



Szellem a fazékból - Hol sült a krumpli?

2013 május 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

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 kenyérrrel. 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 első receptet Mérigot asszony közölte Köztársasági szakácskönyvében 1794-ben. Igaz, nem hasábfómára vágva. De a Torkosok almanachjában, a nagy ínyenc, Grimod de la Reyniere étteremkalauzában (1807-ben) már így szerepel. Később Stendhal meséli, hogy egy Janaux nevű francia vendéglősnél 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 süttették. Számos étterem ma is így tűzi mészorra: pommes Pont-Neuf. Vagy ahogy a világ ismeri: french fries.

Balgaság - legyintenek a belgák. A "french" nem is "francia". To french azt jelenti: hosszúkára vágni. A french bean sem francia babot jelent, hanem zöldbabot. A sült krumpli meg tényleg belga, hiszen még várost is neveztek el róla. Az Ardenneben ismert síparadicsom Baraque de Fraiture (Belgium legmagasabb pontja), ami ugye "sültkrumplis bódét" jelent. Monsieur Fritz pedig már 1838-ban megkötdetett sütbódét Liege fterén, ahol elször kerekre (rondelle), majd hasábra (batonnet) vágta a burgonyát. Újsághirdetéseiből tudjuk, hogy a nagy stanicli sült krumplit (10 cm) Omnibus, a kicsit (5 cm) Vigilante néven árusította. Mindkettő közlekedési eszközt takart: az első 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 költő, Charles Baudelaire is, aki az író nyomait kutatva utazta körbe Belgiumot.

A fenti okfejtésben vannak részizgagságok - mondja a francia sajtó -, csakhogy Monsieur Fritz a párizsi Pélerin péknél tanulta a sütmesterséget a Montmartre utcában. Baudelaire útítársa (Georges Barral) pedig leírja, hogy az a sült krumpli, amit a költő Brüsszelben kóstolt, Brillat-Savarin receptje szerint készült: "ropogós volt, mégis puha". Az Egyesült Államokban is francia szakács süttött elször sült krumplit: Étienne Lemarie, aki nem más, mint Thomas Jefferson elnök konyhafőnöke. A sült krumpli tehát a francia identitás része. Nemzeti jelkép, ahogy Roland Barthes filozófus írja Mitológiák című művében. Ezt süttötte Colombe papa Zola regényében, a Patkányfogóban, ezt ették retekkel a Goncourt testvérek, ezt vette két garasért Georges Duhamel a párizsi Mouffetard piacon.

A belgák azonban nem engednek a huszonegyből. A gall kakas és a flamand oroszlán ádáz küzdelmet folytat az elsőségért, közben a kanadai McCain cég kuncog a markába. A világon minden harmadik eladott hasáburgonya már az (mélyhűtött) termékük. Azok is ezt eszik, akik azt sem tudják, miből készül. A cég honlapján beavatják őket a titokba: "pommes frites-et lehet burgonyából is készíteni". Heuréka!

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

