

Saucernes forunderlige historie

Om fransk gastronomi

Dét, som vi i dag kalder fransk gastronomi, udviklede sig fra ca. midten af det 17. århundrede. Dette er specielt tydeligt i udgivelsen af kogebøger. Men på den tid var kogebøger ikke alene samlinger af opskrifter. Ganske vist vidner den stadigt øgede kompleksitet af de retter, som blev beskrevet, om et sofistikeret køkken, men det er i højere grad udviklingen af nye tilberedningsmetoder og et sprog, som kom til at danne grundlaget for principperne for den videre udvikling af gastronomien.

Anderledes sagt, så viser kogebøgerne fra denne tid, at fransk gastronomi på ingen måde har været en statisk størrelse. Der har været konstant udvikling, som har fulgt (og præget) udviklingen af smag og ændringerne af samfundsnormer. Men de basale principper er forblevet intakte (Carême, 1975/1828; Escoffier, 1921/1902).

At hævde, at fransk gastronomi blev etableret omkring det 17. århundrede, er ikke ensbetydende med at sige, at der ikke var et karakteristisk køkken i de landområder, som dækker nutidens Frankrig. Den store forandring ligger i, at der på dette tidspunkt opstår en skriftlig tradition, som er med til at præge gastronomien. Indtil dette tidspunkt var talrige retter kendt fra en mundtligt overleveret tradition, som tillod uendelige variationer af den samme ret. Dét, der skete med den skrevne tradition, var, at opskrifter og bordmanerer blev institutionaliseret i en form, som hidtil havde været forbeholdt aristokratiet og det velstående borgerskab (Poulain, 2005/2002).

Udviklingen var indledningsvist drevet af hoffet i Versailles og de forandringer, som opstod i samfundet med centraliseringen af magten omkring Paris. Denne centralisering betød, at aristokratiets magt i provinserne dalede, hvilket gav plads til rige landejere og købmænd, som efterlignede aristokratiets køkkener for at demonstrere deres nye sociale position (Liger 1737/1714). Selvom de grundlæggende principper blev bevaret, distancerede borgerskabets køkkener sig gradvist fra aristokratiets, og med kogebøgerne blev borgerskabet en indflydelsesrig faktor. Dette ses blandt andet i titlerne på tidens mest kendte kogebøger: Menon's 'La cuisinière bourgeoise' (1746) og Massialot's 'Le cuisinier royal et bourgeois' (1691). Menon's kogebog udmærker sig på forskellige måder. Dels henvender den sig til 'la cuisinière', altså til en kvinde, skønt borgerskabets kvindelige køkkenchefer typisk var dårligere uddannet en deres mandlige kollega hos aristokratiet. Dels indeholder bogen udover opskrifter tips til, hvordan man bør forstå sammensætningen af menuer og servering af maden.

Forud for disse bøger er det dog værd at lægge mærke til La Varenne's 'Le cuisinier françois' (1651). Denne kogebog præsenterer den første egentlige metodiske tilgang til

den franske gastronomi ved at udstikke regler og principper for arbejdet i køkkenet. Det er i denne, at man finder de første udgaver af kendte retter som 'boeuf à la mode', 'oeufs à la neige' og 'bisque'. Og det er her, at fonder, indkogninger og klaring med æg første gang beskrives systematisk. Derfor er La Varenne interessant, når det gælder saucerne og deres fremtrædende plads i den franske gastronomi.

Lidt om baggrund for udvalgte saucer

Fælles for de klassiske saucer, som udgør rygraden i det professionelle køkken, er, at de fleste kan spores tilbage til netop La Varenne, og at de blev kodificeret til den form, som anvendes i det professionelle køkken, af Carême (1828) og Escoffier (1902).

Carême's kodificering var en simplificering af det royale køkkens ekstravagante tilberedninger. Han fremhævede tre grundsaucer: espagnole, bechamel og velouté. Alle kunne fremstilles i større mængder end tidligere tiders saucer, hvilket lettede arbejdet i køkkenet. Med forskellige tilsætninger kunne de danne basis for saucer til en bred vifte af retter. For Carême spillede roux'en en essentiel rolle – han beskriver i detaljer, hvordan en roux skal fremstilles med smør og mel af bedste kvalitet, som efter at være godt blandet holdes i kog i mere end en time, inden den videre proces med fremstilling af saucen (Carême, *L'art de la cuisine I*, 55).

Escoffier's 'Guide Culinaire' bygger på Carême's systematisering af praksis i køkkenet. Her er det stadig de tre grundsaucer, som har en fremtrædende rolle, men Escoffier præsenterer et brud med traditionen for den udstrakte brug af disse tre, idet han introducerer lettere saucer, samt saucer fra andre regioner af verden. Men på trods af fornyelser er det alligevel Carême's kodificering, som danner grundlaget for de hundredvis af saucer, som findes i 'Guide culinaire'

I følgende afsnit folder vi udvalgte saucers historie ud. Vi har valgt saucerne på baggrund af deres smagsmæssige hierarki og/eller finurlige historie.

Grundsaucer

Sauce Espagnole

Kan spores til La Varenne (*Le cuisinier françois*), men udfoldes hos Menon (*Le nouveau traité de cuisine & La cuisinière bourgeoise*). Her baseres den på en coulis, der koges ind med vin og krydderier. Den Sauce Espagnole, som kendes i nutidens professionelle køkken, er baseret på en roux. Den er sandsynligvis inspireret af opskrifter, som kokkene

fra det spanske hof tog med til Frankrig, da Maria Theresa af Spanien blev gift med Louis XIV. Carême bemærker til dette, at saucens navn var beholdt som gestus overfor det spanske hof, men blev perfektioneret efter fransk teknik og derefter ikke ligner den spanske version. Hos Escoffier er Sauce Espagnole stadig en grundsauce, men ønsket om at opnå balanceret smag med færre ingredienser betyder en bevægelse væk fra de tungere grundsaucer

Sauce Velouté

Findes hos La Varenne (*Le cuisinier françois*). Som med Sauce Espagnole baseres saucen på en roux – ikke på smuldret brød som tykningsmiddel. Velouté refererer til den fløjsagtige konsistens, som saucen skal opnå efter den lange indkogning med bouillon. I nutidens professionelle køkken refererer Sauce Velouté til en sauce baseret på en roux tilsat bouillon af kylling, fisk eller kalv.

Sauce Bechamel

Oprindelsen af Sauce Bechamel er omdiskuteret. Nogle mener, den stammer fra Marquis Louis de Bechameil's køkkenchefer. Marquis'en var en kendt gourmet fra slutningen af 1600-tallet. Andre, at den kan spores til La Varenne, som beskriver en hvid sauce baseret på en roux, tilsat æggeblommer og verjus. Hos Carême er Sauce Bechamel en velouté, som tilsættes æggeblommer og fløde, og som herefter langsomt koges ind. Denne sauce kunne tilsættes en smule smør og muskatnød, eventuelt en smule ekstra fløde 50 for at gøre den mere hvid (*L'art de la cuisine française*). Nutidens Sauce Bechamel baseres på en roux, som tilsættes opvarmet mælk under piskning til en cremet konsistens.

Andre saucer

Sauce Bordelaise

Oprindelsen af Sauce Bordelaise er usikker. Navnet henviser til Bordeaux, og hvis man sammenligner med retter, hvor der tilføjes et 'à la bordelaise', så handler det ofte om anvendelsen af vin. Det er omdiskuteret, hvorvidt Sauce Bordelaise oprindeligt blev baseret på hvidvin eller rødvin. Nogle forfattere henviser til, at Carême anvendte Sauterne. Ifølge Escoffier anvendes rødvin i det professionelle køkkens Sauce Bordelaise. Han nævner dog, at dette er en ændring i forhold til den oprindelige opskrift, hvor saucen svarede til en Sauce Bordelaise de Bonnefoy baseret på hvidvin og velouté, mens den senere blev til den nu kendte sammensatte brune sauce, hvor

grundingsredienser tilsættes Sauce Espagnole, når de er indkogt til en fjerdedel af den oprindelige mængde.

Sauce Hollandaise

Også Sauce Hollandaise kan spores tilbage til La Varenne. Her findes den som akkompagnement til asparges, men La Varenne kalder den en 'Sauce Blanche' og ikke en Hollandaise. Navnet Sauce Hollandaise er omdiskuteret. Nogle forfattere peger på, at franske huguenotter bragte opskriften med tilbage til Frankrig fra eksil i Holland, andre at Holland var kendt for gode landbrugsvarer som fx smør. Der er også kilder, der peger på, at saucen oprindeligt blev kendt som Sauce Isigny, efter Isigny-sur-mer i Normandiet. Et område, som er kendt for sin høje kvalitet af smør og fløde. Uanset oprindelsen er saucen kendt for at være vanskelig at mestre, fordi den meget let skiller.

Sauce Bernaise

Bearnaisen udspringer fra Hollandaise, og ifølge nogle kilder blev Bearnaise saucen lavet første gang i 1836 af kokken Jules Collinet til åbningen af restauranten Le Pavillon Henri IV (konge af Frankrig fra 1589-1610) i Saint-Germain-en-laye. Navnet på saucen stammer fra provinsen Béarn i sydvest-Frankrig, som var hjemstavn for Henri IV. En lignende opskrift på Bearnaise saucen ses dog også i kogebogen "*La Cuisine des villes et des campagnes*" fra 1818 (Larousse Gastronomique).

Bearnaisen er de ægte saucers konge! En fast følgesvend til steaks og pommes frites med en meget simpel, men virkefuld smagspalet i form af 1) fedme fra smørret, 2) syre fra estragonsessensen, 3) salt, 4) trigeminal stimulering fra cayennepeber, 5) aromaer fra estragon og kørvel, og 6) mundfølelse fra finthakket skalotteløg.