

BERKE SÁNDOR – BERKE KRISZTINA ÁGNES – BALÁZS IMRE JÓZSEF

„A FŐZÉS TÖRTÉNJEN AZ ÉLET KÖRÜL, ÉS AZ ÉLET A FŐZÉS KÖRÜL”

Beszélgetés a gasztrakultúra kihívásairól a kolozsvári Chef's Home projekt tükrében

■ *B. I. J.: Kezdjük az étkezésekhez való privát viszonyulásokkal! Vannak-e olyan meghatározó gyermekkori-családi emlényeitek, amelyek utólag jelentőség-teljesnek tűnnek, a mostani főzőműhelyes megközelítésetek, a kreatív gasztronómiai ötletek kapcsán?*

B. K. Á.: Három meghatározó élményem van, ha a gyerekkorom étkezéseire gondolok vissza. Az egyik az, hogy gyakran ültek mások is az asztalunk körül, betoppantak barátok, rokonok, közeli, távolabbi ismerősök, az öcséim a közeli iskolájukból felviharzottak unokatestvérekkel, osztálytársakkal. Gyakran nyitogattuk a hűtőt, kamrát, vizslattuk, hogy van-e valami bekebelezhető. Én jóval messzebb jártam iskolába, de én is elhívhattam az osztálytársakat pizsamabulira, vagy csak úgy, délutánra. Volt egy-két gyerekszakácskönyvem, amit áhítattal bújtam, és aminek mindegyik receptjét el akartam készíteni. Nagy egzotikum volt számomra, amikor az osztálytársakkal csokit olvasztottunk, és gyümölcsdarabokat mártottunk bele. Ugyanakkor roppant bosszantott, hogy a ceruzabab nálunk frissen nem kapható, és a közönséges zöldpaspulyból mégsem lehetett azt az elegáns paradicsomos francia salátát elkészíteni, amit a könyvben láttam.

A másik élményem anyumhoz köthető, aki hangosan sóhajtozva hajol a nagy üres lábosok fölé. És rendszeresen megállapítja, hogy az az óriási ételmennyiség, amin annyit fáradozott, és háromnapig eledelül szánta nekünk, megint másfél étkezés alatt elfogyott... Három kamaszodó öcsém sokban hozzájárult ahhoz, hogy megunja és kifejezetten ne szeresse a konyhai életet. Finoman és hagyományosan főzött, újítani, könnyíteni próbált az akkori reformkonyha elvei alapján, ahol tudott, ahol lehetett, persze csak óvatosan, mert apum különben nem ette volna meg a főztjét.

A harmadik élményem az előzőhöz kapcsolódik: mivel anyumnak elege volt a főzésből, és mire megjöttem a suliból, rendszerint már megvolt az ebéd, ezért, gondolom, se türelme, de inkább kedve nem volt engem taníttatni, viszont a legnagyobb örömmel átadta nekem a terepet, ha kísérletezni támadt kedvem. Lehet, azért is menekült a konyhából, hogy ne vitatkozással töltsük az időt: a sütéseim után a konyha romokban hevert, akkor kezdtem neki a takarításnak, édesanyám meg amint elzárta a tüzet a leves, második alatt, már csillogott-villogott minden. A receptjei után már egyetemista koromban kezdtem érdeklődni (vonalas telefonon), de akkor is egy szabadvonalas, kreatív konyhát vittem, ahol sokat tanultam a saját félresikerült kísérleteimből, és egyik nagynéném főztje is nagyon inspirált.

B. S.: Elsősorban ízek és hangulatok jutnak eszembe. Anyukám húsvétkor főtt tejfölös sonkalébe szaggatta a galuskát, amit aztán sonkakockával és még több tejföllel tálalt. Látom ma is magam előtt, ahogy nagymamám nyújtja a házi rétest, egészen vékonyra simítja. Kitűnően sikerült mindig, de ő nem tanított, nem akart bevonni minket, gyerekeket a folyamatba, de nekünk készítette. A másik ágról a nagytatám sütötte azt a piskótát, amiből holdacskákat szaggatott, diós porcukorba forgatta...

Aztán nekem is hasonló élményem az, hogy vendégek ülnek az asztal körül. Parókián nőttem fel. A kommunista időkben is, mivel határ közelében éltünk, sokszor jöttek magyarországi vendégek, vagy akár nyugatabbról is, éjjel érkeztek, hajnalban továbbmentek, nehogy észrevegye a falu őket. Mindig kitalált valamit édesanyám, amit az asztalra tehetett. Vendéget muszáj volt étellel kínálni. Aztán ábszéltek a felnőttek az egész éjszakát az ennivaló, az asztal körül.

Édesanyám nagyon praktikus nő. Egyrészt mindig jó árban szerezte be az alapanyagokat, nem is volt kérdés, hogy szezonálisat eszünk, nem volt mögötte filozófia, ez volt a mindennapi élet rendje. Nem volt könnyű hozzájutni dolgokhoz. Nem voltak ábcék, „szupermarketek”, „nonstopok”, ha hosszabb útra indultál, és nem pakoltál magadnak ennivalót, éhes maradtál. Annyi pénzünk nem volt, hogy beüljünk egy étterembe. De ezt nem így éreztük, mert elvárásolt minket sokszor a játékoságával anyukám. Megjelent közöttünk a gyerekszobában a hóna alá szorított csokitáblával, és megkérdezte, hogy bejöhet-e a retiküljével? Esős napokon főtt tojást főzött, és becsomagolta az ennivalót, ami otthon volt, szendvicseket készített, kolbászt szeletelt, aztán kirándulni indultunk a szobában... Amikor megfelelő rétre bukkantunk, leültünk, és egy földre terített abroszon piknikeztünk.

B. I. J.: Ha ezt a két területet kell fejben összekapcsolnotok: gasztronómia és kultúra, akkor melyek lennének a fogódzóitok? Vannak-e olyan kifejezetten kulturális források – műalkotások, képek, regények, filmek –, amelyek valamiképpen befolyásolták az ételekhez való viszonyotokat?

B. K. Á.: Az étkezéshez és az asztalképhez, terítéshez való viszonyomat is meghatározzák a művészetek. Kiskoromban a borsót és a párizsit azért ettem áhítattal, mert *A baba első lexikonjában* olyan szépen le volt rajzolva. (Most már évek óta nem eszem párizsit, nagyot változott azóta a gasztronómiai látásom.) Később a Brontë-regényekben szereplő villásreggeliket, piknikeket, ünnepi asztalok felhozatalait képzeltem el olyan élénken, hogy arra jutottam: az ott szereplő ízeket én még biztos soha életemben nem éreztem, és valószínűleg nem is fogom (ebben is változott a világ, sok mindent volt szerencsém azóta megkóstolni). Nagyon erőteljes a képi memóriám, és a képzőművészetekből is a festészet különösen közel áll hozzám. Ha a gasztronómia kapcsán gondolok erre, akkor a barokk csendéletek omló gyümölcsei, szárnyasai jutnak eszembe vagy a flamand festők letisztult, pontos, részletes, s még ha mozgalmas is, de nagyon nyugodt enteriőrjei. Ha színházra gondolok, akkor Purcárete *Pantagruel sógornője*-rendezése volt meghatározó számomra. Ahányszor lehetett, annyiszor néztem meg.

B. S.: A közös főzésnek, a főzés jelenben történő erejének számomra mindig is van egy erős performanszjellege. Van egy terv, egy gondolat, de soha nem biztos a kimenetel. Lehet bármi, mert a „néző” is része a cselekvésnek, és viheti, hajlíthatja az eseményeket belátása szerint. A teátrumhoz is közel állónak érzem a gasztronómiát. Vannak jövőbeli álmaim arról, hogy komolyabb asztali beszél-

getéseket, színházi jeleneteket fűzünk össze egy-egy főzős eseménnyel. Hogy a főzés történjen az élet körül, és az élet a főzés körül.

Ha filmre gondolok, akkor a *Babette lakomája* című 1987-es dán film a leg-erősebb élményem. Én is azt gondolom, hogy egy lakoma életeket, közösségeket változtathat meg, de nem azért, mert önmagában az étel minősége képes erre. Az étek csak eszköz a közösségi élményhez. Az együttlét megéléséhez.

B. I. J.: Az együttlét-gondolatba belekapaszkodnék. Azt érzékelem, hogy a munkatoknak, amit a Chef's Home nevű vállalkozásokat és a Creative Food Lab projekt kapcsán elindítottatok, ez központi eleme. Kortárs életformáinkban a főzéshez való viszonyunk ambivalens: szívesen eszünk jókat, minőségi ételeket, de nem mindig találjuk meg az erre fordítható időt, energiát. Azt érzem, és azt tapasztaltam meg viszont a főzőműhelyeitek résztvevőjeként, hogy a folyamat során változik az ételek elkészítéséhez való viszonyom. Az együttlét, a közös főzés élményszerűsége a kulcs? Vagy az ételek elkészítésének a módja? Vagy mindkettő?

B. S.: Mindkettő. És mindkettőben a kulcs vagy a közös elem az idő. Az idő, amit együtt töltünk, és az idő, ami alatt elkészülnek a fogások. Nem véletlen, hogy az együtt töltött idő nagyon értékes. Mindenkinek kevés van belőle. A prioritásainkat, értékeinket mutatja, minek-kinek-hogyan ajándékozunk oda ezt. Kiemelten fontossá válik, ami többet kap az időnkéből. És rendszerint meg is hálálja. A konyha is „visszahozza a befektetést” – lelkesebben, és nagyobb várákozással eszük meg a hosszabb idő alatt elkészült ételeket. De nem szeretünk erről üzletként beszélni, ezért is idézőjeles a befektetés szó. Ez egy sokkal előbb oda-vissza kapcsolat. Egyszerűen megtörténhet az, hogy miközben pörög az élet a sercegő serpenyők körül, rázkódva repdesnek a felszeletelt zöldségek, mégis megáll és kitágul az idő. Mint egy jól „megtörténő” beszélgetésben. Ha időt száunk rá, mindenki megérkezik először az átváltoztató folyamatokba, majd az asztal köré is, a „szüret” idejére.

B. K. Á.: A főzőműhelyeinken, ahol családok, gyerekek, tinik, felnőttek, baráti és munkatársi csapatok vesznek részt a legkülönbélebb felállásban, összetettebb, ismerettel fűszerezett, végigvezetett konyhai gondolkodásmódot, alapanyag-tiszteletet és -szeretetet, kíváncsiságot, nyitottságot, kreativitást próbálunk átadni, megmutatni, tanítani (már amennyi ebből tanítható a 4-6 órás intenzív együttléték alatt). De amit nem tanítunk, hanem megteremtünk, az a finom össze- és egymásra hangolás. Kezdődik azzal, hogy megteritek (mindig másképpen), elképzelem, hogy az aznap esti vendégek vajon minek örülnének, milyen új színkombinációval, izgalmas tálalással, új harmóniával lephetem meg őket. Ha belépnek a térbe, szeretnének, ha azt éreznék, hogy nagyon vártuk őket. És ma este velük fogunk vacsorázni. Nemcsak a tudásunkból, az ételünkéből és az időnkéből adunk egy-egy szeletet, hanem az életünkéből.

Aztán folytatódik azzal, hogy Sándor nagyon összpontosítva és bravúrosan gyorsan próbálja megismerni a társaságot, és az általa hozott ötleteket összeszövi a vele együtt főző vendégek gondolataival, élményeivel, ötleteivel, és esetleg ki nem gondolt vágyaival. Hangol, figyel, egy kicsit provokál is, ha szükségesnek látja. Tanít, mesél, lelkes és lelkesít. Én ezt a részét a munkájának úgy látom, mint egy rendezői feladatot. És a rizikó is benne akkora. Tudja, hogy körülbelül milyen irányokba lehet eljutni, hamar felméri, hogy melyik irány működhet, és melyik nem, próbálja beépíteni a váratlan elemeket, és kijavítani a spontaneitásból fakadó hibákat. Feldolgozni a csapattal, ha valami nem sikerült,

kielemezni, hogy miért nem, és megünnepelni, majd szintén kiértékelni a jól sikerült ételeket is. Azt hiszem, ő éli meg legintenzívebben ezt a közös időt, kívülről és belülről is látja, ugrál a síkok között. Nagy élvezettel viszi végig a folyamatot, és a végére mégis iszonyatosan elfárad.

B. S.: Azt mi is tapasztaljuk a saját életünkben, hogy olcsón, gyorsan a legjobbat szeretnénk, pedig tudjuk a viccből is, hogy ebből legfennebb csak kettőt tudunk választani. És ez nemcsak az élelemre vonatkozik, hanem mindenre. Szinte napi szinten tudatosítani kell magunkban, hogy nem lehet a dolgokat megúszni, s ha mégis meg szeretnénk, akkor az áldozatokkal jár. A konyha tele van trükkökkel, hogy mit hogyan lehet felgyorsítani a főzés-sütés rendjén, a készítés és előkészület menetében. Minél forgalmasabb egy étterem, minél elérhetőbb árú, és minél nagyobb menüvel dolgozik, óhatatlanul annál több trükkre lesz szüksége. Akkor jönnek a fagyasztott, félig vagy teljesen előkészített megoldások. Érthető módon hódít egyre nagyobb teret a „*slow food*”, „*slow life*” iránti vágyakozás ennek a felgyorsult és egyre egészségtelenebb gasztróéletnek az ellensúlyozásaképpen. Ugyanakkor ennek az irányynak a legtisztább gyakorlása éppen gyakorlatilag a legfenntarthatatlanabb. Vagy iszonyat nagy áldozatok árán megvalósítható. Mi a rendelkezésünkre álló időben, ami hosszabb, mintha az ember egy étterembe ülne be, de rövidebb, mintha egy egész napot konyhában töltene alapos és időigényes folyamatokkal, próbáljuk megkeresni és modellezni az élhetőbb közéletet.

B. K. Á.: Ez a küzdelem a saját magán-kapcsolati-családos életünket ugyanúgy jellemzi.

B. S.: És a küzdelemhez társul a tanulás iránti vágy, illetve a tanulástól remélt segítség.

B. I. J.: A Chef's Home könyvespolcain nagyon izgalmas kiadványok sorakoznak – a konyhaművészet nemzetközi mestereitől. Sándor, ha kettőt-hármat ki kellene emelni közülük abból a szempontból, hogy mit lehet és érdemes eltanulni tőlük, akkor kiket említenél? Kik voltak a távolabbi vagy közelebbi mentoraid az eddigi munkáid során?

B. S.: Arról már több helyen is beszéltem, hogy egy séfektől szóló dokumentumfilm kapcsán lettem szakács. Végignéztem az egész első évadot akkor, de a döntés az első rész után már kristálytiszta volt bennem. Massimo Bottura alázatos, ugyanakkor észbontóan újító, forradalmi figurája nagyon közel állt hozzám. Lenyűgözött, ahogyan a szakácsmesterségről beszélt, ahogyan az alapanyagokat kezelte. Ahogyan a tradícióhoz hozzányúlt, ahogyan az emberi hibát beemelte az alkotás folyamatába. Nagyon művészi, elemelt és nagyon hétköznapi, természetes. Feleségével egy sérült gyermeket is nevelnek, lehet, emiatt is nagyon nyitottak a szociális projektekre, ami szintén megérintett. Mikor nekünk is megszületett a Down-szindrómás kislányunk, még közelebb állónak éreztem magamhoz Massimót. S ha nagyon leterhelt a sok új kihívás, az egy jó emlékeztető volt, hogy őt milyen szép, emberibb irányba faragta az élet.

Az a könyv, ami nagyon nagy hatással volt rám, Anthony Bourdaintól *A konyhafőnök vallomásai*. Kendőzetlen őszintesége, önpusztító zsenialitása félelmetes felkiáltójel volt számomra. Sok mindent éreztem belülről, amikor olvastam. Öngyilkosságával kegyetlenül lezárt élete valahogy az ellentéte annak az életűtnak, amit Massimo Bottura tárt elém. Az iszonyatos benne az, hogy eb-

ben is magamra ismertem. Ebben a lehetőségben, a féktelen szenvedélyben, a csapongó lelkesedés világában is ott vagyok.

Nagyon rövid idő alatt próbáltam összeszedni azt a tudást, amit mások hosszú évek alatt tanultak meg. Karrierváltásaim miatt kénytelen voltam gyorsan tanulni. Azt már hamar észrevettem, hogy a szakácskurzus, amit elvégeztem, s ami kolozsvári szinten a legjobb elérhető lehetőség volt, messze nem adott annyit, ami ehhez a szakmához szükséges. Ezért gyűjtöttem be rekordsebességgel a szakácskönyvtáramat. És folyamatosan bővíttem is. Mindig van az online könyvesboltokban egy megkezdett kosaram megpakolva a kívánságlistás kötetekkel. Az elérhető folyóiratokkal is (mint például a *Magyar Konyha*) napirenden igyekszem lenni. Online magazinokat is követek, mint pl. a *DiningGuide.hu*. Rengeteget forgatom a könyveimet, sokat tanulok belőlük. A receptes könyvekből legalább annyit, mint az életművekből vagy a főzés tudományáról írt művekből. Az utóbbiak közül az egyik kedvencem a technikai leírásokban dúskáló *A főzés tudománya* című kötet, vagy a logikusan, átláthatóan szerkesztett művek, amelyekben nagyon jól lehet olvasóként közlekedni, ide sorolnám az Adrian Ferran-köteteket (pl. *Mindennapi ínycsége*), Széll Tamás Lidl-szakácskönyveit, Mautner Zsófi *Főzőiskoláját*. A receptgyűjteményeknél is azokat szeretem, amelyek bemutatnak, és nem előírnak. És ezáltal rengeteg lehetőséget nyitnak meg előttem. Így lettek a kedvenceim Yotam Ottolenghi szakácskönyvei. Tőle például nagyon sokat tanultam az alapanyagok tiszteletéről, az alapanyagismeret fontosságáról.

B. I. J.: Beszéljünk akkor kicsit külön az alapanyagokról is, illetve ezeknek a lokalitáshoz, a közelihez fűződő viszonyáról. Van-e valamilyen titka annak, ahogyan az alapanyagokat beszereztek?

B. S.: Nekem ez a téma nagy szívfájdalmam. Egyrészt nem lehet átlátni a termelői piacon dolgozó embereket, nagyon kevesen mutatnak certifikátumokat. Több olyan történettel is találkoztam már, ahol kiderültek a turpisságok, valólan dolgokat állítottak. Nem lehetetlen megkeresni azokat sem, akik valóban odafigyelve termesztik a zöldségeket, Kolozsvár környékén is van néhány ilyen gazda, de ha már biokertészetről beszélünk, akkor megfizethetetlen a mindennapok számára, amit ott talál az ember. Ugyanakkor az a diverzitás, amit az éghajlatunk és a földünk engedne, és amit máshol megvalósíthatónak látok, nálunk nagyon hiányos. Nagyon vágyom egy saját kertészetre és egy odaadó, szenvedélyes kertész munkatársra.

Másrészt számomra fontos, és a feleségem ebben még szigorúbb, hogy átlátható módon, anyagilag korrektül vezessük a vállalkozásunkat. Ebben viszont nagy akadály, hogy a legtöbb valóságos vagy úgynevezett hazai termelő arra a mennyiségre, amire az én kisebb főzőműhelyeimnél igény van, nem hajlandó számlát adni. Ettől függetlenül igyekszem mindig valamennyi szezonális alapanyagra a piacon is szert tenni, de a boltokban is a szezonálisat keresem. Hacsak nem valami más témájú főzőműhelyre készülök.

Harmadrészt olyan alapanyagokkal igyekszünk dolgozni, amelyeket a legtöbb kliensünk meg tud magának engedni, vagy elérhető számukra. Vásárláskor figyelek arra, hogy mi inspirál. És a szezonálison túl igyekszem új, egzotikus alapanyagokat is kipróbálni. Mindig keresek valamit, amivel még nem főztem. Meg akarom ismerni, tanulni az újat, azt, amit felfedeztem.

B. I. J.: Amennyire tudom, az utazásaitok mindig az adott közeggel, új főzési technikákkal, új alapanyagokkal való ismerkedést is jelentenek számotokra.

B. S.: Igen. Lenyűgöz, ha észreveszem valahol a természet burjánzó gazdagságát, lenyűgöz, ha valaki nagyon tudja, mit miért és hogyan csinál, teljesen felkelkesít a minőség.

Legfrissebb élményem a valódi kovászos kenyérral és annak szenvedélyes alkotójával való találkozás Bécsben. Feleségem unokatestvérének férje ez a kovászmester, Emanuel Tatu, akit jó 15 éve nem láttunk már. Azóta a munkahelye is egy analóg nyomda, és az életben is az analóg történeteket keresi. Legalább 15 fajta, számomra ismeretlen és elképzelhetetlen minőségű liszttel dolgozik és kísérletezik. Az alapanyag-ismerete, technikai ismerete, kísérletezni vágyása és pontossága, a folyamat pontos követése teljesen lenyűgözött. Órák, grammok, hőmérsékletre való igazodás, hajnali ébredés a kemence elindítása miatt... Semmi sem sietős, mégis szép. Huszonnégy-harminchatórás kelesztés. Ez egy életforma. Életem egyik legjobb kenyerét ettem ott.

Hasonló élményem volt egy amerikai pékségben, Kentuckyban. Barátainkat látogatva elvittek egy kézműves pékségbe. Annyira megtetszett, amit ott láttam, hogy bekérezkedtem a pékműhelybe, és két alkalommal is be tudtam menni hajnalban velük dolgozni. Ők nyolcvanéves kovással dolgoztak. Ugyancsak ott egy biológianár-szakács éttermébe is eljutottunk, aki az erjesztések, füstök, nyílt lángok technikáját használta. Csomó olyan téma, ami engem már akkor is nagyon foglalkoztatott. Oda is bekérezkedtem egy kis tapasztalatcserére. Nagyon sokat jelentett az a nyitottság, ahogy mindenhol a legnagyobb örömmel és természetességgel fogadtak, és nem volt gond, hogy közöttük vagyok, kezük alá dolgozom 1-2 napot.

A múlt nyáron Bulgáriában nyaraltunk egy elhagyatott kis faluban. Egyik hajnalban megbeszéltem egy halással, inkább elmutogattam neki, hogy vigyen ki engem is a tengerre. Meg szeretném érteni, hogyan is kerül a tengeri hal a tányerunkra. A szüleim falujában a disznóvágást tanultam meg az elmúlt években, és egy jó barátom farmját szoktam ott meglátogatni. Ha valahová eljutunk, mindig nyitott szemmel járok, keresem az új alapanyagokat, a jellegzetes helyi dolgokat. Hollandiában például a sajtok és fűszerek gazdagsága nyűgözött le. Fűszeresstand 2-300 fűszerrel, sajtok 30-40 változatban, ízben. Ezt elég nehéz megtalálni Erdélyben. Nagyon gazdag világban élünk, csak kevés időnk van megismerni.

Figyelni, látni, kérdezni, gondolkodni – ezek mind tágítják a látókörömet. És amire az otthoni tempóban kevés esély adatik. Ugyanakkor nehéz egyensúlyozni, hogy az érdeklődésem-kalandozásaim, és a családi nyaralás harmóniája megteremtődjön. Nem mindig teljes a siker.

B. K. Á.: Ezt örülök, hogy említet, mert különben mondtam volna én. Ezen igyekszünk tréfálkozni is, hogy ha Sándoron múlna, a gyerekeink azt hinnék, hogy az idegen országokban csak piacok, éttermek, izgalmas használtáru-boltok és ismeretlen üzletláncok találhatóak. Az én részem begyömöszölni a programba a számomra is nagyon fontos történelmi ízű városi sétákat, múzeumokat. A lélek és a szem éhségének a csillapítását.

B. I. J.: Voltak-e olyan döntéseitek a néhány éve tartó munka során, amelyeket az élet hozott így, amellyel eredetileg nem számoltatok, amelyek alakították a

konceptiótokat? Milyen terveitek vannak, milyen utak látszanak, amelyek az elkezdett munka nyomán nyíltak meg számotokra?

B. K. Á.: Mindketten nehezen döntünk. Sándor vajúdós döntéseit az ADHD-gyanúja igazolja, az enyémeiket a perfekcionizmusom. Most már megtanultuk, hogy a későn hozott döntések gyakran rosszabbak, mint a korábban hozott rossz döntések, mert azok még hagynak időt-teret a javításra, a tanulásra. Az elodázott döntések meg sajnos kiveszik a lábunk alól a lehetőségeket. Ezt a hétköznapiakban már egyre jobban gyakoroljuk. A háromgyerekes logisztikai feladattár is rákényszerített erre. De ezzel együtt is az életutunkat meg-megforgató döntések nagyon lassan és nehezen alakultak ki. Amit az élet hozott, mi arról azt tudjuk és hisszük, hogy Isten vezetése. A legnagyobb kínlóddással meghozott döntésünkénél is ez adott biztonságot, hogy nem eshetünk Isten tenyere mellé. S ami-ben nagy nehezen megnyugodtunk, az az a gondolat, hogy Őt jobban érdekli a hogyan: mi módon megyünk végig a választott útszakaszon, és szinte mindegy is, melyik ez az útszakasz. Persze ez a megnyugvás mindig csak utólag érkezik, a vajúdás pillanataiban-éveiben valahogy nehezen emlékezünk a hasonló megtapasztalásokra. Ez egy amolyan „választottnép-szindróma”. A Szentírás első felében szoktunk olvasni hosszasan arról, amint Izrael népe folyamatosan elfelejti a szabadítás útjait-módjait, és minden új kihívás előtt elárasztja Istent panaszokkal, elégedetlenséggel. Pedig a Fennvaló iszonyatosan sokszor bizonyított már korábban. A hála mégsem ég bele az emlékezetbe. Ott se, nálunk se.

Egyik váltás a másikba torkollott, mindegyik nagyon nehéz volt kapcsolatilag, majd az egyre növekvő családdal is nehéz volt megélni. De visszatekintve nagyon szép mintázatot ad az életutunk, és mindennek volt eddig értelme és helye benne. Nekem egy utólagos gyász volt otthagyni a színházat, és egy évembe került eldönteni korábban, hogy nem folytatom a képzőművészeti tanulmányaimat. És voltak még olyan munkaaajánlataim, amelyeket az akkori élethelyzetem miatt kellett visszautasítanom, de később sokat gyöttrődtem azon, hogy jól döntöttem-e.

B. S.: Nekem egy egész El Caminóba került, hogy ott tudjam hagyni az akkori keresztény szervezetnél, a Genézius Társaságnál (a mai Pulzus elődjénél) végzett ifjúsági munkát, elfogadjam a Koinónia kiadó felkérését, és hozzam létre a Koffert. Aztán a szakácsná válásom után már hosszú távú megfontolásból csak 3 évre köteleződtem el a Bistro 1568 felé. Nagyon hálás vagyok ezért az időszakért, nagyon sokat tanulhattam ott. De a továbblépés lehetőségében már nagyon fontolgattuk, hogy olyan megoldást keressünk, ahol többet látom a gyerekeimet, mert az éttermi élet teljesen elszakított a családomtól. Közben megtudtuk, hogy felszabadul egy nagy tér abban a házban, ahol magunk számára is lakást bérelünk. És így jött az ötlettel együtt a lehetőség is, hogy főzőműhelyeket szervezzünk az általunk kialakított Chef's Home-ban. A koronavírus-járvány és a Down-szindrómás kislányunk, Dóra-Anna születése szintén sok új és nem tervezett döntést hozott az életünkbe. Ez utóbbi a jövőbeli terveinket is nagyon befolyásolja.

B. K. Á.: Most megint éppen egy hosszúra nyúló vívódásban vagyunk. Nagyon szeretnénk még a főzőműhelyek mellé ragasztani valami olyan tevékenységet, ami egy kicsit felszabadítja Sándort annak a terhe és kiszolgáltatottsága alól, hogy teljesen az ő munkájától függjön a cégünk és a családunk. Még ha a szervezési, előkészítési feladatokban oroszlánrészt is vállalok, sőt időnként megtartok egy-egy dekorációs műhelyt is, ha ő nem tudná valamilyen okból kifolyólag megtartani a műhelyeket, akkor egyszerűen nincs se munkánk, se fizetésünk. Sok ötletünk van, több irányt látunk. Nem ritkák az egymásnak feszü-

léseink. A jövőtervező vitáinkban én képviselem a családi érdekeket, ő meg a cég érdekeit. Így próbálunk kompromisszumos megoldásokra jutni. Abban egyetértünk, hogy terveinkben most már Dórának is helyet kell készítenünk. A kertészkedéssel összekötött étterem és vendéglátás, az élményalapú, még természetközelibb főzőműhelyek gondolata, a testi-lelki feltöltődés, egy újrahasznosított, esztétikumban is bővelkedő élet, modernül betűzve: a „rekreáció” lehetősége is mind közös terv, de a sorrendet, időzítést illetően már nagyon eltérő a véleményünk. Történünk éppen alakul, és keressük a folyamatosan elvezített bizalmunkat a veze(tte)tés-döntés kettősségében.

