előkapott egy répát, és mondta, hogy szerinte neki így nézhet ki, majd jött a főnökasszony is, aki egy nagyobb uborkát kapott elő, mert szerinte inkább ilyesmi lehet. Majd erotikus mozdulatokat csináltak vele. Bárcsak én lennék a séf, gondoltam magamban. Ha rólam egyszer két nő ilyet mondana, ráadásul így...

Én közben nézelődtem, hogy jön-e már az a fasz, biztos egy beképzelt, ronda, és alacsony ember, aki majd itt csicskáztatni fog. Még sosem láttam, de már gyűlöltem. Tudtam, hogy nem fogunk kijönni. Biztos itt hülyíti a szar szövegeivel a lányokat a köcsögfejű.

Bejött mind a két felszolgálónő a főnökasszonnyal, kérdezték, hogy a séf úr még nem akar tálalni? Mondtam, hogy itt még nem járt! Várom, de még nem jött! Választák, hogy, aha... Gáborom, te vagy a séf! Nincs másik szakácsunk! Ja, akkor tálalom. Kissé elpirultam, és hülyének éreztem magam...

Azt a sok bókot tulajdonképpen én kaptam. Nekem meg fel sem tűnt, hogy engem méricskéltek. Azt észrevettem, hogy néznek, de azt gondoltam, hogy a munkámat bírálják, nem pedig engem. Egyszer még el is szégyelltem magam, mert az hittem, hogy szakadt, kopott, foltos, vagy piszkos lehetek elől a frekventált helyen.

(A három lány főzte az ételeket már napok óta. Ha én nem érkezem meg, akkor aznap is ők kotyvasztanak.)

Ez jó kis helynek tűnt az elején. Jól indult, tavasz volt. Elég sok egyedi étel volt az étlapon, és mivel ők nem szakácsok voltak, nem tudták rendesen elmondani a specialitásaikat, így sokszor csak találgattam.

Ilyen volt a fatányéros is. Ezek fából készült, minimum két, maximum hatszemélyes tálak voltak. Mindenből volt egy kevés rajta: rántott hús, rántott sajt, rántott gomba, vaslapos tarja, fokhagymás csirkemell, káposztasaláta, hasábburgonya, rizs, uborkasaláta, és Várkapitány. A Várkapitány egy szelet karajba hajtott sonka, sajt és kolbász, rántva, amit ők találtak ki.

Teltek-múltak a hetek, indult a szezon.

A tavalyi séfet sikerült visszacsábítaniuk, mert egyedül nem ment volna a dolog. Egyrészt még mindig nem volt rutinom, másrészt már folyamatosan telt ház volt. Ez az üzlet ment a legjobban az egész környéken. Remek, de pofátlan marketingje volt!

A főnökasszony kiállt az étterem elé a nagy melleivel, és gátlástalanul leszólitott vadidegen embereket:

- Hé! Peti, te vagy az? Izéből ismerlek, tudod! Jaj, de cuki vagy még mindig. Nem akartok bejönni enni egy jót?

A válasz tizből kilencszer igen volt – pedig tizből kilencszer nem találta el a nevet. Tíz perc sem kellett, hogy tizenöt asztalt eladjon. Óriétes volt. A többi étterem napi hatvan asztalból élt meg, mi pedig kb. 200-ból. Mi napi egymillió forgalmakat bonyolítottunk le, és ha csak 980 000 Ft volt a forgalom, akkor idegbeteg volt a főnökasszony.

Míg be nem indult a szezon, elviselhető volt. Amikor dőlt a vendégektől a pénz, akkor megbolondult. Amikor már dél előtt 200 000 Ft-os forgalommal büszkélkedhettünk, akkor képes volt azért szólni, ha a saját levesembe három szem hússal többet tettem, mint amennyi a