Lovas István: Megjelent a Gault&Millau Magyarország 2016

2015 november 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Néhány napja jelent meg a Gault&Millau Magyarország étterem/szálloda/borászati katalógus 2016-os kiadása.

Ez a két legrangosabb nemzetközi étteremkalauzok egyike. Idén el?ször szerepel a kötetben az „alternatív

vendéglátás” is. Ezen olyan hétköznapi helyek értend?k, amelyek magukba foglalják a gyorsétkezdéket, kif?zdéket, szendvicsbárokat is.

A kötetet a hazai gasztroforradalom „atyja”, Molnár B. Tamás mutatta be, aki feleségével, Bittera Dórával szerkeszti a „gó-mijjót”, ahogyan ejtik a kötet címét. A beharangozás nem mindennapi információval szolgált: Budapest a fels?bb szinteken felveszi a versenyt Béccsel is. Más kérdés, hogy a hazai közönség el tudja-e tartani a min?séget, tette hozzá.

A ma tapasztalható pozitív fejleményekr?l akár tíz éve még álmodni sem lehetett. A Gault-Millau-ban a legmagasabb min?sítés 4 és 5 szakácssapka (19-19,5 pont) ezt a világ legsz?kebb élvonalához tartozó éttermek kapják. Ez az elvi tökéletesség, a rendkívüli élmény szintje. (Nagyjából megfelel a Gault&Millau-rivális, a szintén francia gyöker? Michelin három csillagának.)

A 15-18 pont (2 és 3 szakácssapka) nemzetközileg is figyelemreméltó, kiemelked? konyha. A 13-14 pont is jó konyhát jelent, de még a 11-12 pont is „jó szívvel ajánlható”.

17 pontot idén egyetlen vendégl? kapott: a budapesti Onyx. A „vidék vendégl?je” idén a 15 pontra értékelt encsi Anyukám Mondta Étterem lett. (Az els? vidéki, amely 2 szakácssapkát kapott.)

Öröm egy olyan termékr?l – e kötetr?l – hírt adni, amihez nem köt?dik a szinte mindenhol tapasztalható korrupció.

A könyvben szerepl? éttermek, étkezdék, szállodák, borászatok nem azért kapták az adott pontszámot, mert lekenyerezhették a kötet tesztel?it. Ugyanis a Gault&Millau abból él, hogy hiteles.

És most néhány szó a szerz?kr?l, akik régi barátaim.

Bittera Dóra a Szabad Európa Rádiónál dolgozott. Újságírónak is kiválóan. Férje, Molnár B. Tamás Németországba disszidált és a berlini zeneakadémián diplomázott, és 1995-ben, hazatérése után is ragaszkodott régi szenvedélyéhez, a jó konyhához. Amit propagálni kezdett.

2003-ban indították el a Magyar Nemzetben gasztronómiai sorozatukat. Ami egyben a kommunista évtizedekben tönkretett magyar étkezési kultúra kemény ostorozása is volt. Igazi malomkövet dobtak a posztkommunista id?k vendéglátóiparának állóvízbe.

Mozgalom szervez?dött köréjük. 2004-ben megalakult a Magyar Gasztronómiai Egyesület, az MGE, amelynek Molnár B. Tamás az elnöke.

Az MGE legfontosabb céljai: a jó min?ség? alapanyagok elterjesztése, a szakácsképzés megújítása. 2007-es az általuk fogalmazott Kulináris Chartát több százan írták alá, az ideológiailag ugyancsak megosztott hazai közélet minden oldaláról. Az addig vezet? szerepet betölt? Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséggel szemben pozícionálták magukat, és ebb?l kemény konfrontáció alakult ki kés?bb, ami happy enddel végz?dött: az MGE gy?zelmével, amúgy a szembenállás is megsz?nt a két szervezet között.

Sorozatuk elindította a magyar gasztro-megújulást, szembenézett az önbecsapással, felhívta a figyelmet a csalásokra, félrevezetésekre, a borjúhúsként feltüntetett cip?talpakra, ugyanakkor a teroár, a környezetünkb?l származó min?ségi alapanyagok rendkívüli fontosságára. Ezek támogatására hozta létre az MGE az Aranyszalag Min?ségtanúsítványt.

Az ízek világában megérdemelten van súlya a szavuknak. Ami érthetetlen, az az, hogy a kormány nem karolja fel a javaslatukat – melyet a 2010-es kormányváltás után a kormányhoz írt nyílt levelükben fogalmaztak meg – hogy hozzanak létre egy intézetet, amely összefogná a gasztronómiával kapcsolatos szétforgácsolódott illetékességeket, és egyszerre szolgálná a hagyomány?rzést és a megújulást. Mert a hagyomány?rzés Magyarországon sem szabad azt jelentse, hogy „a hideg hamut ?rizzük, hanem sokkal az izzó parazsat, és a tudást, hogy ebb?l hogyan lesz láng”. Ezt szokták ?k is mondani, de különben régi története van az idézetnek, több kultúrában is.

Most pedig a tennivalók a magyar vendégl?k világában.

Dicsérend?, hogy ma hazánkban van több mint száz olyan étkez?hely, ahová érdemes elmenni enni. De mi van azzal a sok-sok ezerrel, amely a régi utat folytatja? Ahol megveszik a multik polcain sorakozó, konzerváló- és vegyszerekt?l terhelt, így jó áron kapható silány alapanyagokat, félkész- és késztermékeket, és ahol hatalmas mélyfagyasztókból teszik mikrohullámú süt?be az ételeket, és felszolgálják úgy, hogy az étel egyes részei olykor eltér? h?fokon érkeznek el asztalunkhoz?

Mivel a nyugati „demokrácia" szférájába tartozó hazánkban szingapúri rendet nem lehet bevezetni (csak távoli országokat porrá bombázni), hatalmas felvilágosító munkára és világos törvényi szabályozásokra lenne szükség, amely nem pusztán az élelmiszerbiztonságot, hanem a hiteles min?séget is szolgálja.

És harsogni kellene a tennivalókat.

Jelképes hangszórókon át folyamatosan kellene hirdetni azt, amit Molnár B. Tamás és Bittera Dóra nem egyszer elmondott: minél hosszabb egy étlap, minél többfajta ételeket kínálnak egy étteremben, annál inkább gyanakodjunk arra, hogy a fogások nem friss alapanyagból készülnek.

És nem ártana a törvények betartását is komolyan venni, kisz?rni és pellengérre állítani azokat a vendégl?söket, akik nem azt kínálják, amit étlapjukon hirdetnek. Amint hogy a Fény utcai piacon borjúhús címen árult sertésnek sem lett semmilyen következménye, hiába leplezte le a HírTV.

Folyamatos felvilágosító munkát kellene végezni a termel?k körében is, hogy megértsék: sok f?szakács kínjában megy Bécsbe, Münchenbe, Párizsba vagy Olaszországba áruért. Nem csak friss halért, rákért vagy nem kell? min?ség? termékért. Hanem azért, mert sok honi beszállító képtelen egyenletes színvonalat nyújtani.

Meg kellene értetni a vendégl?sökkel és termel?kkel, hogy a tisztesség is kifizet?dik.

Egy példa: vajon miért nem értik meg Vecsésen, hogy egyetlen terméküket sem találjuk a nyugati élelmiszerboltok polcain, szemben például a lengyelekkel, akik a savanyú uborkát képesek az üvegbe tenni cukor és tartósítószer nélkül? Azokról a vecsési savanyúságokról van szó, amelyek árusoknál kitéve messzir?l b?zlenek a beléjük tett mesterséges „tartósító" szerekt?l és édesít?szerekt?l.

Tudatosítani kellene a vendégl?tulajdonosoknak a személyzet udvariasságának sarkalatos fontosságát is.

Vajon miért zarándokolnak el a f?várostól 212 km-re fekv? Encsre vagy még annál is messzebbr?l egy ebédre vagy vacsorára emberek, míg kong az üresség?t?l a Budapestt?l 39 km-re fekv? Perbálban lév?, oly jól indult, a tavalyi Gault-Millau-ban még 13 pontot, az ideiben már 10 pontra esett Walter vendégl?? Ahol a vendég morcona személyzet fogadja, amit valószín?leg a tulajdonos nem ellen?riz. Márpedig a kevesebb vendég min?ségromlással jár, és a folyamat egy lefelé men? spirállá alakul.

Persze vannak üdvös ellenpéldák is: amikor a pesti Bazilika melletti Bestia étteremben a kifogásolt ételt a fiatal pincérn? helyben megkóstolva adott igazat a panaszosnak, az fényl? példaként került egy napilapba, ki tudja hány további vendéget odacsalogatva.

Szószaporítás helyett: a gasztroforradalom következ? szakaszában azon ezer és ezer vendégl?t kellene a csatornaszintr?l az elfogadható kategóriába emelni, amelyeket naponta száz- és százezrek látogatnak és csak azért nem panaszkodnak, mert nincs alternatíva, nem szeretnek panaszkodni, vagy netán nem tudják, milyen káros az egészségükre az a szemét, amit eléjük tesznek.

Tíz évvel ezel?tt is a mai gasztroforradalom eredményei elképzelhetetlenek voltak.

Szeretnénk remélni, hogy újabb tíz év múlva visszatekintve ugyanezt mondhatjuk majd el e forradalom elkövetkez? nehéz szakaszáról.

Lovas István

forrás: www.lovasistvan.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát,

a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Ajánló