FASOLKA po BRETOŃSKU

FASOLKA po BRETOŃSKU, czyli fasola z mięsem, boczkiem lub kiełbasą w sosie pomidorowym, ma tyle samo wspólnego z Bretanią, co ryba po grecku z ojczyzną Sokratesa, a więc doprawdy niewiele. Bretania jest jednym z regionów Francji. We Francji natomiast, zwłaszcza na południu, popularna jest inna potrawa z fasoli: tradycyjne cassoulet [wym. kasulE], będące czymś w rodzaju „bigosu z fasoli" (fasola z różnymi rodzajami mięsa albo z mięsem i kiełbasą, gotowana najczęściej w glinianym garnku). Nazwa potrawy FASOLKA po BRETOŃSKU mogła być używana już w XIX w., być może zatem fasolowa potrawa – w zmodyfikowanej wersji – trafiła do nas po wojnach napoleońskich, a sam przymiotnik w jakiś sposób ma związek z powstaniami rojalistów, do których doszło w Bretanii pod koniec XVIII w. (Może żołnierze jedli tę potrawę podczas walk w Bretanii? A może Wy macie pomysł na to, jak południowofrancuskie cassoulet przekształciło się w polską FASOLKĘ po BRETOŃSKU?).