

Mi lett belőled ifjú vegyész? – Böcskei Zsolt, Sanofi, Párizs, kutatócsoport-vezető

Mikor nyertél vagy értél el helyezést kémiai versenyeken?

1977: Irinyi 1. hely, 1978: Irinyi 2. hely, 1979: OKTV 7. hely, 11. Nemzetközi Kémiai Diákolimpia, Leningrád bronzérem, 1980: OKTV 6. hely, Ausztria, 12. Nemzetközi Kémiai Diákolimpia ezüstérem.

Ki volt a felkészítő tanárod? Hogyan gondolsz vissza rá?

Dr. Várnai György és Dubraviczky Dénes a Révai Miklós Gimnáziumban, Győrben. Természetesen nagy szeretettel gondolok rájuk. Gyuri bácsi már akkor is nagy szervező, és ha jól emlékszem talán megyei tanfelügyelő is volt, és sokat utazott, így az „edzéseimet” Dénes felügyelte, akit mint embert is nagyon megkedveltem, és éveken át visszajártam hozzájuk a gimnázium után is.



Milyen indíttatásból kezdted el a kémiával komolyabban foglalkozni?

Már az általános iskolában megfogott. A vegyületek szerkezeti képletei, aztán a reakcióegyenletek, az anyagok egzotikus tulajdonságai mind olyan dolgok voltak, amelyek miatt már kora reggel 6-tól a kémia-könyveket bújtam. Természetesen nekem is volt otthon laboratóriumom, de leginkább a példamegoldások érdekeltek.

Ismerted-e diákkorodban a KÖKÉL-t?

Akkoriban még nem így hívták, hanem, ha jól emlékszem, Kémiaversenyzők Híradójának, és persze én is beküldtem a megoldásokat rendszeresen.

Hozzásegítettek-e a pályaválasztásodhoz a versenyeken elért eredmények?

Nagyban. Visszatekintve kicsit talán nevetséges, de akkor nagyon motiválónak éreztem a versenyzést.

Mi a végzettséged és a pillanatnyi foglalkozásod? (Maradtál-e a kémiai pályán? Ha nem, miért?)

Az ELTE TTK vegyész szakán végeztem. Knausz Dezsőnél diplomáztam a szilíciumorganikus kémia témájában, és a doktorimat is ő vezette. Nagyon szerettem vele dolgozni, él is még vele a kapcsolatom, éppen tavaly nyáron látogattam meg óbaroki „birtokán”. Ennek ellenére 1986-ban a Chinoinba kerültem, ahol Simon Kálmán irányítása alatt szerves vegyületek krisztallográfiai szerkezetmeghatározásával kezdtem foglalkozni. Kálmán egy másik fontos egyénisége volt a pályafutásomnak, tudományosan és emberileg is. Sajnos pár éve már nincs közöttünk. 1989-ben Angliába mentem posztdoktornak. 1991-ben mar újra otthon voltam, és az ELTE-vel közösen elkezdtük a kint megtanult fehérje-krisztallográfiát meghonosítani Náray-Szabó Gábor patronálásával. Időközben a Chinoint felvásárolta a francia Sanofi, majd 1999-ben egy fúziót követően felajánlottak, hogy Strasbourgban folytassam a fehérjekrisztallográfiát, mellyel főként a gyógyszerjelölt molekulák optimalizálását támogattuk. 2012-ben aztán Párizsba költöztem és egy új csoportot indítottam, mely elsősorban kvantitatív rendszerfarmakológiával foglalkozik. Itt a cél olyan matematikai modellek felállítása (elsősorban a megcélzott betegségben kulcs-szerepet játszó jelátviteli utak matematikai leírása segítségével), melyek támogatják a gyógyszerjelöltek gyorsabb felderítését.

Van-e kémikus példaképed (akár kortárs is)? Miért pont ő?

Talán meglepő, de ha igazi kémikust kellene megneveznem, akkor Jalsovszky Pista barátomra gondolnék az ELTE Szerves Kémia Tanszékén. Benne látom azt a rajongást az „anyag” iránt, ami „öreg” korára is megtartotta a laborban. Már ritkán találkozom vele, de a Rábai Jóskával váltott levelekből megtudtam, hogy még mindig nagy „mágus” és a látványos kísérletei most is népszerűek az ELTE-n.

Mit üzensz a ma kémia iránt érdeklődő diákoknak?

Szeressék a kémiát, de ne csak azt tanulják. A matematika, az informatika, a fizika és a biológia mind nagyon fontosak, és manapság a legérdekesebb dolgok ezek határterületein történnek. Aztán meg azt, hogy éljenek is.

Menjenek el külföldre tanulni, de aztán vigyék haza, amit megtanultak, és ha lehet, akkor maradjanak is otthon. A korábbiakból kitűnik, hogy én sok helyütt éltem, de azért a legjobb otthon.

Mi az, amit mindenképp szeretnéd, ha megtudnának rólad a KÖKÉL olvasói? Mi a hobbid – a kémián kívül? Van-e kedvenc anyagod?

A kedvenc anyagom a bor, bár nem feltétlenül ez „az amit mindenképpen szeretném, ha megtudnának rólam”. A hobbim pedig (a munkámon túl) a gasztronómia, valamint az utazás meg a kirándulás, természetjárás. Itt Franciaországban ezek mind jól összeköthetők, mivel a különböző tájegységek, régiók mind-mind saját, karakterisztikus konyhát és hozzájuk illő borokat termelnek. Szerencsére ez odahaza is egyre természetesebb és hozzáférhetőbb lesz, amint azt a szabadságaink alatt tapasztaljuk.