

►
*Maximilien de Robespierre, Saint
 Just og andre sammensvorne på
 vej til guillotinen den 28. juli 1794.
 Maleriet er skabt af Alfred Mouil-
 lard i 1884. Galerie Dijol i Paris.*



Revolution, hummer og champagne

Frankrigs tyrann er en ultimativ asket uden kendskab til menneskelivet og uden sans for livets glæder. Alligevel opkalder franskmændene en luksusret med tanke på ham, og den skal endda nydes med champagne, den drik han kaldte giften for friheden. Hummer Thermidor er rettens navn. Tænk, hvis han blot en enkelt gang havde nydt det smagfulde kød og de liflige dråber.

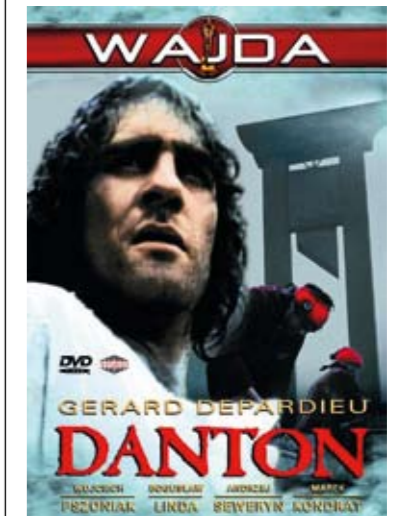
TEKST: Ove Bjørn, kunsthistoriker

Den republikanske kalender

Som på mange andre områder ønskede revolutionens ledere at gøre definitivt op med den dekadente fortid. Derfor skulle også kalenderen laves om. Det skete fra den 22. september 1792. Så Robespierres henrettelse den 28. juli 1794 var i den nye kalender År II, den 10. thermidor. Dagens navn var 'vandkande'.

Året blev opdelt i 12 måneder med hver 30 dage. De manglende dag blev tilføjet som tillægsg dage. Ugen med dens navnedage blev afskaffet og erstattet af dekader på hver 10 dage. Dagene fik navn efter årstidens gøremål og kendetegn, f.eks. frugter, grøntsager mv; tilsvarende månederne og derfor blev juli kaldt den varme måned, „thermidor“. Også døgnet fik nyt indhold, nemlig 10 timer på hver 100 minutter.

Kalenderen fik reelt kun praktisk betydning i officielle sammenhænge, og den blev afskaffet af Napoleon med virkning fra den 1. januar 1806. Dog søgte Pariserkommunen i 1871 og den italienske diktator Mussolini i 1922 at genindføre den, men uden held.



Robespierre på film

I 1982 udsendte Gaumont videoen „Danton“, der i virkeligheden mere handler om Robespierre, instrueret af Andrej Wajda. Filmen giver en uhyggelig præsentation af Paris i foråret 1794, hvor terroren er på sit højeste, og guillotinen arbejder under højtryk. På www.youtube.com – søg efter *Robespierres speech* – er der en række interessante klip, bl.a. fra filmen, hvor Robespierre taler Tribunalet til at domfælde ærkefejden Danton. Afsyngningen af *Marseillaisen* er forførende.

I fængslernes nabolag er folk gået op på tagene for at gøre glade tegn til de arresterede: Nu bliver de snart frie. Alle omfavner hinanden i latter, og tårerne får frit løb. Mange hænger Tricoloren op, men endnu flere vælger at feste med tæpper på gitrene, for man ved jo ikke, hvilket flag, der denne festdag er det rette. Herrerne finder de lette klæder frem, damerne musselinkjoler med blomster i den dybe halsudskæring, for denne måned er den varme, Thermidor efter revolutionens kalender.

Selv inde bag fængslernes tykke mure kan man høre muntre sange, og der fortælles morsomheder, for nu skal livet atter leves. Det hæsle mareridt med systematiske blodsudgydelser er slut - for den sidste tyrann er omsider faldet.

Revolutionen, ofte omtalt som „den thermidorianske revolution“ slutter, og en ny tid skal begynde med krigsspekulanter, holdte kvinders saloner, levemænd, nyadelige og generaler. Ikke blot i Frankrig, men på det ganske kontinent – det er dog en helt anden fortælling.

En dårlig franskmænd

Den franske forfatter Anatole France lader i sin roman fra 1912 „Guderne tørster“ borgeren Jean Blaise udtrykke det ret så præcist: „Tro mig, kære ven. Man bliver træt af revolutionen, den varer for længe. Fem års begejstring, fem års omfavnelser, fem års blodbad, taler, marseillaisen, alarmsignaler, aristokrater i lygtepæle, hoveder på stager, kvinder overskrævs på kanoner, frihedstræer med den frygiske hue, arrestationer, guillotiner, angivelser, nye traditioner, madrationering, kokarder og sabler – det er lige lovlig meget“.

Men det var lige efter Maximilien de Robespierres hoved, for var der noget, han foragtede, var det alt, hvad der rummes i den franske grundlære „savoir vivre“. Selv nød asketen helst appelsiner, som han med en enestående behændighed skrællede med en hånd, mens han med den anden skrev sine sirlige noter. Han spiste så mange og så regelmæssigt, at der altid på hans skrivebord i det meget spartanske værelse sås en stor

skål med skræller og sten. Hertil drak han kun vand.

Tænk hvis han blot en enkelt gang havde tømt et perlende bæger champagne, og let beruset danset med værtens datter Eléonore til de ikke kunne mere. Og havde de tømt en hel flaske og virkelig leet og svedt for næste morgen at føle sig som udydige, hvor mange hoveder var da ikke blevet sparet? Men da hans kærlighed gjaldt republikken, var det udelukket.

Perfekt og elegant

I sin korte og dog alt for lange regeringsperiode – 19 måneder fra januar 1793 med kongens halshugning til sin egen i juli 1794 – boede Robespierre alene i to nødtørftigt møblerede lofts værelser hos en simpel snedker i Rue Saint-Honoré 398. Intet lystigt eller socialt kunne lokke ham, ja end ikke de moderne kaffebarer frekventerede han.

Til gengæld var hans perfektionisme og elegance viden om kendt for de dristige farver, hans kridhvide og altid nystregnede halsbind samt hans kniplingemanchet- ►►



◀ *Moden ændrede sig markant i slutningen af 1700 tallet under inspiration af udgravningerne i Pompeji midt i århundredet. Nu blev det antikke look IN, det gjaldt både inden for arkitektur, møbler og dekoration samt klædedragt. De tunge kvinderober blev erstattet af tynde og næsten gennemsigtige chemisekjoler, der senere kaldtes empire. Det var i denne tøjstil, terrorregimets endeligt blev fejret. Som en samtidig kilde udtrykte det, så sejrer moden med magisk kraft over uskyld og blufærdighed.*

ter. Hatten bar han under venstre arm for ikke at forstyrre frisuren, der døgnet rundt var i fineste orden, gammeldags friseret og pudret under kyndig vejledning og hjælp fra sin parykmager, der hver morgen hilste ham med ordene „*Salue et Santé*“. Og det snehvide og folderige Halsbind kikkede koket frem af frakken.

Men den franskmand, som vi møder i hverdagen, mente noget ganske andet om tilværelsen – dengang som i dag: Den, der ikke elsker livet, kan ikke regere den franske nation. Den, der ikke tror på livets godhed og optimisme, kan ikke give den nødvendige ligevægt mellem individ og stat. Den, der sætter principper over vaner, kender ikke den franske sjæl. Og den, der vælger fornuftens vej frem for sensualitetens, er ikke en af folket. Robespierre var ganske enkelt en dårlig franskmand. Og heller ikke førstestand kunne eller turde følge ham; han var kort og godt for farlig.

Hans skæbne bliver endeligt og formelt beseglet, da han på et bræt og hårdtsåret

– var det et forsøg på selvmord eller attentat - erklæres fredløs af Velfærdsudvalget og dermed udenfor loven - sammensværgelse mod konventet, republikken og friheden. Den tredje republik havde taget parti mod ham, og kun en time senere befandt han sig fængslet i Hotel de Ville.

Guillotinen

Dagen efter, den 10. thermidor i den republikanske kalenders andet år, i vores den 28. juli 1794, skal han til revolutionens barber. Kærren med den dødsdømte Maximilien de Robespierre og en snes sammensvorne tvinger sig langsomt vej gennem menneskemasserne for at ende ved guillotinen på Place de la Revolution. Her er bødlen Sanson klar med nationens ragekniv, og et spektakulært skue kan begynde.

Denne dag behøver man ikke at beordre strikkende og spisende kvinder til at overvære henrettelserne - alle kommer frivilligt, for man aner, at en ny tid er på

vej. Tidlig morgen triller den kun 36-årige tyrans hoved ned i kurven, og ingen tænker mere på hans råb ved domfældelsen „døden er uddødelighedens begyndelse“. Nej, en tyrans dødsdag er en fest for nationen. Så ryddes der op, og de endnu varme og blodige kroppe køres til bymuren, hvor de kastes i et stort hul. Læsket kalk skal gøre sit til, at der ikke senere dyrkes kultus over dem og stedet. Samme skæbne får hen imod 100 af hans tilhængere.

Glæden over at være fri for Robespierres diktatur og på vej mod lettere og mere tvangfri tider, giver sig straks synligt udtryk i klædedragten, især kvindernes. Moden spejler sig hurtigt i det klassiske look fra antikken: den lette og elegante chemisekjole erstatter de tunge rober, og kys-mig-om-du-kan-hatten fortrænger den frygiske galejhue. Selskabskjolen skal nu være tynd som spindelvæv, så den ikke overlader meget til fantasien. I det franske klima passede en sådan robe fint ind, men i de nordligere himmelstrøg blev pigerne let forkølet; man kaldte den musselinsy-

Hummer Thermidor

Hummeren kan man selvfølgelig købe frosne. Men det giver en helt særlig stemning og optakt til denne herlige spise, hvis man hos fiskehandleren køber levende hummer. Denne opskrift er en af mange varianter med det til fælles, at det behandlede kød lægges i hummerskallerne og gratineres.

Til 4 personer:

2 hummere

Lage: 6 deciliter Noilly Prat, 1 stort løg, 1 gulerod, 3/4 liter vand, 1 gren bladselleri, 3 laurbærblade, 1/2 tsk tørret timian, 1 tsk tørret estragon, peberkorn og lidt salt. *Sauce:* 30 g smør, 3 spsk mel, evt. hummerens rogn 4 spsk piskefløde, 1 knvsp cayennepeber. *Garniture:* Brøndkarse, appelsinskive og gerne de tomme kløer.

Gratinerings: En klat smør, lidt citronsaft, 4 spsk parmesanost.

Tilberedning: Læg hummeren i spilkogende saltet vand. Den er færdigkogt, når kløerne ligger i vandoverfladen. Lad den ligge i vandet, til det har nået stuetemperatur. Læg den så i køleskabet et par timer, hvorefter den kan knækkes.

Flæk den ad to omgange: Sæt først knivspidsen mellem øjnene og flæk frem mod munden og derpå flæk ned gennem rygskjoldet. Fjern den mørke tarmstreng og det mørke bag øjnene (maven) samt følehorn. Vrid kløerne af, læg dem i et viskestykke og slå forsigtigt med en hammer hul på skallen. Eller brug en nøddeknekker. Tag kødet ud af kløer og skaller. Gem eventuelt de tomte kløer til pynt. Skær kødet i mindre stykker. Si lagen og kog den ned til ca. 3 deciliter.



Sauce: Smelt smørret i en gryde, pisk melet i og spæd med lagen. Tilsæt eventuelle rogn. Spæd med piskefløde til en jævn stuvning og smag til med krydderier. Si saucen ned i en skål og pres mest muligt af rognen med ned.

Grill: Hæld saucen over hummerkødet og fordel det i de tomme skaller. Drys med parmesan og læg nogle klatter smør på. Lige før servering gratineres de, til overfladen er brun og boblende. Servér straks og med baguettes til. Pynt med garniture.

gen. Og tiltaleformen „citoyen“ forsvinder til fordel for „monsieur og madame“.

Concorde

Byen summer af sætningen „Robespierre er død“. Og man vil aldrig få svar på spørgsmålet: Udgød han sine fællers blod af hævnørst eller optændt af en oprigtig tro på at være det højeste væsens tjener? I hans verden var det dels fornuftens erstatning og sublimering af den kristne gud, dels systemers erstatning af menneskelige værdier og relationer.

På næsten samme sted og for samme bøddel, der kappede de royale hoveder af kong Louis XVI og hans dronning Marie Antoinette, slutter revolutionen med Robespierres endeligt. Hvor terrorens guillotine stod, er der i dag en nedsat messingplade, der fortæller om pladsens historie fra dengang, da den i 1763 blev navngivet Louis XV's plads. Fra november 1792 til maj 1795 kaldtes den Revolutionspladsen og var stedet, hvor de offentlige henrettelser foregik. Louis XVI

den 24. januar 1793 og Marie-Antoinette den 16. oktober 1793.

Så fik den blodsoede plads sit nuværende fredelige navn, *Concorde* (enighed), i et håb om en bedre og mere rolig fremtid. Og da kong Louis Philippe i 1833 anbragte den store obelisk fra Luxor, var der kun få, som kunne forbinde stedet med byens omskiftelige og dramatiske historie.

Hummer og champagne

Uvidende om den blodige historie, som udspandt sig i den varme juli måned for godt 200 år siden, nyder gourmet'er verden over den eksklusive spise *Homard thermidor*. Retten serveres sædvanligvis som hovedret, og den består da af kogt kød fra friske hummere fyldt i de tomme hummerskaller, der så gratineres og serveres rygende varme. Pynten er ganske enkel, nemlig brøndkarse og en appelsinskive. Middagen serveres med champagne, om hvilken Robespierre sagde: „Champagne er giften for friheden.“

Retten hører til de klassiske hummerretter, og at den fik navn efter asketens dødsmaaned må have fået den livsforsagende tyrant til at vende sig i sin grav. Den tyrant, hvis navn ikke er knyttet til monumenter, pladser eller avenuer, men alene til en metrostation i en miserabel forstad til Paris, lægger til gengæld navn til en luksusmenu. Retten blev første gang serveret på restaurant Maire på Boulevard St. Denis og med champagne som den stolte drik.

Anledningen var premieren på Théâtre Française på dramaet „*Thermidor*“, hvor Victorien Sardou med Robespierres samfundskritiske tunge spidder samtidens problemer. Stykket blev forbudt, bl.a. på grund af ordene „*La République est un bloc*“ (Republikken er et fængsel), og først tre år senere i 1894 kunne det, let omskrevet, opføres. Som afslutningsreplik lyder det „*Ah! Qu'un tyran est dur à battre*“ (en tyrant er ikke sådan at få ram på). Helt samme ord, som lød i forsamlingen, da Konventet sent på natten den 9. thermidor 1794 under skrev arrestordren på Robespierre. ■