



Szellem a fazékból - Hol sült a krumpli?

2013 május 05. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
értékelve

Még nincs

Mérték

1680-ban a Meuse folyó befagyott, és az éhes vallon parasztok hal helyett pikkely formájúra vágott burgonyát sütöttek, így született a belgák nemzeti étele, a pommes frites. Jo Gerard írja ezt a Pourquoi pas? című brüsszeli hetilap nagy vihart kavart cikkében 1985-ben. Világos, nem?

Mint a vakablak - mondják a franciák. Hiszen Európában akkortájt a krumplit még nem fogyasztották, legfeljebb disznót hizlaltak vele, arról nem is szólva, hogy a parasztok nem használtak zsiradékot sütésre; ha hozzájutottak, megették kenyérrel. A krumplit XVI. Lajos gyógyszerésze, Antoine Parmentier mutatta be az udvarban 1787. október 21-én, és akkor nevezték el a szegények kenyérének. De közszájon forgott parmentier (a patikus neve után), truffe, potato, cartoufle néven is.

A sült krumpli tehát nem belga találmány. Hanem francia. Az els? receptet Mérigot asszony közölte Köztársasági szakácskönyvében 1794-ben. Igaz, nem hasábformára vágva. De a Torkosok almanachjában, a nagy ínyenc, Grimod de la Reyniere étteremkalauzában (1807-ben) már így szerepel. Kés?bb Stendhal meséli, hogy egy Janaux nev? francia vendégl?snél sült bárányt és sült krumplit evett 18 garasért. Auguste Escoffier, a francia konyha atyamestere Pont-Neuf krumpliként írja le, mondván, a legrégebbi párizsi híd lábánál sütötték. Számos étterem ma is így t?zi m?sorra: pommes Pont-Neuf. Vagy ahogy a világ ismeri: french fries.

Balgaság - legyintenek a belgák. A "french" nem is "francia". To french azt jelenti: hosszúkásra vágni. A french bean sem francia babot jelent, hanem zöldbabot. A sült krumpli meg tényleg belga, hiszen még várost is neveztek el róla. Az Ardennekben ismert síparadicsom Baraque de Fraiture (Belgium legmagasabb pontja), ami ugye "sültkrumplis bódét" jelent. Monsieur Fritz pedig már 1838-ban m?ködtetett süt?bódét Liege f?terén, ahol el?s?zör kerekre (rondelle), majd hasábra (batonnet) vágta a burgonyát. Újsághirdetéseib?l tudjuk, hogy a nagy stanicli sült krumplit (10 cm) Omnibus, a kicsit (5 cm) Vigilante néven árusította. Mindkett? közlekedési eszközt takart: az els? az akkor divatos omnibuszt, a második az egyfogatú konflist. A krími háború idején aztán (1856-ban) divat lett kozákokat szerepeltetni a színházban, és Fritz úr átkeresztelte sült krumpliját pommes russes-re. Ezt ette Brüsszelben Victor Hugo és a költ?, Charles Baudelaire is, aki az író nyomait kutatva utazta körbe Belgiumot.

A fenti okfejtésben vannak részigazságok - mondja a francia sajtó -, csakhogy Monsieur Fritz a párizsi Pélerin péknél tanulta a süt?mesterséget a Montmartre utcában. Baudelaire útítársa (Georges Barral) pedig leírja, hogy az a sült krumpli, amit a költ? Brüsszelben kóstolt, Brillat-Savarin receptje szerint készült: "ropogós volt, mégis puha". Az Egyesült Államokban is francia szakács süttött el?s?zör sült krumplit: Étienne Lemarie, aki nem más, mint Thomas Jefferson elnök konyhaf?nöke. A sült krumpli tehát a francia identitás része. Nemzeti jelkép, ahogy Roland Barthes filozófus írja Mitológiák cím? m?vében. Ezt sütötte Colombe papa Zola regényében, a Patkányfogóban, ezt ették rettekkel a Goncourt testvérek, ezt vette két garasért Georges Duhamel a párizsi Mouffetard piacon.

A belgák azonban nem engednek a huszonegyb?l. A gall kakas és a flamand oroszlán ádáz küzdelmet folytat az els?ségért, közben a kanadai McCain cég kuncog a markába. A világon minden harmadik eladott hasábburgonya már az ? (mélyh?tött) termékük. Azok is ezt eszik, akik azt sem tudják, mib?l készül. A cég honlapján beavatják ?ket a titokba: "pommes frites-et lehet burgonyából is készíteni". Heuréka!

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló
