FRANSIZ MUTFAĞI

«Louis XIV 1637 - 1715» tahta çıkıncaya kadar Fransa'da yemekler bir kaideye göre yenmez ve protokol bilinmez idi «Louis XIV» tahta çıkınca mutfağa büyük bir ehemmiyet verdi. Her gün mutfağa iner Ahçıbaşısı «Monnier» den Mutfak hakkında izahat alır. Onun mutfak için fıer istediğini yerine getirdi ve «XV ve XVI» ncı Louis'ler 1710-1774-1754-1793 ah-çıbaşlarına büyük hediyeler vererek servis eden ağız subaylarına göz alıcı üniformalar giydirerek mutfak sanatına büyük ehemmiyet verdiler. Bu durum, Fransa'da Mutfağın ilerlemesine sebep oldu. Fransa'daki bu ilerlemeyi gören diğer ülkelerin kral ve prensleri de mutfaklarına ehemmiyet vererek bu yarışa katıldılar.
1800 senesinde şef ahçı «Viard»ın meşhur spesyalitelerini «leguipier»in lezzetli soslarını Parisliler meth ede ede bitiremiyordu.
1783-1833 Fransız mutfağının eşsiz şef alıcılarından birisi doğdu. «Antonin Çareme» Careme kendi seviyesine ulaşılmıyacak seviyede bir usta idi ve Grand Officier de sa Majeste nişanı ile taltif edildi. Çareme devrine kadar Fransa'da iyi lokanta yoktu. Çareme devrinde «Chez vefaur, cafe de Paris, la tour d'argent lokantaları açıldı. Bu lokantalarda onun spes-yoliteleri yenirdi. Çünkü, onun tarif ettiği veya yaptığı her yemek ve pasta şaheser addedilirdi. Careme'den sonra şef ahçı «Urbain dubois Bernard ve Brillat Savarin» yazdıkları eserlerle ahçılık tarihine isimlerini yazdırdılar. İşte bunlardan sonra Fransız mutfağının en büyük yıldızı doğdu: «August Escoffier» 1846-1935 (Nice) Nis'de amcasının yanında ahçı çıraklığına başladı, 1970'de Paris (Petit Moulin) Poti Mulen'de ahçıbaşı oldu. Icad ettiği yemekler Paris'te günün konusu oluyordu. Paris'in muhteşem salonlarındaki altın yaldızlı koltuklarda oturarak 20 çeşit yemeği yiyen Paris'in ünlü kişileri ve müşkülpesent müşterileri (Petit Moulin) Pöti Mulen'in soğuk salonunda palto ile oturarak (Escoffier) in hazırladığı herhangi bir yemeği yiyebilmeyi kendileri için nimet sayıyorlardı. 1870 harbinden sonra Avrupa tarihinin en mutlu günlerini yaşıyordu. Avrupa'da otel ve lokanta yapımı büyük bir hızla ilerliyordu. İşte bu esnada İsviçreli bir keçi çobanının oğlu olan (Cezar Ritz) Eskofie ile işbirliği yaparak bütün Avrupa'da modern'otelciliği ve modern otelleri kurdu. (Escoffier) yazın Lucern'de Nasyonal'de sonbahar, Londra'da Savcy'da ve Carlton'da, kışın Roma Excelsior'da ve Nice'de İlkbahar ve Veisbaden ve Paris'de yılmadan çalıştı. Başında eskofie gibi bir şef bulan yemek pişirme sanatı modern bir şekil aldı ve ünü bütün dünyaya yayıldı. Fakat 1914 harbinde beyaz ahçı şapkaları, zırhlı şapkalarla yer değiştirdi. Bombalar, otel, lokanta kıymetli şef, ahçı tanımadı. Oteller, lokantalar yıkıldı, yetişmiş ahçılar, kıymetli ustalar hayatlarını kaybettiler. 1924'den sonra hayat tekrar başladı. Çalışma saatleri çok uzun, çırak ve kalfa da yoktu. Eskofie yılmadan çalışarak Avrupa'nın bir çok yerlerinde yemek teşhir müsabakaları hazırlayarak yaptıklarını halka taddırdı ve tanıttı.
İşte 1928 ekiminde Fransız Başvekili (Eduard Herriot 1872-1957) Plais d'orsay'da 600 seçkin davetli huzurunda ahçıbaşı «Escoffier»in şerefine vermiş olduğu yemekte ona «Siz Fransa'nın yetiştirdiği en büyük sanat elçisiniz» diyerek Fransa'nın en büyük nişanı olan Legion D'HONNEUR nişanını (Escoffier) in göğsüne taktı.
Bu, mutfak tarihine altın bir sayfa ekleyen eşsiz bir olaydı. Çünkü tarihin doğuşundan bugüne kadar ilk defa bir başbakan bir ahçıbaşı şerefine bir ziyafet veriyor, ona ülkesinin en büyük nişanını takıyordu.

NECİP USTA

© lezzetler.com tarif no:25058 • adı:Fransız Mutfağı • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:30