

OTDK-dolgozat

Bóka Zsombor
BA

2013

A magyar konyha az éttermi díjazások tükrében
Hungarian cuisine with respect to restaurant awards

TARTALOMJEGYZÉK

1. BEVEZETÉS.....	1
2. MAGYAR GASZTRONÓMIAI KÖRKÉP	3
2.1 Magyar gasztronómiai genezis.....	3
2.2 A keleti és nyugati ételkészítés filozófiája.....	4
2.3 A vándorlások korszaka, korai gasztronómiánk.....	7
2.5 Reneszánsz magyar konyha	11
2.6 Török hódoltság.....	- 13 -
2.7 A sógor.....	17
2.8 Forradalmak, romantika, franciák.....	17
2.9 XX. század	20
2.10 Rendszerváltás.....	21
2.11 Magyar borok és szőlőfajták.....	21
3. KALAUZOK, DÍJAZÁSOK.....	25
3.1 Michelin Guide	25
3.2 Gault&Millau	28
3.3 Dining Guide Étteremkalauz	29
3.4 Népszabadság Top 100 A legjobb magyar éttermek	31
3.5 Alexandra Étteremkalauz	32
4. AZ ONYX.....	34
4.1 Interjú Pintér Katalinnal	34
4.2 Az Onyx étlapjának rövid bemutatás, értékelés.....	47
4.3 Onyx borkínálat	49
5. KÉRDŐÍV ÉRTÉKELÉSE	51
6. ÖSSZEFOGLALÁS	59
7. KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS	60
8. IRODALOMJEGYZÉK	61
9. MELLÉKLETEK.....	62

ÁBRAJEGYZÉK

1. ábra Mákos derelye	6
2. ábra Kapros töltött káposzta	6
3. ábra Budai Jogkönyv	10
4. ábra Eszterházy torta	18
5. ábra Gundel Károly Kis magyar szakácskönyve	19
6. ábra Michelin Guide 2011	24
7. ábra Gault&Millau	25
8. ábra Dining Guide Étteremkalauz 2011	28
9. ábra Dining Guide pontszimbólum	30
10. ábra Népszabadság Top 100 A legjobb magyar éttermek 2011	30
11. ábra Alexandra Étteremkalauz 2011	31
12. ábra Pintér Katalin, az Onyxügyvezető igazgatója	33
1. ábra Az Onyx executive chéfje és sous-chéfje: Szulló Szabina és Széll Tamás	42
14. ábra Onyx embléma	45
15. ábra Somlói XXI. század	46
16. ábra Válaszadók nemi megoszlása	50
17. ábra Válaszadók munkájának jellege	51
18. ábra Válaszadók legmagasabb iskolai végzettsége	51
19. ábra Válaszadók étterembe járásának gyakorisága	51
20. ábra Válaszadók éttermi választása	52
21. ábra Válaszadók ugyanazon étterembe való visszatérésének aránya	52
22. ábra Válaszadók az új kipróbálására való hajlandóság	53
23. ábra Válaszadók éttermi partnere	53
24. ábra Milyen italt választanak a megkérdezettek	53
25. ábra Mely díjazásokat ismerik a megkérdezettek	54
26. ábra Hány Michelin csillagos étterem van Magyarországon a megkérdezettek szerint	54
27. ábra Válaszadók által látogatott díjazott éttermek	55
28. ábra SPSS tábla	57

*„Hogy mi a magyar ételek
ízletességének titka? Végy egy konyhát,
amelynek ükapja kaukázusi, dédapja
olasz, nagyapja török, sógora osztrák,
nagybátyja francia. Keress ehhez egy
népet, amelynek jó inye, fejlett ízlése,
és emellett érzéke, kedve van a
főzéshez.”¹*

Gundel Károly

1. BEVEZETÉS

A magyar konyha világhíres – szokás mondani. Vendégszeretetünket és gasztronómiánkat messze földön dicsérik, irigylik. Azonban, ha megkérdezzük egy külföldit, pár szóval írja le a magyar konyhát, általában a következő képet festi: a magyar konyha csípős, erős, fűszeres, zsíros és minden étel paprikával készül. Változatos konyhánk úgy látszik, az utóbbi időben erre a szintre degradálódott. Nem keresett a magyar étel. A kb. 30.000 párizsi étteremből mindösszesen egy a magyar. A külföldön megrendezett gasztronómiai fesztiválok esetén is a feledés homályába merültünk; az elmúlt 15 év során a kb. 4500-5000 megrendezésre került gasztro-fesztivál közül csupán egyetlen egy volt „miénk”, a Mandarin Oriental szállodában. (Cey-Bert [2009])

Hazánkban, azonban annál nagyobb hagyománya van a magyar gasztronómiai fesztiváloknak, itt a fordítottja mondható el az arányokról. Rengeteg gasztronómiai fesztivál került és kerül megrendezésre, különösen azért, mivel 2011 a fesztiválok éve - és itt nem csak a nagy zenei rendezvényekre kell gondolni. - Hetedik alkalommal került megrendezésre a Budai Gourmet Fesztivál, ezzel egy időben és egy helyen a Food Show is elindult a Dining Guide szervezésében. Pálinkafesztivál szintén volt Budapesten, illetve meg lehet említeni a mangalica fesztivált vagy vidéki nagy fesztiválok közül a fonyódi kolbászfesztivált és a debreceni pulyka-napok nevezeteseit. Lehet mondani, hogy pezseg a magyar gasztro-élet.

De itthon járva sem találkozhatunk lépten-nyomon a hazai gasztronómiában elkötelezett éttermekkel. Gombaszám szaporodnak a kínai és egyéb távoli kultúrákat képviselő kifőzdék, valamint a fast-food étteremláncok. A „magyaros éttermek” nagy része is

¹ http://hu.wikiquote.org/wiki/Gundel_Károly, letöltve: 2011. 08.17.

inkább a külföldi véleményeket alátámasztó menüvel állnak a vendégek rendelkezésére. Erre azonban nem nagyon van igény; úgy tűnik, a mai magas elvárásoknak a magyar konyha nem tud eleget tenni, már nem annyira csábító.

Azonban egymást követő két évben – 2010 és 2011-ben – a világ Magyarországra figyelt. A kitartó, nehéz munka eredményeként egy-egy Michelin-csillagot kapott két budapesti étterem. Úgy a Costes, mint az Onyx tulajdonosai az „elejtett” csillagokat nem csak saját éttermük, hanem a magyar gasztronómia sikerének, elismerésének is tulajdonították. További számos budapesti étterem sorakozik ajánlott étteremként még a Michelin Guide-ban, reménykedve várva a majdani feljebb minősítést. Ezek szerint mégis „van valami” a magyar konyhában.

Dolgozatom több céllal bír: a kezdetektől napjainkig végigjárva kívánom feltárni a magyar konyha mibenlétét – mi is voltaképp a magyar gasztronómia. Nem kívánok gasztro-történeteket megosztani dolgozatomban – ezek nem képezik témáját annak. Csupán az évszázadok során használt alapanyagokat, technológiákat kívánom sorra venni, bemutatni, azokat ismertetni. Alapjául szolgál ennek nagyrészt Cey-Bert Róbert Gyula gondolatai a magyar konyha gyökereiről, kezdeti filozófiájáról.

Dolgozatom második részében igyekszem bemutatni miként sikerült érvényesíteni a magyar gasztronómiát egy Michelin csillagos étteremben, az Onyx-ban.

Harmadrészben, dolgozatomban szeretném feltárni az utóbbi években lezajlott változások ismertségét: mennyire vagyunk tisztában a Michelin csillaggal és egyéb díjazásokkal valamint általánosságban milyen az éttermekhez való viszonyunk.

Szeretném megmutatni sokak számára a magyar konyha igazi mivoltát és bemutatni, mennyire lehetséges azt a XXI. századba beleültetni, ahogy azt teszi több - Michelin-, Gault&Millau-, és Bib Gourmand-díjas - étterem főszakácsa is. Dolgozatom szolgáljon hát egy tájékoztatónak, ismerettárnak, melyből remélem sokan fognak meríteni és ismereteket szerezni.

2. MAGYAR GASZTRONÓMIAI KÖRKÉP

2.1 Magyar gasztronómiai genezis

Az ókori magyar gasztronómiáról elég keveset tudhatunk. Ennek fő oka, hogy nincsenek írásos emlékeink erről a korról. Amit tudunk, azt más birodalmak írnokainak feljegyzéseiben olvashatjuk. Annyi azonban bizonyos, mint minden az akkori időben élt népekre, hogy gyűjtögetés, halászás, vadászás volt a jellemző élelmianyag-beszerzési mód, a nomád, vándorló élet nem engedett teret a mezőgazdaságnak. Kifejlett vagy legalábbis megtervezett mezőgazdaság nélkül azonban nem beszélhetünk jellegzetes magyar alapanyagokról, csak az adott tájra jellemző növények, állatok ismertetése lenne lehetséges – ezek azonban aligha tükröződnének a mai vagy akár csak pár évszázaddal ezelőtti gasztronómiánkban. Emiatt az ősi sztyeppéken való vándorlás során lelt ételek, alapanyagok bővebb bemutatását itt és most kerülném, azokat majd a dolgozat folyamán, ha esedékessé válnak, kívánom jellemezni. Két másik dolog azonban ekkor nagyon is nagy hangsúlyt kap: az egyik az étellel, ételkészítéssel kapcsolatos filozófia, a másik az ebből gyökerező konyhatechnológia, melyet őseink alkalmaztak. *„Nincs még egy olyan konyha Európában, amelynek gyökerei a Keleti gasztronómiai civilizációhoz, pontosabban a közép-ázsiai lovas kultúrákig vezetnének vissza.”* (Cey-Bert [2009] 13.o.) *„A magyarság mai konyhája ötvözi a főzés civilizációjához tartozó lovas kultúrájú hagyományokat és a sütés civilizációjának európai értékeit, ezért a magyar konyha hidat képez a keleti és nyugati gasztronómiai hagyományok között.”* (Cey-Bert [2009] 81.o.) Ezen gondolatok azonban nem csak a gasztronómia területén figyelhetők meg. Más területek mesterei is kiemelték ugyanezt. Ligeti György, a 20. század második felében alkotó talán legnagyobb magyar zenei lángelme írta: *„Magyarország Kelet és Nyugat határán fekszik. A magyar kultúra problémája mindig is az volt, hogy tudja-e két világot összekötni. Olykor sápatag öszvérmegoldások születtek, olyakor azonban sikerült az összeolvasztás.”* (Kerékfy [2010] 43.o.) Elég csak Bartók zenéjére gondolni és ezt nagyon „leegyszerűsítve” egy mondatban összefoglalni: a népzeneből merít, és a „nyugati, modern zenével” kombinálja azt.

A következőkben megtudhatjuk, hogy konkrétan melyek is azok a jegyek, amelyek megkülönböztetik a keleti és nyugati konyhafilozófiát.

2.2 A keleti és nyugati ételkészítés filozófiája

A keleti és nyugati ételkészítés filozófiája merőben eltér egymástól. Azt a „határvonalat”, ahol elválnak egymástól ez a két féle ételkészítési- és életszemlélet, nagyjából a Kaszpi-tengernél lehetne meghúzni. A előbb már leírtak alapján e között a két ideológia között teremtet vagy kellene teremtenie a magyar konyhának hidat, átmenetet.

Az Eurázsia nyugati részében élő civilizációk filozófiája alapvetően az ellentétekre, azok ütköztetésére - mint a világosság-sötétség, jó-rossz - és a tökéletesség keresésére épült. Összesen négy alapelemet „ismertek el”: tűz, víz, föld, levegő, melyek egymásnak szintúgy ellentétei, ha megfigyeljük. S a tüzet kiemelték, mint az áldozati ételek elkészítéséhez legalkalmasabb „eszközt”. A tűz képviselte a legmagasabb szellemi értéket, amely a megtisztulást és felszentelést szimbolizálta.

Alapvetően más volt az életfelfogás a képzeletbeli határtól (Kaszpi-tenger) keletre. Itt az ellentétes értékeket nem ütköztették, hanem azokból egy egységet próbáltak formálni, megfelelő harmóniát kialakítva közöttük. Legékebb példa erre a kínai jing és jang jele. Nem minden csak fekete és fehér, mindkettőben van valami más is, nem a kizárásos tökéletességet tükrözi, hanem a kettő által kialakított egyensúlyt. – Manapság már kezd egyre jobban teret hódítani ez a fajta keleti gondolkodás Európában is, de nem csak a tao, hanem más keleti irányzatok, mint a buddhizmus és változatai, a sintó és sok más ázsiai életszemlélet.

Nagyon fontos, alapvető különbség, ami meghatározza a két világ ételkészítési filozófiáját is, hogy a keleti kultúrák öt alapelemet különböztetnek meg: a tüzet, vizet, földet, fát és fémeket. Az áldozati ételeket ezek harmóniájából kell összeállítani. Így készül az étel a földön elhelyezett *fém*üstben, amely körül *fából* *tűzet* raktak, s az üstben levő *víz*ben megfőzték az áldozati ételt, ezáltal megvalósítva az alapelemek közti harmóniát. (Cey-Bert [2009])

Itt mutatkozik meg a két filozófia közti alapvető ellentét: míg a keleti gondolkodás a tűz és víz harmóniáját részesíti előnyben, mely nem más, mint a főzés, addig a nyugati civilizációk a tüzet, mint sütést választják áldozati ételeik elkészítési módjának. - Hogy miért fontos hangsúlyozni az áldozati étel szerepét? Minden bizonnyal ezek voltak azok az ételek, melyek a legjobb minőségű alapanyagokból készültek és a megfelelő vallásfilozófiai horderővel legmagasabb fokon bírtak, így képezvén a gasztronómia csúcsát az adott társadalomban.

Ezen elemek meghatározzák részben azt is, hogy milyen ételeket és hogyan tálalnak, mi jellemző az egyes kultúrákra. A húskészítés módozataiban nagyon jól megfigyelhető a nyugati hozzáállásban a nagy szeletekre vágott vagy egészben sült húsok szeretete (báránycomb, marhagerinc, bélszínszeletek, sült szárnyasok), míg a keleti gasztronómia a kisebbre darabolt, főtt vagy párolt, olajban gyorsan megpirított húsokat kedveli.

A fűszerezés ugyanilyen sarkalatos téma, ami döntően megkülönbözteti a két gasztronómiát. A nyugati, különösen a francia konyha szereti hirdetni azt az elvet, mely szerint az alapanyagok eredeti ízét kívánatos kiemelni, fűszereket csak visszafogottan, vagy egyáltalán nem használni. Curnonsky mondta: a padlizsánnak legyen természetes padlizsán íze, a marhahúsnak pedig jellegzetes marhahús íze, minden fűszerezés nélkül. (Cey-Bert [2009]) Egyszerűbben összefoglalva: "Cuisine is when things taste like themselves"² vagyis „A konyhaművészet az, amikor dolgoknak olyan ízük van, mint amiből vannak.”³ A keleti kultúrák azonban a fűszerezésre nemcsak úgy gondolnak, mint az ízesítés eszközére, sokkal mélyebb tartalommal bír. A fűszerek az étel lelkét alkotják, egyfajta utat biztosítva az étel elfogyasztásakor a transzcendentálisba, egy mágikus világba. A fűszerek szimbolikai jelentést kapnak. A nyugati világ ezen filozófiát nem tudta megérteni, így náluk a fűszerek leginkább presztízs termékek voltak, a társadalmi rangot jelző „kiegészítők”. Ez később mértéktelen fűszerhasználatba torkollott – gondoljunk csak arra, mikor a középkorban agyonsózott ételeket szolgáltak fel a házigazdák a vendégeknek, csak hogy fitogtassák gazdagságukat. Annyira elviselhetetlenné vált a fűszerezettség, hogy a reneszánsz visszaállította a visszafogottabb fűszerezést hirdető római „konceptióhoz”. Majd a 19. századtól a francia nagymesterek fokozatosan azt sugallták, hogy elég volt a fűszerekből, mindennek érezzük inkább a természetes ízét. Egyesek szerint a száraz borok divatja is segítette a fűszerek eltűnését, mivel azok nem igazán illenek össze a nagyon fűszeres ételekkel. Így szépen fokozatosan kiszorították az édes és aszúborokat a desszertek világába „számúzték” – megjegyzendő, a legtöbb fűszert talán az édességek világára szorítkozódik. (Cey-Bert [2009])

Összegezve tehát, a magyar konyha gyökereiben erősen eltér a nyugati gasztronómiai irányzattól, mely keleti gyökereiben keresendő. Nem állítanám, mint ahogy teszi azt Cey-Bert Róbert a Magyar konyha filozófiája című könyvében, hogy a keleti filozófia „jobb” a nyugatinál, különösen a francia konyhára célozva – ő a primitív jelzőt használja a nyugati gasztrofilozófiára. Csupán annyit állapítanék meg, ami valóban evidens – a

² <http://www.famousquotes.com/author/curnonsky/>

³ A szerző fordítása

kettő teljesen más „ideológiát” képvisel, más síkon gondolkodik, de nem állítható, hogy egyik jobb volna, mint a másik. Mint ahogy a vallások közt sem lehet rangsort felállítani – kinek van igaza és melyik a jobb, fejlettebb, illetve melyek a primitív vallások. Úgy hiszem, nagyon torz felfogás lenne és erősen az úgymond nyugati filozófiát tükrözné, ha saját magunkat helyeznénk a piramis tetejére néznénk le a többiekre, mint „primitívekre”. (Csak hogy egy másik példával éljek – attól, hogy az afrikai nyelvek többségének nincs szava a mondjuk a számítógépre, még nem azt jelenti, hogy a nép vagy nyelvük primitív volna, bármennyire is szeretjük ezen népeket ezzel a jelzővel illetni.)

A következőkben több klasszikusnak számító étel filozófiai háttéréről olvashatunk röviden. Ez nem más, mint az úgynevezett *burokelv*. (Cey-Bert [2009])



1. ábra Mákos derelye

Több ételünk is eredeztethető innen, és ezek az ételek a mai napig szerepelnek étrendünkben és egyes éttermek étlapjain is. Ilyen a töltött káposzta (melynek őse a szárma – szőlő vagy káposztalevéllel burkolt rizzsel kevert hús) vagy éppen a derelye is. De ebben a két, külsőre merőben más ételben mi a közös?

Ismét idő- és térutazást kell tennünk Belső-Ázsiába és szemügyre vennünk a hunok és magyarok áldozati ételkészítését, melyben nagyon fontos szerepet játszott az üst. (Ez valamilyen *fém*ből készült, mely az öt alapelem egyike – a többi négy a *föld*, melyre tették az üstöt, a lobogó *tűz*, melyet *fa* táplált és forralta az üstben levő *víz*et). Az üst



2. ábra Káposzta töltött

azonban más szimbolikával is bírt: az üst, mint az égbolt (ha lefelé fordítjuk), *burokként* borul a földre és védi azt, így „felmagasztalja” azt, ami benne foglaltatik. A szőlő- vagy tormalevélbe töltött ételek is ezt a védőburok funkciót látják el, áttételesen képviselik az üst védőburok szerepét. Bármilyen, hasonló „burkolós” technikával készült étel visszavezethető erre, így kerülhet a töltött káposzta és a derelye egymás mellé.

2.3 A vándorlások korszaka, korai gasztronómiánk

Ha szeretnénk összegyűjteni korai gasztronómiánk elemeit, akkor a történelmet és nyelvészetet kell, mint tudományokat segítségül hívnunk. Hogy miket is fogyasztottunk a vándorlás éveiben azt régészeti felfedezések és a nyelvemlékeink fedik fel számunkra. (A táplálkozással kapcsolatos fontosabb ősi szavaink: bika, ökör, tinó, disznó, kecske, teve, ól, vaj, kan, alma, körte, szőlő, dió, bor, gyúr, teknő, kancsó)

A magyarok ismertek és híresek voltak tésztakészítésükről, mely mind a mai napig, főként a parasztvilágban, megmarad. A tarhonyához hasonló száraz tésztát már őseink is készítették és gyakorta ettek, mely forró vízben gyorsan elkészíthető ízletes étket biztosított számukra. (Maga a tarhonya Dobrovits Mihály kutatása szerint perzsiai eredetű ételünk, valószínűleg a bolgár-török népekkel való érintkezésünk során vettük át.)⁴ A gyúrt tészta a paraszti konyha, a később kialakult választékos polgári konyha, de az egész klasszikus magyar gasztronómia minden területén kedvelt és változatosan megjelenő alkotóelemmé vált. (Unger - Kurunczi [2000])

Húsfogyasztásunkat igen csak sok tévhit lengi körül, közülük is kimagasló népszerűségnek örvend a magyarok nyereg alatt puhított húsa. A legvalószínűbb, hogy a legenda a IV. századbeli Ammianus Marcelliusztól ered, aki a nyeret leírásában még meg sem említi, ugyanakkor arról már ír, hogy a hunok nem ismerik a tüzet, főleg gyökerekkel és nyers hússal táplálkoznak, amit a combjuk és a ló háta között „főznek meg”.⁵ A konkrétan a nyereg alatt puhított hús-verzió a középkori krónikák és útleírások nyomán – mint amelyet Johannes Schiltberger is írt – alakult ki a köztudatban. Azonban a sztyeppe övezet lovas népei aligha ettek nyers húst. Valami háttére azonban csak kell, hogy legyen ennek a nyerges történetnek! A „megoldást” a kérdésre Balthasar von Bergmann adta meg a XIX. században, amikor is felkereste a Volga torkolatánál élő kalmür törzseket. A keleti népek valóban helyeztek sóval megszórt húst a nyereg alá, ennek azonban egyetlen célja volt és az nem a „hús megfőzése” volt: a nyereg által felsértett lóhát gyógyítására szolgált a hús, hogy gyorsabban gyógyuljon a seb és ne fégessedjen el. A nyereg alatt puhított hús ötletét felvetve a törzs állítólag nevetésben tört ki az európaiak tudatlanságán.⁶

⁴ daniaocsi.uw.hu/Hosp/3tavasz/History%20of%20Catering/Magyar_kozepkori_vendeglatas.pdf

⁵ <http://mek.niif.hu/02100/02156/02156.htm#5>

⁶ <http://www.foodandwine.hu/2011/09/09/nyereg-alatt-puhított-hús-a-metafora-ereje>

Giovanni Villani egy másik legendát indított útjára, mely úgy látszik, több alappal bír. Ő a magyarokról azt jegyezte fel, hogy a marha húsát nagy üstben megfőzik, húsát a csontokról leszedik, sózzák, majd megszáritják. Ezt porrá zúzzák és vándorlásaik során, amikor vízhez érnek megfőzik – pár marékkaal tesznek a vízbe, ekkor megdagad – és jóízűen lakmároznak belőle. Így képesek akkora távolságokat megtenni; mivel a lónak fű és széna kell, ami a sztyeppén adott, ők maguk pedig ezzel a kásaféleséggel laknak jól.⁷ Kását nem csak vízben készítették, jobb időkben tejben gyengébb minőségű kölest és árpát főztek.

Érdemes még a korai tejhasználatot is megfigyelni: őseink nagyon változatosan hasznosították a tejet, a különböző tejkészítmények megnevezése e nomád korszakig nyúlik vissza: tej, író, sajt, túró. Továbbá említést érdemel a kumisz – mely nem más, mint a ló megerjesztett teje – vagy a zsendice – savóval összekevert érett juhtúró, melyről az Ej, haj vadliba kezdetű gyermekdal is megemlékezik – a tarhó – köménymaggal beoltott tehéntej – a varik – lefőlözött és megfőzött aludt tej – és a kuru – szárított aludt tej (ha úgy tetszik, tejpor). De ismeretes volt még a gomolya készítése is.

A húsfogyasztás ezekben a korai időkben leginkább a marhára fogatkozott, de a juhot és bárányt is nagyon kedvelték és a lóhúst sem vették meg, sőt mi több, leginkább felmagasztalt állatuk volt az, így igen különleges alkalmakkor fogyasztották – lévén a mostani kutya helyett, ő volt „legjobb barátjuk”, az állat, amelytől nagy mértékben függtek.

Fontos megemlíteni a tartósítási módszereket, amelyeket elődeink már ismertek és használtak. A már említésre került szárított, porrá zúzott hús (régik idők „instant leveše”) később a pásztorvilág vitte tovább, mikor is a szárított húst szűrük ujjába varrták és leves készítésekor a tészta mellé ezt tették bele gazdagítónak. A sózás és füstölés is átöröklődött a paraszti világba, mely a magyar konyha egyik alap- és ékköve. (Unger - Kurunczi [2000])

A zsírban elrakás, ha nem is magyar „találmány”, de szintén a kezdetekkor használatos eljárás volt, mint az akkori keleti népek mindegyiknél. (A porrá zúzott szárított hús még ma is „dívik” azokon a területeken.) Rokonságunk a kaukázusi népekkel nagyon jól megfigyelhető ezen eljárásokon keresztül. Sőt, „nagy magyar” ételeink közül sok gyökeredzik ebből a korból és területről – a csuvasok készítették gulyásfélét, az osztjákok

⁷ <http://mek.niif.hu/02100/02156/02156.htm#5>

a miénkhez hasonlító bab- és kukoricalevest készítettek. A lebbencs, a tarhonya, töltött káposzta, kásák, mind-mind az itteni régió népeivel mutatnak rokonságot.⁸

Kiviláglik az eddig írtakból, hogy eleink egyik fő táplálékforrása a leves, mely a legtöbb keleti népet jellemzi, mint fontos fogás.

Összegezve, korai gasztronómiánkról elmondható, hogy már ebben a korban is rengeteg idegen hatás ért vándorlásaink miatt. Több, ma már természetességgel magyarnak tartott alapanyagot és receptet már ekkor más népektől vettünk át vagy örököltünk meg.

A felsorolás szintjén nézzük át a IX. századi honfoglaló magyarok által ismerhetett, felhasznált alapanyagokat: húsok közül minden fële vad, mely útjukba akadhatott; különös tisztelettel bántak a ló és szarvas húzával, lévén mindkét állat igen erős szimbolikai jelentéssel bírt. A marha, a bárány és a juh is kedvelt ételük volt. Vadászat mellett a halászat is szerepet játszott életükben, így találkoztak a csukával, harcsával, ponttyal, kárásszal is.

Gabonafélékből ismeretes volt az árpa, búza, köles, zab, rozs, hajdina és a rizs is használatos volt bizonyos mértékig.

Gabonakészítmények: kovász nélküli kenyér, kásák, lepények, galuska

Zöldségek: káposzta, torma, borsó, hagyma, saláták

Gyümölcsök: őszi- és sárgabarack, szőlő, szilva, alma, málna, áfonya, szeder, csipkebogyó, dinnye, dió, gesztenye, mogyoró, csipke, som, berkenye, mák

A tej és tejtermékek: (már előbb említve részletesen)

Fűszerek, ízesítők: só, méz, ecet; kakukkfű, rozsmaring, tárkony; különleges fűszerek - szerecsendió, szegfűszeg fahéj, vanília;

Egyéb italok: sör, mézes bor, nyírfá erjesztett leve, szénsavas nyírvíz, boza (kölesből erjesztett ital) ⁹

⁸ <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/index.htm>

⁹ http://daniaocsi.uw.hu/Hosp/3tavasz/History%20of%20Catering/Magyar_kozepkori_vendeglatas.pdf

2.4 Szent Istvántól a Hunyadiakig

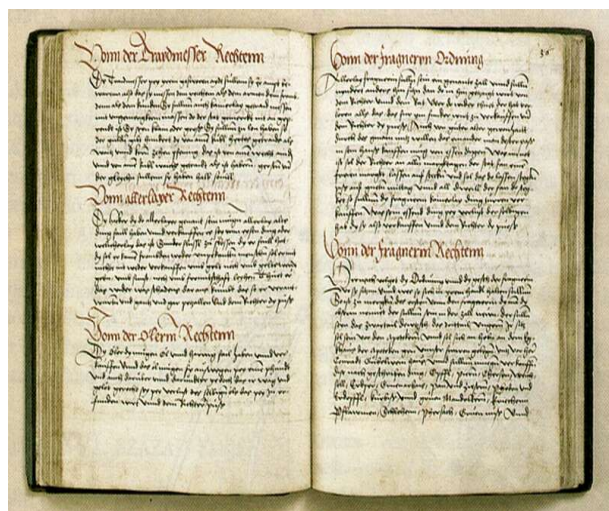
Ebben az időszakban jött egy második befolyáshullám: a német-görög konyha érezte a hatását. Nem utoljára fordult elő történelmünkben, hogy uralkodónk felesége hozta magával saját kultúráját és honosította azt meg. Most Szent István felesége, Gizella volt az, aki a német szokásokat hozta. Délről a balkáni népektől pedig némi görög hatás volt érezhető. A szláv népeknek is sokat köszönhetünk e téren mi, magyarok. A kolostorok szláv szolgáitól sokat átörököltünk. A letelepedéssel együtt járt a földművelés kialakulása, az állattenyésztés és nagyon elterjedté vált a méhészet.

A régi és új elemek keveredése révén ekkorra a marhahús, a korábbinál több sertés-, birka és baromfihús, gabonaféle és kásanövény, hüvelyes és levélzöldség, valamint a gyümölcsféle (a dinnye, szilva, kökény, szőlő, szelídgesztenye) alkotta az alapvető ételkészítést. A húsételek elkészítésében továbbra is a főzés uralkodott.

Új fajtákkal ismerkedtek meg a magyarok úgy gyümölcsből, mint zöldségből. Egy, a 13. században keletkezett okirat már almáskertekről tanúskodik, melyben Róbert érsek panasolja, hogy lopnak az almásából. De volt dió, gesztenye, mandula és körte is. Szedret, borbolyát, berkenyét és a szilva kisebb elődjét is megtalálták e tájon. (Unger - Kurunczi [2000])

Ez idő tájt jelent meg a fehérkenyér és a kalács is a magyar gasztronómiában, ám ezt csak a kiváltságosok, gazdagok élvezhették. A szegényebb rétegek az élesztő nélküli rozskenyeret fogyasztották.

A kor legátfogóbb ételkészítési-bemutató könyve a Budaváros Jogkönyv. Ebben megtaláljuk mind azon ételkészítési recepteket, alapanyagokat, melyeket anno 1287-től a budai



3. ábra Budai Jogkönyv

piacon vásárolni lehetett. (A vásártartó jogot IV. Béla adta a budaiaknak.)

A következő terményeket árusították a könyv tartalma szerint:

Tejtermékek: tej, tejszín, tejföl, vaj, sajt, túró, orda, savó

Húsok: ökör, disznó, malac, tyúk, liba, kacs, galamb, coboly, császármadár, fácán, fogoly, fenyőmadár, nyúl, nyírfajd, őz, szarvas, vaddisznó,

vadkacsa

Zöldségek: bab, borsó, póréhagyma, metélőhagyma, feketehagyma, fokhagyma, káposzta, petrezselyem, sárgarépa, retek, spenót, torma, tök, uborka

Magárak: szárazbab, borsó, lencse, árpa, kender, mogyoróborsó, mák, zab, köles, cirbolyamag

Gyümölcsök: alma, körte, barack, cseresznye, meggy, vadcsesznye, meggy, eper, szamóca, szőlő, kökény, szilva, zölddió, zöld mandula

Fűszerek: ánizs, bor, gyömbér, kapor, muskátvirág, sáfrány, szegfűszeg, szerecsendió. (Unger - Kurunczi [2000])

Már ebben a korban, nagyon korán kivált a szakácsmesterség, s egyre nagyobb megbecsülést kapott; európai hírűvé vált az évtizedek és századok folyamán. Nemesi címre emeltek szakácsokat, mely igen jelentős birtokadományozással társult. Számos településünk neve őrzi szakácscsaládok emlékét, Somogy megye egyfajta szakácsbirodalomra nőtte ki magát élén Nagyszakácsival. „Magyarország a szakácsok birodalmává lesz a középkortól.” (Unger - Kurunczi [2000])

2.5 Reneszánsz magyar konyha

Folytatva a szakácsbirodalom kiépítését Mátyás uralkodása alatt tetőpontjára hágott a gasztronómiai elismertség. Nagy nevek szolgálták az uralkodó ízlését: Nagyszakácsi Veres György, Orros Péter, Kiss László, Györffy Egyed.

Divatba jött az egyes díszes állatok, mint a páva tollazattal és minden pompájával, egyben való tálalás. Ilyenkor lefejtették a jószág bőrét, majd a hús elkészítésekor visszahelyezték rá ezt a takarót és így tálalták az főurak előtt. (A Tudorok c. sorozatban lehet hasonlót látni: ott hattyút tálalnak VIII. Henriknek felesége, Boleyn Anna kivégzése után.)

Történészek vitatkoznak azon, hogy a pulyka Mátyás idején került e hazánkba. Többen úgy gondolják, hogy Maffeo Visconti, milánói herceg közvetítésével került hazánkba. Mások úgy vélik, hogy a szóban forgó jószág az „indiai tyúk” valójában gyöngytyúk és a pulyka csak az Újvilág felfedezése után kerül Európán keresztül hazánkba. (Unger - Kurunczi [2000])

Bővült a halválaszték; a királyi pár már menyhalat, angolnát és köpisztrángot is fogyaszthatott. Ám Beatrix még nagyobb hatással volt a gasztronómiára olasz kultúrájával. Megjelentek a tenger gyümölcsei is; egyre több kagylót, rákot fogyasztottak.

(Ez persze csak a felsőbb rétegek érinti, a parasztság aligha tud beszerezni efféle ínycsiklandozásokat.) Továbbá a már eddig is ismert, ám visszafogottan használt hagyma Mátyás kedvence lett, és így nagy teret hódított a magyar gasztronómiában. Különösen a ferrarai vörös- és fokhagymát kedvelte. Másik olasz hagyaték a sajtkészítés, melynek az olaszok mesterei voltak, és ha Beatrix úgy kívánta, hazájából hozatott magának. Az úgynevezett déli gyümölcsök is megjelentek a palettán: narancs, citrom, gránátalma, aszalt füge, de található gesztenye és olajbogyó is az asztalon.

Egy nagyon nevezetes édesség is ekkor vetette meg lábát országunkban, ez a marcipán. Érdekesség, hogy Mátyás kenyeret illetően a hazai lepénykenyeret kedvelte, míg Beatrix a neki kedves fehér zsömlét ette inkább. (A Kenyér-sütő, Jókenyerű, Pereces és egyéb kenyérrel kapcsolatos nevek ebben az időben válnak családnevekké.)

Beatrix révén újra felfedezték a keleti fűszerek varázsát úgy, mint a szegfűszeget, gyömbért, fahéjat, sáfrányt és szerecsendiót. Ezen fűszerek jellegzetesek az édességekben, melyek igen csak nagy kedvvel fogytak a királyi udvarban.

Rengeteg leírás és ábrázolás található arról, hogy mi is uralkodott Mátyás idején a gasztronómiában, ám ezek inkább kultúrtörténeti információk, s most ennek a dolgozatnak nem szándéka ezeket feltárni és taglalni továbbra sem. Nagy „dínomdánomok”, valóságos ételorgiák voltak ezek a mátyási-lakomák, az asztalok ragyogtak az aranyban, pompában és minden jóban melyet föld megtermett.

2.6 Török hódoltság

A török hódoltság 150 éve nem csak kultúránkban, de gasztronómiánkban is elkerülhetetlenül lábnyomát hagyta. Az ország gasztro-állapotáról nagyon széles, átfogó képet ad Evlia Cselebi útikönyve, mely részletesen tárgyalja az 1660 és 1664 között bejárt Magyarországot és Erdélyt.

Néhány várost kiemelve szemelgessünk, mi is volt akkor bőséggel országunkban!

Temesvár: cipókenyér, vajás rétes, mézes rétes, fekete leves, káposzta és töltött tökje híres. Csak Isten tudja mennyi ló, ökör, bivaly, juh és bárány van e tájon, írja Cselebi. Érdekesség, hogy bort nem isznak az itteniek ám a mézes víz annál kelendőbb. „Méze és vaja világszerte ismeretes; nagyon gazdag ország ez, melynek hegyein oly különös fajú meggy, eper, szilva és kökény terem, aminő más országokban nincs... füge, olajbogyó, gránátalma és gyapot itt nincs, de körte sok van.” (Cselebi [1985] 33.o.) Máshol

kajszibarack és szeder is szerepel feljegyzéseiben és írja, hogy egy helyett 170 fajta körte található. Utazásai folyamán megemlíti az erdélyi sót, mely „nagyon ízletes”. Különösen Tordát emeli ki, mint sóvárost. Bármerre is utazzon országunkban szinte mindig, mindenhol megemlítésre kerül a szőlő: „Szőlője, kertjei megszámlálhatatlanok... Szőlőknek, kerteknek vége nincs... négy óráig terjedő földön szőlők és kertek vannak... A hegyek széleit falvak s megszámlálhatatlan szőlők és kertek díszítik...” (Cselebi [1985] 112-141.o.) Terebesvári szarvasmarháink és méhházaink is híresek. Megtudhatjuk, hogy egy hadsereg megvendégelésekor mi minden került terítékre: volt ott fehér kenyér, kalács mindenféle keleti fűszerekkel ízesítve (szezámfű, szegfűszeg, kakule, más néven kardamom). Tyúk, galamb, ökör, birka, juh, bárány, marhapecsenye, darapiláf, herisze, joghurtos daraleves mind megtalálható volt a toron. Fellelhetjük a pálinkát, a bozát és sört is.

Budán tett látogatása elénk tárja az akkori vendéglátást. Híres ételeink a következők innen: fehér cipókenyér, friss vajjal főtt piláf, lengyel tyúkpecsenye, lengyel tyúkpörkölt, pörkölt ponty, rántott süllő, karah leves és főzelékek. Gyümölcsökből feljegyzi a sárga- és őszibarackot, a cseresznyét, a meggyet és a földi meggyről is ír. Zöldségeink közül megjegyzendő a fokhagyma, a metélőhagyma és a vöröshagyma is. Számos részegítő italról ír – sajnos konkrétan nem foglalkozik velük –, a fűszeres meggyvizet azonban kiemeli, mint nem részegítő italt, melyet a törökök is fogyaszthatnak, így nem sértve meg vallási szokásaikat. (Celebi [1985])

A török konyha és nép rengeteg újítást hozott a magyar gasztronómiában, ételkészítésben és az alapanyagok skáláját is bővítette, nem beszélve a kultúrájuk – mind fürdő és kávétea kultúrájuk – hatásairól.

A Török Birodalom legnagyobb hozadéka az Újvilágból érkező termékek közvetítése volt. A paradicsom, paprika, kukorica, mind-mind a török megszállás ideje alatt terjedt el hazánkban és váltak meghatározó alapanyagokká. (Emlékezzünk, hogy egyes helyeken a kukoricát törökbúzának is hívták, hívják utalva arra, hogy az Oszmán Birodalom ismertette meg velünk ezt a növényt. Hívják még tengeri búzának – röviden tengerinek – is, mely eredeti származási helyére, Amerikára utal.) A burgonya is csak ekkorra ér el hazánkba Peruból, melyet a spanyolok hoztak a kontinensre. (Bár eleinte csak dísznövényként használták, idővel népszerű zöldséggé vált.)

A rizs egyre nagyobb szerepet töltött be a hazai étkezésben, már nem csak, mint kiegészítő köret, de a fogás egyik főrészeként is megfigyelhető. Ékes bizonyíték erre a rengeteg variációban (különböző húsokból) készített rizses húsunk, mely ebből a korból

származik. Az ötletet adó étel valószínűleg a balkáni, valamint a közel-keleti területeken már elterjedt piláf volt.

Átvettük a töröktől a töltött ételek technológiáját: a fügelevélbe burkolt fűgés húst mi inkább rizses hússal és káposztával helyettesítjük, és szép lassan elszaporodnak a töltött ételek. Káposztába, paprikába, tormalevélbe, karalábéba, paradicsomba, tökbe, mindenféle jóságba töltelékkel teszünk, rengeteg ételt „bugyolálunk be” levelekkel.

Ez időben vizsgálhatjuk meg az autentikus erdélyi konyhát is. A XVII. században, Erdély fénykorában a gasztronómia is magas szinten volt és sok emlékünknél maradt fenn az akkori viszonyokról, ételekről. Csak egy két példát mutatnék, milyen variánsai voltak az ételeknek ez idő tájt. Thurzó Szaniszló nádor az alábbi menüt kínálta vendégeinek (Unger - Kurunczi [2000] 81-82.o.):

Tehénhús tormával	Lúd tiszta borssal
Kappan mézelt tésztával	Borjúhús ispékkal
Leves kenyérrel, kolbász	Savanyú káposzta, tehénhússal
Kecsege sóban	Lúd sütvé
Gyümölcsös lével biberfark	Apró madár, disznóhús pecsenyével
Indiai tik	Császármadár sütvé
Borjúbél tejbe	Pástétom
Báránytüdő tiszta borssal	Ostya béles
Bárányhús lemónióval	Apró pástétom

Egy céhmester avatásáról is maradt ránk menüsor. A teljesség igény nélkül csak néhányat kiválasztva írnék le, mely az eddigiekkel elhangzottakkal kapcsolatban összecseng: tormás csuka, bornyúhús sáfránylevélben, pulyka dióval töltve, lúdaprólék tiszta borlében, apró lepénykék szilva ízében. Megfigyelhető egy édes-savanyú ellentét bizonyos ételeknél: tyúkfi töltve, édességekkel, egresen tyúkfi savanyúan, sült lúd gyümölcslével, lazac olajos és egreses lével.¹⁰

Az erdélyi konyha hihetetlenül gazdag és lebilincselő szeglete ez a gasztronómiai világnak, egy igazi kis magyar Pandora szelencéje; megtestesíti azt a felfogást, melyet a dolgozat elején tárgyaltam: a keleti gyökereket. Valamint a mai magyar konyha receptjeinek jó része innen származik.

Már említettem, hogy a leves nálunk igen nagy hangsúlyt kapott és kap a mai napig étkezéseink folyamán. Erdélyre ez különösen igaz. Unger szerint az erdélyi leveseket

¹⁰ <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/index.htm>

három dolog jellemzi igazán: a változatos nyersanyagok, a fűszerezés gazdasága és a tartalmasságuk. Jószérivel mindenféle állatból készítettek levest, ezek jellemzőek voltak erre a tájra, de mindenféle zöldség és gyümölcsleves is a fegyvertárában volt az erdélyi konyhának. Kevés más konyha veheti fel a versenyt ekkora gazdagsággal és változatossággal. Sokszor használták a vajjal készült rántást sűrítésre, valamint a tojássárgáját, tejfölt és tejszínt is. (Unger - Kurunczi [2000])

Fűszereinek gazdagságáról messze földön híres volt e vidék: bors, ánizs, babérlevél, bazsalikom, borsikafű, boróka, borsmenta, citromhéj, citromfű, kömény, édeskömény, fahéj, szegfűszeg, szurokfű (oregánó), tárkony, turbolya, metélőhagyma, izsóp, majoránna, kakukkfű, kapor, csombor, koriander, lestyán, gyömbér, zsálya, szerecsendió. Mára már hova tűnt ez a változatosság háziasszonyaink konyháiból?!

Az itteni konyha jellegzetessége még kétféle étel: a tokány és a vetrece.

A tokány egy pörkölt szerűen elkészített, de hosszabb csíkokra vágott húsból készült bő levű étel. Számptalan módozatban készülnek ezek, mindenféle húsból. Ha fiatal birkából készítik, akkor az hívják berbécstokánynak, de készülhet marhából, borjúból, és sertésből is. Ehhez jön még hozzá a kiváló hagyma, fűszerek, bor, tejföl, gomba, füstölt szalonna íze. Egy szabály van, amit be kell tartani készítésekor: vízzel soha nem szabad felönteni, hagyni kell, hogy magában a húslében főjön az étel. A vetrece hosszúra vágott, pörköltszerűen elkészített főtt marhahús.

Jellegzetes Erdélyből való ételünk a puliszka, mely kis színt visz a burgonya köretnek és párolt rizs mellé.

Azonban nem feledkezhetünk meg az erdélyi édességekről, tésztákról sem. Ilyen a kürtöskalács (figyeljünk helyesírására: a kürtös kalácsnak kürtő és nem kürt alakja van, ezért lesz kürtöskalács, nem pedig kürtöskalács!). Innen származik a mindenféle töltelékkel bíró derelye, a nagy magyar kedvenc: a vargabéles, vagy épp a forgácsfánk, más néven csöröge. A mézeskalács is nagy népszerűségnek örvendett e vidéken – bár az ország más területein is: „Mai ismereteink szerint az első magyarországi mézeskalácsos-céh 1619-ben alakult Pozsonyban, de Kassa is központnak számított a 17. században. 1713-ból ismert a debreceni mézeskalácsosok céhének szabályzata.”¹¹. Írásos emlékünknél már az államalapítás korából is van, 1015-ből. (Szigeti et al. [2009]) Lévének, mindig is nagy méhészs ország voltunk – már a 11. században írásos emlék volt méhészetéről – a mézeskalács mellett megjelent a mézes kenyér is.

¹¹ http://www.mezeskalacs.hu/mezeskalacs_a_petrits_csaladban

2.7 A sógor

Országunk részeinek 17. századi újraegyesítésével új éra kezdődött a magyar történelemben. A török hódoltság után a Habsburgok uralkodása következett. Seregükkel azonban nem csak pusztítás és felszabadítás jött, hanem idővel elkerülhetetlenül átszivárgott gasztronómiájuk is, melyet a nyugati országrész – a Magyar Királyság – már a török ideje alatt is elleshetett és élvezhetett. Ebben az időben egy kevert hatás érvényesül, az osztrák konyha is hasonlóan „viselkedik”, mint a mi konyhánk már évszázadok óta: mivel rengeteg népet egyesítő birodalomról van szó, minden egyes tartomány hatással volt az osztrákok gasztronómiájára.

A kor késői „víványa”, mely a XIX. században oly virágzó lesz, illetve a XX. század második felében is – bizonyos ideológiák miatt –, a csárda. A magyar konyha rengeteg kreációja származik a csárda körüli étkezési szokásokhoz. Bográcsételeink, nyárson sülték, kemencében sült ételeink, mind innen öröklődtek ránk. Kemencés finomságaink közül a pogácsát kell kiemelnünk és mindenképpen a lángost. Ekkor azonban még nem az olajban kisütött, zsírban tocsogó lángosról beszélünk! Kenyér lángost készítettek. Összes nagy bográcsos ételünk, pörköltük, a slambuc ekkor kezd igazán teret nyerni.

2.8 Forradalmak, romantika, franciák

Újabb évszázadot vizsgálunk meg. Ezúttal a XIX. század kerül górcső alá. Szerintem mondhatni, hogy talán ez a legjobban meghatározó a mai magyar gasztronómiáról kialakított képünk összerakásakor. Az osztrákoktól átvett panírozáson kívül ekkor jelenik meg második nagy „tévhitünk”, mely szerint a magyar konyha csak az, amiben paprika és zsír van. Igaz, sokat használjuk, számos ételünknek igen fontos, elengedhetetlen alapanyagai ezek, de nem csak erről szól a magyar konyha, szeretném itt is hangsúlyozni. A zsírhasználat „kedveltség” egyes kutatók szerint a török időkig is vissza. A törökök ugyanis több állatot is elhordtak sarc és adó fejében, de a disznót nálunk hagyták. Muszlimék nem esznek disznóhúst. Több reform is született ebben az időben. A kenyérrel való sűrítést felváltotta a rántás, a zsírral, hagymával és paprikával készült ételek divatba jöttek úgy a főúri konyhán, mint a népi konyhában. Elindult a burgonya és a paradicsom „karriere” is.

A XIX. század elkerülhetetlen hozománya a francia hatás. Számos híres szakács, cukrász hozta haza a külföldön megtanultakat és kamatoztatta itt tudását, elősegítve a magyar konyha világszínvonalra való emelését. Meg kell említeni Marchal József nevét, III. Napóleon szakácsmesterét. Neki volt tanítványa később Dobos C. József is, a híres Dobos-torta alkotója.

Nagyon fontos megemlíteni, hogy a ma nagy magyar nemzeti ételeinknek tartott kreációk ezen idők szakácskönyveimben aligha fordulnak elő. Nem találjuk olyan hangsúllyal a gulyást, pörkölteket, halászlevet, mint azt gondolnánk. Egyes könyvek írják, hogy a paprikás csirke receptje sem található, ám Czifray könyvében ez leírásra kerül. Ha meg szeretnénk vizsgálni a XIX. századi konyhát érdemes felütnünk korabeli szakácskönyveket, hogy képet alkothassunk mindarról a hatásról, amiről írtam és szemügyre venni gazdagságát az alapanyagoknak, fűszereknek.

Megtalálható ebben a könyvben már néhány jellegzetesen magyar étel, mint a töltött káposzta vagy a paprikás csirke. A gulyásokról és pörköltekről is ír, azonban ez a könyvhöz képest egy borzasztóan kicsi rész, csupán egy egyharmad oldal az, mely említi. Megfigyelhető azonban az alapanyagok és fűszerek gazdasága. Így ír a befojtott fajdtyúkról: „megkopasztván a’ fajdtyukot bontsd fel ’s áztasd meg; mellét szalonnával meg-spékelvén tedd magas lábasba mellybe előbb fölszeldelt szalonnát, paszternákot, petrezselymet és vöröshagymát tettél, adj fölé hat babérlevelet, két kávéskanál egész borsot, ugyanannyi szegfűborsot, fél annyi szekfűvet, két darabka gyömbért, egy kis sót...” (Czifray [1985] 189.o.) Másik gyönyörű példája az ízesítés gazdagságának: „... Tégy az alatt egy fazékba darab juhhúst, petrezselyem zöldjét, bazsalikomot, kakukkfűvet, majorannát, ’s több fűszeres zöldséget apróra vágva, adj hozzá törött gyömbért, fahéjat, szekfűvet, szerecsendióvirágot, darab írósvajat, egres levét kapornát és bort...” (Czifray [1985] 256.o.) Ilyen fűszeres lében is lehet ürühúst főzni.

Szinte egy valóságos kincsesbánya ez a könyv azoknak, akik szeretnének elkalandozni a régi gazdagságban: halak „ezreivel” dolgozik a könyv: tőkehal, angolna, pisztráng, csuka, compó, harcsa, kecsege, süllő, ponty, potyka, szemling, viza, tok, márna, sügér, menyhal, hering, szardella. Mártásokban bővelkedik a kiadvány, mely a francia konyhának is hatása; újra felfedezzük azokat. Legrégibb mártásaink a paradicsom-, uborka-, rozmarin- és zsemlyemártás. Ahogy már fentebb is írtam, a mártásokat, főzelékeket többé már nem kenyérrel, hanem rántással sűrítik, ez szintén nyomon követhető a szakácskönyvben. Francia hatásként könyvelhetők el a raguk is. Még annyit fontosnak tartok megjegyezni, mint ahogy azt már az eddigiek is állították és még találkozni fogunk

a megerősítésével, hogy a magyar konyha főzőkonyha; telis tele van a könyv befojtott receptekkel, melyeknél a húsokat mind valamilyen lében kell főzni, párolni. Érdekesség lehet, hogy a fagyaltoknak egész nagy helyet szán a könyvében Czifray mester.

Az igazi, nagy francia hatást azonban majd Dobos C. József könyve fogja mutatni. Már címében is látni: Magyar-francia szakácskönyv. 1881-es könyv, tehát már voltaképp felöleli a XIX. század teljes gasztronómiáját és a hatások igen jól láthatók. Vele és Kugler Henrikkel megindul egy másik fronton is a forradalom: a cukrász szakma és ipar lendült fel valami hallatlan sebességgel. A Kugler dinasztia utolsó képviselője Kugler Géza volt



4. ábra Eszterházy torta

az, akinek megjelent „A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat” című könyve. Róla sajnos sok mindent nem tudunk, ez a kiadványa viszont kimerítően felöleli a cukrásművészet akkori készítményeit. Édesapja virágoztatta fel a mai Vörösmarty téren álló Gerbeaud Házat, anno Kugler néven, 1858-ban. Nevéhez

fűződik például a mignon, melyet akkor természetesen róla kugler-nek neveztek. Halála után Emil Gerbeaud vette át az üzletet és emelte az ország leghíresebb és legszínvonalasabb cukrászdájává. A gasztronómia másik vonalát a Gundel dinasztia emeli magasba. Több generáción át képviselték a legmagasabb szintű étkezési kultúrát és fejlesztették tovább szépséges magyar konyhánkat. Felismervén „hibáit”, de megtartva alapvető értékeit alakították át a magyar konyhát, alkottak ételeket. A XX. század elején tömör, de teljes összefoglalót a Gundel Károly által kiadott Kis magyar szakácskönyv képviseli. Ebben a könyvben leírásra kerül nagyjából az össze jellegzetes magyar étel, melyeknek egy része a pásztor vagy paraszti világból származó általában paprikás ételek, míg másik részük Gundelék vagy más nagy szakácmesterek által kiötlött kreációk, illetve nyilván egyéb kiváló receptek alkotják. Igazi kivonata, esszenciája ez a magyar konyhának és gasztronómiának. [Gundel János Tanár Úr mondta, hogy ő ajándékként a külföldieknek mindig egy példányát szokta adni eme pazar kis szakácskönyvnek, érhető módon.] Mindemellett azonban még számos kiadvánnyal gazdagított a hazai gasztro-irodalmat, s utódai is méltóképpen vitték tovább a gundeli hagyományokat és szaktudást. Örökségeik az Újházi leves, a palóclevés, a Gundel palacsinta, fogas Gundel módra, Gundel saláta és még számos ételkreáció.

A magyar gasztronómia ekkor csúcsosodik ki, éri el tetőpontját.

2.9 XX. század

Sajnos a XX. századot a magyar gasztronómia mélypontjának tekintem. A XIX. századi felemelkedés után derékba törik ez a felívelés: két világháború megy végbe, mely Európát különösen nagymértékben érinti, hazánk nem kivétel, sőt jó példa rá. Élelmiszerhiány jellemzi az egész országot és a kontinenst, a háború közepette a gasztronómia sem tud jól fejlődni. Mégis akad néhány kimagasló egyéniség, aki továbbviszi a XIX. század vívmányait és próbálja szinten tartani kultúránk ezen szegmensét. Csáky Sándor a kora XX. századi magyar gasztronómia nagy képviselője, könyve: „A huszadik század szakácsművészete”. Nevét a Csáky rostdíszes őrzi. A Gundel generáció tagjai is (Gundel



5. ábra Gundel Károly Kis magyar szakácskönyve

Károly, Gundel Ferenc és Gundel Imre) igyekeznek a rengeteg szörnyűség mellett képviselni a magas minőségű gasztronómiát. Ám újabb nagy csapás éri országunkat a kommunista diktatúra „személyében”, ahol teljes mértékben elsekélyesedik gasztronómiánk és a közkonyha borzalommá süllyed. Tusor András említette egy előadásán (BGF, 2011. nov. 14.) az ideológia miatti paraszti élethez és ételekhez való fordulást, melyet az országon kívülre is „reklámként” vittünk, ami sajnos mélyebb nyomott hagyott a

külföldiekben, mint azt gondoltuk volna és hosszú távon elmaradott képet mutatott az országról. Húshiány volt az országban a '60-as évekig, mely nagy terhet rótt a vendéglátósokra és általában az országra. Amikor rendeződött a húshelyzet azonban a nép abból akart sokat és fogyasztott is sokat, ami addig nem volt elérhető: elkezdődött a húst-hússal való evés divatja. Ebben az időszakban sajnos nem tudunk már beszélni a magyar gasztronómia fejlődéséről, csak arról a néhány jeles képviselőről, akik azért igyekeztek fenntartani a régi változatos, gazdag, szép és remek magyar konyhát. Említessék még meg Túrós Emil vagy Venesz József neve, akik kimagasló munkát végeztek ezen terhes időkben is. Számos írásuk, könyvük közül talán az Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia a legkiemelkedőbb. Cukrászatban nem megkerülhető Szamos Mátyás neve, aki a marcipánok területén alkotott hatalmasat, máig fennmaradót és nívósat.

2.10 Rendszerváltás

A rendszerváltással új kor érkezett el a vendéglátásban és a gasztronómiában is. Az első években, évtizedekben azonban még álomvilágban élt ez az ágazat. Azt képzeltük, hogy minden úgy van jól, ahogy van, a magyar konyha remek. Ám a külföldiek szemében a magyar gasztronómia elavult lett, lapos, egészségtelen, a kornak egyszerűen nem megfelelő. (Ezeknek egyes részei persze az igazság próbáját nem állják ki, de ha egyszer nekik ez a véleményük, akkor ezen kell formálni). Az utóbbi években kezdődött egy nagy fellángolás: a minőségi éttermek és a már-már tökéletességet képviselő vendéglátóegységek kezdtek kihajtani, bimbózni, melyek mostanra meghozták első virágaikat is. Új kor köszöntött be Magyarországra, mikor a Michelin Guide 2010-ben a budapesti Costes éttermet Michelin csillaggal jutalmazta. Azóta még egy étteremnek sikerült az étteremdíjazások Oscár-ját elnyernie, ez az Onyx, szintén Budapesten. Számos étterem „várományos állományban” van: négy Bib Gourmand-os étteremmel büszkélkedhetünk, mely ha a Michelin csillag az Oscar, akkor a Bib Gourmand a Golden Globe-ot jelenti. Hogy ezek a díjak mit is jelentenek, mi is a történetük, mit képviselnek, a továbbiakban olvashatunk.

2.11 Magyar borok és szőlőfajták¹²

Mint a gasztronómia elengedhetetlen kelléke említénék szót a borokról. Különösen igaz ez, ha a magyar gasztronómiáról beszélünk. Ebben a rövid kis fejezetben csupán az igazi, eredendően magyar borokat, szőlőfajtákat szeretném megismertetni az olvasóval, hogy ha azt kérdezik tőle milyen magyar bort szokott inni, akkor ne csak azt tudja mondani, hogy Etyeki Chardonnay-t, mely voltaképp csak nevében magyar, de francia szőlőfajta-ról van szó. Cey-Bert Róbert fogalmazza meg könyvében – A magyar konyha filozófiája –, hogy nekünk, ha már megadatott ez a kiváló adottságokkal rendelkező táj, akkor az itteni fajtákat részesítsük előnyben. Jó a Chardonnay [ejtsd: sárdonné] is, meg persze finom a Cabernet Sauvignon [ejtsd: káberné szovinyon], de sosem versenyezhetnek egy eredendően francia termőföldön ért szőlőnek a borával. Ezért lehetnénk mi is a mi

¹² Az Agrármarketing Centrum kiadványai alapján: Borkóstoló [2009]
Magyar borvidékek, szőlőfajták [2008]

fajtáinkban jobbak bármelyik országnál. Számos kincsünk van melyet elfelejtettünk. Elevenítsük fel mind az ősi, mind az új fajtákat!

Furmint

Hungarikum. Egyik legértékesebb fehérbor-szőlőnk, mely leginkább Tokajnak köszönheti hírnevét. Az ottani szőlők 65%-a ez a fajta. Töppedt szemeiből készítik az aszút. Kiváló minőségű még a Somogyban található furmint – „nászéjszakák borának” is nevezik kemény jellege miatt. Pörkölték kiváló kísérőjeként tartják számon.

Ezerjő

Hungarikum. Leginkább a Móri borvidékre jellemző. Rothadékonysága miatt az ipar nem nagyon kedveli és silány tömegborrá silányította, pedig töpped szemeiből különleges aszú készíthető. Az Alföldön kezdik újra felfedezni szépségét ennek a fajtának és készítenek belőle minőségi bort. Káposztás ételek kísérőjeként jó szolgálatot tesz.

Hárslevelű

Hungarikum. Számos tulajdonságban osztozik a furminttal, mondhatni férj és feleség, de magasabb beérési mustfoka van savtartalma pedig alacsonyabb. Évekig való érlelést követően kimagaslóan jó minőségű bort adó szőlőfajta. Jól aszúsodik, Tokaj-hegyalja vidékét 30%-ban fedi le. Siklós, Somló, Mátraalja és Eger is kedvelt területe a fajtának. Házasított változata a Debrői hárslevelű.

Cserszegi fűszeres

Hungarikum. Két másik szőlőfajta, az Irsai Olivér és a Piros tramini kereszteződéséből 1960-ban nemesített fajta. Először az Ászár-Neszmélyi borvidék karolta fel a fajtát. Külföldön először Angliában aratott sikert a '90-es években. Ők nevezték el az „unpronouncable grape”-nek, azaz kimondhatatlan nevű bornak.

Olaszrizling

A legjobban elterjedt magyar fehérbort adó szőlőfajta. Csak révrokonságban áll a Rajnai rizlinggel. Kiváló kvaterkázó és fröccsnek való bor.

Irsai Olivér

Szintén egy nemesített fajta: a Pozsonyi fehérből és Csabagyöngyéből alkotva, 1930-ban. Első sikereit a Neszmélyi borvidéknek köszönheti, de ma már mindenhol kedvelt faj. A borokkal ismerkedőknek nagyon jó „szokató bornak” tartják. Legjobbak a Balaton északi területén illetve a Neszmélyi borvidéken találhatók.

Királyleányka

Hungarikum. Erdélyi eredetű szőlőfajta, a XIX. század végéről Dánsonból. Egyre jobban kedvelt fajta az egész országban.

Juhfark

Hungarikum. Nevét jellegzetes fürtjeiről kapta. Somló a „védőbástyája” ennek a fajtának. Kitűnő kacsához, libamájhoz, csonthéjas gyümölccsel ízesített vadételekhez.

Kéknyelű

Hungarikum. Nevével ellentétben ez egy fehérbort adó szőlőfajta. Rosszul termékenyülő fajta, ezért is tűnt el. Már csak a Badacsonyan termesztik. Nemes halak (kecsege, süllő, pisztráng), tenger gyümölcsei és érett juh, valamint kecskesajtok méltó kísérője.

Kadarka

Hungarikum. Már a török időben megjelent fajtáról van szó. Népszerű vörösbort adó fajta. A legjobb minőségűek Szekszárdon találhatók, de a kunsági és hajósi Kadarka is megemlíthető. Tökéletes kísérője a paprikás magyaros ételeknek.

Kövidinka

Hungarikum. Könnyű, lágy asztali bort ad. A Kunságban és Csongrádban elterjedt fajta.

Zenit

Nemesített fajta az Ezerjóból és a Bouvier-ből 1951-ből. Mátraalján és Sopronban figyelemreméltó minőséget állítanak elő belőle.

Leányka

Erdélyből való fajta. Az egri borvidéken jellemző, de kedvelt a Mátraalján, Bükkalján és Móránál is. Könnyű ételek partnere, nem bírja a hosszú érlelést.

Kékfrankos

Legelterjedtebb vörösbort adó szőlőfajtánk. A hagyományos magyar konyha ideális partnere. Híres a Soproni Kékfrankos de Villányban, Egerben, Hajóson és Csongrádon is méltatják.

Szekszárdi Bikavér

Hungarikum. Az egri mellet az országban csak itt állítható elő ez a bor. Valójában ez egy cuvée [ejtsd: küvé, jelentése kevert], mivel 2-3féle vörösbort házasításából készül. Alapja, Kadarka vagy Kékfrankos, de a keverési arányok titkosak. Érdekesség, hogy Liszt Ferenc vitetett magával mindig Szekszárdi Bikavért, amerre csak járt. Marhák, vadhúsok, sütek, pecsenyék, érlelt sajtok kísérője.

Egri Bikavér

Hungarikum. Világhírű magyar bor, amely minimum 3 vörösbort házasításából készített cuvée. Eredendően Kadarka volt az alapja, ma már inkább Zweigelt és Kékfrankos. Készülnek Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot összetételben is. 1997-ben vált Magyarországon első eredetvédett borává.

Tokaji Szamorodni

A szamorodni lengyel szó, jelentése: „úgy, ahogy termett”, tehát a szüretelt szőlőt nem válogatják, töppedt és nem töppedt szemeket együtt préselik, sajtolják és készítik belőle ezt a borkülönlegességet. A száraz Szamorodni kiváló aperitif ital, míg az édes inkább desszertborként használt.

Tokaji Aszú

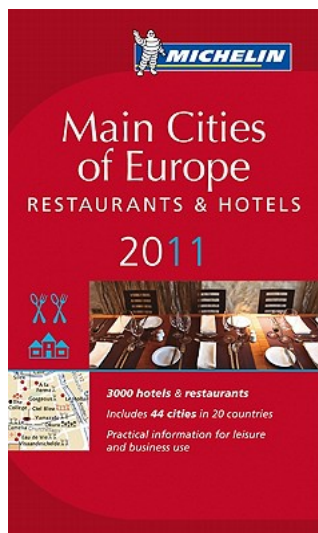
Elvileg Hungarikum volna, ha más országok (pl. Szlovákia vagy Franciaország nem adna ilyen néven elborokat.) Mind emellett a leghíresebb magyar terméként tartják számon. Az aszúsodott szemeket kádba rakják és préselik. Az, hogy valamennyi puttonyos egy aszú azt jelenti, hogy egy gönci hordóba hány puttony aszúsodott szőlőre öntik az azonos évszámú alapbort. A királyok bora és borok királya, Shakespeare csodálatosan cizellált bornak tartotta, mely megillatosítja a vért. Kiváló aperitif vagy desszertbor. De önmagában is elkápráztató, valamint libamájjal és kékpenészes érlelt sajtokkal.

3. KALAUZOK, DÍJAZÁSOK

Tájékozódásunkat a gasztronómia és éttermek világában, mint térkép, úgy segítik a különböző kalauzok, melyből egyre több és több jelenik meg. A nyugati világban már évtizedek óta nagy népszerűségnek örvendnek a különböző étteremkritikai kiadványok és utóbbi pár évben a „nagy gasztro-forradalom” hozományaként hazánkban is elkezdődött ennek divatja. A teljesség igénye nélkül tekintjük most át a „legnagyobbakat”. A következőkben összefoglalnám a legnevesebb kalauzok ismérveit, történeteit, pontozási-, értékelési rendszerüket. Választásom két nemzetközi kalauzokra eset, melyek közül az első a világ legismertebb és legelismertebb kalauza – a francia Michelin Guide –, utóbbi pedig ennek versenytársa az osztrák kiadású Gault&Millau. Magyar kalauzok közül is hármat megemlítenék: a Dining Guide-ot és az Alexandra Étteremkalauzt valamint nem kifejezetten kalauzként, de étteremminősítéssel és rangsorolással foglalkozó, minden évben megjelenő Népszabadság különszámot: „A 100 legjobb magyar étterem”.

Természetesen ezen kívül számos alternatív kalauz is létezik, ám ezek kevésbé ismertek, illetve nem is szándékom a teljes minősítő rendszert most feltárni. (Igyekszem arra törekedni, hogy a spektrumnak csak azt a részét interpretáljam, mely kapcsolódik a dolgozat témájához.)

3.1 Michelin Guide



6. ábra Michelin Guide
2011

A Michelin Guide először 1900-ban került kiadásra. 111 évvel ezelőtt még fogalma sem volt a két alapítóatyának André és Edouard Michelinnek, hogy kiadványuk mára 23 országot – Franciaország, Németország, Belgium, Egyesült Királyság, Írország, Hollandia, Ausztria, Svájc, Olaszország, Spanyolország, Portugália, Görögország, Svédország, Norvégia, Finnország, Dánia, Lengyelország, Luxemburg, Csehország, Magyarország, Kína, Japán, Amerikai Egyesült Államok – átölelő kiadvány lesz. Eredendően nem is kifejezetten étterem-, és hotelkalauznak indult a vállalkozás. Az először kék színben megjelent, ingyenes kiskönyv még a sofőröket kiszolgáló tájékoztató volt arról, hol találhatnak szervizt az országban és mind e mellett ajánlott szállást és éttermeket is.

Az 1920-as években változások álltak be: az ingyenes kiadványt immár 7 frankért árulták – lévén, az vásárlók csak azt nézték valamibe, amiért fizetniük kellett – és a kalauz 1923-tól foglalt magába először egy „ajánlott hotelek és éttermek” szekciót, majd rá három évre bevezették a csillag-rendszert is. A két és három csillagos rendszer még váratott magára egészen 1931-ig illetve 1933-ig. Előbbi időpont a tartományokra, míg a későbbi a Párizsban való bevezetésének dátuma.

Az 1960-as években a társadalmi változásoknak köszönhetően – pl. vasárnap, mint munkaszüneti nap – az emberek rendszeresebben kezdtek járni étterembe, és hogy melyeket válasszák, nagyban segítette őket a kalauz. Ekkor indult el igazán a Michelin sikertörténet és terjedt ki immár Európa számos országára.

Nagy újítás – egy szélesebb vendégkört kielégítő Guide – az 1990-es években jelent meg. Első ízben 1997-ben foglalta magába a Michelin Guide az ún. Bib Gourmand-osokat. Ezek olyan éttermek, szállodák – utóbbi esetben Bib Hotel a neve -, amelyek ár-érték arányban kimagasló teljesítményt nyújtanak. Ez éttermeknél olyan 7-8 ezer forintot jelent egy 3 fogásos ételsor esetén.

A következő nagy lépés az Európán kívüli terjeszkedés volt. 2005-ben tört meg a jég és a Guide kinyújtotta szárnyait az USA-ban is: Michelin Guide New York City. Ez volt az első kalauz az USA-ban (2005), majd még három, mind a nyugati parton fekvő városokkal bővült: 2006-ban San Francisco és kiérdemelte saját Guide-ját és erre rá egy évvel az angyalok városa, Los Angeles és a kaszinó város, Las Vegas is büszkélkedhetett saját Michelin Guide-jával. Ez évben (2007) nyitotta ki kapuit Kelet-Ázsia felé a Michelin Guide-projekt; először Tokió-ban, majd egy évre rá Kínába is betört a Hong Kong Macau-val.¹³

A Michelin Guide két szempontból is minősít, melyek egymástól teljesen függetlenül is történnek. Egyrészt a minőséget pontozzák, erre jár a csillag vagy a „Bib-fejecske”  - teljes „nevén” Bibendum, ami a kezdetek óta szimbóluma a Michelin cégnek, - valamint a komfortot is minősítik. Keresztbe tett kanál-villa , illetve kis házika figura  (szálloda esetén) jelöli a kényelmi szintet. Ezeknek és a csillagoknak bármilyen kombinációja előfordulhat – lehet egy étterem mellett öt  és egy csillag sem, ugyanakkor a fordítottja is meglehet, hogy egy 3 Michelin csillagos étterem csak egy  szimbólum szerepel. (Persze ez igen ritka eshetőség.)

¹³ http://www.china.org.cn/china/2008-12/03/content_16891214.htm

A csillagok és különböző fent említett jelölések természetesen különböző kategóriákat jelölnek. Minél több van mindből egy adott helynek, annál jobbra számíthatunk.

Lássuk először a csillagokat!



A kategóriájában nagyon jó éttermet jelöl, olyan helyet, amely felkészült a folyamatosan magas színvonalú konyhai teljesítményre [A very good restaurant in its category]



Kiváló konyhát takar, megéri kitérni oda, ahol nagy gonddal és szakértelemmel készült kiváló minőségű fogásokat élvezhetünk [Excellent cooking, worth a detour]



Kivételes konyhai teljesítmény, ami megér egy külön utat, itt mindig hihetetlenül jól érezheti magát az ember, a különleges fogásokat precízen készítik a legjobb minőségű alapanyagokat felhasználva. [Exceptional cuisine worth special journey]¹⁴

A kanál-villa szimbólum egytől (elég kényelmes) ötig (luxus a kategóriájában) terjedő skálán mozog, illetve van egy különleges fajtája, a piros kanál-villa, amely különösen kellemes helyeket jelöl.



eléggé komfortos [quite comfortable]



komfortos [comfortable]



nagyon komfortos [very comfortable]



csúcskategóriájú komfort [top class comfort]



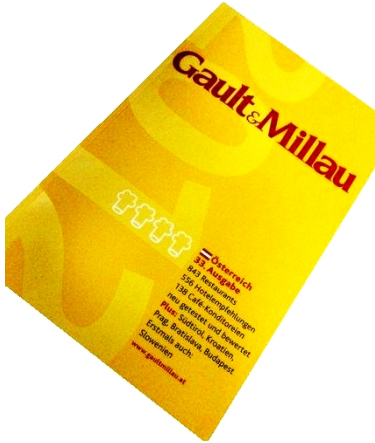
luxus a hagyományos stílusban [luxury in the traditional style]¹⁵

Azonban rengeteg támadás, kritika érte, éri a Michelin-t. (Többek között, hogy túl lassan ítéli oda a csillagokat, és még lassabban veszi el, akiktől kellene). Több új kalauz is létrejött, hogy ezeket orvosolják, másik, „megfelelő” kalauz álljon a közönség számára. Közülük is legnevesebb a Gault&Millau.

¹⁴ A magyar megfelelők a szerző fordításai

¹⁵ A magyar megfelelők a szerző fordításai

3.2 Gault&Millau



7. ábra Gault&Millau

A Michelin vetélytársaként és „hibáinak” kijavítására jelent meg a Gault&Millau két francia újságíró-étteremkritikus összefogásából 1972-ben. Jól jellemzi a kalauzt a korabeli ételkritikus Paul Levy, aki a következőképp nyilatkozott: „a részletekbe menő tudósításaik, a humoruk, tiszteletlen, keresetlen stílusuk gyomron ragadták a franciákat és ez nem kis fejfájást okozott a Michelin készítőinek.”¹⁶ A megannyi különbség között az értékelési rendszer talán a legfigyelemreméltóbb, legszembetűnőbb és legtestetesebb. Míg a Michelin elég kis skálát használ az értékeléséhez (egyől ötíg terjedő kényelmi fokozatok és a három csillag), addig a Gault&Millau nullától húszíg terjedő skálán értékel, mely sokkal inkább „érthető” a franciák számára – iskoláikban, egyetemeiken is ezt az értékelési skálát használják. A végső pontozást nem befolyásolja a milieu - azt egy külön részben tárgyalják, elég részletesen -, csakis a konyhai teljesítmény, minőség az, amit figyelembe vesznek értékelésükör.

Lássuk a Gault&Millau kritikai szempontjait:

- Nyersanyagok minősége, frissessége
- Kreativitás
- Ételek harmóniája (saját ízek megőrzése)
- Levesek, mártások minősége
- Elkészítés precizitása

A Gault&Millau pontozási rendszere:

- 9-10 pont: gyenge vendéglő
- 11 pont: átlagos vendéglő
- 12 pont: jó konyha, amilyen minden jobb polgári étteremtől elvárható
- 13-14 pont: nagyon jó, a mindennaposnál többet nyújtó konyha
- 15-16 pont (nagyjából megfelel a Michelin egy csillagának): a konyhaművészet, a

¹⁶ <http://www.diningguide.hu/lexikon/etterem-informacio-2012>

kreativitás és a minőség egyaránt magas szintű

- 17-18 pont (nagyjából két Michelin csillagnak felel meg): legmagasabb szintű

kreativitás és minőség, kiemelkedően jó ételkészítés

- 19 pont: a világ legjobb éttermei közé tartozik

- 20 pontot még csak egyszer ítélték oda (Marc Veyratnak)¹⁷

A legjobb éttermekhez ők is hozzárendeltek szimbólumokat, választásuk a szakácsapkára (toque) esett. Itt is – ugyan ha csak eggyel – de több kategória lelhető fel, mint egy Michelin Guide-ban. Pontszámoknak megfelelően egytől négyig kaphatók toque-k, melyekben az étterem által megütött színvonal pontszáma szerepel. Az értékelés a következőképp zajlik:



13 vagy 14 pontot elért étterem kapja, mely egy jó minőséget jelöl



15 vagy 16 pont nagyon jó minőséget jelent



17 vagy 18 pont kiválót jelent, míg



19 vagy 20 pont a kimagasló, extra kategóriát jelöli

A legmagasabb (20 pontot) eddig egyetlen egy séf érdemelte ki a Gault&Millau fennállása óta, ő Marc Veyrat, francia séf, aki a molekuláris gasztronómiában alkot.

Színbeli megkülönböztetést is használtak a szerzők – míg a fekete a francia konyhában elért teljesítményre utal, addig a vörös szín az innovatív konyhákat jelzi.



8. ábra Dining Guide Étteremkalauz 2011

3.3 Dining Guide Étteremkalauz

2011-ben már hetedik alkalommal jelent meg a Dining Guide. A Dining Guide honlapján található filozófiával indítanám ezt az alfejezetet. Nézzük meg ők, hogyan miként ellenőrizték éttermeinket:

„Minden, általunk értékelt étteremben ettünk, lehetőség szerint többször, de természetesen előfordulhatott, hogy azon a napon,

¹⁷ <http://www.etteremkritika.com/index.php?lang=hu&page=hir&spage=reszletek&id=7>

amikor ott voltunk, a személyzet, a konyha indiszponált volt, vagy saját ítéletük szerint nagyobb teljesítményre képesek, de egy biztos, a folyamatos üzem azt kívánja, hogy mindig azonos teljesítményt nyújtsanak. Magunk részéről, még ha szigorú szemmel és szájjal fordultunk is a megrendelt fogás felé, igyekeztünk a hely jellegzetesnek mondott ételeit megkóstolni, és az adott étterem önmagát kategorizáló pozíciójának megfelelő igénytel értékelné az ételeket.”¹⁸

A Dining Guide-nál is a konyhai teljesítmény a lényeg, akárcsak az összes többi kalauznál, persze leírásában szerepelhet és szerepel is a környezet, de ez nem befolyásolja oly nagy mértékben a pontszámokat, melyeket az egyes üzleteknek adnak. A éttermet az alábbi szempontok szerint pontozzák:

- alapanyagok minősége
- elkészítés mikéntje (szakszerűsége)
- ízek harmóniája, kreativitás
- Környezet
- Kiszolgálás
- Állandó színvonal

Ezekből a kritikai pontokból áll össze a végső értékelés, mely során maximum 10 pont érhető el. Ez a maximális szint a Michelin 1 csillagos szintjének felel meg. Lévéen azonban, hogy már két éttermünk is elérte a Michelin csillagos szintet és számos étterem közelít ehhez, bevezetésre került a 10+1 csillag, 10+2 csillag szintjét, mely a Michelin „fokozatokat” jelölik; 2 illetve 3 csillagot.

Pontozási rendszerük a következőképp alakul:

6 - 7 között: megbízható teljesítmény

7 - 8 között: az átlagot meghaladó igyekvő konyha

8 - 9 között: igényes konyha a saját kategóriájában, néhány kiemelkedő fogással

9 - 10 között: kivételesen jó konyha nemzetközi összehasonlításban

A kalauzban az éttermek mellé az alapvető információk mellett az étterem pontszáma is szerepel, ám az csak akkor, ha elérte a 6,5-et.

¹⁸ http://www.diningguide.hu/ertekelesi_szempontok

A Dining Guide úgy érzem, egy pazarul eltalált kiadvány a magyar közönség számára. Idehaza a fizetőképes kereslet a magas konyhát képviselő éttermekhez még nem nagyon van illetve kicsi. Éppen ezért nagyon örvendetes, hogy az éttermeket ellátják egy „árkóddal” (€) egytől négyig való skálán. Az euró jelek azt jelölik, hogy ital nélkül mennyibe kerül egy főre egy étkezés. A négy kategória tehát a következő:

- | | |
|-----------------|------|
| 1. 0-3000: | € |
| 2. 3000-6000: | €€ |
| 3. 6000-100000: | €€€ |
| 4. 10000- : : | €€€€ |

Szerintem ez egy nagyon hasznos tanács a magyar éttermi közönségnek. Az orientációt nagyban megkönnyíti, lévén, borzasztóan ár érzékeny társadalom a miénk. Üdvözítő, dicséretes ez a vívmány.



9. ábra
Dining Guide
pontszimbólum

A társadalmi zsűri már érdekesebb megoldás – bár lehet, hogy a nép szájízével kószolva az éttermeket a kedves közönség számára hitelesebb kritikát adhatnak, mint a szakmai ízlelőbimbók. – Csak néhány nagy nevet kiemelve: Adrian Gray, Dr. Bárándy Péter, Gere Attila, Ungár Tamás, Dr. Vértés András. Ez nem azt jelenti persze, hogy nincsenek szakmai kritikusok. A szakmai zsűri minden évben rengeteg díjat oszt ki a nagy gálán.



10. ábra Népszabadság Top
100 A legjobb magyar
éttermek 2011

3.4 Népszabadság Top 100 A legjobb magyar éttermek

A Népszabadságnak ez a különszáma a Dining Guide gondozásában jelenik meg minden évben.

Az értékelési szempontok:

- a felhasznált alapanyagok minősége
- az elkészítés mikéntje (szakszerűség)
- az ízek harmóniája
- kreativitás
- kulináris hagyományok konzisztenciája, érvényesítése, megújítása
- ár-érték arány

Néhány fontos megállapítás inspektoraik tapasztalataiból:

- Magyarország, a szemmel látható mennyiségi gyarapodás ellenére, még mindig nagyon távol van a fejlett világ (Nyugat-Európa, Észak-Amerika) gasztronómiai színvonalától.
- Továbbra is érzékelhető a szakadék a kb. 20 - nemzetközi mércével mérhető – étterem és az utána következő kb. 80 színvonala között.
- A magyarországi éttermek még mindig elsősorban külsőségekre, designra, enteriőrre költenek, a konyha és a felszolgálat sokuknál alacsonyabb prioritást élvez.¹⁹

3.5 Alexandra Étteremkalauz



11. ábra Alexandra Étteremkalauz 2011

Talán a legkritizáltabb és legkevésbé megbízhatónak és jónak tartott kiadvány. Először 2008-ban Alexandra Étterem- és Borkalauz néven adták ki, ám a borkalauz részét olyan silány minőségűnek találta a kritika, hogy rá két éve már kivették a kalauzból. Azóta csak Alexandra Étteremkalauz néven fut a kiadvány. 11-től 19-ig terjedő skálán értékeli. A pontozása és díjazása a következő képen alakul:

- 11-12 pont: egyre növekvő esély a jó étkezésre [1 érem]
- 12,5-15 pont: Ambiciózus, jó konyha [2 érem]
- 16-17 pont: Kiemelkedően jó étterem (1 Michelin csillagos szintnek megfelel) [3 érem]
- 18 pont: Kivételesen jó étterem (2 Michelin csillagos szintnek megfelel) [4 érem]
- 19 pont: A világ legjobb éttermei közé tartozik, rendkívüli élmény [5 érem]

A pontrendszer melletti szimbolikával az Alexandra is él. Érmeket osztogat a cég kezdőbetűjével fémjelezve, melyet a kalauz borítóján is láthatunk: az arany „A” érmet.

Az Alexandra kalauz próbálja egyesíteni az össze többinek a tulajdonságát. Pontozási rendszerében a Gault&Millau sajátosságai fedezhetők fel. Ő is, mint az összes többi szimbolikai jelekkel hangsúlyozza és emeli ki a rangosabb éttermeiket. A Michelin-ből a Bib Gourmand ötletét emelték át. A kiváló ár-érték aránnyal rendelkező éttermeinket a

¹⁹ <http://nepszabadsagzrt.hu/termek/23-a-100-legjobb-magyar-tterem>

kissé furcsán hangzó „Jójó” éttermek kategóriában sorolja fel. Ezek a következők 2011-ben:

1. Anyukám mondta
2. Bagatelle Étterem
3. Borkonyha
4. Brill Bisztró
5. Gold Bisztró
6. Maligán (megszűnt)
7. Olimpia Vendéglő
8. Piac Bistro
9. Solier Étterem és Kávézó
10. U26 Gasztronómiai fakultáció
11. Zsálya Bisztró – Hotel Aqua

Az Alexandrával szembeni kritikának ékesszóló példája Vinkó József írása, melyet ezennel segítségemül hívok. Kezünkbe véve a cikket magunk is elcsodálkozhatunk mi minden „szépség” és érdekesség van ebben a kiadványban. Az írás a heti válaszban jelent meg: „Az idén márciusban leadott kézirat még hemzsegett a kritikai észrevételektől, a kötet a magyar kulinária szokásos képét mutatta: egy tucat ínycésterem, néhány ígéretes vidéki konyha, félszáz elfogadható vendéglő, a többi néma csend. Ám ekkor megjelent Prospero, s mint valami mágikus szakács (nem a Bűvös), intett egyet a pálcájával, s az étlapokról eltűntek a "jégszekrényízű" halak, a "száraz porfűszerek", a "penészgyanús gyári morzsában panírozott ipari csirkemellek". Varázsszóra friss zöltség került a tányérokra, a vietnami pangasiusfilét nem adták el többé balatoni fogasnak, a nátrium-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 ízű és kellemetlen. [...] A kötet olyan lett, mint valami lelkes propagandakiadvány. Maradtak az ételnevek és a pozitív jelzők. Ugrott minden, ami "kesernyész", "szárazkás", "íztelen", "túlfőtt" vagy "szénné égetett". A lektor - buzgó igyekezetében - abszurd írókat megszegyenítő groteszk szövegtöredékeket hozott létre: hol a mondatok értelme fordul az ellenkezőjére, hol a kötet kap dicséretet, miközben a főétel szó nélkül marad. [...] A Makk Hetes vendéglőben (az étteremkalauz 212. oldalán) például a következő értékelés olvasható: Kacasült párolt káposztával, hagymás tört burgonyával: "A mellé adott roppanós káposzta egészen jó." A kacsá nyilván nem ízlett a tesztelőnek, ezért az arról szóló

passzust kihúzták. Számos más étterem (a soltvadkerti Anna, a dunaújvárosi Kiskohász vendéglő) esetében annyit kellett húzni, hogy csak az ételnevek maradtak. De milyen étteremkritika az, ahol csupán felsorolom az étkek nevét? [...] Ráadásul - mivel a kiadó nem frissítette az adatokat - a kötetben hemzsegek a hibák. Néhány étterem megszűnt vagy átalakult (a Box utca étterem és kávéház például La Pampa Steakhouse néven működik), nyolc helyen változott a szakács (a Chateau Viszben, a Café Pierrot-ban többször is), pontatlanok a telefonszámok, a Hertelendy Kastélyszállóban az előző séf menüjét elemzik, pedig közel fél éve Stefan Gebhardt a konyhafőnök.”²⁰ Eddig az idézet. Bár meglehet, egy hosszabb részlet, de minden szavát megéri és ami még inkább nagyobb baj, hogy igaz. Láthatjuk a kiadványban megjelölt, betűvel leírt Maligán-t, mely már megszűnt. Ezt ők is leírják, de akkor miért teszik bele?!

4. AZ ONYX

4.1 Interjú Pintér Katalinnal



**12. ábra Pintér Katalin,
az Onyx ügyvezető igazgatója**

A mélyinterjú alanyainak kiválasztásakor nem volt nagy nehézségem. Mindenképpen a két Michelin-csillagos étterem tulajdonosával, séfjével szerettem volna interjút készíteni, az ő véleményüket kikérni a mai magyar gasztronómiai helyzetről, a gasztroforradalomról és a Michelin-csillag okozta változásokról életükben. Választásom azonban csak egy személyre esett, ő Pintér Katalin volt, aki az Onyx egyik tulajdonosa. (Társtulajdonosa Hamvas Zoltán.) Azért ő lett a választott, mert úgy véltem és vélem most is, hogy az Onyx sokkal inkább képviseli azt a szellemiséget - a magyar konyha iránt való elkötelezettséget -, mint konkurens társa, a Gerendai

Károly által vezetett Costes. – Ahogy a tulajdonos nyilatkozta: „... a Costesből nem lesz magyaros étterem.”²¹ Ha felütjük a Dining Guide-ot, ott is láthatjuk, hogy az Onyx-ot

²⁰ <http://hetivalasz.hu/jegyzet/hir-meg-hirdetes-41402>

²¹ http://hvg.hu/gasztronomia/20100402_Gerendai_Karoly_Costes

magyar, ill. nemzetközi konyhával jellemzi a kalauz, míg a Costes mellé „csak” a nemzetközi konyha jelzőt teszi.

Kérdéseimet három nagy csoportra bontottam. Első harmadában magáról a díjazással kapcsolatos kérdéseket fogalmaztam meg, a második szakaszban a vendég-összetételről kérdeztem Pintér Katalint, míg végül a magyar konyha helyzetéről, annak alkalmazásáról érdeklődtem. Az interjú során azonban rugalmasan kellett kezelnem ezt az előzetesen összeállított kérdéssoromat, hogy ne legyen annyira merev, száraz, logikátlan az élő beszélgetés, lévén az igazgatóasszony egy kérdésen belül már korábban is érintett egyes témákat, mint ahogy fel kívántam tenni az arra vonatkozó kérdést.

Az interjúra elkísért konzulens tanárnőm, Dr. Kovácsné Dr. Székely Ilona is.

2007-ben alapították az éttermet. Mi volt akkor a céljuk, mi volt az álma a csapatnak? Konkrétan a Michelin volt a cél vagy pedig csak egy nagyon jó éttermet szerettek volna, amiből végül Michelin lett?

2004-ben született meg az ötlet. Itt korábban is volt egy étterem és egyszer éjjel 2, fél 3-körül, mikor bezártunk, akkor leült a személyzet néhány embere – 6-an, 8-an voltunk együtt –, hogy merre menjünk, hogyan tovább, valamit újítani kéne; ez nem jó: a gasztronómia nincs jó helyzetben Magyarországon. Szóval ilyen világmegváltó gondolataink voltak – tudja, néha előfordul az emberrel, pláne, mikor hulla fáradt éjjel 2-kor. S akkor megszületett – nem is tudom, valamelyik kollégánk azt mondta –: csináljunk egy Michelin csillagos éttermet! És erre olyan lelkesedés volt, mint amikor „hajrá, föl a barikádokra”. És ez pontosan így történt, hogy ott ültünk és csináljunk egy Michelin csillagos éttermet. Mi kell ehhez? Nagyon jó receptúrák, nagyon jó csapat, nagyon jó konyha, irgalmatlan sok pénz, rengeteg munka és rengeteg türelem. És akkor elkezdtük összerakni, tudja, majdnem 3 év volt, mire sikerült megnyitni, mert azért ez nem olyan egyszerű dolog. És akkor sikerült összerakni és úgy nyitottunk meg, azzal a szlogennel, hogy „Budapest már megérdemelt minket”! Ez egy jó szemtelen, jó nagyképű, jó gátlástalan szlogen, de tényleg ott ült mindig a gondolat: ebből már pedig Michelin-t! És ez így történt és végül is nagyon-nagyon szisztematikusan készültünk, hogy a legjobb alapanyagok, a legjobb konyhatechnológia, a legjobb szakmai tudás, a legjobb eszközök és ez megvan. Tehát nem hiszem, hogy van ma Magyarországon még egy olyan étterem, amelyiknek ilyen háttere van: kristálykészlettel, csak Riedel-pohárral, ezüst evőeszközzel.

Tehát minden, ami a nagy könyvben ott van, az itt az étteremben megtalálható. Ennyi a történet.

Említette, a magyar gasztronómiával baj volt, mi ez a probléma? Ön szerint mi a magyar konyha és mi romlott el akkor benne?

Erre nem tudok válaszolni, hogy mi a magyar konyha, én azt tudom megmondani, hogy nekem mi a magyar konyha, mert mindnyájan mást gondolunk egy picit a magyarról, de ha nagyon általánosan veszem, én úgy szeretem a magyar konyhát megfogalmazni, hogy az egy legalább 1000 év – de lehet, hogy több – tradíción, hagyományon alapuló főzőkonyha. Mindig is főztünk. Sokkal kevesebbet sütöttünk, mint főztünk és ma is ebben nagyon jók vagyunk: tehát az igazi klasszikus magyar ételek, főleg a levesek a főzelékeink, a pörköltjeink, a bográcsban készült ételek és most eltekintek attól, hogy milyen alapanyagból, mert majdnem mindegy, hogy hús vagy zöldség, de lényeg az, hogy főzünk. És jó ízeket főzünk és nagyon-nagyon sok zöldfűszert használunk. Az, hogy az elmúlt 50 évben nem is tudom hogyan, elbutultunk valamilyen oknál fogva és a só és a bors lett a konyha királya és – nem is tudom –, az emberek 99%-a nem ismeri fel mondjuk a turbolyát, hogy egy kicsit komiszabbat is mondjak. Tehát maga a magyar konyha nagyon szép: gyönyörű ízvilágú, viszonylag elég változatos, mert tényleg, ami a vízben, ami a földben, ami a levegőben, mindent használ. Ilyen szempontból nagyon jó. Nagyon elsekélyesedett és nekem az a legnagyobb bajom, hogy borzalmasan szerény minőségű alapanyagokat használunk, kevés ötlettel főzünk, ma már a háziasszony sem tud főzni és a fiatal menyecske, ha kimegy a piacra, akkor nem tudja megkülönböztetni a disznóhúst – hogyha barátságos lehetek, akkor azt mondom – a borjúhústól, de ha komisz lehetek, azt is mondhatom, hogy a nyúltól sem tudja megkülönböztetni. Ezek nagyon-nagyon rossz dolgok és ezért aztán nincs jó állapotban sem a gasztronómiánk, sem az egészségünk.

Mondta, hogy silány alapanyagokból dolgozunk. A magyar alapanyagok akkor nem is jó minőségűek? Vagy Önök próbálnak olyat találni és azzal dolgozni vagy ez nem megoldható?

Ez egy nagyon furcsa kérdés, tudja, mert nem mondhatom, hogy nem jó a magyar alapanyag, de mindenképpen azt mondhatom, hogy nincs jó helyzetben. Ilyen jó

minőségű föld és ilyen jó mezőgazdasági adottságú ország szerintem még egy nincs Európában, mint mi vagyunk. Tehát pazar lehetőségeink vannak. Úgy csináltunk, mint aki a roulette-n eljátszotta, valami nagy baj történt vele: nem jól kezeljük a földjeinket, nem jól műveljük meg, nem jót termelünk. Nem arról szól a dolog, hogy buta a paraszt vagy lusta, hanem a helyzet, a körülmények nagyon-nagyon rosszak. Ezáltal bejönnek külföldről – nem okvetlenül a legjobb minőségű – alapanyagok. Nagyon sokat használunk port, tartósítót, daráltat. Rettenetes dolgokat eszünk meg, a piacon a húsoknak több mint a fele fagyasztott. Véleményem szerint ez a gyalázat kategóriája. És ezt esszük. A közétkeztetésben olyan szintű a rettegés attól, hogy bármilyen egészségügyi probléma lesz, hogy inkább folyamatosan mérgezzük a „jónépet” – persze a mérgezés az bizonyos túlzást tartalmaz –, de az, hogy csak porból merünk levest főzni, csak tartósított fűszereket merünk használni, mindenféle emulgeálót, mindenféle csak fagyasztott húsokat. Ez borzasztó, ez egy egyszerűen döbbenet, ezt nem érti meg az ember. De olyan szigorúak az előírások, már senki nem akar krumplit venni, mert abból gyalázat van, friss tojáshoz meg egyetlen egy közétkeztetés sem mer most már hozzányúlni, pedig hát... Én azt gondolom, hosszútávon azzal, ami történik, sokkal nagyobb kárt csinálunk, igaz, senkinek nem lesz hasmenése.

Tehát a piacon, amik vannak jó minőségűek, csak ami nagyban megy az gyalázatos?

Nem. Részben jó termékek vannak. A magyar élelmiszeripar a padlón van. Tehát nincs igazán jó termék. Nincs jó lehetőség, nincs Magyarországon jó hentes-képzés, tehát rengeteg probléma van. Inkább úgy fogalmaznék, hogy az adottságokban – ott van a ??? – még valami kicsi tudás is van. Meg kellene tanítani az embereket állatot tenyészteni, földet művelni, a tejből sajtot csinálni. Tehát meg kellene tanítani és hagyni kellene, hogy ha van tíz tehene, akkor hadd csináljon sajtot és hadd adja el a szomszédoknak. Nem Istentől való elrugaszkodás, hogy valakinek otthon a kamrájában van – mi tudom én – 100 liter vagy 200 liter tejből naponta sajterjesztése, és nincs hozzá HACCP-je meg ISO-ja, meg mit tudom én micsodája. Persze tisztának kell lennie... Azt érzem, hogy túl sok az előírás, túl sok a gond és túl kevés lehetősége van a gazdáknak. Elvadítottuk a parasztokat attól, hogy hozzányúljanak a termékeikhez (terményeikhez – szerkesztői megjegyzés) és dolgozzanak velük. Pedig hát annál jobb nincs, mint egy jó parasztkolbász vagy egy igazi friss, finom kecskesajt. Ezek mind olyan dolgok, hogy nagyon-nagyon jó lenne, ha lenne a piacon, ezzel szemben behozzuk a nagyon drága

francia sajtokat, behozzuk ezt meg azt és hát olyan, mint nemes magyar termék nagyon kevés van a piacon.

Próbálják ezeket favorizálni, használni?

Ezt mindenki próbálja. Elmondom magának, elmondom másnak, mindennap elmondom valakinek és akkor egyszer majd csak lesz belőle valami csak borzasztó lassan. Ma ott tartunk, hogy mi megpróbáljuk a magyar receptek alapján az éttermet vezetni, lehetőség szerint minél több magyar alapanyagot behozni, kicsit felfrissíteni a recepteket, mert ma nem úgy eszünk, mint 200 éve nagyanyáink, tehát dőreség azt gondolni, hogy az a tradíció, hogy ugyan úgy főzök, mint a dédnagyanyám. Ilyen nincs. A megfelelő, elérhető, kiváló minőségű alapanyagokból az régi ízharmonikiak alapján a legjobbakat osszerakni, végül is ez a célunk. És bizony, mondjuk a húsainknak több mint a felét külföldön kell vásárolni, mert Magyarországon nem elérhető a kiváló minőségű frissen vágott hús semmiben. Ez katasztrófa.

Tehát akkor az oktatással és magával a vendéglátóipari oktatással nagy baj van?

A vendéglátós oktatás gyalázatos helyzetben van.

A gazdák fele nem nyitnak?

De, nagyon sokat. Mézesekkel, tyúkosokkal, baromfisosokkal. A baromfi és esetleg a nyúl, abban tudunk nyitni. Néha mangalica, ott egy-kettő. Igen, elindult valami, de aztán bezárt. Kínlódás, elég sok kínlódás. Próbálkoztunk szürke marhával is de hát ott is, nincs tisztességes vágóhíd Magyarországon. Nem lehet rendesen levágni. Magyarországról a szürke marhát a Hipp lábon kiviszi bébiételnek és darálja egybe, mert nincs Magyarországon olyan vágóhíd, amelyik jól tud szürke marhát bontani, pont. Nincs hentes-képzés Magyarországon. Annyit tudnak, hogy a betanított... ott van a rajz és akkor késsel, azzal az elektromos késsel... Na de hát a finomvágás az nem erről szól. Baj van a szakácsképzéssel, meg a cukrászképzéssel. Nagyon nagy baj van. Kijönnek a gyerekek és azt sem tudják, mi micsoda. Ide jön szegény a szakácsversenyre, kap egy spárgát a kezébe – végzős diák – és azt sem tudja, hogy meg kell hámozni, mert héjastul főzi. Mit csinál?! Hát, ő most lát életében először spárgát! És végzős diák! És versenyre jött! Nem a diák a

hibás. Véletlenül sem a diák a hibás. Az oktatási-rendszer borzasztó. De azért nem is csak a szakoktatás – erre mindig csak az tudom mondani, hogy Franciaországban vagy Olaszországban egy gyerek tudja, hogy mikor van fekete szarvasgomba, miben különbözik a fehér szarvasgombától. Nem kér júliusban vagy augusztusban vargányát. Novemberben nem jut eszébe, hogy spárgát egyen, mert tudja, hogy mikor minek van az ideje. Mi valahogy, valamilyen oknál fogva- pedig mi egy nagyon mezőgazdasági gyökerű ország – elszakadtunk a természettől. Elszakadtunk attól, hogy mikor mit kell enni, és hogy kell enni. Amit maga mondott az egy borzasztóan fontos dolog. Ez maradt ki az életünkéből: az étkezés az egy olyan örömforrás ami a születésünktől a halálunkig elkísér. Ha kicsit komisz vagyok, akkor egyetlen olyan örömforrás, ami születéstől a halálig elkísér. És igenis, annak meg kell adni a módját: legyen terített az asztal, legyen együtt a család, főzzünk együtt. Ezt olyan sokan megénekeltek, megírták, megfestették, mert tényleg ez egy központi kérdés. Az étkezéstől is elidegenedtünk itthon. Már nem is nagyon tudjuk, hogy mit eszünk, nem figyelünk oda a részletekre, állva isszuk meg a kávé, futva zacskóból esszük a szendvicset, a metrón elrágunk egy borzalmas pogácsát. Eszünk, mint az állatok: hogy ne legyünk éhesek. Enni pedig egészen másképp kell. Persze sok kivétel van, egy csomó minden változott az elmúlt néhány évben, meg javul a helyzet. Csak én azt gondolom, hogy néha ilyen sokkosan oda kell mondani, hogy emberek baj van, nem így kell.

Nem lehet, hogy a sok reklám miatt, amit látnak az emberek, háziasszonyok – rohanok, beteszem, beleöntöm, és így tovább – kerültünk ide? A reklám óriási károkat okoz nekünk.

Így van. Eszem egy jó kis színezett kefirt és akkor még tudományosan is odamondják, hogy egészséges vagyok. És totál hülyét csinálnak mindenkiből.

Visszatérve egy kicsit beszélgetésünk elejére a Michelin csillaghoz, amihez ezúton is még egyszer gratulálok, tapasztaltak-e változást vendégösszetételben illetve vendéglétszámban a díj óta?

Mi már azért a Michelin csillag előtt egy jó fél évvel tisztességes telházal működünk és akkor a vendégeknek olyan 65-70%-a volt magyar vendég. Ahogy megjött a csillag, márciustól fordult a dolog, nem kellett sokat várni, körülbelül egy hónap után a vendégek 70%-a lett külföldi. Ez nagyon érdekes, hogy van egy utazó réteg, aki igenis Michelinre

vadászik. Tehát kis kezében a könyv és oda megy, ahol Michelin van és járják körbe ezeket az éttermeket, ilyen alapon választják ki az utazási desztinációt, illetve nagyon sok üzletember választja a Michelines éttermeket. És a külföldiek tudják, hogy a Michelinbe korán kell foglalni. Az nem megy úgy... Nagyon érdekes volt, hogy – többször is előfordult – barátok föl hívtak, hogy akkor jönnénk este ketten.

- „ - Nem tudok asztalt adni.
- Nem baj, akkor majd holnap.
- Holnapra sem tudok adni.
- És holnap után?
- Akkora sem!
- Hát nem létezik, hogy nem tudsz betenni egy kétszemélyes asztalt!
- De ez már nem úgy megy! ”

Itt maximál van: egy este maximum 53 vendéget tudunk ellátni. Ezen a színvonalon ez egy nagyon-nagyon szigorú rend. Nincs több, nem fér bele több, mert akkor a minőség csorbul, és azt nem lehet megtenni.

Úgyhogy, azóta több a külföldi vendég, most már kezdik megtanulni a magyarok, hogy előbb kell foglalni. Azt kell mondanom, hogy egy olyan 1-1,5 hónapra előre péntek-szombatra biztos nincs hely, a többi napon azért néha lehet találni, de mondjuk egy hétre előre már nem, nincs. Úgy nem nagyon lehet beesni. Olyat szoktunk befogadni, hogy várólistáról. Minden napra van várólista, mert azért az, aki egy vagy másfél hónapa előre foglal vagy még többre, ott előfordul, hogy alakul a program, de ezt mindenki tudja, a foglalási rendszerben is benn van, hogy szóljon vagy jelezzen. Úgyhogy, ha lemondják, a várólistáról bekerül valaki. Nincs üres szék soha.

A konkurenciával milyen a kapcsolatuk? - Gondolok itt a Costes-re, az ország másik Michelin csillagos éttermére.

A Costes-szel? Nagyon jó. A konkurenciával olyan a kapcsolatunk, hogy például úgy néznek ki a karácsonyi partijaink, hogy ők tartják nálunk, mi meg náluk. Tehát a teljes személyzet hol itt, hol ott. Abszolút nagyon jó és sokat járunk egymáshoz. És nem csak velük. Van egy két nagyon jó étterem, ahol azért mindig lehet a másiktól tanulni és az jó, ha lehet a másiktól tanulni és jó ha mindenki elmondja a tapasztalatát.

Tehát nem szégyen az, hogy elmegy az ember egy másikhoz és ...?

Sőt! Sőt! Sőt! Ez jó dolog. És az a jó, hogy egyre több jó étterem van.

A Costes-ről olvastam, hogy nem igazán nyereséges a vállalkozás. Mi mondható el az Onyx-ról? Lehet Magyarországon jövedelmezően, nyereségesen üzemeltetni egy ilyen éttermet?

Szerintem, ha valaki még 1-2 évig ebbe akarja fektetni a pénzét, akkor számoljon azzal, hogy nincs nyereség.

Nem is lesz?

De. Előbb vagy utóbb, majd ha megindul egy kicsit jobban a fizetőképes kereslet itthon is, illetve az alapanyagok nem kell, hogy külföldről jöjjenek, akkor biztos, hogy egy picit jobb lesz a helyzet. De ma Michelin-t üzemeltetni szerintem karitatív tevékenység. Komolyan. Mi ebben az évben elképesztően jól megyünk. Egy pozitív nulla lesz, tehát nem lesz veszteséges, de akkor nem beszéltem arról a pár százmillióról, amit az elmúlt négy vagy öt évben bele kellett tenni. Az, hogy a feasibility-m végére hány évet írok, azt nem számolom ki, mert valószínűleg nem írok semmit. Ez nem egy nyereséges vállalkozás még. Az egy más kérdés, hogy itt több egység van: tehát van a cukrászda, van a söröző, van egy hatalmas parti-szervíz, rendezvények és a Michelin azért hoz. A többi egységnek is hoz, van egy multiplikátorhatása ennek a dolognak. Azzal, hogy azt mondom nem nyereséges, nem panaszkodni akarok, hanem tudomásul veszem, és azt mondom, hogy a másik oldalon hoz. És jól esik kihúzottan sétálni, hogy csak megcsináltuk azt a Michelin-t. Azért ennek mindig van egy ilyen kis PR hozadéka is és ez nagyon nem elhanyagolható.

A Michelin mellett a többi kalauzról és díjazásról mi a véleménye? Mennyire versenyképesek ezek, hoznak-e akkor „felhajtást”, mint a francia?! Gault&Millau, Alexanrda, Dining Guide csak a nagyobbakat említve.

Ekkora felhajtást nem hoznak. A Gault&Millau sem, az Alexandra vagy Dinig Guide vagy bármelyik, ezt, amit a Michelin tud, ezt senki nem tudja. Ez olyan, mint az Olimpia

és az összes többi más verseny. Egyelőre nincs. Nem is rúghatnak labdába. Mindegyik aranyos, meg mindegyik jó, meg mindegyik orientál. De a Michelin olyan, amelyik biztosan függetlennek tűnik. Nem tudjuk, hogy ki jön, nem fedik föl, nem az országban lévő emberek csinálják, hanem... Ők nagyon szigorúak. Tehát a franciák ellenőrzik, mondjuk Magyarországot, az olaszok ellenőrzik Franciaországot vagy az angolok. Ők erre nagyon vigyáznak, hogy véletlenül se derüljenek ki érdekviszonyok és ne alakulhassanak ki érdekviszonyok. Tehát ezt nem is tudjuk soha, mikor, hányan, hogyan, jönnek, nem jönnek. Azt biztosan tudjuk, hogy jönnek, csak azt nem tudjuk, hogy hányszor. A hírek szerint minimum háromszor, de azt se tudjuk, hogy egyedül vagy nyolcan jönnek. Jön majd később valamikor. Ennyi. És akkor utána elolvassuk a könyvet. Ezek a kalauzok – az összes többi is jó –, de messze nem az a tekintély, az a presztízs, az a függetlenség, mint amit a Michelin tud garantálni. És minden katalógusban – valószínűleg a Michelin-ben is, de talán a Michelin-ben a legkevésbé, mert ők ragaszkodnak ahhoz, hogy csak szakember mehet, az összes többinél – vannak laikus tesztelők. És az ízlés az egy olyan dolog, amiről nem nyitunk vitát, nem?! Neki a piros tetszik, másoknak a savanyú. Ilyenben nem vitatkozom. Általában kiegyenlítik egymást a dolgok, de azért abban mindig, amikor a szubjektum belemegy, akkor abban marad is kis szubjektum. Tehát az össze többinél van egy kicsi, de én azt gondolom, hogy minél több van annál jobb, annál nagyobb az érdeklődés, annál kíváncsibbak az emberek.

Az itallapról, ha szabadna még egy kicsit kérdeznem, mert láttam, hogy hatalmas borlapjuk van. Ott mennyire próbálják a magyar fajtákat hangsúlyozni, reprezentálni?

Most már több mint 300 féle borunk van. Az első évben, azt hiszem még olyan szinten, hogy az első egy-másfél évben nem is engedtem be külföldi borokat. Egyszerűen nem ment. Azt gondoltam, hogy nekünk van egy ilyen küldetésünk, hogy magyar bor.

Akkor a magyar boroknak sincs olyan megfelelő minősége, mint ahogy a magyar élelmiszernek sem?

De van. A magyar bor az nagyságrendeket lépett az elmúlt húsz évben. Tehát ott tényleg vannak nagyon-nagyon szép tételek és nem csak nagy, hanem kisebb termelőknél is. A mi készletünknek a 75%-a, talán még a 80% is magyar bor. És tudatosan keressük a kicsiket

is, hogy legyenek érdekességek és az egész országot próbáljuk lefedni, sőt mi több, az országhatáron túli magyarokat is. Elég sok van Szlovákiában, Arad környékén. Nagyon-nagyon szép kínálat van. Sok mosolyra ad okot.

Külföldi igény miatt vezette be a külföldi borokat is akkor később?

Igen. A magyar vendég is meg néhány ilyen nem-bírok-magammal külföldi is. Semmi baj nincs ezzel. Mi nem nevelő intézet vagyunk. Mi étterem vagyunk, és ha ő azt szeretné, akkor szeresse, bátran szeressen, nincs ezzel semmi baj.

A jövőre milyen terveik vannak? Újabb Michelin csillagok elérése tervben van?

Újabb csillag?! Persze. Hát, ezt nagyon szeretnénk nyilvánvaló, de azért az nem megy olyan gyorsan. Azt látjuk, hogy ezek általában hosszú folyamatok. Nagyon sok mindent kell itt az alapanyagok tekintetében tenni, hogy sikerüljön a következő csillag és nagyon sokat kell dolgozni a személyzetten dolgozni. Ott tartunk jelenleg, hogy kettő, kettő és fél – na talán három, mert kettő és két fél – olyan szakácsunk van, akire azt tudom mondani,



13. ábra Az Onyx executive chéffe és sous-chéffe: Szabina és Széll Tamás

hogy önállóan jó és megállja a helyét. Sokat kell tanulni. A szakács mesterségről azt gondoljuk, hogy az olyan egyszerű. Mert olyan egyszerű megcsinálni egy húslevest. Azért itt elég szofisztikált a technológia és nagyon precíz, szinte mérnöki munkát végeznek a konyhán. A Gerbeaud-nak van két üzlete Japánban és én egyre többet tanulok tőlük, sokat járok oda. Eljutottam odáig, hogy elképesztően tisztulem a japán szakácsokat. Egyre többet figyeltem, hogy hogyan tanulnak. A következő képen tanul

meg egy japán szakács. Ők 17 éves korukban leérettségiznek, [...] és akkor eldönti, hogy mi akar lenni. És ha eldönti, hogy szakács lesz akkor öt évig tanul a szakmunkásképző

intézetben, mert a szakácsok öt évig tanulnak. Öt évig. Érettségi után öt évig, tehát akkor 22 éves a gyermek, elmegy valahova dolgozni, de akkor még nem önálló szakács, csak ilyen segéd vagy valami ilyesmi, és ha önálló sushi szakács akar lenni, tehát azzá akar válni, akkor még két évet kell tanulni és utána még egy szakvizsgát le kell tenni. Tehát Japánban egy sushi szakács, aki önállóan dolgozhat és vihet éttermet, az hét évig tanulja csak a szakmát. Alapjáraton négyszáz féle tengeri műtymürüttyöt tud bontani és főzni és elképesztően sok minden egyéb dolgot. De ez a minimum és konkrét szám, hogy négyszáz féle halat, rákot, kagylót, bármit ő tud kezelni, bontani. Tehát ha élve odateszik a kezébe, akkor tudja, hogy mit csináljon. Négyszáz féle! És ha meggondoljuk, hogy itt ezen a konyhán is milyen nagyon-nagyon sok alapanyagot használnak fel, ugye lehet főzni 15 tételből valamit, mondjuk egy egész vacsorát 15 tételből meg lehet főzni, és itt, mondjuk, nálunk egy menüsor, az elhagyja a 150 tételt, annyi minden van benne. Hatalmas különbségek és ehhez döbbenetes áruismeret kell. Tehát amivel ezt a tudományt kezdeni kéne az egy-két évig semmi más csak állattan, növénytan kőkeményen. Egy kis kémiával együtt.

Milyen irányba lehet vinni a mi magyar konyhánkat a jövőben? Nyilván nem a túrós csusza és paprikás krumpli lesz az, amire Michelin-t kap az ember.

A túrós csusza és a paprikás krumpli az pazar. Nagyon jó. Azokkal semmi baj nincs. Én azt gondolom, hogy az oktatás, az oktatás, az oktatás. Tudniillik az oktatás meghozhatja azt is, hogy a szakácsoknak egyre komolyabb igényeik lennének, hogy mit kellene, milyen technológiával. A diákok nagy része nem tudja, hogy melyik alapanyaghoz melyik technológia jó. Mindent össze-vissza, fölrotyog aztán jó napot. Itt meg a konyhán az egyik 83 fokon a másik 114 fokon és tényleg annyin, nem fél fokkal feljebb nem fél fokkal lejjebb. Annyin. Ezek már olyan dolgok, ez egy picit már labor. De egy közép kategóriának nem kell így főzni, hanem nyilvánvaló, hogy van ennek egy más, egyszerűbb változata is, de ezt is csak úgy lehet, hogy tanítunk, tanítunk, tanítunk. Az elemi iskolában tanítani a gyerekeket, hogy fontos az étkezés, hogy jó legyen, legyenek igényeik. Az iskolában nyugodtan gyúrhatnak a gyerekek egy kis pogácsát és megsüthetik. Már az óvodában is meg lehetne ilyeneket próbálni. Én ebben hiszek, hogy az étkezésben keresztül sokkal több mindent el lehet érni, sok örömet lehet adni, pozitívabbá lehet tenni az embereket, nem ilyen búbanatos világ, mint amilyen van. Tényleg. Ez nem szerencsés. Tehát a tanítás, a tanítás és a tanítás és ez valószínűleg

meghozná azt is, hogy a mezőgazdaság is egy kicsit változzon, mert értenék, hogy szükség van jobb termékre, ott is nyilvánvaló, hogy tanítani kéne az embereket. Tessék nyugodtan művelni a földet! Ha egy ekkora kis konyhakertje van [pici], akkor abban legyen 40 féle zöldség! És eszébe ne jusson szárított zöldséget venni! Nézze meg, az összes áruház tele van szárított kakukkfűvel! Rozmaring, minden, borzalom! És ezt hazaviszik és ezt a fűrészpport rászórják az ételre. Pedig az ablakba, oda kiteszi, ott is megnő a rozmaring egész télen át, ki se pusztul és nyugodtan le lehetne venni abból egy ágat.

Részt vesznek-e Önök az oktatásban, ha már hangsúlyozta, hogy az mennyire fontos? Vannak-e gyakornokok Önöknél?

Huszonhat diákunk van jelenleg. Ebből most jelenleg húsz középiskolás vagy ilyen érettségi utáni két éves képzésben résztvevő, vannak a BGF-ről, most épp két pénzügyes a PSZF-ről, vannak vendéglátó szakosok is a KVIK-ről, van egy kommunikáció szakosunk. Kaptunk már diákot a veszprémi egyetemről, Miskolcra jött már diák.

Hogy érzi, ezeknél a diákoknál az elméleti képzés van túlsúlyban vagy a gyakorlatival van baj?

Szerény a gyakorlati tudásuk. Jó porosz rendszer van: tölcser, és bele a tudás a fejbe.

Talán, mint ha elnyugatiasodtunk volna, nem?

Nem hiszem, hogy elnyugatiasodtunk. Azért nem jó, tudja, mert a francia jó paraszt, mert az olasz is jó paraszt. Nálunk meg olyan pejoratív, ha valakire azt mondjuk, hogy paraszt, Hát, emberek, az egyik legszebb munka! Vissza kellene hozni ennek a becsületét. Fontos, hogy jó paraszt legyen valaki.

Eljutottunk Madách falanszterébe?!

... és lehet már székfalábat faragni. Nem. Azért annyira nem tragikus a helyzet, csak mindenkit egy kicsit meg kell lökdösní, hogy emberek, rázzuk meg magunkat és akkor tegyük azért, hogy jobb legyen. És sok mindent kell még tennünk.

Valami mintha elindult volna az utóbbi években.

Igen valami mintha elindult volna, de nagyon nehéz lesz. Üres kasszával. Mindenki húzza maga mögött azt a rettenetes adósságot, nem csak az emberek, hanem az ország is. Így azért nagyon nehéz. Ez olyan, mint hatvan méteres futásra kéne indulni, csak ólom cipőben. Körülbelül így állunk.

Kívánok akkor további nagyon sok sikert és kitartást a munkájához!

Összegzésként az interjúról Pintér Katalin még egy gondolatát közölném, mely összefoglalja mindazt, amit az előző oldalakon megismertünk a magyar konyha és gasztronómia helyzetéről. Kovácsné Székely Iлона Tanárnő vetette fel, hogy eltűnőben van az a föld szeretet, az a természet közelség, ami valaha jellemzett minket. Nem tudunk bánni a körülöttünk lévő hatalmas tárházzal. Régen olyan szépen tudtuk hasznosítani mindent részét minden növénynek, állatnak. Ma viszont pazarlás megy és senki nem is tudja mivel mit lehetne kezdeni. Valamint nagy probléma, hogy nincs meg az étkezésnek a „kultúrája”, nem ülünk már körbe az asztalhoz, nem eszik együtt a család a fehér abrosznál, és hogy mindent már csak porból tudunk csinálni. Az Onyx igazgatóasszonya így felelt minderre: „Szörnyű! [...] Újra kell tanulnunk és az iskolában. Az oktatással kell kezdeni meg a családoknál. Meg kell tanítani ezt a fajta szemléletet újra.”



14. ábra Onyx embléma

4.2 Az Onyx étlapjának rövid bemutatás, értékelés

A Dining Guide úgy jelöli meg az éttermet, mint magyar és nemzetközi konyha képviselője. Első ránézésre megállapítható, hogy teljes mértékben igaz. Tekintsük meg az Onyx déli választékát!²²

Előételek

Céklás kacsaleves, combhússal töltött házi derelyével (magyaros)

vagy

Pírított Szent Jakab kagyló karfioltextúrákkal + 2 900 HUF (nemzetközi)

vagy

Libamájtorta kávé narancsszelével és libamáj royal vajás brióssal + 2 900 HUF (magyaros és nemzetközi)

Főételek

Házinyúl comb ropogós bundában, babpürével és tárkonyos jus-sal (magyar) [a jus francia szó, jelentése: lé]

vagy

Nap hala, sáfrányos rizottóval és rákmártással (nemzetközi)

vagy

Homárral töltött derelye, mangolddal + 2 200 HUF (nemzetközi)

vagy

Bárány gerinc pirított zöldségekkel, hagyma variációkkal + 4 000 HUF (magyaros)

Desszertek

Gesztenyepüré (magyaros)

vagy

Kecskesajt trió + 1 000 HUF (magyaros)

vagy

Somlói XXI. század + 1 000 HUF (magyaros)



15. ábra Somlói XXI. század

²² <http://onyxrestaurant.hu/onyx-ebed>, letöltve: 2011. 11.15.

Kínálnak két fajta degusztációs, kóstoló menüt is: a Magyar Evolúció Menüt illetve az Onyx Prestige Menüt. Tökéletesen kidomborítja az Onyxnak a két vonását, melyet képviseli szándékszik: a továbbfejlesztett magyar konyhát és a világszínvonalú nemzetközi étkezést. Lássuk, mit is tartalmaznak ezek a menük!

Magyar Evolúció Menü

Ára:19 900,-

Libamájtorta, kávé narancsszelével és libamáj royal, vajás brióssal

Bárányleves karajjal, nyelvvel, zöldbabpürével és tárkonyhabbal

Szopósmalac-lapocka savanyú káposztahabbal, fűrtojással

Házinyúlfilé kukoricakrémmel, zsályával

Bélszín és konfitált marhastefániával töltött derelye, gulyás jus-sal

Kecskesajt trió: brûlée szilvalekvárral, friss sajtkrém paradicsomconfit-sal, szenes kergű kecskesajt diópralinével

Somlói XXI. század

Úgy gondolom az első fogást (angolul: appetizer [ejtsd: epötájzor], franciául: hors-d'oeuvre [ejtsd: or-dóvr]) nem kell bemutatni, milyen magyar ételről van szó. A világon a másodikok vagyunk libamájtermelésben – 2005-ös adatok szerint 8,2%-át adjuk a világ libamájállományának. Az első helyen a franciák állnak, akik nagy felvásárlói a kiváló minőségű hizott libamájnak.²³ A bárányleves is remek választás az extrát a tárkonyhab biztosítja. A szopós malac savanyú káposztahabbal és fűrtojással egy igen érdekes trió: elénk idézi a mátyási reneszánsz lakomák hangulatát alapanyagaiban, de a rafinéria itt is a „kiegészítőben” van: savanyúkáposzta-hab. Házinyúl-filé zsályával az erdélyi hangulatot hozza el nekünk, a kukoricakrém is utalhat a török időkre. Az abszolút főfogás egy igen érdekes összeállítás. Ha össze lehetne tenni egy tálra a XIX. századot akkor ez az a tál lenne. A konfitált marhastefánia valami „Istentől elrugaszkodott” módozatnak tűnhet első hallásra a laikusnak. A konfitálás szó azonban nem egyéb, mint „szemfényvesztés”, francia szó, de egy több száz, sőt ezer éves technikát takar: alacsony hőfokon való zsírban sütést jelent, melyet nagyanyáink abálás néven ismernek. A stefánia nem más, mint marha lapocka. Az ezzel töltött derelye igazi különlegesség és az ősi fiolzófiának egy kitűnő darabja a XXI. században. A harmadik komponens, a gulyás jus. A jus szintén francia szó [ejtsd: zsü], mely levet jelent. A sajttal is igazi ínycsengés: itt is a francia

²³ http://en.wikipedia.org/wiki/Foie_gras

szavakkal lehet dobálózni és fordítgatni. A szilvalekvár egy égetett szilvalekvár, kissé olyan, mint a flambírozás (csak hogy francia szót franciával magyarázzak). A confit egy szárított paradicsom, melyet az olaszok előszeretettel olívaolajjal leöntve tesznek el. A diópraliné kis bon-bonra emlékeztető kreáció, nem feledve hogy a dió egy igen meghatározó jellegű gyümölcs a magyar gasztronómiában, mely Közép-Ázsiából származik és mi már igen régóta ismerjük.

A Somlói XXI. század már csak nevében is önmagáért beszél. A hagyományos magyar desszert továbbfejlesztett változata. Igazi kincse a mai magyar palettának. Az evolúciós menühöz külön borkínálat is választható.

Magyar Evolúció menü borai

Ára: 11 900,-

Váti Hárslevelű 2009 (félszáraz) Tokaj - Kikelet pincészet

Rubintos 2009 Eger - Szecskő Tamás

Furmint 2009 Tokaj - Szepsy István

Bikavér 2005 Eger - Gróf Buttler pincészet

Aszú 6 puttonyos 2005 Tokaj - Szepsy István

A borválaszték is egy igen finom összeállítás. Mint látható csak magyar borokat kínálnak a menühöz a legnevesebb termelőktől.

A *Prestige Menü* a mellékletben megtalálható. Teljesen nemzetközi-francia mivolta miatt most, itt érdemben nem kívánom részletesen leírni.

4.3 Onyx borkínálat

Az 2.11-es fejezetben megtárgyalt magyar borok és szőlőfajták áttekintése után megnézhetjük, mit is kínál számunkra egy Michelin csillagos étterem, mely a magyar bort tűzte zászlajára. A borlapon külön kezelik a magyar illetve külföldi borokat. A magyar borokon belül további csoportosítást végeztek: fehér-, rozé- és vörösborok. Ezekben mind alkategóriákként az egy helyről származóakat csokorba gyűjtötték és ily módon rendezve adták, adják közre.

Huszonegy féle Tokaji bort – hárslevelűt és furmintot – kínálnak a legnevesebb termelőktől (Szepsy, Demeter, Sauska). Fehérborokat az ország minden területéről kóstolhatunk, összesen harminchat félé: olaszrizling, szürkebarát, hárslevelű, juhfark leányka. A magyar mellett leginkább a Chardonnay felfedezhető kínálatukban. Rozéból

csupán három féléjük van: egy villányi, egy szekszárdi és egy balatonlelle. Vörösborból kínálnak legtöbbet, majd' százharminc közül választhatunk: természetesen szerepel a kínálaton a bikavér, továbbá a kadarka és a kékfrankos is. Sok cuvée boruk van és itt is, mint végig az egész itallapon a legnevesebb termelőktől kóstolhatjuk a nedűt: Gere, Bock. Az itallap külön kezeli a tokaji borkülönlegességeket, melyből huszonhármat sorol fel. Aszú és szamorodni nyilvánvalóan a választék, de megjelennek igazi csemegék, különlegességek is, mint a tokaji eszencia. – A tokaji eszenciáról érdemes tudni, hogy ezt a bort nem préseléses eljárással kapják, hanem az aszúsodott szemekből saját súlyuknál és nyomásuknál fogva kiszivárgó mustot rövid érlelés után palackozzák. Igen magas cukortartalma van: literenként legalább 450 gramm.

Egy nagyon különleges, új rendszer is helyet kapott az Onyx-ban, mely szerintem hiánypótló és több helyen lehetne, kellene alkalmazni a minőségi borfogyasztás propagálásaként. Ez nem más, mint az Enomatic System. Röviden jellemezve annyit takar a név, hogy nem kell megvennünk az egész üveg bort, ha fogyasztani szeretnénk, decinként tudjuk megkóstolni azokat. Így valóban lehetőség nyílik borok összehasonlítására vagy csak kíváncsiságunk kielégítésére anélkül, hogy egy drága palackot meg kellene vásárolnunk.

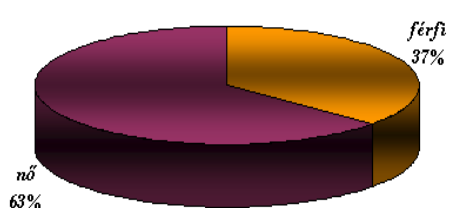
Az itthoni borok mellett mindösszesen ötven külföldi közül választhatunk, ami így is gyönyörű választék, csupán azt szerettem volna hangsúlyozni, hogy micsoda figyelmet kap a magyar bor.

5. KÉRDŐÍV ÉRTÉKELÉSE

Saját magam által összeállított kérdőívem fő témakörei az általános étterembe járási szokások felmérése, illetve, hogy a megkérdezettek mennyire tájékozottak az éttermi díjazások területén. Kérdőívemet két úton terveztem terjeszteni. Egy papír alapút és elektronikus formátumút. A papír alapon való kérdezést azonban később nem használtam több okból kifolyólag: feldolgozása igen csak nehézkes, nagyon lassú, valamint terjeszthetőségük sem vetekedhet az interneten, elektronikusan kitölthető kérdőívekkel. Így tehát a GoogleForm segítségével készített kérdőívet terjesztettem, mely számos előnnyel bír a hagyományos kérdőívekkel szemben. A GoogleForm a Google ingyenesen elérhető online szolgáltatása, amely segítségével önálló illetve weboldalba ágyazható űrlapokat lehet létrehozni. Segítségével hatékonyan, gyorsan elkészíthetők a kérdőívek, űrlapok. Használatához elegendő egy Google fiókot létrehozni. Az űrlap létrehozásához a docs.google.com oldalon az űrlap menüpontot választjuk. A kérdések és válaszlehetőségek megadása után a kész űrlapot megjeleníthetjük weben, elküldhetjük e-mailben, vagy beágyazhatjuk saját weboldalba. A kitöltött űrlapok a docs.google.com oldalon tekinthetők meg. Az összegyűjtött adatok letölthetők például .xls vagy .pdf formátumban.

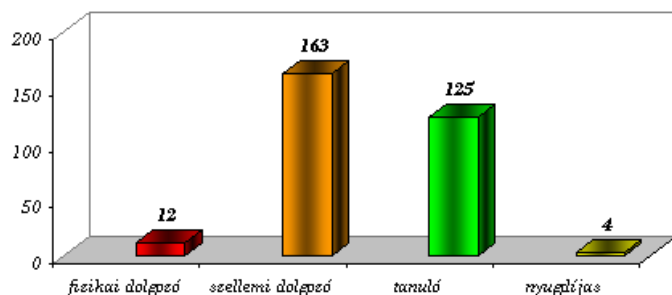
A kérdőívemet közösségi portálokon tudtam leginkább terjeszteni, de konzulensemmel eljuttattuk felsőoktatási intézményekbe be is (Eötvös Lóránt Tudomány Egyetem), valamint a Budapesti Gazdasági Főiskolán is hirdettük kérdőívem kitöltését. Intézményünkben 58 válasz érkezett, mely külön megérdemel egy kis értékelést, hogy a szakmánál dolgozó, illetve tanító emberek, mennyire vannak tisztában az éttermi díjazottságokkal és egyáltalán milyen általános éttermi szokásaik vannak, azok mennyire térnek el a többitől.

Összesen 304 válasz érkezett be, melyek teljes mértékben értékelhetők, hiánytalanok.



16. ábra Válaszadók nemi megoszlása

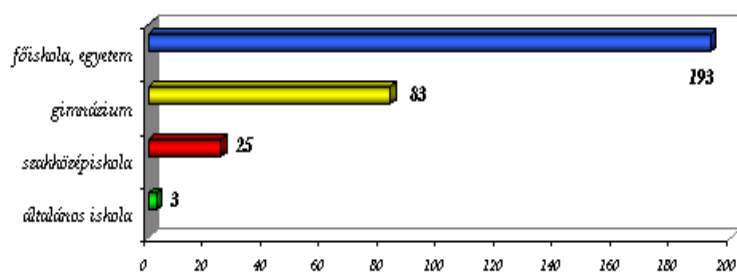
Válaszadóim 63%-a volt nő, 37%-a férfi. Életkorukat tekintve leginkább a fiatalságot tudtam elérni – a közösségi oldal használata, kapcsolataim és életkoromnál fogva érthető módon –, ami dolgozatom szempontjából talán a legjobb, mivel egy fajta ismertető, figyelemfelkeltő írása szeretne lenni az újonnan beindult gasztronómiai fejlődésnek.



44%-a a válaszadóimnak 18 és 24 év közötti és majdnem mind egyben diák is: 41 % a tanulók aránya a válaszok, vélemények között. Sajnos nyugdíjasokat nem tudtam elérni, érdekes lett volna

17. ábra Válaszadók munkájának jellege

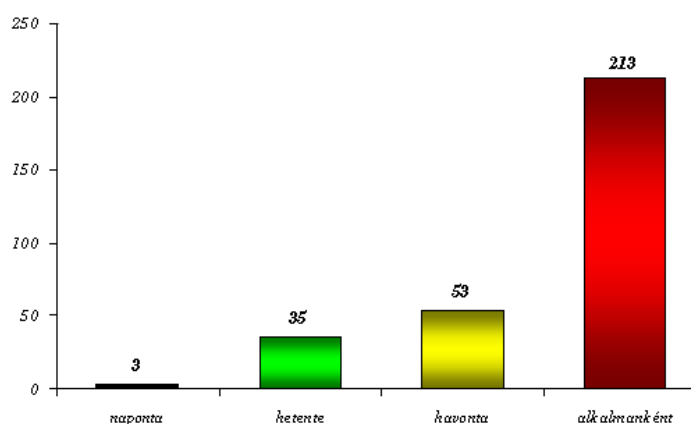
megvizsgálni, hogy ők mit tudnak a mai gasztronómiai helyzetről. (Bár hozzá kell tennem, hogy szerintem az díjazott éttermek látogatásának arány aligha változott volna szignifikánsan, az éttermi díjazásokról és kalauzokról már kevésbé vagyok bátor bármi féle kijelentést is tenni.) Második helyen 27%-kal a fiatalabb dolgozó korosztály, mely a felmérés szempontjából szintén igen pozitív.



18. ábra Válaszadók legmagasabb iskolai végzettsége

Iskolai végzettség tekintetében is szerencsés az összetétel: 63%-a a válaszadóknak főiskolai vagy egyetemi végzettségű. Ha feltételezzük, hogy a gimnáziumi tanulók nagy

számban szándékoznak tovább tanulni, akkor mondható, hogy a nagy többsége a válaszadóknak a későbbi értelmiséghez fog tartozni, akik valószínűsíthetően inkább többet fognak járni éttermekbe – fizetésüknél is fogva – és esetleg figyelemmel követni a



19. ábra Válaszadók étterembe járásának gyakorisága

kapcsolatos kérdéseimet. Számomra nem meglepő és a vendéglátóipar szempontjából

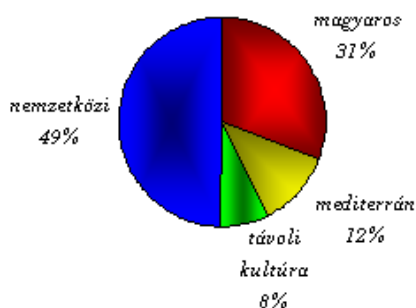
kérdéses témát. A HVG szerint egy kezdő turisztikai diplomás bruttó 140 ezer forinttra számíthat kezdő fizetésként.²⁴

A személyes adatokkal kapcsolatos információk után tettem fel az általános étterembe járási szokásokkal

²⁴ http://eduline.hu/felsooktatás/2010/1/27/20100120_diplomas_palyakedok_kezdo_ber

fájdalmasan rossz adatok kerültek napvilágra. 70%-a a kitöltőknek azt válaszolta, hogy csupán alkalmanként jár étterembe, nincs egy ötöde a válaszolóknak, akik havonta járnának éttermekbe, a hetente járók száma pedig még ennél is csúfosabb képet mutat: mindösszesen 11,5 %-uk jár valamilyen étterembe. Ezek az adatok egybecsengenek egy 2011-es Msc képzéses hallgató, Petrezselyem Adrienn szakdolgozatában található számokkal: az ő, akkori felmérésben 42% válaszolta, hogy alkalmanként jár étterembe és 34% havi rendszerességgel. (A vizsgált sokaság iskolai végzettséget tekintve nagyjából megegyezik, életkorban azonban ő inkább a 26-35 év közötti korosztály találta meg.) (Petrezselyem [2011])

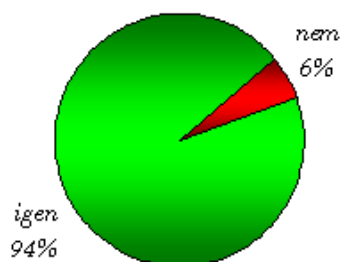
Következő kérdésemre, hogy milyen típusú éttermet választ nem meglepő válaszok



20. ábra Válaszadók éttermi választása

születtek: majd' fele nemzetközi ételeket kínáló étterembe jár, de szerencsére utána a magyaros konyhával rendelkező egységeket látogatják leginkább. Annak ellenére, hogy a mediterrán konyha mellett mennyire kampányolnak, hogy az milyen egészséges és televíziós főzőműsorokban is egyre gyakrabban felbukkan nem produkált kimagasló teljesítmény a felmérés során.

Arra a kérdésemre, hogy „Vissza tér-e a már látogatott étterembe” adott válaszokból kiviláglik, hogy ha nem is márka-, de étterem hű a magyar közönség. Élvezeti cikkeknel,



21. ábra Válaszadók ugyanazon étterembe való visszatérésnek aránya

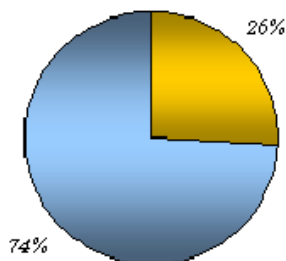
tisztítószerreknél és recept nélkül kapható gyógyszereknél van ez hasonlóképp a magyar társadalomban²⁵ – talán sorolhatjuk az éttermi étkezést az élvezeti „cikkek” kategóriájába. Számszakilag 94%-uk mondta, hogy igen, visszatér a már látogatott étterméhez. Arra vonatkozólag nem tettem fel kérdést, hogy a maradék 6% miért nem ment vissza (elégedetlenségből kifolyólag vagy más miatt).

Ha étterem és márkahűség, akkor arra is kíváncsi voltam, hogy ha visszatér a kedves vendég, akkor mit is választ.

Újra a megszokott, bevált ételt vagy kísérletezik és mást próbál?

²⁵ http://www.mfor.hu/cikkek/Csak_egyes_termekenekel_markahu_a_magyar.html

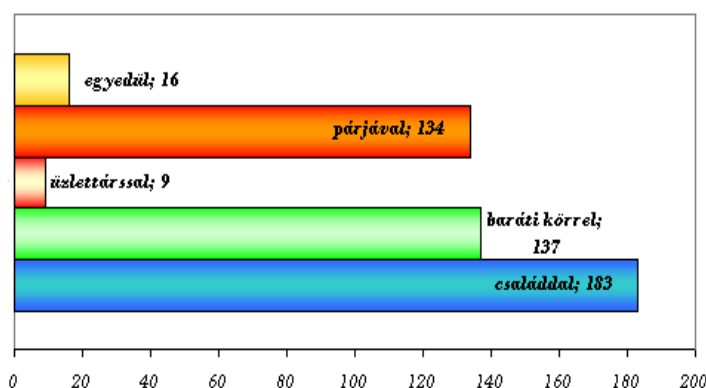
E téren már kevésbé vagyunk hűek. Válaszadóim 74%-a valami újat próbál ki és csupán 26% azoknak a „konzervatívoknak” az aránya, aki a megszokott, bevált fogásoknál marad. – Az újat, újdonságot kipróbálók aránya Petrezselyem felmérésében 68%.



22. ábra Válaszadóknak az új kipróbálására való hajlandóság

– Ez utóbbi két adat nagyon öröndetes vendéglátós szemszögből és a dolgozat szempontjából: megállapítható, hogy a $\frac{3}{4}$ -a a fogyasztóknak igen is nyitott az újra valami másra, meg merem kockáztatni, hogy a „továbbfejlesztett” magyar konyhára is. Az, hogy a vendégek ilyen nagy arányban térnek vissza a választott éttermükhöz pedig szerintem önmagáért beszél.

Nem meglepő válaszokat kaptam arra a kérdésemre, hogy kivel, kikkel járnak étterembe a megkérdezettek: három „kategória” emelhető ki: család az első helyen és a második helyen szinte „holtversenyben” a baráti kör illetve szívünk



23. ábra Válaszadók éttermi partnere

választottja áll. Ez a kérdés azonban nem feleletválasztós volt, hanem több „kategóriát”, választ is meg lehetett jelölni, így alakult ki ez a kép. (A táblában 479 válasz szerepel, azonban csak 304 ember töltötte ki a kérdőívet).

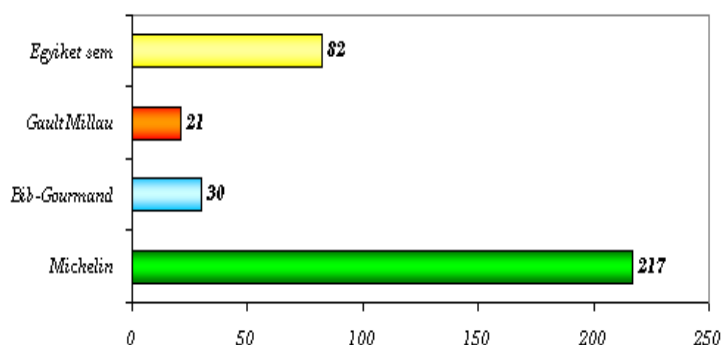
Ebben a szakaszban – az általános éttermi kultúra részben – az utolsó kérdésem az szerettem volna megtudni, hogy az italválasztásnál mennyire figyelünk, ügyelünk a magyar termékekre, preferáljuk-e azokat. Azt kell mondani, hogy pozitív képet mutatnak az adatok, bár még ennél is lehetne jobb.



24. ábra Milyen italt választanak a megkérdezettek

A többség, 65% azt válaszolta, hogy magyar márkás terméket választ italként. Az, hogy mennyit költünk az étteremben fejeként nem lepett meg. Kimagasló többség vallotta, hogy 2-4 ezer forintot költ egy alkalommal, de a válaszadók $\frac{1}{4}$ -e mondta, hogy 5-8 ezer forintot szokott általában az étteremben hagyni egy-egy étkezés után.

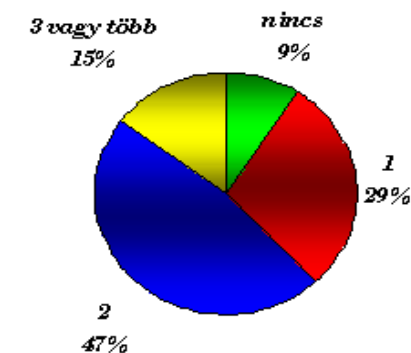
A kérdőív harmadik rész magukra a kalauzokra és díjazásokra összpontosít, arról tesz fel pár rövid kérdést. Elsőként arra kérdeztem rá, hogy egyáltalán ismerik-e a neves külföldi



25. ábra Mely díjazásokat ismerik a megkérdezettek

díjazásokat és kalauzok. (A magyaroktól azért tekintettem el, mert osztottam már előbb is és most is Pintér Katalinnak is a véleményét a hazai étteremkalauzokkal kapcsolatban, illetve úgy véltem, hogy azoknak még akkora ismertsége sem volna, mint a nemzetközieknek.)

A válaszok nem voltak meglepőek: a Michelin abszolút fölényt élvez a többivel szemben. Még a Michelin saját gyermeke a Bib Gourmand is homályba vész, mindösszesen 10%-a hallott róla a megkérdezetteknek. 27%-a a kérdőívet kitöltőknek egyiket sem ismerte, nem hallott róla ez idáig. Sokkal jobb képet mutatnak azonban ezek az eredmények, mint a 2011-es Petrezselyem dolgozatban találhatók. Ott a Gault&Millau-t említésre sem méltatja, oly' kevesen jelölték, mint ismert kalauz és az össze többi díjazás is kisebb ismeretségnek örvend.



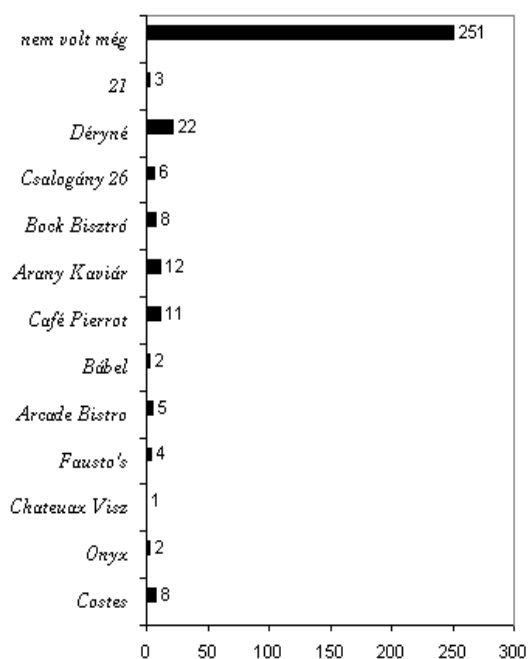
26. ábra Hány Michelin csillagos étterem van Magyarországon a válaszadók szerint

Szűkíti a kört, specifikusabb kérdés, hogy tudták-e, hány Michelin csillagos étterem volt, van Magyarországon.

Majdnem fele a kitöltőknek helyes választ adott, azaz kettő Michelin csillagos étterem van Magyarországon – a Costes és az Onyx –, de szomorú tény, hogy a többségnek fogalma sincs, hogy hány ilyen díjazott étterem lehet az országban. Ha ehhez még hozzávesszük azt, hogy

valószínűsíthetően a helyes megoldások között is lehetnek csak „tippek”, mivel olyan választási lehetőség nem volt, hogy nem tudja, akkor azt kell mondanunk, hogy tragikusan kicsi az ismeretségünk ezzel kapcsolatosan, pedig külföldön nem kis hírként számoltak be a magyar sikerekről.

Személyes kérdés volt, hogy jártak-e már valamilyen díjazott étteremben. Itt sok választási lehetőségük volt, mivel nem csak a Michelin csillagos éttermeket soroltam fel,



27. ábra Válaszadók által látogatott díjazott éttermek

a kérdőív kitöltők ebben a kérdésben: a legtöbben egyszerűen túl drágának találják ezeket az éttermeket, ezért nem jártak, járnak ilyen helyekre. Volt, aki megjegyezte, hogy a várható áremelések miatt még inkább visszataszítóan magasnak érzi az árakat. Erre azonban védekezés képpen Gerendai Károly szavait hívom segítségül: „...Az árakon nem akarunk változtatni...”²⁶ Másik nagy csoport arra hivatkozva kerülte ezeket, hogy nem is tudott a díjazásokról és konkrétan az adott étterem díjazottságáról sem. Ezt már az előző kérdésre adott válaszok alapján is sejteni lehetett. Érkezett azonban olyan válasz is és szóbeli beszélgetéseim során is gyakran előfordult az az indok vagy felvetés, hogy „az egész egy nagy sznobság úgy, ahogy van.” Nem tisztsem megvédeni, sem támadni ezt az álláspontot, mindazonáltal szerintem elmondható, hogy a mai magyar helyzetek közepette az embereknek felvágásként szolgálhat egy ilyen étteremben való megjelenés. Pedig szerintem a kíváncsiság legalább olyan jó szó lenne. Mert azt nem mondhatja senki, hogy kíváncsi ne lenne rá miért is „olyan nagy szám”.

Az utolsó kérdésemre, mely szerint befolyásolja-e a választását egy étterem díjazottsága a várt eredményt hozta: 83%-át a válaszadóimnak nem érdekli a látogatott étterem díjazottsága.

hanem a Bib Gourmand-os éttermek, valamint a Gault&Millau-ban szereplő sapkákat kiérdemelt éttermek nevei is fel voltak sorolva. Ahogy az várható volt, alig-alig járunk ilyen kifinomult, fine-dining éttermekbe. 82,5% százalék egyszer nem volt ilyen étteremben, ami igen sajnálatos hír. Michelin csillagos színvonalat összességében csak 3,3% élvezhetett. Legnépszerűbb a díjazott éttermek közül a Déryné bizonyult. Hogy az elsőként említett 82,5% elsőprő többség miért nem volt még ilyen éttermekben a következő válaszokat kaptam. Nagyjából három csoportra oszthatók

²⁶ <http://www.deluxe.hu/gerendai-karoly-interju-costes-michelin-csillag/20100316>

Az eddigi vizsgálatokon kívül SPSS programmal kapcsolatvizsgálatot is végeztem. Két változó kapcsolatának vizsgálatakor felmerül a kérdés, hogy van-e kapcsolat két változó között.

A χ^2 próba segítségével döntünk arról, hogy két változó független-e egymástól. Ezt a null-hipotézisben fogalmazzuk meg. Ha ezt valamilyen szignifikancia szinten elutasítjuk, akkor az alternatív hipotézist fogadjuk el, miszerint van kapcsolat a két változó között. Két nem mennyiségi változó kapcsolatának egyik mérőszáma a Cramer-féle asszociációs együttható melyre igaz: $0 \leq C \leq 1$

Ha $C=0$, a két változó független. Ha $C=1$, a két változó között függvényszerű kapcsolat van.

Az első tábla egy kombinációs tábla, amely tartalmazza az együttes gyakoriságokat. Ezek után a statisztikai programcsomag kiszámítja a függetlenség feltételezésével az együttes gyakoriságokat. A χ^2 próbafüggvény az eredeti és a feltételezett gyakoriságokat hasonlítja.

A második tábla tartalmazza a Cramer együttható értékét és χ^2 próba empirikus szignifikancia szintjét (p-value). Például ha $p < 0,05$ akkor elmondható, hogy 5%-on elutasítjuk azt a hipotézist, hogy a változók függetlenek. Ilyenkor a Cramer együttható alapján következtetünk a kapcsolat szorosságára.

9) Kivel szokott leginkább étterembe járni? * 5) Milyen gyakran jár étterembe? Crosstabulation

Count

		5) Milyen gyakran jár étterembe?				Total
		alkalmanként	havonta	hetente	naponta	
9) Kivel szokott leginkább étterembe járni?	baráti körrel	14	6	7	0	27
	baráti körrel, egyedül	1	2	2	1	6
	baráti körrel, párjával	18	9	3	1	31
	baráti körrel, párjával, egyedül	1	0	0	0	1
	baráti körrel, üzlettárssal	0	0	1	0	1
	baráti körrel, üzlettárssal, párjával	1	0	0	0	1
	családdal	59	6	2	0	67
	családdal, baráti körrel	41	12	5	0	58
	családdal, baráti körrel, egyedül	1	0	0	0	1
	családdal, baráti körrel, párjával	6	5	0	0	11
	családdal, párjával	38	4	0	0	42
	családdal, üzlettárssal	3	0	1	0	4
	egyedül	2	0	2	0	4
	párjával	27	6	10	0	43
	párjával, egyedül	1	1	2	0	4
	üzlettárssal	0	1	0	1	2
	üzlettárssal, párjával	0	1	0	0	1
Total		213	53	35	3	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,692	,000
	Cramer's V	,400	,000
N of Valid Cases		304	

28. ábra SPSS tábla

Példaként mutatnám itt be, hogy kapcsolat található – közepes kapcsolat – a között, hogy kivel szokott étterembe járni és hogy ezt milyen gyakran teszik. Meglepő, hogy a válaszadók kor és hogy milyen gyakran járnak étterembe két egymástól független változó. A mellékletek között megtalálható az összes SPSS tábla.

Microsoft Office programcsomag Excel programjával is készítettem kapcsolatvizsgálatot: megvizsgáltam, van-e kapcsolat a válaszadók iskolai végzettsége illet az helyes válaszok száma között. Meglepődve tapasztalható, hogy függetlenek a változók, nincs köztük kapcsolat. Ugyanez mondható el az életkor és a helyes válaszok kapcsolatáról is.

6. ÖSSZEFOGLALÁS

Dolgozatomban igyekeztem feltárni a magyar konyhát egészen a kezdetektől napjainkig, hogy lássuk mit is kell vizsgálnunk a Michelin-es éttermeknél, mi is a magyar konyha. Az a megfogalmazás, hogy csupán zsír, és paprika valamint, hogy nehéz, egészségtelen teljes mértékben helytelenek és kerülendők. Mindazonáltal meg kell jegyezni, hogy számos magyaros étel valóban fűszerpaprikával készül és alapja a zsír és hagyma, de mindemellett számos más olyan ételünk van, melyeknek semmi köze ezekhez. Láthattuk, hogy a XIX. század előtti magyar konyhában híre sem volt a fűszerpaprikának. Még egyszer szeretném hangsúlyozni, hogy nem azt mondom, hogy a magyar konyha paprika és zsír. Sokan szeretik azt állítani, hogy ez így nem igaz, a magyar konyha nem paprika és zsír. – De egy része bizony az! El kell fogadnunk. Ezzel nincsen semmi gond. Nekünk ez adatott és ezzel élünk hosszú ideje. Persze lehet finomítani kicsit a kor elvárásaihoz. Szakember írja: „Nemzeti gasztronómiánk hagyományos ételeinek jellemző:

Fűszerek (vörös- és fokhagymával, majoránnával, tárkonnyal stb.), gyakran csípősek (fűszerpaprika, bors használata miatt), zsírosak (sertésszirtól, libaszirtól, kacsaszirtól, különféle olajoktól), tejfölözöttek, kalóriadúsak, gyakran nehezen emészthetők, rostban gazdagok, ízben széles választékot kínál, változatos (színben, alapanyagokban), látványban egyediek.” (Bódiné [2007] 134.o.)

Egyes jelzőkkel és jellemzőkkel lehetne vitatkozni. Az első fele inkább megint csak a XIX. századra és a paraszti vonatkozik.

Bemutatásra kerültek az étteremkalauzok is, így igyekeztem kissé közelebb hozni az olvasóközönségnek. Az Onyx-ot kínálatát is áttekintettem a magyar konyha szellemiségében és megállapítható volt a magyar konyha és gasztronómia jelenléte az étel és italkínálatban.

Sajnos feltételezésem beigazolódott, miszerint nem vagyunk tisztában az utóbbi évek nagyszerű folyamataival, fejlődésével, nem követjük nyomon azokat. A kérdőív segítségével és annak kiértékelésével képet kaphattunk saját tudásunkról, ismereteinkről. A Pintér Katalinnal folytatott beszélgetésből pedig mindenki levonhatja saját következtetését és inspiráció lehet számára egy szebb, jobb, ízletesebb gasztronómia kialakításához.

7. KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönettel tartozom Dr. Kovácsné Dr. Székely Ilona Tanárnőnek, aki felkeltette érdeklődésemet elragadó személyiségevel és mindvégig istápolta dolgozatom írása közben, mindig megadva a lendületet, kedvet a munka folytatásához. Dr. Kovács József Urat is köszönet illet, aki nagy segítségemre volt a dolgozat áttekintésében és javításában. Ezúton is szeretném megköszönni tanácsait.

Életre szóló élménnyel és rengeteg tapasztalattal gazdagodtam interjúm során is. Ezért Pintér Katalin igazgatóasszonynak tartozom nagy hálával.

8. IRODALOMJEGYZÉK

Cey-Bert Róbert Gyula - Cey-Bert Tünde: A magyar konyha filozófiája. Püski Kiadó, 2009

Czifray István: Magyar nemzeti szakácskönyv. Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1985

Evliya Cselebi török világutazó magyarországi utazásai 1660-1664. Gondolat Kiadó, 1985

Kerékfy Márton: Ligeti György válogatott írásai. Rózsavölgyi Kiadó, 2010

Szigeti Andor - Rubovszky András - Walkó Miklós: A magyar vendéglátás és turizmus újkori története. Szaktudás Kiadó Ház, 2009

Unger Károly - Kurunczi Margit: a magyarok asztalánál. Pallas Stúdió, 2000

Borkóstoló. Agrármarketing Centrum, 2009

Magyar borvidékek, szőlőfajták. Agrármarketing Centrum, 2008

Elektronikus források:

Chilembu Krisztina: Gerendai Károly: a Costes a Michelin-csillag után sem lesz drágább. www.deluxe.hu/gerendai-karoly-interju-costes-michelin-csillag/20100316, letöltve: 2011. 10.01.

Csíki Sándor: Nyereg alatt puhított hús – a metafora ereje.

www.foodandwine.hu/2011/09/09/nyereg-alatt-puhított-hus-a-metafora-ereje, letöltve: 2011.09.23.

en.wikipedia.org/wiki/Foie_gras, letöltve: 2011.11.03.

Magyar Márton: (A magyar) Vendéglátás története.

daniaocsi.uw.hu/Hosp/3tavasz/History%20of%20Catering/Magyar_kozepkori_vendeglata_s.pdf, letöltve 2011. 08.30.

Stiller Ákos: Gerendai: A Costesből nem lesz magyaros étterem.

hvg.hu/gasztronomia/20100402_Gerendai_Karoly_Costes, letöltés: 2011.10.08.

Ted Aprajev: Étteremkalauzok. www.diningguide.hu/lexikon/etterem-informacio-2012, letöltve: 2011.10.20.

Tóth Béla: Mendemondák. mek.niif.hu/02100/02156/02156.htm, letöltve: 2011. 09. 27.

Tusor András: Gasztronómia. mek.oszk.hu/00100/00129/html/index.htm, letöltve: 2011. 08. 27.

Vinkó József: Hír meg hirdetés. hetivalasz.hu/jegyzet/hir-meg-hirdetes-41402, letöltés: 2011.10.23

http://hu.wikiquote.org/wiki/Gundel_Károly, letöltve: 2011.08.17.
www.china.org.cn/china/2008-12/03/content_16891214.htm, letöltve: 2011.10.20.
www.diningguide.hu/ertekelesi_szempontok, letöltve: 2011.10.22.
www.etteremkritika.com/index.php?lang=hu&page=hir&spage=reszletek&id=7, letöltve: 2011.10.22.
www.famousquotes.com/author/curnonsky, letöltve: 2011.10.14.
www.mezeskalacs.hu/mezeskalacs_a_petrits_csaladban, letöltve: 2011.10.17.
www.mfor.hu/cikkek/Csak_egyeb_termeknel_marka_a_magyar.html, letöltve: 2011.11.07.
www.onyyxrestaurant.hu, letöltve 2011.11.15.
nepszabadsagrt.hu/termek/23-a-100-legjobb-magyar-tterem, letöltve: 2011.10.23
eduline.hu/felsooktatas/2010/1/27/20100120_diplomas_palyakedok_kezdo_ber, letöltve: 2011. 11.07.
Petrezselyem Adrienn: A szakmai elismerések gazdasági hasznosulása a magyar éttermi egységekben. BGF, 2011.

9. MELLÉKLETEK

I. MELLÉKLET – Az Onyx Prestige Menüje

Onyx Prestige Menü

Ára: 19 900,-

Tonhal: pácolt, sült és tatár, yuzuval, ananással

Marinált saibling, kaviárral és narancsos sütőtök krémlevesse

Pirított Szent Jakab kagyló, karfiol textúrákkal

Fürjmel „Carbonara” rizottóval, gomba jus-vel

Őzgerincfilé cékla vinaigrette-vel, csicsókapürével

„Mojito”

Tańnori csokoládé, viola

A degusztációs menü rendelését az egész asztaltársaság választása esetén javasoljuk.

Onyx Prestige menü borai

Ára: 11 900,-

Szürkebarát 2008 (félszáraz) Zala - Dr. Bussay László

Darscho (Chardonnay) 2008 Burgenland - Velich

Pinot Noir 2009 Etyek - Hernyák László Birtok

Solus Merlot 2006 Villány - Gere Attila pincészet

Nyúlászó Aszú 6 puttonyos 2000 Tokaj - Royal Tokaji pincészet

II. MELLÉKLET – SPSS táblák

Van-e kapcsolat az iskolai végzettség és a választott étterem típusa között?

Nem független a két változó. Gyenge kapcsolat felfedezhető.

3) Legmagasabb iskolai végzettsége * 6) Milyen típusú éttermet választ? Crosstabulation

Count

		6) Milyen típusú éttermet választ?				Total
		magyaros	mediterrán	nemzetközi	távoli kultúra	
3) Legmagasabb iskolai végzettsége	általános iskola	0	2	1	0	3
	főiskola, egyetem	61	25	95	12	193
	gimnázium	19	9	45	10	83
	szakközépiskola	14	0	10	1	25
Total		94	36	151	23	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,275	,006
	Cramer's V	,159	,006
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat az étteremlátogatás gyakoriság és a között, hogy kivel mennek oda a válaszadók?

Nem független a két változó, a közepesnél gyengébb kapcsolat jellemzi őket.

9) Kivel szokott leginkább étterembe járni? * 5) Milyen gyakran jár étterembe? Crosstabulation

Count

		5) Milyen gyakran jár étterembe?				Total
		alkalmanként	havonta	hetente	naponta	
9) Kivel szokott leginkább étterembe járni?	baráti körrel	14	6	7	0	27
	baráti körrel, egyedül	1	2	2	1	6
	baráti körrel, párjával	18	9	3	1	31
	baráti körrel, párjával, egyedül	1	0	0	0	1
	baráti körrel, üzlettárral	0	0	1	0	1
	baráti körrel, üzlettárral, párjával	1	0	0	0	1
	családdal	59	6	2	0	67
	családdal, baráti körrel	41	12	5	0	58
	családdal, baráti körrel, egyedül	1	0	0	0	1
	családdal, baráti körrel, párjával	6	5	0	0	11
	családdal, párjával	38	4	0	0	42
	családdal, üzlettárral	3	0	1	0	4
	egyedül	2	0	2	0	4
	párjával	27	6	10	0	43
	párjával, egyedül	1	1	2	0	4
	üzlettárral	0	1	0	1	2
	üzlettárral, párjával	0	1	0	0	1
Total		213	53	35	3	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,692	,000
	Cramer's V	,400	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók kora és legmagasabb iskolai végzettsége között?

Nem függetlenek és közepesnél gyengébb a kapcsolat

		3) Legmagasabb iskolai végzettsége				Total
		általános iskola	főiskola, egyetem	gimnázium	szakközépiskola	
2) Kora	18-24	2	50	71	10	133
	25-34	0	71	6	6	83
	35-49	0	39	2	4	45
	50-62	0	29	4	4	37
	63-	1	4	0	1	6
Total		3	193	83	25	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,582	,000
	Cramer's V	,336	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók kora és munkájuk jellege között?

Közepesnél erősebb a kapcsolat a kor és a munka jellege között.

		4) Munkájának jellege				Total
		fizikai dolgozó	nyugdíjas	szellemi dolgozó	tanuló	
2) Kora	18-24	3	0	21	109	133
	25-34	5	0	63	15	83
	35-49	2	0	42	1	45
	50-62	2	1	34	0	37
	63-	0	3	3	0	6
Total		12	4	163	125	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,959	,000
	Cramer's V	,554	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók életkor és a között, hogy milyen gyakran járnak étterembe?
Független a két változó

		5) Milyen gyakran jár étterembe?				Total
		alkalmanként	havonta	hetente	naponta	
2) Kora	18-24	93	23	16	1	133
	25-34	55	19	9	0	83
	35-49	33	6	5	1	45
	50-62	29	3	4	1	37
	63-	3	2	1	0	6
Total		213	53	35	3	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,167	,745
	Cramer's V	,097	,745
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók életkor és a között, hogy milyen típusú éttermet választanak
Mivel $p=0,093$ Ennél kisebb szignifikancia szinten, például 5%-on elfogadjuk, hogy a változók függetlenek.

		6) Milyen típusú éttermet választ?				Total
		magyaros	mediterrán	nemzetközi	távoli kultúra	
2) Kora	18-24	35	13	73	12	133
	25-34	25	11	38	9	83
	35-49	13	6	24	2	45
	50-62	16	5	16	0	37
	63-	5	1	0	0	6
Total		94	36	151	23	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,249	,093
	Cramer's V	,144	,093
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók kora és a között, hogy visszatérnek-e az adott étteremhez?
Mivel $p=0,209$ Ennél kisebb szignifikancia szinten, például 5%-on elfogadjuk, hogy a változók függetlenek.

		7) Visszatér az étteremhez, ahol már volt?		Total
		igen	nem	
2) Kora	18-24	125	8	133

25-34	76	7	83
35-49	44	1	45
50-62	37	0	37
63-	5	1	6
Total	287	17	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,139	,209
	Cramer's V	,139	,209
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók kora és a között, hogy visszatérnek-e a már látogatott étterembe?

Mivel $p=0,367$ Ennél kisebb szignifikancia szinten, például 5%-on elfogadjuk, hogy a változók függetlenek.

		8) Ha visszatér, ugyanazt választja?			Total
			igen	nem, más választok	
2) Kora	18-24	1	38	94	133
	25-34	3	17	63	83
	35-49	0	10	35	45
	50-62	1	12	24	37
	63-	0	0	6	6
Total		5	77	222	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,169	,367
	Cramer's V	,120	,367
N of Valid Cases		304	

Van –e kapcsolat a vendégek kora és az itelválasztás között?

A változók nem függetlenek és közepesnél gyengébb a kapcsolat.

		10) Milyen italt választ általában?		Total
		külföldi márkát	magyar márkát	
2) Kora	18-24	68	65	133
	25-34	22	61	83
	35-49	8	37	45
	50-62	6	31	37
	63-	1	5	6
Total		105	199	304

		10) Milyen italt választ általában?		Total
		külföldi márkát	magyar márkát	
2) Kora	18-24	68	65	133
	25-34	22	61	83
	35-49	8	37	45
	50-62	6	31	37
	63-	1	5	6

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,317	,000
	Cramer's V	,317	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók kora és az étteremben költött összeg között?

Nem függetlenek a változók, gyenge kapcsolat jellemzi őket.

		11) Körülbelül mennyit költ egy alkalommal (/fő)?				Total
		10-15 ezer	2-4 ezer	5-8 ezer	többet	
2) Kora	18-24	4	98	31	0	133
	25-34	2	58	23	0	83
	35-49	2	24	18	1	45
	50-62	1	26	10	0	37
	63-	0	1	4	1	6
Total		9	207	86	2	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,355	,000
	Cramer's V	,205	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók kora és a között, hogy jártak-e már valamilyen díjazott étteremben?

A változók nem függetlenek és közepes erősségű a kapcsolat.

14) Járt-e már valamilyen díjjal jutalmazott étteremben? * 2) Kora Crosstabulation

Count

		2) Kora					Total
		18-24	25-34	35-49	50-62	63-	
14) Járt-e már valamilyen díjjal jutalmazott étteremben?	21	1	0	1	0	0	2
	Arany Kaviár	3	1	0	1	0	5
	Arany Kaviár, 21	0	0	0	0	1	1
	Arany Kaviár, Déryné	0	0	0	0	1	1
	Arcade Bistro, Arany Kaviár, Bock Bisztró	0	0	0	1	0	1
	Arcade Bistro, Café Pierrot, Csalogány 26	0	0	0	1	0	1
	Arcade Bistro, Déryné	0	0	1	0	0	1
	Bábel	1	0	0	0	0	1
	Bock Bisztró	1	3	0	0	0	4
	Café Pierrot	2	0	0	1	0	3
	Café Pierrot, Arany Kaviár, Bock Bisztró, Déryné	0	0	1	0	0	1
	Café Pierrot, Arany Kaviár, Déryné	0	1	0	0	0	1
	Café Pierrot, Bock Bisztró, Déryné	0	1	0	0	0	1
	Café Pierrot, Déryné	2	0	0	0	0	2
	Costes	2	1	1	0	0	4
	Costes, Café Pierrot, Arany Kaviár	0	0	0	1	0	1
	Costes, Chateaux Visz, Arcade Bistro, Bock Bisztró, Csalogány 26, Déryné	0	1	0	0	0	1
	Costes, Déryné	0	0	1	0	0	1
	Costes, Onyx, Arcade Bistro, Bábel, Déryné	0	1	0	0	0	1
	Csalogány 26	1	1	0	1	1	4
	Déryné	3	6	1	1	0	11
	Fausto's	1	0	0	0	0	1
	Fausto's, Arany Kaviár	0	0	1	0	0	1
	Fausto's, Café Pierrot	0	0	0	1	0	1
	Fausto's, Déryné	1	0	0	0	0	1
	nem volt még	115	66	38	29	3	251
	Onyx	0	1	0	0	0	1
Total		133	83	45	37	6	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,813	,000
	Cramer's V	,407	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a választók kora és a között, hogy befolyásolja-e választásukat egy étterem díjazottsága?

A változók függetlenek.

		16) Befolyásolja-e választását az étterem díjazottsága?		Total
		igen	nem	
2) Kora	18-24	24	109	133
	25-34	14	69	83

35-49	8	37	45
50-62	5	32	37
63-	0	6	6
Total	51	253	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,074	,795
	Cramer's V	,074	,795
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók neme és a munkájuk jellege között?

Független a két változó.

		4) Munkájának jellege				Total
		fizikai dolgozó	nyugdíjas	szellemi dolgozó	tanuló	
1) Neme	férfi	6	1	51	53	111
	nő	6	3	112	72	193
Total		12	4	163	125	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,128	,175
	Cramer's V	,128	,175
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a választók neme és az éttermi látogatások gyakoriság között?

Van kapcsolat és ez gyenge.

		5) Milyen gyakran jár étterembe?				Total
		alkalmanként	havonta	hetente	naponta	
1) Neme	férfi	70	18	20	3	111
	nő	143	35	15	0	193
Total		213	53	35	3	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,207	,005
	Cramer's V	,207	,005
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a nem és a választott étterem típusa között?

Függetlenek a változók 5%-os szignifikancia szinten.

		6) Milyen típusú éttermet választ?				Total
		magyaros	mediterrán	nemzetközi	távoli kultúra	
1) Neme	férfi	43	10	52	6	111
	nő	51	26	99	17	193
Total		94	36	151	23	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,140	,112
	Cramer's V	,140	,112
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók neme között és hog visszatér-e a választott étterembe?

A nem befolyásolja 5%-os szignifikancia szinten a döntését. A kapcsolat gyenge.

$p=0,049 < 0,005$

		7) Visszatér az étteremhez, ahol már volt?		Total
		igen	nem	
1) Neme	férfi	101	10	111
	nő	186	7	193
Total		287	17	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	-,113	,049
	Cramer's V	,113	,049
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók neme és a között, hogy ugyanazt választja az étterembe való visszatérésekor?

Független a két változó. A vendég neme nem befolyásolja döntését.

		8) Ha visszatér, ugyanazt választja?			Total
			igen	nem, más választok	
1) Neme	férfi	3	31	77	111
	nő	2	46	145	193
Total		5	77	222	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,081	,372
	Cramer's V	,081	,372
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók neme és a választott ital között?

Független a két változó. A vendég neme nem befolyásolja döntését.

		10) Milyen italt választ általában?		Total
		külföldi márkát	magyar márkát	
1) Neme	férfi	43	68	111
	nő	62	131	193
Total		105	199	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,067	,243
	Cramer's V	,067	,243
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók neme és az egy főre eső éttermi költségek között?

Független a két változó. A vendég neme nem befolyásolja döntését.

		11) Körülbelül mennyit költ egy alkalommal (/fő)?				Total
		10-15 ezer	2-4 ezer	5-8 ezer	többet	
1) Neme	férfi	5	72	33	1	111
	nő	4	135	53	1	193
Total		9	207	86	2	304

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,080	,581
	Cramer's V	,080	,581
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a legmagasabb iskolai végzettsége és a között, hogy milyen típusú éttermet választ?

Gyenge kapcsolat van a két ismerv között.

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,275	,006
	Cramer's V	,159	,006
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a legmagasabb iskolai végzettsége és a között, hogy meg tudja mondani, van-e Michelin csillagos étterem Magyarországon? Mennyi?

Gyenge kapcsolat fedezhető fel a két ismerv között.

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,219	,102
	Cramer's V	,127	,102
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók munkájának jellege és a között, hogy körülbelül mennyit költ egy alkalommal (/fő)?

Gyenge kapcsolat van az ismérvek között.

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,390	,000
	Cramer's V	,225	,000
N of Valid Cases		304	

Van-e kapcsolat a válaszadók munkájának jellege és a között, hogy Járt-e már valamilyen díjjal jutalmazott étteremben?

Közepesnél gyengébb kapcsolat fedezhető fel.

Symmetric Measures

		Value	Approx. Sig.
Nominal by Nominal	Phi	,632	,001
	Cramer's V	,365	,001
N of Valid Cases		304	

III. melléklet – GoogleForm kérdőív



Éttermi díjazások

Bóka Zsombor vagyok, a Budapesti Gazdasági Főiskola hallgatója. TDK dolgozatomhoz állítottam össze ezt a kérdőívet, melyhez a kitöltésében segítségét kérném. Dolgozatom témája a magyar konyha feltárása, valamint azt bemutatni a 21.századi gasztronómiai környezetben - Michelin és egyéb rangos díjat szerzett éttermek körében. A kérdőív természetesen anonim és önkéntes! Kérem, segítse munkámat és töltsse ki ezt a 2 perces ívet! Köszönöm!

* Required

1) Neme *

- ☐ férfi
- ☐ nő

2) Kora *

- ☐ 18-24
- ☐ 25-34
- ☐ 35-49
- ☐ 50-62
- ☐ 63-

3) Legmagasabb iskolai végzettsége *

- ☐ általános iskola
- ☐ szakközépiskola
- ☐ gimnázium
- ☐ főiskola, egyetem

4) Munkájának jellege *

- ☐ fizikai dolgozó
- ☐ szellemi dolgozó
- ☐ tanuló
- ☐ nyugdíjas

5) Milyen gyakran jár étterembe? *

- ☐ naponta
- ☐ hetente
- ☐ havonta
- ☐ alkalmanként

6) Milyen típusú éttermet választ? *

- ☐ magyaros
- ☐ mediterrán
- ☐ távoli kultúra
- ☐ nemzetközi

7) Visszatér az étteremhez, ahol már volt? *

- ☐ igen
- ☐ nem

8) Ha visszatér, ugyanazt választja?

- ☐ igen
- ☐ nem, más választok

9) Kivel szokott leginkább étterembe járni? *

Legfeljebb kettőt jelöljön meg!

- ☐ családdal
- ☐ baráti körrel
- ☐ üzlettárssal
- ☐ párjával
- ☐ egyedül

10) Milyen italt választ általában? *

- ☐ magyar márkát
- ☐ külföldi márkát

11) Körülbelül mennyit költ egy alkalommal (/fő)? *

- ☐ 2-4 ezer
- ☐ 5-8 ezer
- ☐ 10-15 ezer
- ☐ többet

12) Jelölje meg, mely kalauzokat, elismeréseket ismeri! *

Többet is jelölhet!

- ☐ Michelin
- ☐ Bib-Gourmand
- ☐ GaultMillau
- ☐ Egyiket sem

13) Meg tudja mondani, van-e Michelin csillagos étterem Magyarországon? Mennyi? *

*

- ☐ nincs
- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3 vagy több

14) Járt-e már valamilyen díjjal jutalmazott étteremben? *

Jelölje mely(ek)ben!

- ☐ Costes
- ☐ Onyx
- ☐ Chateaux Visz
- ☐ Fausto's
- ☐ Arcade Bistro
- ☐ Bábel
- ☐ Café Pierrot
- ☐ Arany Kaviár
- ☐ Bock Bisztró
- ☐ Csalogány 26
- ☐ Déryné
- ☐ 21
- ☐ nem volt még

15) Ha nem volt még, miért nem?

16) Befolyásolja-e választását az étterem díjazottsága? *

- ☐ igen
- ☐ nem

IV. MELLÉKLET - Papír alapú kérdőív

1.) Neme

- a. nő
- b. férfi

2.) Kora

- a. 18-24
- b. 25-34
- c. 35-49
- d. 50-62
- e. 63-

3.) Legmagasabb iskolai végzettsége

- a. általános iskola
- b. szakközépiskola
- c. gimnázium
- d. főiskola/egyetem

4.) Munkájának jellege

- a. fizikai dolgozó
- b. szellemi dolgozó
- c. tanuló

5.) Milyen gyakran jár étterembe?

- a. naponta
- b. hetente
- c. havonta
- d. alkalmanként

6.) Milyen típusú éttermet választ inkább?

- a. magyaros
- b. mediterrán
- c. távoli keleti
- d. nemzetközi

7.) Visszatér az étteremhez, ahol már volt?

- a. igen
- b. nem

8.) Ha visszatér, ugyanazt választja?

- a. igen
- b. nem. Más, újat választok

9.) Kivel szokott étterembe járni?

- a. családdal
- b. baráti körrel
- c. üzlettárssal
- d. egyedül
- e. párjával

10.) Milyen italt választ leginkább?

- a. magyar márkát
- b. külföldi márkát

11.) Körülbelül mennyit költ egy alkalommal? (/fő)

- a. 2-4 ezer
- b. 5-8 ezer
- c. 10-15 ezer
- d. 20 ezer vagy többet

12.) Jelölje meg, mely díjazásokat ismeri! (Több választ is jelölhet!)

- a. Michelin
- b. Bib-Gourmand
- c. Gault&Millau
- d. Egyiket sem

13.) Meg tudja mondani van-e Michelin csillagos étterem Magyarországon? Hány?

- a. nincs
- b. 1
- c. 2
- d. 3 vagy több

14.) Járt-e már díjazott étteremben?

- a. igen
- b. nem

15.) Ha nem, miért nem?

16.) Befolyásolja-e választását az étterem díjazottsága?

- a. igen
- b. nem

V. MELLÉKLET – Gault&Millau pontozott éttermei

	<u><i>Gault&Millau 2010</i></u>	<u><i>Gault&Millau 2011</i></u>	<u><i>Gault&Millau2012</i></u>
<i>21</i>		<i>13</i>	<i>12,5</i>
<i>A Konyha</i>			<i>12,5</i>
<i>Alabárdos</i>	<i>14</i>	<i>12,5</i>	<i>13</i>
<i>Arany Kaviár</i>	<i>14</i>	<i>14</i>	<i>14</i>
<i>Aranyzarvas</i>			<i>14</i>
<i>Arcade</i>		<i>15</i>	<i>15</i>
<i>Babel</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>16</i>
<i>Baraka</i>	<i>13</i>	<i>12</i>	<i>12,5</i>
<i>Bock</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>14</i>
<i>Borkonyha</i>			<i>14</i>
<i>Café Pierrot</i>		<i>15</i>	<i>14</i>
<i>Costes</i>		<i>17</i>	<i>18</i>
<i>Csalogány26</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>14</i>
<i>Déryné</i>		<i>14</i>	<i>12,5</i>
<i>Donatella's Kitchen</i>	<i>13</i>		
<i>Dunacorsó</i>		<i>12,5</i>	
<i>Fausto's</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>16</i>
<i>Gundel</i>	<i>13</i>	<i>12</i>	
<i>Kárpátia</i>	<i>12</i>	<i>11</i>	
<i>Kogart</i>		<i>12</i>	
<i>MÁK</i>			<i>15</i>
<i>Múzeum</i>	<i>14</i>	<i>14</i>	<i>12,5</i>
<i>Nobu</i>			<i>16</i>
<i>Onyx</i>		<i>16</i>	<i>16</i>
<i>Robinson</i>	<i>12,5</i>	<i>12,5</i>	
<i>Symbol</i>			<i>13</i>
<i>Vadrózsa</i>		<i>13</i>	

VI. MELLÉKLET – Alexandra Étteremkalauz 2011

Costes	16
Onyx Étterem	16
Chateau Visz	15
Csalogány26 Vendéglő	15
MÁK Bisztró	15
Nobu Budapest	15
Babel Delicate Restaurant	14,5
Alabárdos Étterem	14
Arany Kaviár	13,5
Arcade Bisztró	13,5
Bock Bisztró	13,5
Enoteca Corso Étterem	13,5
Fausto's Étterem	13,5
Olimpia Vendéglő	13,5
Café Pierrot	13,5
21 a Magyar Vendéglő	13
Aranyszarvas	13
Baraka Restaurant & Lounge	13
Borkonyha	13
Fuji Japán Étterem	13
Hertelendy Kastély	13
Kistücsök Étterem	13
Kogart Étterem	13
Ráspi Étterem	13
67 Étterem & Bistro	12,5
Biarritz Étterem és Kávézó	12,5
Boscolo Salon – Fine Dining Étterem	12,5
Brill Bisztró	12,5
Krízia Étterem	12,5
Villa Medici Restaurant	12,5
Walter Vendéglő	12,5
Imola Udvarház Étterem	12
Le Bourbon – Hotel Méridien	12

VII. MELLÉKLET – A Dining Guide Top 20 étterme

Étterem	Pontszám
<u>Costes</u>	10
<u>Babel</u>	9.8
<u>Château Visz</u>	9.7
<u>Onyx</u>	9.6
<u>Fausto's</u>	9.5
<u>Nobu Budapest</u>	9.4
<u>Bock</u>	9.3
<u>Csalogány 26</u>	9.2
<u>MÁK</u>	9.2
<u>67</u>	9.0
<u>Kistücsök</u>	8.9
<u>Arany Kaviár</u>	8.9
<u>Alabárdos</u>	8.9
<u>Arcade</u>	8.7
<u>Aranyszarvas</u>	8.7
<u>Olimpia</u>	8.6
<u>Vár: a speiz</u>	8.6
<u>Osteria</u>	8.5
<u>Rosenstein</u>	8.4
<u>Trattoria Pomo d'oro</u>	8.3

VIII. MELLÉKLET – Michelin csillag és Bib Gourmand

Michelin csillagos éttermek:

Costes /1092 Budapest, Ráday utca 4./

Onyx /1051 Budapest, Vörösmarty tér 7-8./

Bib Gourmand-díjas éttermek:

21 /1014 Budapest, Fortuna utca 21./

Csalogány 26 /1015 Budapest, Csalogány u. 26./

Arcade Bistrót /1124 Budapest, Kiss János altábornagy utca 38./

Bock Bisztró /1073 Budapest, Erzsébet körút 43-49./