



Szellem a fazékból: Veszélyeztetett faj

2016 május 08. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Az étteremkritikus. Évtizede még élt néhány remek példány.

Ruth Reichl, a New York Times ítése, aki álruhában járta a vendéglőket, és hol özvegy tanárnak, hol lakberendezőnek öltözött, vagy Wolfram Siebeck, a Feinschmecker kolumnistája, akít gunyoros stílusa miatt ki akartak rúgani az állásából, és Paul Bocuse ökölrel támadt rá, mert „vidéki korcsmárosnak” nevezte.

Legendás alak volt François Simon is, a Le Figaro gasztroguruja (róla mintázták Anton Egót, a L'ecsó című animációs film gyomorbeteg kritikusat), vagy Jean-Claude Ribaut, a Le Monde gasztronómusa, de ők már ugyanúgy nem írnak, mint Philippe Couderc (Nouvel Observateur), François Gaudry (L'Express). Abbahagyta Gilles Pudlowski is, aki a párizsi gasztrovilág meghatározó figurája volt, és már csak könyveket ír a 88 éves Christian Millau (a Gault & Millau egyik alapítója) is.

A mifaj lassan kihal.

Kit érdekelne ma Grimod de La Reynière, a kacsakez, arisztokrata ügyvéd, aki a XVIII. század végén megalapította a torkosok társaságát és kiadta a világ első étteremkalauzát? A szigorú kritikust a dühödt párizsi vendéglősök hazaárulással vádolták, és kétszer meg is verették. Vagy mi lett volna Curnonsky sorsa? Az ingyencsek megvesztegethetetlen hercegének kisebb vagyont kínáltak a margaringyártók, hogy reklámozza terméküket, ám rovatában csak ennyit írt: „Az avas vaj is finomabb, mint a legjobb margarin!” volt Bibendum, a kövér gumiberber, a Michelin-kalauzok első kritikusa, aki évtizedekig meghatározta a franciák ízlését. Elképzelhet, hogy ma reklámarc volna, mint némely felkapaszkodott blöffszakács vagy gasztroblogger?

Nem valószínű?

Ezek a legendás ingyencsek komolyan vették a gasztronómiát. Szabályos intézmények voltak, évtizedekig állandó rovatot vittek valamelyik jelentős hetilapban, csalhatatlan érzékkel fedezték fel a minőséget, a becsületes vidéki konyhát éppúgy, mint a csúcsgasztronómia helyeit. Nélkülük nem lett volna Michelin-vagy Gault–Millau-kalauz, sem francia új konyha, az ő támogatásuk híján a szakácsok ma is fuldokolnának a nehéz, előre elkészített mártásokban, a bisztrókonyha, a piac konyhája fogalom meg sem születik. Ráadásul szellemesen és jól írtak. Curnonsky egyik bírálatán például az 1960-as években hetekig mulatott Franciaország: „Ha a leves olyan meleg lett volna, mint a bor, a bor olyan vén, mint a kappan, a kappan olyan begyes, mint a vendéglősné, pompás vacsora lett volna.”

Ma mindenki gasztrokibic. Blogok, honlapok, közösségi oldalak ezrein olvashatunk kulináris élménybeszámolót, az interneten hemzsegnek a kajabubusok, ingyen- és világevők, az egész olyan frissnek és demokratikusnak tűnik, mintha épp csak felhívtad volna tanácsért a haverodat, hogy hol ebédelj. Közben tele a kulináris színpad hamiskártyásokkal, a bejegyzések többsége PR-szöveg: vagy maga a vendéglős írja, vagy a haveri kör. Se szakértelem, se hitelesség.

Igaz, az is abszurd, amikor a még megmaradt néhány gyomorbeteg étteremkritikust kisbusszal szállítja a vendéglős az éttermébe, megeteti, megajándékozza őket. Kosztolányi Dezső soha nem fogadott el szabadjegyet. De hol van már a tavalyi hó? Hiszen lassan már az is etikusnak számít, ha a kritikus egyáltalán megkóstolja az ételt, amiről ír. Alapanyagok? Technikák? Ízharmónia? A lényeg az Instagram. Nyilván ismerik a viccet. A pincér kihozza az ételeket. Mindenki vadul fényképezni kezd a mobiljával. Csak az egyik vendég áll neki az evésnek, nehogy kihagyjon a leves. A pincér döbbenetesen kérdezi: „Már eszik? Hiszen le sem fényképezte?!”

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következő címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló
