



Szellem a fazékból - Restaurant

2012 május 06. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ki gondolná, hogy az éttermet is a (Nagy) Francia Forradalomnak köszönhetjük. Mert bár m?ködtek kocsmák, kif?zdék az ókori Rómában éppúgy, mint a középkori Párizsban, (Pompejiben a vulkáni hamu alól 120 csapszék romjait ásták el?), a vendéglátás mai formája csak a Bastille bevétele után terjedt el. Legalábbis Európában.

Ami el?tte volt, azt table d'hôte-nak hívták. Vendégasztalnak. Eleget hadakozott miatta a sz?rösszív? galád

fogadósokkal Rabelais éppúgy, mint Rotterdami Erasmus. A középkori fogadóban, postaállomásokon a vendég ugyanazt kapta, mint a háziak. Meghatározott áron, kijelölt időben, közös asztalnál, közös tálból evett mindenki. Pontosan úgy, ahogy Jókai Mór meséli útleírásában, 1853-ban: "Pontban fertály egykor tálatlatik a leves Sánta Péterné fogadjában. Jóllakhatik, aki jelen van, nem kap azonban semmit, aki később érkezik." Elképzelhetjük, milyen harcot vívtak egymással a tisztelt vendégek, hogy a fazék közelébe kerüljenek. Bűdös tőkehalról és koromfekete kenyérről beszél Cervantes a Don Quijotében, ahol Sancho bármit rendel, mindenről kiderül, hogy elfogyott, a fogadós legfeljebb tehénlábat tud főzni csicszeriborsóval.



A restaurant szó a középkorban nem is éttermet jelentett, hanem "szívérősít" húsleveset. Amitől még a halott is feltámad. (Restaurer annyit tett: helyrehozni, meggyógyítani.) Ilyen tápláló erőt levestől fűszerezett a párizsi Poulies utcában (ma rue du Louvre) Mathurin Roze de Chantoiseau, aki 1765-ben - a felvilágosodás szellemében - gondolt egy merészre, megszüntette a közös asztalt, étlapot szerkesztett világosan feltüntetett árakkal, a leves mellé sült szárnyast, pástétomot, tojást, sőt bort is felszolgált. Ráadásul déli tizenkettőtől este tízig tartott nyitva. A kereskedők és mészárosok céhe azonnal be is perelte, hiszen ragut és mártást felszolgálni eddig az ő kiváltságuk volt. A városi tanács azonban - nagy megrökönyödésre - a vendéglősnek adott igazat, s engedélyezte az első restaurant-t, amely hamarosan egy új életérzés kifejezője lett.

A második Condé herceg szakácsa, a király fivéreinek főcukrásza, Antoine Beauvilliers nyitotta meg 1782-ben. A Grande Taverne de Londres (a Richelieu utca 26.-ban, a királyi palota szomszédságában) elsőként kombinálta a luxusétterem követelményeit: az ügyes pincéereket, a kiváló borospincét, a kifogástalan főzést. Arisztokrata konyha volt ez feltörekvő polgároknak. S bár restaurant-t nyitni divat lett (a Cancale a halról volt híres, a Café Mécanique a különleges gépezetről, amely a pincében lévő konyhából az asztalok lyukas talpazatán keresztül küldte fel az ételt), az igazi áttörést csak a forradalom hozta meg. A nemesség fejvesztve menekült a fővárosból, a szakácsok, pincérek állás nélkül maradtak, a Harmadik Rend (vidéki) képviselőinek nem volt hol étkezni. Amíg 1789-ben alig néhány tucat étterem árválkodott a Palais Royal körül, számuk harminc évvel később már háromezerre rúgott. Köztük olyan legendás helyek, mint a Les Trois Freres Provençaux. A tulajdonosok (nevükkel ellentétben) nem fivérek, viszont három nővért vettek feleségül. De nem ezzel lettek híresek, hanem a marseille-i sóstőkehátsó ritmussal, amelyetők áruáltak először Párizsban. Legendás hely volt a Le Grand Vefour is, Napoleon és Victor Hugo törzshelye. Ma is működik, nemrég vesztette el harmadik Michelin-csillagát.



A francia konyha (grande cuisine française) ekkor lett exportcikk. Az Egyesült Államok és Anglia a két párizsi szakács, Careme és Escoffier lábai el?tt hevert, maga I. Sándor cár és Rotschild bankár is áhítattal szemlélte, ahogy a maître d'hôtel a palacsintát flambírozza. Grimod de La Reyniere megalkotta a gasztromán kifejezést, s kiadta az Inyencek almanachját, az els? étteremkritika-gy?jteményt. Színre lépett a gasztronómia pápája, Brillat-Savarin, s megjelentette Az ízlés fiziológiáját, ezt a filozófiai elmélkedésekbe öltöztetett anekdotikus receptgy?jteményt, amit az inyencek máig Bibliaként forgatnak. A francia szervizt (a vendég az asztról vagy a pincér által kínált tárról maga szolgálja ki önmagát) felváltotta az orosz szerviz (Kurakin herceg honosította meg 1810 körül), ahol a pincér bemutatja az ételeket, majd a tálalóasztalon szervírozza. Frederic Delair, a Tour d'Argent tulajdonosa számozni és pecsételni kezdte híres - portóiban és konyakban f?zött - préselt kacsáját, s feljegyezte, melyiket ki fogyasztotta el. Az egymilliomodik kacsát 2003-ban adták el lelkes amerikai turistáknak, kínosan elegáns angol felszolgálási ceremóniával. (Még szerencse, hogy a méregdrága Tour d'Argent-ban nem amerikai tányérszerviz a módi, ahol a szakács a konyhában egyb?! a vendég tányérjára tálal.)

Bizony, messze kerültünk az els? szíver?sít? húslevest?l. Denis Diderot 1767-ben még így lelkenedik egy Sophie Volland-nak írt levelében: "Hogy megszerettem-e a restaurant nev? intézményt? Meg, végtelenül! Kicsit drága ugyan, de akkor étkezem, amikor akarok. A szép vendég!sné szünet nélkül az óhajtásomat lesi. Csodálatos, és ahogy látom, a többieknek is tetszik. Csak nehogy divat legyen."

Vinkó József - hetivalasz.hu

[Tweet](#)

[Pin it](#)

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló