

MIREILLE GUILIANO

*A francia nők
nem számolnak
kalóriát*

FORDÍTOTTA SZIEBERTH ÁDÁM

MIREILLE GUILIANO

*A francia nők
nem számolnak
kalóriát*

AVAGY ÍNYENCSÉGEK PÁRIZSA

ATHENAEUM

A fordítás alapjául szolgáló mű
Mireille Guiliano: *Meet Paris Oyster:*
A Love Affair with the Perfect Food

Copyright © 2014 by Mireille Guiliano
Published by arrangement with The Robbins Office,
Inc. and Aitken, Alexander & Associates, Ltd.

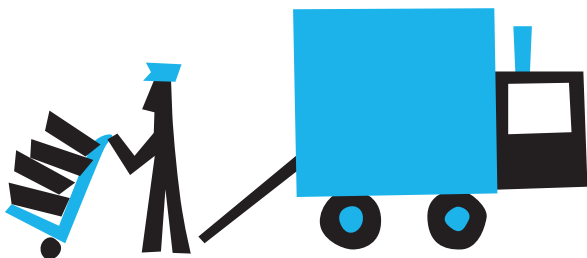
Hungarian translation © Szieberth Ádám, 2018

Minden jog fenntartva

Kiadta az Athenaeum Kiadó,
az 1795-ben alapított Magyar Könyvkiadók
és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.
1086 Budapest, Dankó u. 4–8.
Tel.: 1-235-5030
www.athenaeum.hu
www.facebook.com/athenaeumkiado
athenaeumkiado2012@gmail.com

ISBN 978 963 293 871 4

Felelős kiadó: Szabó Tibor Benjámin
Felelős szerkesztő: Kal Pintér Mihály
Lektorálta: Vajda Pierre
Műszaki vezető: Drótos Szilvia
Borítóterv: Földi Andrea
Nyomdai előkészítés: Tóth Viktor



Ouverture

Bár talán nem a mottónk, hogy *Ha a világ egy rohadt osztriga, úgy a gyöngyöt kardommal kifeszíttem* (Shakespeare: *A windsori víg nők*, Márton László és Révész Ágota fordítása), azért bátran odanyomhatjuk az orrunkat egy parányi *osztrigakuckó* vagy egy étterem ablakához Párizs Saint-Germain-des-Prés negyedében.

Ha megnézzük magunknak az osztrigatálakról lakmározó, bort szopogató vendégsereget, magát Párizst vehetjük szemügyre: az itteni embereket, a szenvedélyt, a kultúrát, a franciaságot, az egészséges étvágyat (gasztronómiai és más értelemben egyaránt), a csábítást, a divatot, a helyieket és a turistákat, az ugratást, a drámaiságot. Ha a város és a lakói egyetlen nagy, élő entitás, bátran állíthatjuk, hogy itt kitapinthatjuk ennek a nyüzsgő-mozgó *lénynek* a pulzusát. Isten hozta önöket Osztrigavárosban!

E kétteknőjű kagylófélének a francia kultúrában, valamint a franciák mindennapi életében elfoglalt helye ékesen bizonyítja, hogy Franciaország különbözik a világ többi részétől, ahogy Párizs is a világ többi fővárosától. Hiszen ugyan hol kínálnak még szilveszterkor az utcai árusok, valamint az élelmiszerboltok rekeszekbe pakolt osztrigát? És hol van még egy olyan város, amelynek kétszázötven éttermében szolgálják fel ezt a különleges csemegét? Ráadásul ebből huszonöt helyen nem is nagyon kapunk mást. Hol látunk még olyat, hogy emberek tömegei kéjes elragadtatással szürcsölik-nyelik a visszataszító külsejű, sikamlós, kocsonyás falatokat? Mmm... *délicieux!*

Az osztriga a földkerekség számos pontján *megterem*, és fogyasztják is világszerte. Még soha nem volt olyan széles körben, könnyen, sokféle formában bárki számára hozzáférhető, mint manapság. És persze bizonyítható, hogy még soha nem örvendett akkora népszerűségnek, mint napjainkban. Mindemellett a párizsi osztriga a francia kultúra, a francia identitás szerves részét képezi... És a franciák vérmes patrióták, ha az osztrigafajtákról meg a *kísérőkről* esik szó.

Örömmel vezetem be önöket Párizs e bűbájos világába és osztom meg tanácsaimat arra vonatkozóan, hogy miként nyissuk fel, fogyasszuk, illetve miként tanuljuk meg szeretni az osztrigát. Talán sikerül elcsábítanom azokat, akik még nem tettek próbát a nyers osztrigával. Talán érdemes átlépni saját előítéleteinken és esélyt adni ennek a rendkívül tápláló edelnek. Tartok továbbá némi kulturális *eligazítást*, hol direkt, hol indirekt formában, és megosztom önökkel néhány gondolatomat azzal kapcsolatban, hogy mi mindent árul el Franciaországról, a szülőhazámról az osztrigával folytatott szerelmi viszonya. Remélem, ezek az apró tanácsok, információk, kulturmorzsák képesek összeállni, ha nem is éppen

éles pengéjű karddá, de valamiféle indíttatás-
sá, amely segít felnyitni Párizs osztrigahéját.

Íme, való életünk egy ínycsiklandó darabká-
ja. Kissé furcsa, kissé részrehajló. Egy köny-
vecske, egy *comédie humaine*: az életörömről, az
élet ünnepléséről, a *joie de vivre*-ről és az *art de
vivre*-ről. Esetleg élvezhetik egy pohár pezsgő
vagy Sancerre társaságában.



• 1 •

Huîtrerie Régis, Párizs

Közel tíz éve, hogy párizsi barátnőm, Mélanie felhívta a figyelmem erre a helyre. Ő az, aki majdnem annyira szereti az osztrigát, mint én.

Most nyílt meg a környéketeken az Huîtrerie Régis – írta e-mailben. – Muszáj elmenned! Egy rövid utcácskában, a Marché Saint-Germain és a Boulevard Saint-Germain között van. Nincs még egy ilyen

• 9 •

bely a világon... Sajnos asztalt foglalni nem lehet.
Mélanie tudta, hogy imádni fogom.

Elmentem hát. És mentem, és mentem... Ha október és május között Párizsban vagyok, ez az én *cantine*-om, bár a létező legapróbb éttermek egyikét aligha nevezhetjük *ebédlő*nek. Az osztriganak nagyon is sok köze van ahhoz, hogy miért járok ebbe a látszólag *egyfogásos*okra specializálódó étterembe, de valójában jóval többről van szó: az *huîtrerie* ugyanis alapvetően osztrigabár, és bár abból a városban akad éppen elég, ez egy egészen egyedi *darab*. Többek között azért, mert – amint azt az egyik törzsvendég csak félig viccesen a tudomásomra hozta – *Régis megválogatja a vendégeit. És itt nem a vendég a király (franciás angolsággal: zí king), hanem Régis*. Annak a helynek egyénisége, tartása van, és a legmagasabb minőséget képviseli.

Amikor először látogattam el oda, kis híján elbaltáztam a dolgot Régisnél. Történt, hogy egy csodaszép őszi napon csak késő délelőtt szállt le a New Yorkból érkező reggeli gépem, én pedig kiéhezve, valamint kissé frusztráltan úgy képzeltem, hogy néhány osztriga után meg tudnék békélni a világgal. Meg aztán mindenáron le akartam tesztelni az új helyet... Már majdnem két óra volt, mire befutottam, így ab-

ban sem lehettem biztos, hogy egyáltalán kiszolgálják. Meglehetősen telt ház volt (ehhez ott igazán nem kell sok vendég), viszont úgy tűnt, hogy egy úriember éppen távozni készül. Egy perc múlva már volt is asztalom. A szerencse lányának éreztem magam: idecsöppent egy csodás kis asztalka *pour moi!* Azonnal hozták az étlapot, majd újabb két perc múlva a bájosan hetyke pincérlány fel is vette a rendelésem. Aztán vártam, vártam és csak vártam. Márpedig az ilyen, egyfélére szakosodott helyeken nem szórakoztatják a vendéget, nincsenek étvágygerjesztő falatkák, sőt, még csak kenyeret sem hoznak kis kosárban. Én azonban fejben még nem kapcsoltam át New Yorkról a párizsi *art de vivre*-re. A gyomrom viszont korgott, és nem értettem, miért kell ennyi idő ahhoz, hogy felnyissanak egy tucat osztrigát. Hiszen a többi vendég már jobbára végzett az evéssel, és az eszpresszója mellett cseverészett. Egyre éhesebben gubbasztottam az asztalomnál. Edward, aki már jó néhány évtizede a férjem, tudja, hogy ha gyötör az éhség, bizony képes vagyok elég morcosan viselkedni. Már-már ott tartottam, hogy rákérdezek: nem feledkeztek-e meg rólam. Ráadásul úgy loholtam, hogy még két óra előtt odaérjek (általában addig van kiszolgálás), hogy nem vittem magammal

sem okostelefont, sem olvasnivalót. Csak ültem, ültem, és biztosra veszem, hogy igencsak szúrós tekintettel szemléltem a világot. Régis pedig nyilván mindent leolvasott az arcomról. Később megtudtam, hogy nem tévedtem. Régis ugyanis megtette, ami tőle telt, hogy *hosszszabbra nyújtja a gyönyör perceit*, azaz leteszteljen. Vagyis ügyet sem vetett rám.

Még szerencse, hogy véletlenül meghallottam, mit mond egy közelemben ülő törzsvendeg. Arról beszélt, hogy Régis rosszkedvében van, mert reggel telefonon összeveszett a kártyaleolvasó forgalmazójával, így ma *a türelem rózsát terem*. (Vagy lehet, hogy a férfi végignézte a műsort, és szándékosan próbált engem *képbe helyezni*?) Én mindenesetre értettem a célzást, sőt, hálás voltam érte, így aztán csendben maradtam... És persze vártam és vártam, közben szemrevételeztem az éttermet. Amint azt néhány további látogatás, valamint a törzsvendégekkel folytatott beszélgetések után leszűrtem, Régisnél – aki a hét hat napján hajnalban kel – a rohanás nem opció, így akinek sietős a dolga, az jobban teszi, ha inkább máshová megy. Ejha! Mindent az ügyfélért, igaz? Szóval így tanultam meg Régis első számú szabályát: *Engem ugyan nem stresszel senki*. Né-

hány hónap múlva egy férfi – aki egyedül ült a szomszéd asztalnál – elmondta nekem, hogyan üldözi el Régis a *nehéz eseteket*, avagy az ő szóhasználatával élve *bêtes noire*-okat: várhatja, várhatja és várhatja őket. Az ő definíciója szerint ugyanis a luxus legfelső fokán, a legmagasabb csúcsokon a vendég hajlandó várni.

Szóval az osztrigatálat a rendelés felvételétől számított huszonnyolcadik percben hozták ki. Belül fortyogtam, de igyekeztem a zen buddhisták nyugalmával fogadni a dolgot, vagy legalábbis azt a látszatot kelteni, mint ha... Mindenesetre olybá tűnik, hogy ekkor vette kezdetét a *liezon*. Régis a tudtomon kívül, diszkréten figyelte, miként közelíték a kététnőjűekhez: hogyan szagolgom, ízlelgetem őket (nehezemre esett, hogy ne faljam be möhön az egészet, de hát az osztrigával ilyen nem csinál az ember), és hamarosan hozott egy darab kenyeret, amelyet jó vastagon megkentek sózott vajjal. Egy csapásra a gasztronómiai mennyországban éreztem magam, és ez bizonyára csodákat művelt az arckifejezésemmel. *Et voilà!* Régis valamiért áldását adta rám, pedig az ő világában semmi sem érhető el vagy szereshető meg gyorsan. És az is biztos, hogy akkor még nem voltam klubtag.

A Mélanie által említett *rövid utcácska* a hatodik *arrondissement*-ban, azaz kerületben lévő Rue Montfaucon. Az Huîtrerie Régist a hármas szám alatt találjuk. Egy megközelítőleg 5,5 méterszer 4,5 méteres utcafronti helyiséget kell elképzelni. Igen, ennyi az egész étterem. Ha belépünk, jobbra, tőlünk úgy tizenöt centiméterre, egy kis állóbár vagy inkább kiszolgálópult található, amely mögött ott áll az osztrigabontó, a pincérlány meg sokszor maga Régis is, valamint ott van az osztriga, a bor, a kávégép, a tésztafőző fazék méretű mosogató, ott vannak az evőeszközök, a poharak és minden egyéb. A helyiség hátsó fala a *borospince*, az azzal szemközti sarokba pedig beépítettek egy aprócska fülkét. Ott található a világ legkisebb toalettje, azaz vécéje, amelynek egyik falát székekkel körberakott asztal határolja.

Az *éttermi rész* hét asztalkájánál tizennégy vendégnek jut hely: erre szokták azt mondani *bivatalosan*, hogy *barátságos kis zug*. Az asztalok többségét csak tíz-húsz centi választja el egymástól, de a dolog működik. Részben azért, mert a franciák nagy mesterei az elkülönülésnek: nyilvános helyen is be tudnak burkolózni a maguk privát szférájába. Az amerikaiak közismerten szóba elegyednek az étteremben

boldog-boldogtalannal, ők viszont nem. Amolyan demarkációs vonalként szolgálnak a magasított, talpas osztrigatálak is, és kint, a járdán van egy-két *dobányzóasztal*, amely mellett a benti asztalra vagy az elviteles rendelésükre várók foglalhatnak helyet.

Mindezzel együtt a *műfaj* mesébe illő, hibátlan gyöngyszeme ez a kék-fehérbe öltöztetett *osztrigakuckó*, amelynek mennyezetéről aranyszínű madártollak lógnak le (ez ünnepi díszítés), a hátsó falat pedig igen érdekes, hatalmas, festményszerű műalkotás ékesíti. Amikor pedig a hangulatunk azt diktálta, hogy tengerpartot képzeljünk a városképbe, néhányan kitaláltuk, hogy a hátsó falnál, arccal kifelé ülünk. Ekkor ugyanis *vue sur la mer*, azaz tengeri panoráma tárul a szemünk elé. Hiszen az utcai látkép is csak olyan, mint a tenger, nem...? Azt hinné az ember, hogy a csalogató *enteriőr* női kéz munkáját dicséri, pedig Régis érzékenységének és esztétikai érzékének köszönhetünk mindent. Ami egy icipicit *puccossá* teszi a helyet, és jelzi, hogy a tulaj komolyan veszi az osztrigát, az a fehér abrosz, a valódi szalvéta, a valódi ezüstnemű, meg az egyszerű, de csodaszép kék-fehér porcelántányérok sora. (Egy brazil képzőművész nő tervezte

őket, aki Régis jó barátja.) És ne feledkezzünk meg a valódi kiszolgálásról sem: a nagy trióról, amelynek egyik tagja az osztrigát bontó férfi, a másik a szuperfigyelmes ifjú pincérlány, és ott van még maga Régis, aki *un personnage attachant*, azaz a francia nők által olyannyira imádkozott erények, a sárm (avagy *charme*), a humor és a kapcsolatteremtő képesség megtestesítője. Továbbá komplikált személyiség, komikus, követelőző, szeszélyes... Meg aztán ott van maga az osztriga is, amely... amely maga a csúcs. (*Zí beszt!*) Szóval működik. Működik minden.

Vegyük például az étlapot, amely pofonegyszerű. Az első oldalon felsorolják a háromféle *kóstolót*: 1. tizenkét *fines de claire* osztriga, egy pohár muscadet, kávé; 2. kétféle osztriga, fajtánként hat-hat darab, egy pohár Sancerre-rel és kávéval; 3. kétféle osztriga, fajtánként hat-hat darab, plusz hat nagy garnélarák. Aztán jön a második oldal: egy tucat Marennes-Oléron osztriga, amely lehet *fine de claire* vagy *spéciale de claire*, esetleg (ez a legritkább és legdrágább kategória) *pousse en claire* minősítésű; Belon osztriga (a második legdrágább, nem túl sűrűn kapható fajta); *praires* (kagyló); valamint, amikor éppen beszerezhető és megüti Régis mércéjét, *oursin* (tengeri sün). Az oszt-

riga meg persze a többi felszolgált finomság is igen magas minőséget képvisel. A legjutányosabb áron kapható *kóstoló* is huszonöt euróba kerül. Nem olcsó... És a lap alján találunk még néhány fogást azok számára, akiket osztrigaimádók rángattak el ide, de ők maguk nem azok. Íme, a választék: fésűkagyló cseréptálban, egy nagy madagaszkári garnélarák, a nap sajtja, valamint az egyetlen desszert, a *tarte aux pommes*, azaz almatorta, amelyet maga a mester, azaz a tulaj készít el minden reggel.

Egyoldalas a borlap is: van Roederer pezsgő (*noblesse oblige*), egyféle muscadet, kétféle Pouilly-Fumé, hétféle fehér és hétféle vörös Sancerre, néhány burgundi és bordói bor, néhány Charentes, valamint emésztést segítő konyakok, főként Armagnac. A kávé Lavazza. *C'est tout*. Ez minden.