

Hír meg a hirdetés

2011 október 22. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Hatalmasat fejl?dött az elmúlt fél év alatt a magyar gasztronómia. Legalábbis az Alexandra étteremkalauz szerint. Az idén márciusban leadott kézirat még hemzsegett a kritikai észrevételekt?l, a kötet a magyar kulinária szokásos képét mutatta: egy tucat ínyenc étterem, néhány ígéretes vidéki konyha, félszáz elfogadható vendégl?, a többi néma csend

Ám ekkor megjelent *Prospero*, s mint valami mágikus szakács (nem a B?vös) intett egyet a pálcájával, s az étlapokról elt?ntek a „jégszekrény íz?” halak, a „száraz porf?szerek”, a „a penészgyanús gyári morzsában panírozott ipari csirkemellek”. Varázsszóra friss zöldség került a tányérokra, a vietnámi pangasius filét nem adták el többé balatoni fogasnak, a natrium-alginátot tanyasi tojásnak. Amit az igényesebb szakácsok és étteremkritikusok évtizedes kitartó munkával sem tudtak elérni, azt megoldotta az Alexandra kiadó (névtelen) cenzora. Kihúzott a kiadványból mindent, ami rossz íz? és kellemetlen. Az ötlet zseniális, elvégre (bárki tanúsíthatja): húzni könnyebb, mint f?zni.

A kötet olyan lett, mint valami lelkes propagandakiadvány. Maradtak az ételnevek és a pozitív jelz?k. Ugrott minden, ami „kesernyés”, „szárazkás”, „íztelen”, „túlf?tt”, vagy „szénné égetett”. A lektor - buzgó igyekezetében – abszurd írókat megszégyenít? groteszk szövegtöredékeket hozott létre, hol a mondatok értelme fordul ellenkez?re, hol a köret kap dicséretet, miközben a f?étel szó nélkül marad. Mintha Stephen Leacock humoreszkjeit olvasnánk: „Vad, viharos éjszaka dühöngött Skócia nyugati partjai fölött. Ezen történetünk szempontjából ugyan ennek különösebb jelent?sége nincsen, miután történetünk nem Skócia nyugati partjain játszódik, hanem Írország keleti partjain. De azért ott is elég rossz id? volt.”

A Makk Hetes vendégl?ben (az étteremkalauz 212. oldalán) például a következ? értékelés olvasható: *Kacsasült párolt káposztával, hagymás tört burgonyával*: „A mellé adott roppanós káposzta egészen jó.” A kacsa nyilván nem ízlett a tesztel?nek, ezért az arról szóló passzust kihúzták. Számos más étterem (a soltvadkerti Anna, a dunaújvárosi Kiskohász vendégl?) esetében annyit kellett húzni, hogy csak az ételnevek maradtak. De milyen étteremkritika az, ahol csupán felsorolom az étkek nevét?



Hogy megértsük a szerkeszt? korszakalkotó módszerét, álljon itt eredeti formájában **Christian Meyer** elzászi szakács (húsz éven át a Michelin-kalauz inspektora) Gundel étteremr?l szóló recenziója és az, ami a kalauz 135.

oldalán megmaradt bel?le. Ez nem sok, mindössze két mondat.

„*Gyöngytyúkeszencia*. Jó íz?, szép szín?, inkább er?leves, mint eszencia. A szezonon kívüli, jellegtelen kucsmagomba tölteléke gumira emlékeztet.

Gyöngytyúkrizottó. Sós, túlf?tt rizs, összességében mégis száraz állagú étel, hanyagul tálalva. Ugyancsak hanyagul készült az egészben rátett, de még így is kiszáradt mellhús.

Borjúpofa fokhagymás felvert burgonyával. A hatalmas adag húshoz az elvárható természetes, er?teljes pecsenyelé helyett pudingszer?en vastag zöldborsos barnamártás van. A fokhagymás burgonyapüré íztelen, nyögvenyel?s.

Tournedos Liszt Ferenc. A médiumra kért hús teljesen átsütve érkezik, a hús min?ségér?l vitatkozni nem érdemes. Korrekt ezzel szemben a hozzáadott libamáj min?sége és elkészítése is. A mártás ismét eleganciamentes: valószer?tlenül s?r? és konfekció íz?, benne vizeny?s-gumis tartósított gombák. A brokkoli szétf?tt, a karfiol kemény, a juhtúrós burgonya száraz.

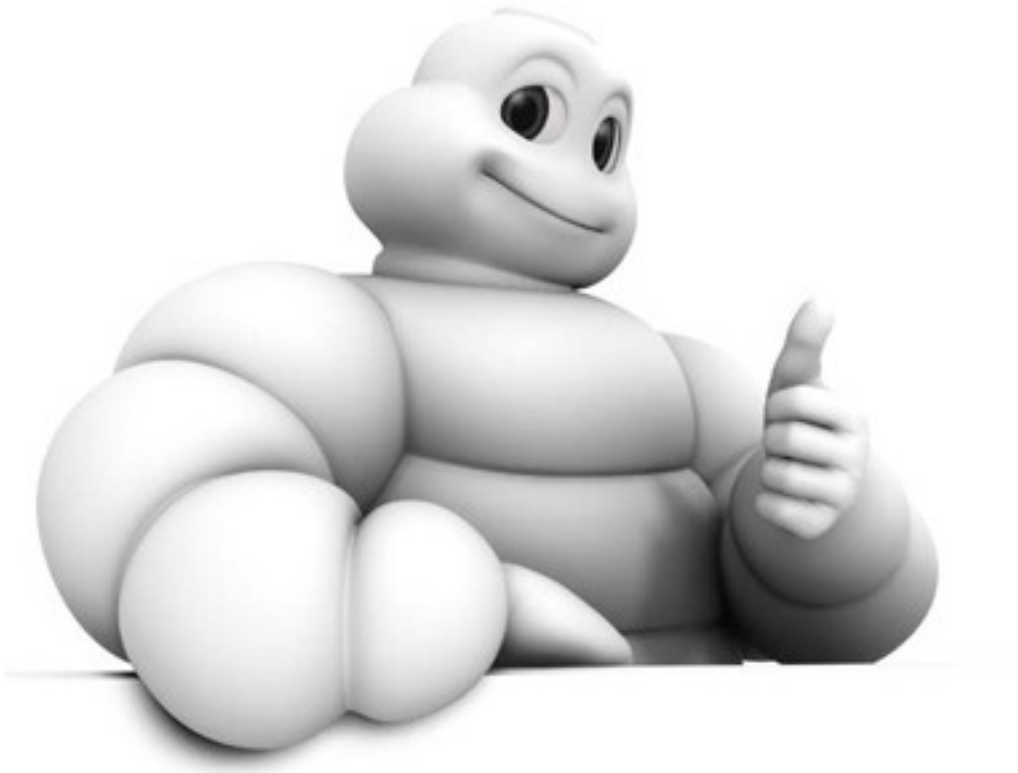
A ház desszertvariációi. Csalódást kelt? konfekció.”

Ráadásul - mivel a kiadó nem frissítette az adatokat - a kötetben hemzsegnek a hibák. Néhány étterem megsz?nt vagy átalakult (a Box utca étterem és kávéház például La Pampa steakhouse néven m?ködik), nyolc helyen változott a szakács (a Chateau Viszben, a Café Pierrot-ban többször is), pontatlanok a telefonszámok, a Hertelendy Kastélyszállóban az el?z? séf menüjét elemzik, pedig közel fél éve Stefan Gebhardt a konyhaf?nök.

Érthetetlen a pontozás is. Miután a 334 tesztelt étteremb?l mindössze ötvenkilencnek adnak 11-16 pontot (a legtöbbet a két Michelin-csillagos étteremnek, a Costes-nek és az Onyxnak), épp a lényeg sikkad el. A kalauz nem orientál, és nem informál, összemossa a törekv?, becsületes, jó konyhát (8-11 pont) a tesztelt, de min?síthetetlen (tehát pont nélküli) átlaggal.

Eddig legalább tudtam, hol, mit várhatok. Most sötétben tapogatózom.

Arról pedig, hogy a Chateau Visz (ahonnan az elmúlt fél évben három séf is elmenekült) milyen teszt alapján lett az ország harmadik legjobb étterme, még egy publicisztika keretében se szóljunk. Elvégre az étterembusinessben is létezik ízlés.



Matyi Dezs?nek (az Alexandra Kiadó tulajdonosának) szíve joga olyan könyvet kiadni, amilyet csak akar. (Általában meg is teszi.) Ha az a véleménye hogy az étteremkalauz betöltötte hivatását, s ma már nem kell „hadat üzenni” az éttermeknek, nem kell „sárba tiporni” ?ket, mert (ahogy el?szavában írja) „a hazai gasztronómiai kultúra fejl?dése a min?ség útjára lépett, és e hosszú folyamat, úgy t?nik, már visszafordíthatatlan”, akkor íratnia kellett volna egy toplistás guide-ot. Olyat, mint a **Michelin**, vagy a Gault Millau kalauz. Ahol valóban „*nem azt kell kihangsúlyozni, hogy mi a nem jó, hanem azt kell kihangsúlyozni, hogy mi az, ami jó, és a pontok azok feketén-fehéren tükrözni fogják a hierarchiát.”*

Az Alexandra étteremkalauz azonban nem ennek készült. Eredeti célja az volt, hogy megreformálja étkezési kultúránkat, felrázzon „a világhír? magyar konyha” önámító álomvilágából, a magyar éttermeket elhelyezze egy nemzetközi koordinátarendszerben, irányt?ként szolgáljon a min?ség felfedezésében, és tükröt tartson a vendéglátóipar és a szakácstársadalom elé.

Nem el?ször fordul el?, hogy egy társadalom (még ha szakács is) elutasítja a felkínált tükröt. Ha átrajzolom a képet, csak az öncsalásban segédkezem. És ehetem szó nélkül az el?re panírozott rágós húst vegyes körettel. Toplistás kiadványból akad elég. A jámbor olvasó hitelesség után áhitozik, hiszen a PR-szövegeket már alig tudja megkülönböztetni az igazságtól.

Pedig egyszer?. Hír az, amit valaki szeretne eltitkolni. A többi hirdetés.

Vinkó József



Ajánló