



FUNKY PHO

Street Art Food

Szabolcs-Gyuris Éva és Szabolcs András történetét messziről kell indítani, hogy megértsük, hogyan jut el valaki a Coca-Cola multivilágától egy kis, mondhatni kézműves vietnámi étteremig, ahol egy szem vietnámi sem dolgozik, s amely ennek ellenére, mintegy féléves működése után, megkapta az Év legjobb street foodja díjat a Gault&Millau-tól.

Délelőtt tíz és András még sehol. Az ajtó is csak azért van nyitva, hogy legyen egy kis huzat, ami kitessékeli az utcára a rotyogó marhahúsleves-alaplé illatfelhőjét. Belépek. Két fiatal srác áll a fémszínű pult mögött: az egyik valamit aprít, a másik épp a levest kavargatja. Tisztázom magam, mondom, hogy Andrást várom egy interjú miatt. Jó, mondják. Kávét kérek? Kérek. Leülök a fémpulthoz legközelebb eső asztalhoz. Próbálok felfogni a helyiség

részleteit, de egyelőre azon mélyázom, hogy kissé szűk ez a hely. Attól félek, ha középen állnék és kitárnám mindkét karom, elérném a két oldalsó falat. Klausztrófób képzelgésemem a szakács szakítja félbe, aki az előbb még a leves fölött ügyködött. Letesz elém egy kávéscsészét, vagy -poharat, vagy hát valami olyan ivóalkalmatosságot, ami megjelenésében a fémnek és az üvegnek egy, a magyar szem számára szokatlan ötvözetében tetszeleg. Azazhogy, akinek még lapul valahol a konyhaszekrénye egyik rég elfeledett zugában egy igazi fém kávéfőző, egy kotyogós, vagy aki esetleg még mind a mai napig használja is azt rendszeresen (mint én), annak az az érzése támadhat, mintha egy mezei utasellátós kávéspohár tetejére helyezték volna a kotyogósnak a szűrő részét, azt, amibe, ugye, a kávé szoktuk tölteni. Bár itt nyilván nem ez történt, ami a mechanikát illeti, a valóságtól nem járok messze. A kávéra egyúttal forró vizet is öntöttek, ami a szokásosnál apróbbra őrölt voltának köszönhetően meglehetősen lassan engedti azt át, s a fekete lé így csak hosszú percek múlva, komótos cseppekben lepi el a pohár alján lévő sűrített, édesített tejet.

Amíg ez a szerkezet dolgozik magától, addig igyekszem megfigyelni a környezetem. Az enteriőr színeinek alapját a szürke adja. Ettől és a falakat ellepő graffitiktól eléggé „technós” a hangulat, de mivel éppen valami lágy elektronikus zene szól, így nem érzek különösebb készletet arra, hogy előrántva két foszforeszkáló „fénykardot” szelvetelni kezdjem magam előtt a levegőt. Egy vágott szemű lány arca, egy riksa valami matrónnak kinéző taggal meg egy BKV-buszjárat sematikus képei kavarnak a falon szivárványszalagok, piros pepiták és további furcsa formák között. Mögöttem mintha egy Wall-E-ra hajazó robot lejtene táncát, de voltaképpen ez csak egy tűzhely, aminck a tetején nagy fazékban rotyog valami, nyilván pho.



Előélet - úton a világ körül

Közben megérkezik András. A szemci fáradtak és sötétek, de a mosolya baráti. Kezet fogunk és rögtön szabadkozni: levessel még nem tudunk szolgálni. Nem baj, mondom, kaptam kávét. Egy percre hátraugrik András; csak ráles a folyamatokra. Fél tizenkettőkor nyitnak, ezért jó, ha az utolsó egy órában már klappolnak a dolgok. Alapvetően információbiztonsággal foglalkozom, válaszolja András arra a kérdésre, mikor visszajön, hogy mit kell tudni a Funky Pho előéletéről. Alighogy elkezdünk beszélgetni, befut Éva is. Könnyednek, kiegyensúlyozottnak tűnik – az az érzésem, szeret ide megérkezni. Hátrafut ő is, két szót vált a fiatal szakácsokkal, beleszagol a levesbe, majd leül közénk egy limonádéval. Nekem van erre egy betanult szövegem, mondja Éva. Mire? Kérem. Hát az információbiztonságra; azt szoktam mondani, András a cégek e-mail rendszerét kell, hogy megvédje. Húha, mondja András, ilyet én nem csinállok. Éva rám mosolyog: mindegy, én bölcsész vagyok. 2004-ben egy lejtővadász cégen keresztül kerültem a Coca Colához, folytatja András. Az információbiztonság egy speciális alterülete kínálta munka az USA-ba csábította őt. Éva akkor még utolsóéves volt a Szegeci Tudományegyetemen, média-kommuniká-

ció szakon. Ő egy évre rá csatlakozott Andrásához. Négy évig éltek kint, anyagi, erkölcsi megbecsülésben. Legalább tizenhét országba kellett a kólás munka miatt utazniuk, de legalább ennyibe el is látogattak magánúton. András keresete mindkettejüknek elegendő volt, jócskán. Voltaképpen ebből (is) spóroltak össze a Funky Pho-re. Volt egy olyan esztendő ez alatt a négyéves intervallum alatt, amikor az amerikai központú cég kihelyezte Andrást Ázsiába. Fél évet Japánban, két hónapot Szingapúrban, két hónapot Kínában, de nem mellesleg fél évet Indiában is eltöltöttek Évával. Dél-Amerikában, Közép-Amerikában, Mexikóban, Afrikában és Európa csomó helyén szintén megfordultak így.

– Miért pont az ázsiai kultúra fogott meg benneteket ennyi közül?

A gasztronómia miatt, felelik szinte kórushan. Az ázsiai kaják már 2004 előtt, itthon is vonzották őket, s bár 2008-ban visszaköltöztek Magyarországra, az étterem nyitása sem gyakorlatban, sem fejben nem állt még készen akkor. András, aki eredetileg közgazdász, az informatika, majd a marketing területén helyezkedett el Amerika után. Ez a két munka jó volt arra, hogy megtanuljuk, hogyan működik Magyarországon az üzleti élet, mondja András, miközben belép az első vendég az ajtón. A nyitáshoz még van fél óra, de Éva máris felpattan és hellyel, kávéval kínálja. Magyarországon nehéz valamit felépíteni olyanokkal, akik nem láttak annyit a világból, mint én, folytatja András. Arra jöttem rá, hogy itthon

az emberek nem tudnak megbízni egymásban. Üzletben semmiképpen, de magánéletben is csak úgy ahogy. A magyarok nem érzik komfortosan magukat egy üzletben akkor, ha nem kontrollálhatják a társuk területét. Ez engem nagyon zavart. Amerikában a főnököm úgy állt hozzám az



első naptól fogva, hogy mivel sok-sok szűrőn át kellett esnem, mire az állást megkaptam, sőt, még magánnyomozóval is figyeltettek, hogy valóban úgy van-e minden, ahogy azt korábban eladtam, szóval mindezért az első perctől kezdve megbíztak bennem. A cég tevékenységének azt az egy picit szeletét, ami az én munkám volt, teljességgel rám bízták; nem szóltak bele, hogy nekem, új fiúnak mit, hogyan kéne csinálnom. Még csak öt napja voltam a cégnél, mikor elküldtek Japánba egy megbízásra. Mikor visszajöttünk, azért azt már tudtuk, hogy egyszer mindenképpen éttermet szeretnénk nyitni, veszi át a szót Éva, mikor visszaül az asztalhoz. Elmentem a Marriott-ba dolgozni, hogy azért legyen némi fogalmam a vendéglátásról. Lounge-os lány voltam, mondja nevetve. A lounge-ban kvázi a kiemelt vendégekkel kellett foglalkoznom. Ott ingyen járt az étel, ingyen járt az ital nekik; amolyan VIP-részleg ez. Nem egy atomfizikusi tevékenység volt, de a vendégeket úgy kellett kiszolgálni, mintha ott sem lennék, szóval, hogy észre se vegyenek. Az ételekről, italokról persze tudnom kellett beszélni, ha kérdeztek. Az ilyen vendégek minden szállodának a legfontosabb vendégei; sokat járnak vissza, ők költenek a legtöbbet. Éva majdnem egy évig csinálta, itt szembesült először a munka világával, meg azzal, hogy egy amerikai multinacionális cég hogyan néz ki akkor, ha azt magyar szintre butítják le...



A nagy lökést egyébként az adta a párnak, hogy Éva jelentkezett egy, a Viasat3-on régebben futó séfvetélkedőbe, a Mesterszakács-ba. Külföldön ezt a műsort sok éve vetítették már, mikor 2009-ben megérkezett hozzánk is. A Bock Bisztrós Bíró Lajos és a Trattoria Pomo D'Oro tulajdonosa, Gianni Annoni alkották a zsűrit. A casting napján, délután már utaztunk volna Örményországba három hétre, emlékszik vissza Éva. András már kint várt a

reptéren, én meg éppen a taxiban ültem, mikor felhívtak: ha nem utazok el, benne vagyok a játékban. Azóta sem jutottunk el Örményországba, egészíti ki a történetet András mosolyogva. A tévés közegben kapcsolataira tett szert Éva, így a szakács reality után kapott egy a végzettségéhez passzoló munkát az ATV-nél. A Haza Turizmus című műsort szerkesztette, műsorvezette. Manner Zsófiával szintén a főzős műsorban hozta össze az élet. Zsófi akkoriban a Dining Guide főszerkesztője volt, a mivel Éva a gasztróújságírás iránt érzett mindig is vonalmat, így a Chili&Vanília bloggal végül országosan ismertté váló Zsófi felkérte, legyen szerzőtársa, egyben a főszerkesztő-helyettes az akkori Top 100 étterem kiadványban. Innen nem sok kellett, hogy Éva a diningguide-ban is betegeye a lábát, mint szerkesztő-újságíró. Írásait a mai napig olvashatjuk itt.

Street Art Food - kidolgozás alatt

Hogy mit keresett nálunk Molnár B., a Gerbeaud-ház tulajdonosa meg Széll Tamás, azt akkor is néha nem tudtuk felfogni, mikor ezt a díjat megkaptuk a GastricMellau-tól, idézi fel az elmúlt néhány hónap fontosabb történéseit Éva. Itt ültek hárman, nekem a karomban a gyerek, és úgy

mertem nekik a levest a tányérba. Amúgy pont a múltkor beszéltek Andrással, hogy még csak a Csalogány 26-ból nem jarnak nálunk. A többi TOP 20-as étterem – a Dining Guide értékelése alapján – már mind meglátogatt minket. Mindenesetre hálaemelés nem ettől függünk; a vendégek legnagyobb része nem is tudja, mi az a kis sárga oklevél a falunkon...

Az első koncepció egyébként az volt, hogy egy párizsi éttermet hozunk létre, tereb van Éva a gondolatait az eredeti kérdésre, amit még kábé egy óra negyven perce tettem fel neki. Levesek csillióféle változatban. Mikor Éva Szingapúrban járt, volt szerencséje egy ilyesmi helyre – többször is – betérni. Óriási konyha, óriási befogadóképesség, telnek minden nap. Mikor 2008-ban szímet ve-

tettünk azzal, mi a realitás, letisztult előttnak, hogy egy sokkal kisebb helyet kell létrehozniuk – felmérés. És azt is tudtam, specializálódni kell. Mindent nem lehet jól csinálni. Legalábbis az elején. Aztán lehet lépésről lépésre fejlődni, de elsőre egy szerényebb álmot kell megvalósítani. Miért lett az étterem jellege éppen vietnámi, kérdelem. Volt vietnámi osztálytársam, láttam az összes vietnámi háborús filmet, meg már tinédzserként, mikor vietnámi



ételeket ettem, elindult bennem valami, ami végül is később a vietnámi kultúra iránti rajongássá lett bennem. Az alaptervekkel, üzleti tervekkel 2010-re készen voltunk Andrásnal, s akkor én kiutaztam egy időre Vietnámba, hogy ott, helyben tanuljak meg főzni. Végigutaztam az egész országot, és igyekeztem a legjobb főzőiskolákat megtalálni. Bengeteg ettem, de csak két kilót híztam, neveti el magát.

Az újszülött hazatérve Éva folyamatosan főzött otthon. A szakácskényveket régóta gyűjti, most valahol százötven körül lehet. Az étlap közben szépen lassan összeállt. Azt viszont soha nem gondolták volna, hogy a megfelelő hely megtalálása ennyire nehéz lesz, 2012-nél hamarabb nem is sikerült. A nyitásra mégis 2013. május másodikáig kellett várni. Nem volt egy gyors menet. 2007-től 2013-ig, azaz hat éven át csak a koncepciót csiszolgatták – mondhatni, volt idejük rá, hogy minden részletet tökéletesre dolgozzanak ki. Szakácsuk, Szalisznyó Tibor eredetileg polimológus. Szép szakma, de már az egyetemen tudta, őt a főzés jobban érdekli. A Fújiban két és fél évet húzott le, majd bekerült ő is a Mesterszakács című Viasz3-as műsorba, innen az ismeretség Évával. Jelenleg Tibivel együtt három alkalmazottal megy a Funky Pho, de Éva és András is beáll a pult mögé minden nap. Mikor lemegy az ebédszünet, Éva hazarohan a gyerekéért, az estét, a vacsorátatást meg András viszi, de van, hogy mindketten bent ragadnak. Szeretik.

A Funky Pho-ban nagyon kicsi a hely, fagyasztani ezért sem tudnak, de ez voltaképpen nem is cél: mindent frissen szereznek be. Szerencsére nagyjából mindenféle alapanyagot találni Magyarországon, ami a pho-höz kell, kivéve egyet: a thai bazsalikomot. Ez az ouzo ízére hajazó zöldfűszer egyenesen Kambodzsból érkezik, és Éva szerint kihagyhatatlan. András szerint meg a kézműves sör és a horok azok, amik nem hiányozhatnak. Előbbiek között találni 8,5 százalékosat – No Hop Limit –, de 12 százalékosat is – Angry Beast –, míg utóbbiak között St. Andrea és Konyári tételek is szerepelnek. A választék szűk ételben is, italban is, de tömör és jól összerakott.

Mindjárt dél. Már csak láb alatt vagyok a diktafonommal. A hely pillanatok alatt zsúfolásig telik. András közben kiad nekem egy tál pho-t és egy No Hop Limitet is pattint mellé. Balra mellettem egy öltönyös figura lapátolja befelé a levest a falnak fordulva, szemben velem a piros bárzékéken harsány társaság térszitalát, mandul és yakitorit rendel. A hangos, zsúfolt helyek, mint amilyen ez is, a város legfontosabb meridián pontjai. Az energia itt összesűrűsödik délből, majd tovahalad, hogy aztán estére ismét visszatérjen. Így hullámszik a város. Különböző emberek adják át egymásnak a piros bárzékét; távozva némelyek vissza az irodába, mások hazafelé veszik az irányt. A nyitott ajtón át meg csak gőzölög kifelé a pho illata.

Németh Richard