



Slovito kulinarično ozvezdje

S
Katja Ertl
Fotografije: Reuters

lovenski kuharski mojstri nanje še čakajo, a tisti, ki jih imajo, pravijo, da je z njimi kot z ljubeznijo - zgolj od njih ni mogoče živeti. Vsaj ne na dolgi rok. Tisti, ki so jih izgubili, pa občutke izgube primerjajo z žalostnim koncem ljubečega razmerja. Tragični trenutek, ko je še "vražjemu chefu" Gordonu Ramseyju po licu spolzela solza. Kljub nemalo kritikam in pomislekom o verodostojnosti rangiranja restavracij pa Michelinove zvezdice že več kot eno stoletje, po tem ko so podelili prvo, veljajo za eno najprestižnejših kulinaričnih nominacij.

Slovenska kulturna laž

Urh Vele, ne filozof ne novinar

Spet je bil kulturni praznik, spet je bila državna proslava, spet se je naše malomeščansko velikaštvo "samozadovoljno paslo po travniku patetične vznesenosti", ko je, kot že ničkolikokrat doslej, poslušalo ponarodele viže o umetnosti, ki se, živeča v času in prostoru, spet in spet dviga iznad plitvin življenja v nadčasovnost, da tako udejani svoj edini smoter - potrjevanje narodne biti slovenstva. Iz pokolenja v pokolenje se že prenaša največja izmed vseh naših nedotakljivih laži, naša slavna laž nad lažmi, slovenska kulturna laž, tolikokrat ponovljena, da je resnica postala, laž, da smo Slovenci narod kulture.

Čas je, da enkrat za vselej opravimo s to lažjo in jo odvržemo tja, kamor sodi - na smetišče zgodovine. Ne, Slovenci nismo nič bolj in nič manj narod kulture, kot so to vsi civilizirani narodi na krogli zemeljski, zakaj narod kot narod opredeljuje prav skupna kultura, brez nje naroda sploh biti ne more. In ne, smoter ustvarjalnega udejstvovanja očetov slovenske pismenosti, ki jih danes upravičeno postavljamo na vrh našega parnasa - Prešeren, Cankar ... -, ni bilo potrjevanje enkratnega, od pamtiveka obstoječega, večnega in nespremenljivega bistva slovenstva. Slovenstva kot takega, samega po sebi in za sebe, sploh ni, o čemer pričajo prav usode omenjenih narodnih velikanov, ki so se, narodno zavedni, neuklonljivi, svobodomiseln, zoperstavili stoletja trajajočemu tujemu gospostvu, ki nam je prineslo samo bedo, kulturno jalovost, gospodarsko zaostalost, nepismenost, bogaboječnost, lakoto, nazadnjaštvo, primitivnost. Vendar ti možje so bili enako neprizanesljivi tudi do svojih rojakov, samooklicanih branikov tega večnega slovenstva, od klera in plemstva, do malomeščanstva in polinteligenca. Zato ni naključje, da smo možje, ki jih danes slavimo za svetilnike slovenstva, svojčas imeli za izrodke slovenstva, ponižali smo jih in popljuvali, zakonsko smo jih preganjali, sežigali njihove knjige, mnogi izmed njih so crknili, pozabljeni od sveta, kakor potepuški psi.

Nekako še razumem, da vsakokratni velikaši v svojih piarovsko naučenih govorih vztrajno ponavljajo slovensko kulturno laž in si s tem nadenejo videz kultiviranosti in pristne skrbi za kulturo. Manj je razumljivo, zakaj to počnejo kulturniki sami. Nekateri gotovo zaradi materialne dobrobiti, večina pa vztrajno, ne da bi verjela vanjo, ponavlja narodnostnokulturniški hokuspokus preprosto zato, da s tem legitimira obstoj same kulture, ki pač je, kot vemo, popolnoma nekoristna in parazitska. Ker torej mnogi kulturi odrekajo pravico obstoja, jo morajo kulturniki utemljevati z nacionalistično, rodoljubarsko retoriko, kar nenazadnje priča o tem, kako zelo je lažna slovenska kulturna laž.

Vrnimo se na začetek. "Bombo! Bombo!" je pred televizorjem nervozno vpil Slavoj Žižek, ko je gledal prenos državne proslave iz Cankarjevega doma in poslušal milozvočni nacionalistični napev oblastnikov in njihovih kulturniških trabantov. Skoraj istočasno je kolektiv Via negativa nič manj bojevito napadel kulturo, "ki jo slovenska politika že generacije in generacije zavija v prežvečene ideološke plenice. Danes je to usmrajen koncept povprečnosti, potrošništva, svobodnega trga, kulturne industrije, socialnega pravičništva, razsvetljskega razumništva, nacionalnega napuha in moralistične skrbi za javni interes." Amen.





Francoski kuharski mojster Alain Ducasse ne mara spektaklov. Raje ustvarja v restavraciji Le Meurice v istimenskem hotelu, ki se ponaša z "najlepšo obedovalnico v Parizu". Tudi Ducasse se lahko pohvali z eno Michelinovo zvezdico.

reference, za razliko od najbolj poznanih kulinarčnih kritikov, ostajajo skrite prav tako kot njihova imena. O tem, kako zelo pozorni so pri prekrivanju identitete, govori eno izmed določil poslovne etike, neke vrste načelo molčečnosti, po katerem Michelinovi uslužbenci svojega poklica ne smejo razkriti niti svojim partnerjem in najbližjim družinskim članom. Dejstvo, da jim je prepovedano o svojem delu govoriti z novinarji, tako niti ne preseneča. Delo pod krinko naj bi po njihovih besedah namreč pomenilo zadosten dokaz o nekoruptivnosti ocenjevalcev. Prav zaradi visokih stroškov, ki spremljajo nastajanje vodiča, dvomi o tem, da Michelin vse v vodiču omenjene restavracije, kot zagotavljajo, resnično obišče najmanj enkrat na leto, postajajo vedno glasnejši. Drugi pomislek izvira iz dejstva, da se na svetu vsak dan odpre neznano število novih restavracij, kar še dodatno otežuje celovit pregled nad svetovnim dogajanjem na ku-

linarični sceni. Največ očitkov Michelinu pa gre na račun posebne naklonjenosti francoski kulinariki in zanemarjanju posebnosti drugih nacionalnih kuhinj. Razlog, zakaj ima Italija v primerjavi s Francijo občutno manj trizvezdničnih restavracij, naj bi se tako skrival v merilih, ki so bolj pisana na kožo francoski kulinariki. Da gre za okostenela pravila, ki so s svojimi kulinarčnimi ideali obstala v času in nimajo veliko skupnega z današnjimi prehranjevalnimi navadami večine prebivalstva zahodnoevropskih in ameriških mest, izpostavlja mnogo.

Premiki pri - gostih

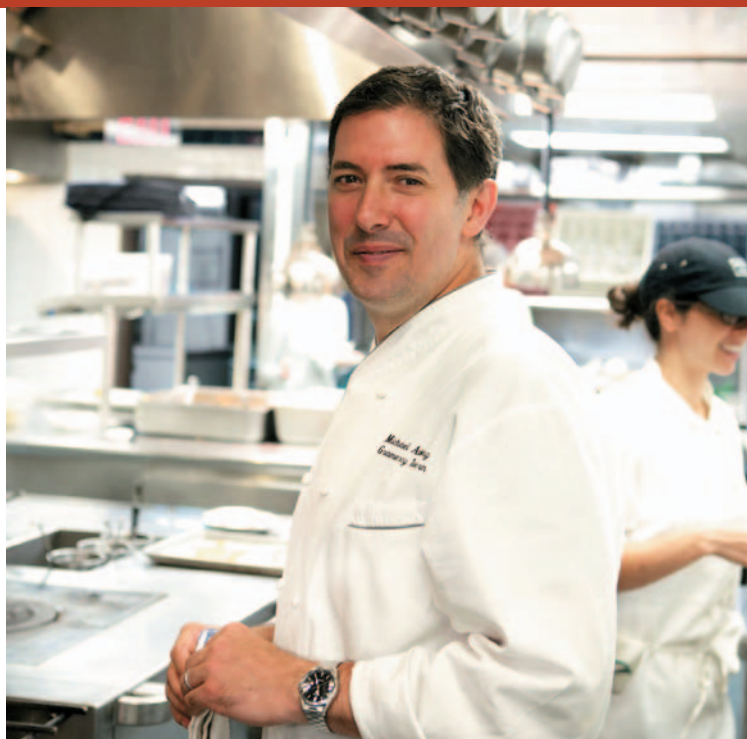
Ključne premike je vodič ustvaril tudi pri gostih. Med Michelinovimi ocenjevalci čislane restavracije so namreč prispevale levji delež h krepitvi gibanja "foodijev" - ljudi, ki jim uživanje v kulinariki in pijači predstavlja glavni način preživljanja prostega časa. "Lovci na zvezde", kot bi lahko poimenovali Michelinove najbolj zveste sledilce, so tako prispevali k razcvetu kulinarčnega turizma. Namesto eksotičnih krajev in divjih živali so na njihovih počitniških fotografijah začeli kraljevati krožniki s podpisi najbolj čislanih kuharskih mojstrov sveta. Eden takšnih ekstremistov med foodiji je tudi Andy Hayler, vodja informacijskega oddelka pri Royal Dutch Shellu, ki je svetu poznan kot edini Zemljan, ki je v letu 2012 preizkusil vse trizvezdične Michelinove restavracije na planetu. Od Firenc do Fujisawe jih je naštel kar 109. Za najdražji degustacijski jedilnik skupaj z vinsko spremljavo je Hayler odštel 800 evrov, v povprečju pa ga je obrok v najboljših Michelinovih restavracijah stal nekaj nad 200 evri. Ključni razlog za ogromna odstopanja v višini zneska namreč ima vinska spremljava.

Kakovostne sestavine, dovršene kuharske tehnike, prezentacija jedi, predvsem pa harmoničnost okusov so po Haylerjevem mnenju bistvene komponente vrhunske kulinarike, ki med najvišje uvrščenimi restavracijami na Michelinovem seznamu nikakor ne smejo manjkati. Kot enega najbolj pretresljivih odkritij, ki pod vprašaj postavljajo Michelinovo verodostojnost, Hayler navaja primer hongkonške restavracije s skoraj petdesetletno tradicijo, ki se je iz restavracije brez ene same zvezdice v pičlem enemu letu prebila med restavracije s tremi "michelinkami", kmalu za tem pa so ji eno odvzeli. "A še vedno ima dve zvezdi preveč," se v intervjuju za Business Insider pošali Hayler in pojasni, da tri zvezdice, podobno kot to velja pri kategorizaciji hotelov v različnih delih sveta, niso vedno primerljive. Poleg restavracij, kjer resnično ponujajo svetovne kulinarčne presežke, se tudi med trizvezdnimi namreč najde dovolj prostora za restavracije, ki so bolj kot po kakovosti nadpovprečne po znesku na računu. Kljub vsemu pa je Hayler prepričan, da je Michelin še vedno eden najbolj zanesljivih virov informacij za zahtevnejše gurmane.

"Seveda bi bilo naivno zaupati vsemu, kar napišejo v vodiču, a dejstvo je, da je restavracija, ki prejme tri zvezdice, zagotovo vredna obiska. Z Michelinom je namreč podobno kot z demokracijo, ki je najboljša od najslabših oblik vladavine," sklene.



Svetovno znani kuharski mojster Heinz Beck, ki je po poreklu Nемеc in je poročen s Sicilijanko, ima restavracije po vsej Evropi. Prejel je že vrsto kuharskih nagrad, njegova restavracija La Pergola v Rimu pa si je prislužila tri Michelinove zvezdice. V svetu kulinarike meje zanj preprosto ne obstajajo.



Ameriški kuharski mojster Michael Anthony, na posnetku v svoji restavraciji Gramercy Tavern v New Yorku, odlikovani z eno Michelinovo zvezdico in znani po visoki ameriški kuhinji, se dobro zaveda, da je treba tudi odlično restavracijo nenehno izboljševati s svežimi idejami.

Michelinov vodič danes izdajajo v 23 državah in je eden najbolj prodajanih vodičev po restavracijah na svetu. Čeprav se je Michelin v Azijo razširil pred manj kot desetimi leti, je Japonska po številu restavracij s tremi Michelinovimi zvezdicami prehitela Francijo, ki ji sledijo Združene države Amerike in Nemčija, pred Italijo pa sta Melezija in Španija. A idejna zasnova za enega najbolj poznanih kulinarčnih vodičev presenetljivo ni bila plod gurmanskega uma. V prvih letih dvajsetega stoletja, v časih, ko so bili avtomobili v Evropi še redkost, sta inženir Andre Michelin in njegov mlajši brat Édouard, sinova premožne družine proizvajalcev avtomobilskih gum, začela razmišljati, kako bi na francoske ceste privabila več avtomobilskih navdušencev in s tem pospešila prodajo pnevmatik. Tako sta prišla na idejo o hotelskem vodiču po francoskem podeželju, v katerem sta na petsto sedemdesetih straneh po abecednem redu razvrstila francoska mesta, označila razdalje med njimi, bencinske servise in postajališča. Že nekaj let zatem je vodič, ki je bil sprva namenjen temu, da popotnikom po francoskih avtocestah olajša pot z nasveti o tem, kje kupiti štruco kruha ali najti hotelsko posteljo, postal nepogrešljiv spremljevalec potovanj po francoskem podeželju. Z vodičem sta brata odprla pot Michelinovem "zvezdičnemu sistemu" ocenjevanja restavracij. Eno zvezdico so si tako prislužile "zelo dobre restavracije v svojem razredu", za "odlično kulinariko, vredno ponovnega obiska" so jim dodeli dve zvezdici, tri zvezdice pa

za "izjemno kulinariko, vredno posebnega potovanja". Le-stvice najboljših, ki so pred tem veljale za način razvrščanja nogometnih ekip, sta brata Michelin ponesla na kulinarčno področje. S tem so svoje mesto med zvezdniškimi imeni dobili tudi kuharji, katerih garaško delo je bilo pred tem mnogokrat prezrto.

Rek, da od takrat naprej nič več ni bilo isto, glede na posledice, ki ga je na kulinarčni sceni pustil Michelinov način rangiranja restavracij, ni prav nič pretiran. Chefi, ki so se želeli prebiti med kulinarčno elito, so od sedaj naprej ustvarjali z zavestjo, da lahko za njihovo mizo sedi Michelinov ocenjevalec. Mnogo gostincev je, da bi vzbudilo in ohranilo interes za obisk Michelina, začelo veliko vlagati v notranjo opremo. Z zvezdico ovekovene restavracije so tako postopoma začele igrati na podobne karte - diskretna svetloba v stilsko opremljenih jedilnicah, popolna predanost strežnega osebja željam gostov, jedilni listi z dolgimi literarnimi opisi jedi. "Jedi so postale že preveč kompleksne, da bi jih lahko z užitkom jedli, cene pa prav neverjetno zasoljene," so se na kulinarčne trende, ki jih je vzbudil vodič, odzvali Michelinovi nasprotniki.

Anonimnost ocenjevalcev

Ena izmed glavnih Michelinovih posebnosti je anonimnost ocenjevalcev. Čeprav naj bi v svoje vrste sprejeli zgolj izurjene profesionalce in poznavalce gastronomije, njihove