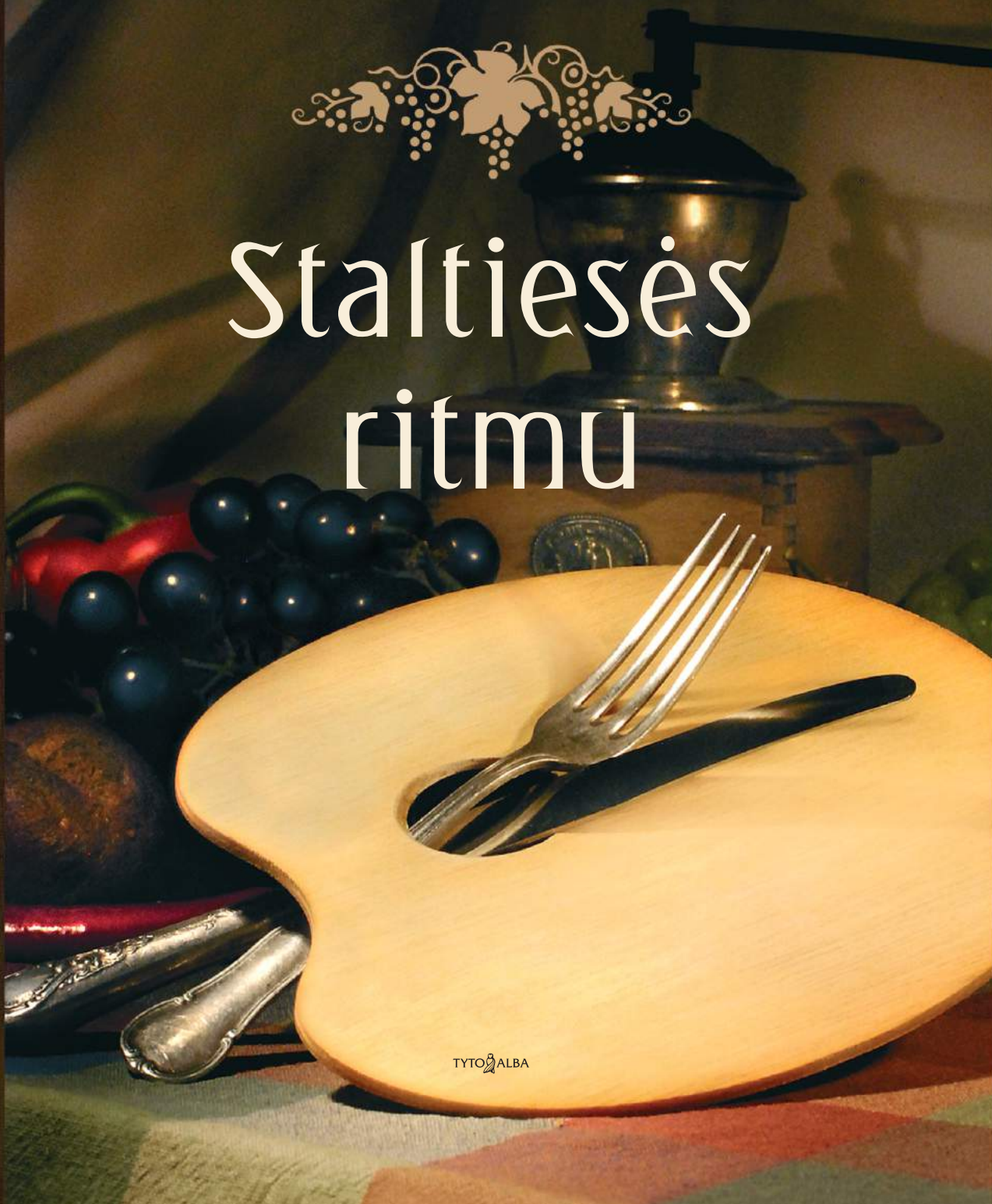


PAULIUS JURKEVIČIUS



Staltiesės ritmu



PAULIUS JURKEVIČIUS



Staltiesės ritmu

VILNIUS 2011



Keturi etiudai skonio tema



Ginčytis dėl skonio įdomu tik su tais,
kurie jį turi

Ar skani pica, pagardinta majonezu arba kečupu? Sprendžiant iš to, kad kai kuriose picerijose visiems lankytojams atnešamas krepšelis su šiais padažais, turėtų būti skanu.

Ar skanus putojantis vynas briut? Sprendžiant iš to, kad didžiausiuose Lietuvos kurortuose jo beveik niekas negeria, turėtų būti neskanus.

Ar skanus desertinis vynas *sauternes*? Ar skanūs juodieji ikrai su „Veuve Clicquot“ šampanu? O šaltibarščiai su karštomis bulvėmis ir šviežiais krapais – skanu? 25 gramai tirštos neapolietiškos espresso kavos – skanu?

Ar skani skonio demokratija? Paklusti kolektyvinei skonio demagogijai – tai geras skonis?

Ne, skonio demokratija man visiškai neskanė. Ir pats žodis „skanus“ gerokai neskanus. Bereikšmė individualumo priešprieša. Anonimiška lyg keptų bulvyčių porcija greitojo maisto užkeigėje. Man patinka skonio diktatūra. Aš už tai, kad nemokantieji išsikepti kiaušininės nepostringautų apie bjaurų artišokų skonį. Už tai, kad nebūtų sakoma „skanus vynas“, „skani espresso kava“, „skanus sūris“. Ir už tai, kad žodis „skonis“, kaip ir žodis „Dievas“, nebūtų pernelyg dažnai minimas.

Būdvardžiai „skanus“, „skani“ bei jų antonimai skonio pasaulyje mažai ką reiškia. Paradoksas? Galbūt. Bet ką reiškia „skani kava“? Maždaug tą patį, kaip ir „smagi muzika“. Arba „gražus paveikslas“. Nemokšos paskambintas fortepijono kūrinėlis muzikos neišmanėliui gali pasirodyti „smagus“, o susigaudančiam muzikos garsuose klausytojui tai bus erzacas, ir tiek. Bandymas tapyti spalvingu „impresionizmo“ stiliumi neišprususiam vertintojui galėtų atrodyti „gražus“, bet išmanančiam tapybą tai bus erzacas, ir tiek.

Lygiai taip pica, pagardinta majonezu, kai kam gali pasirodyti „skani“. Išmanančiam, išsilavinusiam valgytojui tai bus kulinarinis erzacas, ir tiek.

Bet su „skaniais“ ir „neskaniais“ valgiais bei gėrimais yra ir lingvistinių neaiškumų. Prancūzai apie vyną sako *bon*, ispanai *bueno*, italai *buono*. Šiuos trijų vyno kalbų būdvardžius būtų galima versti dvejopai: „skanus“ arba „geras“. Tad galų gale vynas skanus ar geras? Jeigu italas, paragavęs vyno, lieka nepatenkintas, jis nesakys „neskanus vynas“. Sakys *vino cattivo* – blogas, prastas vynas. Vadinasi, kai vynas yra *buono*, jis nėra skanus, o paprasčiausiai geras. Vynas dar gali būti *ottimo* – puikus, išskirtiniu atveju – *eccellente* (nuostabus).

Plintant vyno kultūrai, ir Lietuvoje rekomenduojant šį gėrimą vis rečiau sakoma „skanus vynas“. Sakoma kaip Prancūzijoje, kaip Italijoje – „geras vynas“. Arba „prastas vynas“.

Užtat kava, mėšainiai, cepelinai, pica, sūris kažkodėl vis dar būna „skanūs“ arba „neskanūs“. Kokteiliai – taip pat skanūs arba neskanūs. Atlikau nedidelį eksperimentą: taisyklingomis proporcijomis sumaišiau labai sausą martinį iš pačių geriausių ingredientų ir maždaug iš dešimties svečių pusė pasakė: „Neskanu.“

Bandžiau klausti: „O kodėl neskanu? Kas neskanu?“ Neskanu, ir tiek. Neskanu be argumentų. Galiausiai – pseudoantikinis skonio aforizmas: „Dėl skonio nesiginčijama! Nežinojai?“

Bet ne visi atkerta Romos plebėjų banalybę. Vienas kitas ima ir prisipažįsta, jog kalti jo paties skonio receptoriai, o ne mano, labai sauso martinio išradėjo ir viso likusio pasaulio, garbinančio šio gėrimo nuopelnus kokteilių kultūros istorijai.

Vienas kitas pasako: „O taip, martinis – tai puikus sausas vermutas. Gaila, man jis nepriimtinas.“

Pasiknaisiojus giliau, paaiškėja ir to „kažkodėl nepatinka“ motyvai. Paaiškėja, kad jūsų svečias nemėgsta martinio, nes jis labai sausas, o štai „Cinzano“ patinka, nes jis „skanus“, o skanus todėl, kad ne toks sausas, saldokas. Beje, tai visai nebaisu: vaikams irgi patinka saldūs gėrimai, o nepatinka kartūs, sausi. Tai visiškai natūralu: vaiko gomurys dar neišlavintas. Jūsų svečio – taip pat.

O ką daryti, jeigu tas svečias – tai visai ne svečias, o jūs pats? Ką daryti, jeigu jums atrodo, kad austrės neskanios, nes gličios, raudonasis vynas neskanus, nes rūgštus, espresso kava neskani, nes labai tiršta, pelėsinis sūris neskanus, nes keistai dvelkia, o pica be majonezo neskani ir net neaišku, kodėl neskani?

Receptų tokiu atveju yra du. Pirmasis – snobiško nuolankumo: užsimerkti ir iš baimės susigadinti įvaizdį, pasirodyti atsilikėliu, neišmanėliu suvalgyti gličias austres, smirdintį sūrį, apverkti picą be majonezo, išgerti rūgštų vyną ir užbaigti kančią grėsmingai tiršta espresso kava.

Antrasis – pradėti lavinti skonį. Lavinti pojūčius, gomurį, nosį, liežuvį, akis: gretinti, lyginti, daryti išvadas, nusivilti, atrasti, nustebti, stengtis neišsigąsti. Skaityti, domėtis, ieškoti, mokytis ragauti, apversti aukštyn kojom pasenusią vertinimų skalę.

Tiesa, yra ir trečiasis receptas. Susidūrus su nežinomu skoniu ir aromatu, remtis skurdžia asmenine patirtimi ir tarsi užkeikimą kartoti Romos plebso maksimą: dėl skonio nesiginčijama.

Beje, tai gryniausią teisybę: dėl skonio nesiginčijama. Ypač su tais, kurie jo neturi.

Keturios kruopos gurmanams. Prancūziško termino vergija

Gurmanų puota: valgiai, vynas ir netgi vanduo – viskas gurmanams. Institucijos: gurmanų restoranai, gurmanų mados salonai, gurmanų parduotuvės. Transportas: gurmanų automobiliai, gurmanų kelionės ne į Palangą ir ne į Turkiją. Gurmanų papročiai. Gurmanų gyvenimas.

Labai nedaug liko produktų, kuriems būdingas ne gurmaniškas, o šiaip paprastas, kasdienis skonis. Pavyzdžiui, druska. Kažkodėl dar neatsirado „gurmanų druskos“. Arba „gurmanų miltų“. Visa kita – garstyčios, majonezas, duona kasdieninė, rauginti kopūstai, bulviniai blynai – gali tapti gurmanų maistu, ir anksčiau ar vėliau tampa.

Tiesa, tas gurmaniškas gurmaniškas gurmaniškas pasaulis turi tam tikras plėtros ribas. Čia reikia būti budriems: anapus mūsų siškos gurmaniškos erdvės tyko netikėtumai. Vilniaus gurmanas važiuoja į Paryžių, praveria restorano duris ir klausia: „Ar čia gurmanų restoranas?“ Jam atsako: „*Pardon*, atsiprašome, matote, čia ne gurmanų restoranas. Bet jeigu suvalgysite dvigubą to paties patiekalo porciją, gal jums šis restoranas bus gurmaniškas.“ Vilniaus gurmanas nusimena. Kodėl Paryžius toks keistai gurmaniškas?

Ar būti išrankiam – sveika? Kaip atskirti gerą
espreso kavą nuo prastos? Kaip bendrauti
su padavėjais? Pauliaus Jurkevičiaus knyga
„Staltiesės ritmu“ – tai praktiniai patarimai
geros virtuvės ieškotojams ir restoranų
lankytojams, pasipūtusiems vyno snobams
ir pradedantiesiems degustuotojams. Yra ir
skonio teorijų: apie ešerio būvio perversijas,
sūrio ir suknelių klastotes, valgiaraščių
literatūros ypatumus.

„Staltiesės ritmu“ – tai kelionė po gero
ir blogo skonio Europą, pasidairymas po
šiuolaikinį Lietuvos restoranų pasaulį.
Tai gastronominių idealų ieškojimai ir
kulinariinių nusivylimų analizė. Šiek tiek
pamokoma, šiek tiek poetiška lektūra su
lengvos ironijos šypsniu.



ISBN 978-9986-16-746-4



TYTO ALBA

www.tytoalba.lt