

Szellem a fazékból - Restaurant

2012 május 06. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása 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 fogadókban, postaállomásokon a vendég ugyanazt kapta, mint a háziak. Meghatározott áron, kijelölt id?ben, közös asztalnál, közös tálból evett mindenki. Pontosan úgy, ahogy Jókai Mór meséli útleírásában, 1853-ban: "Pontban fertály egykor tálaltatik a leves Sánta Péterné fogadójában. Jóllakhatik, aki jelen van, nem kap azonban semmit, aki kés?n érkezik." Elképzelhetjük, milyen harcot vívtak egymással a tisztelt vendégek, hogy a fazék közelébe kerüljenek. Büdös t?kehalról és koromfekete kenyérr?l beszél Cervantes a Don Quijotében, ahol Sancho bármit rendel, mindenr?l kiderül, hogy elfogyott, a fogadós legfeljebb tehénlábat tud f?zni csicseriborsóval.



A restaurant szó a középkorban nem is éttermet jelentett, hanem "szíver?sít?" húslevest. Amit?l még a halott is feltámad. (Restaurer annyit tett: helyrehozni, meggyógyítani.) Ilyen tápláló er?levest f?zhetett a párizsi Poulies utcában (ma rue du Louvre) Mathurin Roze de Chantoiseau, aki 1765-ben - a felvilágosodás szellemében - gondolt egy merészet, megszüntette a közös asztalt, étlapot szerkesztett világosan feltüntetett árakkal, a leves mellé sült szárnyast, pástétomot, tojást, s?t bort is felszolgált. Ráadásul déli tizenkett?t?l este tízig tartott nyitva. A keresked?k és mészárosok céhe azonnal be is perelte, hiszen ragut és mártást felszolgálni eddig az ? kiváltságuk volt. A városi tanács azonban - nagy megrökönyödésre - a vendégl?snek adott igazat, s engedélyezte az els? restaurant-t, amely hamarosan egy új életérzés kifejez?je lett.

A másodikat Condé herceg szakácsa, a király fivéreinek f?cukrásza, Antoine Beauvilliers nyitotta meg 1782-ben. A Grande Taverne de Londres (a Richelieu utca 26.-ban, a királyi palota szomszédságában) els?ként kombinálta a luxusétterem követelményeit: az ügyes pincéreket, a kiváló borospincét, a kifogástalan f?zést. Arisztokrata konyha volt ez feltörekv? polgároknak. S bár restaurant-t nyitni divat lett (a Cancale a halról volt híres, a Café Méchanique a különleges gépezetr?l, amely a pincében lév? konyhából az asztalok lyukas talpazatán keresztül küldte fel az ételt), az igazi áttörést csak a forradalom hozta meg. A nemesség fejvesztve menekült a f?városból, a szakácsok, pincérek állás nélkül maradtak, a Harmadik Rend (vidéki) képvisel?inek nem volt hol étkezni. Amíg 1789-ben alig néhány tucat étterem árválkodott a Palais Royal körül, számuk harminc évvel kés?bb már háromezerre rúgott. Köztük olyan legendás helyek, mint a Les Trois Freres Provençaux. A tulajdonosok (nevükkel ellentétben) nem fivérek, viszont három n?vért vettek feleségül. De nem ezzel lettek híresek, hanem a marseille-i sós t?kehals?rítménnyel, amelyet ?k árultak el?ször Párizsban. Legendás hely volt a Le Grand Véfour is, Napoleon és Victor Hugo törzshelye. Ma is m?ködik, 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 ínyencek máig Bibliaként forgatnak. A francia szervizt (a vendég az asztalról vagy a pincér által kínált tálról 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?l a vendég tányérjára tálal.)

Bizony, messze kerültünk az els? szíver?sít? húslevest?l. Denis Diderot 1767-ben még így lelkendezik 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 vendégl?sné szünet nélkül az óhajtásomat lesi. Csodálatos, és ahogy látom, a többieknek is tetszik. Csak nehogy divat legyen."

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló