



Mint minden nemzetről, így a franciákról is kismillió sztereotípiát létezik. Frankföldi barátaink esetében a legtöbb ilyen a konyhájukat érinti - ugye neked is egy bagettet cipelő, micisapkás figura képe ugrik be, aki titkon épp egy kiló csigát is eldugott papírszatyrába. Nos, ez nem egészen így van.



Kisvendéglő a város szélén

A francia gasztronómiával minden rendes turista a vendéglátás szintjén találkozik először és itt is kapja az első váratlan pofonokat. Ha a konyhájukra a híres jelző illik a legjobban, akkor **a vendéglátó-vendég kapcsolatot leginkább hűvösnek lehet leírni**

.

Hadd példázzuk is az *ügyfélnek sosincs igaza, főleg ha külföldi* szemléletet. Nyolcfős társaság érkezik a városközpont egyik teraszára - ebédelni szeretnének. Tulajnéni széket pakol, asztalt terít, étlapot hoz. A hatféle salátában kimerülő választékot legtöbbször nem kategorizálják ebédnek, így ketten rendelünk, a többiek csak kávé. Tulajnéni arca egyszerre háromféle fehér színt vesz fel, majd jön a kérdés:

□

"Csak két saláta?"

Igen, válaszolunk meglepetten. Majd a meglepettség megrökönyödésbe csap át: tulajnéni üvölti a konyhára: "Csak két saláta!", meghozza a kávékat meg a vizet, szó szerint kidobálja az asztalra és finoman szólva nem mosolyog. Az már csak apró szépség, hogy zárásként **még kapunk a fejünkre**, mert az egyik saláta nem fogyott el.

Ekkor még azt hihetné az ember, hogy egyedi esettel találkozik, de amikor a 15 óráig nyitva tartó, vendégekkel teli étteremben azzal tessékelnék ki 13 órakor, hogy zárva vagyunk, elkezdjük kapiskálni a helyzetet. A 15 órán egyébként nem kell meglepődni, Franciaországban gyakorlatilag

meg kell küzdeni a kajáért.

□

A vendéglők nyitva tartását valószínűleg egy részeg menedzser dolgozta ki, a biztonság kedvéért még némi ópiumra is ráteker, hátha így jobb lesz. Eredménye van, az biztos: legtöbb hely délelőtt és este nyit, általában 12-kor, vagy kettőkor zárnak először, de persze nem mindig. Túlnyomó részük nyitva van 19 és 22 óra között, de nem minden nap. Akad olyan is ami egésznapos nyitvatarással büszkélkedik, ezeket viszont vadászni kell. Ja és **kaja sincs mindig**

.

De ha sikerül felvenni az ottani életritmust és akkor megyünk ebédelni, amikor ők is szoktak,

többet kapunk a vártnál. Felejtsük el a [nagy tányéron kicsi semmi](#) fogalmát: bár az ottani normál adag távol áll a székelyes bőségtől, de nincs is szükség rá. Az ételek mesések, és a szakácsok gondoskodnak arról, hogy ne menjünk haza éhesen. A

[korábban is említett nyitottság](#)

viszont alapvető kellék, ha a franciáknál helyi kajákban akarunk tobzódni.



Legendás csiga. Legendásan zöld.

Az első furcsaság az lehet, hogy nem esznek levest. Bár a francia hagymalevest még itt is ismerik, ott a legritkább esetben találkozunk vele. Ezzel szemben büszkék a helyi termékekre - amiket egyébként jóval olcsóbban is vesztegetnek. Dél-nyugaton például a híres *foie gras*, vagyis a hizlalt kacs, illetve liba mája kapható minden sarkon. A szakácsok is előszeretettel nyúlnak hozzá, ennek okán pedig mindenhol legalább négyféleképpen készítik a szárnyasokat, ami, valljuk be, hamar unalmassá tud válni.

Hogy a helyiek mivel dobják fel az éttermi kajálásokat, az rejtély, ugyanis a különféle kacsasültek és steakek után már nem sok minden kerül az étlapra. Na de

ott van még a csiga.



Az örökös házlakó állatkát sokan egyből azonosítják a franciákkal, bár nem feltétlenül ez vezeti a nemzeti ételek sorát. És hogy milyen? **Egy szóval: isteni.**

Tény, hogy szükség van egy bizonyos fokú perverzítésre, nem áll csak úgy neki az ember csigát enni. De ha elszánta magát, akkor nem valószínű a csalódás. Íz miatt nincs is amiért, hiszen az eszenciát az elkészítési mód adja, a csigának alapjában véve nem sok íze van. Sokkal inkább a textúrája teszi érdekessé az egészet - kimondottan gaszto-élmény a kóstolás. Abban azért megegyezünk, hogy a napi menüre nem vennénk fel.

Kóstolni - ha csigát nem is - itthon is tudunk. Az egyik közkedvelt francia találmány a kacsa konfit, amit egyáltalán [nem nehéz elkészíteni](#) . Megéri egy kis újítást hozni a konyhába, néha **még a franciáktól is tanulhatunk** valamit.