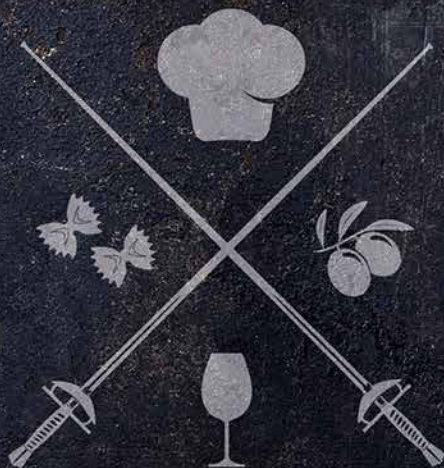


DĖL SKONIO



GINČIJAMASI

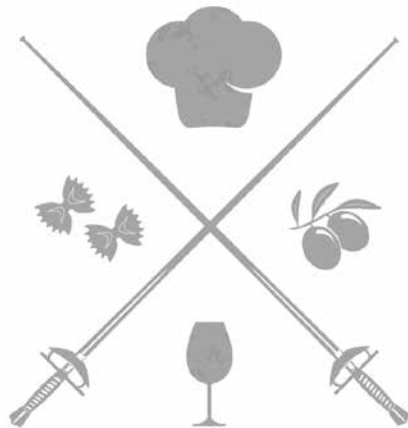
Paulius Jurkevičius



SMAGURIS

PAULIUS JURKEVIČIUS

DĖL SKONIO



GINČIJAMASI





Autoriaus perspėjimai



Šiais laikais knygų apie maistą yra tiek daug, kad pirkti ir skaityti dar vieną – rizikingas sprendimas. Vartote puslapius ir stebitės: nėra paveikslėlių, nėra patiekalų nuotraukų, nėra receptų. Tad kas čia, velniai griebtų, per knygą apie maistą? Kam ji tokia reikalinga? Kokia būtų jos nauda kasdieniame gyvenime?

Ši knyga – ne apie maistą. Ir visai ne apie tai, ką reikia valgyti, kad būtume sveiki ir laimingi. Joje nerasite stebuklingų liesėjimo per dvi savaites formulių. Joje nerasite svarstymų, ką iš ko pasigaminti per dešimt minučių, kai užklumpa netikėtas svečias, kaip serviruoti stalą ir taip toliau.

Ši knyga yra ne apie maistą, o apie jus. Apie jūsų požiūrį į maistą. Apie tai, kas jūs esate, kai atsiduriate prekybos centre, restorane arba savo namų virtuvėje. Kuo tapote ką nors valgydami ir gerdami, ko nors nevalgydami ir negerdami. Apie tai, kuo turbūt niekada taip ir netapsite, nes galiausiai išsigąsite ir numosite ranka.

Yra knygų, kurios žada užtikrintų ir greitų sprendimų įvairiose gyvenimo srityse: kaip žaibiškai suvedžioti moterį, kaip paslėpti figūros trūkumus, kaip nesunkiai praturtėti, kaip numesti ir nepriaugti 15 kilogramų, kaip suvaldyti stresą ir dar dešimtys, šimtai knygų viršelių su žodžiu „kaip“. Kaip paskui iš tikrųjų būna, ar viršelio „kaip“ tampa skaitytojo „taip“ – turbūt daugiau leidybinės rinkodaros, o ne skaitymo malonumo klausimas. Labai norint kiekvieną kūrinį galima sukišti į „kaip“ rėmus. Netgi Homero „Iliadą“. Arba K. Donelaičio „Metus“. Juolab knygą apie maistą. Pavadinimas „Kaip per dvi dienas tapti maisto žinovu“

greito tobulėjimo laikais būtų efektingas. Arba „Kaip tapti tobulu valgytoju“. O gal – „Kaip išmokti nebijoti maisto“?

Bet ką tik sakiau, kad ši knyga ne apie maistą, o apie jus. Ši knyga nieko stebuklingo nežada. Nei žaibiško tobulėjimo, nei efektingo problemų sprendimo, nei galutinio išsivadavimo iš blogų priklausomybių. Taigi ji beveik nieko nežada ir tuo pat metu garantuoja beprotiškai daug: galimybę dalyvauti tapsmo procese, kurio galutinis rezultatas – tobulas valgytojas. Maisto virtuozas. Procesas prasideda nuo to momento, kai pirmąsyk sugriebiame ranka šaukštą, ir baigiasi tada, kai šaukštas iš rankų iškrinta. Taip, tai ilgas tapsmas. Klaidus ir nenusipėjamas kaip Dakaro ralio trasa. Arba kaip dramatiška meilės istorija su nebūtinai laiminga pabaiga.

Manau, jog kiekvienas panorėjęs galėtų parašyti knygą apie tai, kaip klostėsi jo asmeninė maisto drama. Asmeninių maisto komedijų nebūna. Nebent tragedijos. Kad ir kaip būtų keista, asmeninės maisto dramos žanras neegzistuoja. Žmonės noriai rašo asmeninius receptus, pasakoja asmeninę neapykantą vienam maisto produktui ar visam maistui apskritai, mielai fotografuoja maistą ir dalijasi nuotraukomis su tikrais ir FB draugais, plačiai aptarinėja pigaus maisto reikalus, dalija patarimus į kairę ir į dešinę, kur nueiti papietauti, kokio vyno paragauti. Bet šiaip ir anapus skonio asmeniškumų lieka nepasakytas esminis dalykas: kaip ir iš kur atsirado žinojimas, gastrominė patirtis? Juk nė vienas negimė žinodamas, koks yra rislingo arba tik ką išspausto alyvuogių aliejaus skonis. Rislingas iš pradžių pasirodė rūgštus, aliejus – kartus. O paskui...

Ši knyga yra apie tai, kas buvo paskui. Ji buvo rašoma dvidešimt metų. Tiek laiko prirėkė tam, kad sunoktų atsakymas į klausimą, ar verta tapti gurmė?

Paulius Jurkevičius
Roma–Ladispolis–Druskininkai



Lietuviškojo gardulio pradžiamokslis



*D*e gustibus non est disputandum – teigė senovės romėnai. Dėl skonio ginčijamasi – paprieštarauja šios knygos autorius Paulius Jurkevičius. *Ape garduli priefztartije* – taip ar kone taip Pauliui pritartų Konstantinas Sirvydas kokiais 1642 metais. Ir jie abu būtų teisūs. Dėl skonio tikrai ginčijamasi, bet apie viską pakalbėkime iš eilės.

Gardulis – 1642 metų „*Dictionarium trium linguarum*“ pateikiamas lotyniškojo *gustus* vertimas į lietuvių kalbą. Dar įdomiau tai, kad tuo pačiu garduliu lietuvių kalboje buvo vadinamas ne tik skonis, bet ir tobulas Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės laikų valgytojas – smaližius bei smaguris. Anuomet tapti garduliu nebuvo lengva. Pirmiausia reikėjo gimti, mažų mažiausiai, Astiku, Radvila, Goštautu, Sapiega, Pacu ar Oginskiu. Po to tekdavo nemažai mokytis. Šis tekstas nepretenduoja į gastronominių papročių studiją, bet keliais mažais gardulio pradžiamokslio žingsneliais tikrai pasidalinsiu. Taigi keturi žingsniai, vedantys tikro lietuviško gardulio link.

1. XVI amžiaus gardulis pagal Łukaszą Górnickį – Žygimanto Augusto sekretorių, vieną iškiliausių Renesanso laikotarpio Abiejų Tautų Respublikos asmenybių, iš italų kalbos išvertusį ir savo kraštui adaptavusį Baldassare Castiglione dvaro elgesio vadovėlį „*Il libro del cortegiano*“. „...Ar tik ne dėl to yra peikiamos tos mūsų įmantrios vaišės, kur kiekvienas patiekalas

su cukrum, nes saldumas greitai atsipyksta...“ – klausia knygos veikėjas ponas Bojanovskis kito pono – Kriskio. Ir toliau tęsia: „...paprastai visiems labiau patinka tokie pietūs, kur būna tai papipirinta, tai rūgštu, tai su krienais, tai su svogūnais, ir tik retkarčiais saldu. Nes per anuos, įmantrius pietus <...> žmogus greitai persisotina, o kitur, kai tiekama pakaitomis <...>, kad vienas skonis geriau atsiskleistų po kito, – ten kiekvienas valgo pasimėgaudamas...“* Kokią pamoką gauname iš Łukaszo Górnickio? Tikras gardulis nemėgsta monotoniško maisto. Jis mėgaujasi skonių įvairove ir geba skirti vieną jų nuo kito. Jam nepatiks meniu, kai cepelinus vienos dienos pietų metu keičia kugeliu kitą dieną. Jam taip pat nepatiks po devynis kartus per savaitę kirsti mėsainius, kiaušiniene su kumpiu ar makaronus su kečupu. Jis smalsus. Šiandien paragavęs lietuviško valstietiško maisto jis norės Prancūzijos aukštosios virtuvės patiekalo rytoj ir Toskanos užkandžių poryt. Ar tik ne dėl to Vilniuje turime tiek daug ir tokių įvairių pasaulio šalių virtuves geriau ar prasčiau reprezentuojančių restoranų?

2. XVII amžiaus gardulis pagal Boguslavą Radvilą – Dubingių ir Biržų kunigaikštį, protestantą, Prūsijos generalgubernatorių, fechtavimo meistrą, parašiusį net šiems laikams prasmingą instrukciją savo dukters Liudvikos Karolinos auklėtojams: „...ir tegul valgo reguliariai, [pusryčius] aštuntą, pietus – vienuoliką, o vakariene – šeštą arba septintą. <...> ir, kiek tik galima, reikia ją pratinti prie tam tikrų patiekalų, kurie jai patinka, nes didelė [maisto] įvairovė <...> ligų priežastis yra ir taip pat negerai, jei tarp pusryčių ir pietų ar pietų ir vakarienės kas valgo ar geria.

* Cituojama pagal: Górnicki, Łukasz. *Lenkų dvariškis*. Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2009.

<...> Maitinti per daug delikačiai nereikia. Galima pratinti ir prie grubesnių valgių. Tačiau vengti per daug prieskoniais gardintų ir persūdėtų patiekalų, o taip pat svogūnų, cukraus ir vaisių bei panašių karštų ir sunkiai virškinamų dalykų. Jei norės vaisių, tevalgo, geriau, juos iš ryto...“* Taigi antroji gardulio pamoka – maistas neturi kenkti sveikatai. Atvirkščiai – maistas turi stiprinti sveikatą. Žinoma, kiekviena epocha sukuria savo sveikos gyvensenos sampratą. XVII amžiuje tebevyravo humoralinė teorija, nuo XVIII amžiaus turime „moksliškai pagrįstas“ dietas. Kaip nepasiklysti mūsų garduliui? Boguslavas Radvila patartų paprastai – lavinkite ir vadovaukitės savo pojūčiais... „Jei norės vaisių, tevalgo...“ Tikras gardulis išiklauso į savo kūno poreikius. Jis turi prigimtinį skonio jausmą, panašų į muzikinę klausą. Jis lavina šį skonio jausmą ir siekia tapti skonio Mocartu. Jis stengiasi nevalgyti gastronomicinio šlamšto. Jis skaito etiketes prekybos centre, atpažįsta chemikalais užnuodytus vaisius pagal kvapą ir skonį. Jis žino, pas ką turguje geriausia mėsa ar daržovės, kas mieste verda geriausią alų, gamina skaniausią kavą ir kepa gardžiausias bandeles.

3. XVIII amžiaus gardulis pagal Kristijoną Donelaitį – dvasininką, mechaniką ir poetą, žmogų, peržengusi lietuvių kalbos, kaip žodyną, gramatiką ir elementorių kalbos, ribas ir atvedusį lietuvių kalbą į grožinės literatūros epochą – tokiu būdu užtikrinusį lietuvių kalbos tęstinumą. Vaizdingame Krizo namuose vykusių vestuvių aprašyme „Rudenio gėrybių“ skyriuje skaitome: „... Štai kvieslys puikiai rėdyts ir raits pasirodė / Ir visus svodbon

* Cituojama pagal: Augustyniak, Urszula. Instrukcja Bogusława Radziwiłła dla opiekunów jego córki, Ludwika Karoliny. In *Odrodzenie i Reformacja w Polsce*, XXXVI, 1991.

ateit pas Krizą paprašė. <...> Štai tuojaus Enskys, ištraukęs didelį peilį, / Virtas ir keptas mėsas padalyt pasisiūlė. / Bet, kaip ponai daro, tranšieruot nemokėdams, / Tuo su nagais kaip būs lašinių šmotus nusitvėrė / Ir skvarbydams ant torielių sumetė stukiais; / Nės prisirijęs jau nenumanė madagai elgtis. <...> O kiti, taip jau girti, neturėdami peilių / Ir su rankomis apgniaužę, lašinius ėdė... “* Sakysite – anokios čia gali būti garduliui pamokos prasčiokų vestuvėse? Tačiau juk Kristijonas Donelaitis buvo Karaliaučiaus universiteto absolventas ir liuteronų kunigas – tikras ano meto intelektualas. Jei netikite, pabandykite bent du posmus parašyti taisyklingu hegzametru. Tad ir jo pamokos yra moralizuojančios: nenusigerk, valgyk tvarkingai, nestverk maisto didžiuliais gabalais, elkis prie stalo kultūringai, mandagiai. Tad gardulis turi išmanyti stalo etiketą. Jam nepatiks valgyti apšniaukštoje aplinkoje iš nešvarių lėkščių su kone neplautais stalo įrankiais. Jis nesidžiaugs greta srebiančiu, alkūnėmis baksnojančiu, nosį šniurkščiojančiu kaimynu. Jam nepatiks nevala virtuvėje ir riebaluoti virtuvės šefo rūbai. Jis gerbia maistą ir kitus maistą gerbiančius žmones. Jis neblevyzgos prie stalo ir nemėtys maisto ant žemės. Toli pažengęs gardulis – idealus užstalės kaimynas.

4. XIX amžiaus gardulis pagal Mykolą Kleopą Oginskį – diplomata, karį ir patriotą, kompozitorių ir vieną labiausiai išsilavinusių Apšvietos epochos žmonių. Be to, ir mylintį tėvą, parašiusį trumpus, bet tikslus priesakus į Europą studijuoti išvykstančiam sūnui: „...valgydamas išlaikyk saiką, ypač venk vyno, nes žinai, kad jis kenkia sveikatai: jo gali išgerti per du pirštus, ne daugiau. Nepiktnaudžiauk ir alumi, tau geriausiai tiks gaivieji gėrimai.

* Cituojama pagal: Donelaitis, Kristijonas. *Raštai*. Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2015.

<...> saikingai gerk ir valgyk...“* Štai tokia ketvirtoji gardulio pamoka – laikykis saiko. Valgyk ir gerk, bet nepersivalgyk ir nepasigerk. Tai kenkia ne tik moralei, bet ir fizinei sveikatai. Mūsų gardulis stengiasi laikytis šio priesako. Jo netraukia girtuoklių ir apsirijėlių kompanijos. Kai tik gali, jis geriau renkasi degustacinę vakarienę, kurios metu patiekiamos 6 ar 8 dailios ir nedidelės skirtingų patiekalų porcijos, o ne du po 0,5 kilogramo sveriančius cepelinus užkeigoje. Jis mėgsta skanauti kokybišką (ir brangų) vyną ir alų, užuot gėręs daug pigaus, bet prasto vyno ar alaus.

Toks yra lietuviško gardulio pradžiamokslis. „Bet kas toks yra tas lietuviškas gardulis: *gourmand* ar *gourmet*?“ – turbūt paklaustų Paulius Jurkevičius. Deja, kalbininkai mus nuvilia. Gardulis yra vienas seniausių mūsų kalbos žodžių, bet jis kildinamas iš senosios indoeuropiečių prokalbės žodžio *ghrēdhus*, reiškiančio alkį. Tai žmogus, trokštantis maisto. Tai tas, kuris reikalauja, godžiai siekia, stengiasi gauti. Cituojant Pauliaus Jurkevičiaus knygą, tai tas, „kuris valgo godžiai“, bet dar ne tas, „kuris moka atskirti ir įvertinti gerą virtuvę“.

Tad visiems, išmokusiems šį pradžiamokslį, atėjo laikas versti puslapį toliau į Pauliaus Jurkevičiaus knygos „Dėl skonio ginčijamasi“ pasaulį ir ten tęsti savo studijas, siekiant žengti dar vieną žingsnį – toliau nuo lietuviškojo gardulio link europietiškojo *gourmet*.

Rimvydas Laužikas
Gastronomijos istorikas

* Cituojama pagal: Ogiński, Michał Kleofas. *Priesakai sūnui: [kunigaikščio Mykolo Kleopo Oginskio priesakai keturiolikmečiui sūnui Irenėjui Oginskiui, 1822 m. išvykstančiam studijuoti į Italiją]*. 3-ias leid. Vilnius: Regionų kultūrinių iniciatyvų centras, 2015.

APIE MANO IR JŪSŲ PRIGIMTINĘ TEISĘ





Kas esi – *gourmand*, *gourmet*, *buongustaio* ar *foodie*?



Šios knygos herojus yra *homo edens* – valgantis žmogus. Nes *homo erectus*, *homo neandartalis*, *homo sapiens* ir kiti mūsų pradžios variantai iš vienos vystymosi stadijos į kitą sėkmingai pereidavo ne todėl, kad vaikščiojo į teatrą arba klausėsi simfoninės muzikos. Vienintelė tobulėjimo strategija buvo ši – prasimanyti maisto. Kuo labiau ši strategija tobulėjo, tuo protingesnis darėsi ir *homo edens*.

Praktiškai visą žmogiškosios egzistencijos istoriją galima perrašyti į vieną paprastą schemą: nuo pirmojo ant ugnies paspirginto žvėrienos kepsnio iki katalonų šefo Ferrano Adria molekulinės virtuvės. Jis, beje, ne tik iš skystos espreso kavos padarė kietą, bet ir lygiai taip pat be ceremonijų, kaip ir Ch. Darvinas, perrašė gastrominę evoliucijos grandinę. Nuo pirmojo priešistorinio žmogaus patiekalo iki paskutinio – jo paties sukurto.

F. Adria gastrominės evoliucijos grandinės kol kas niekas nedėsto – nei mokyklose, nei universitetuose. Fundamentalus ekstravagantiškos virtuvės kūrėjo darbas laikomas gryniausia ekstravagancija. O gaila. Žinojimas, kodėl nuo visiškai žalio, termiškai neapdoroto maisto perėjome prie kepto, virto, tobulai konservuoto, o dabar vėl grįžtame atgal – prie visiškai žalio, nevirto ir nekepto, galėtų būti naudingas.

Valgymo dalykai mums atrodo savaime suprantami maždaug nuo to momento, kai prie stalo išmokstame naudotis peiliu ir šakute. Gastronominis tobulėjimas mums rūpi mažiausiai. Yra beprotiškai daug sričių, kuriose privaloma pasiekti šią tokią tobulumą: automobilio vairavimas, darbas kompiuteriu, vaikų auklėjimas, „juodos“ slidinėjimo trasos, nardymas su akvalangu. Tobulumo siekis mus užvaldo nuo mažų dienų. Jeigu vaikas svajoja tapti aukšto lygio programuotoju, tėvai džiaugiasi. Jeigu vaikas nori tapti įtakingu verslininku, genialia balerina, žinomu politiku, tėvai vėlgi džiaugiasi. O ką, jeigu vaikas išreikštų norą tapti aukšto lygio, intelektualiu, tobulu valgytoju? Kažin ką pasakytų tokio vaiko tėvai...

Stop. Kadangi ši knyga – apie *homo edens* – tobulą valgytoją, turime apsispręsti dėl termino. Nes „tobulas valgytojas“ – neįprastas terminas. Pažiūrėsime, ar jis patiks skaitytojui. Maisto žinovas? Skamba irgi nekaip, – tarsi pasakėčių skaitovas. Kas lieka? Lieka keturi tarptautiniai terminai. Du prancūziški – *gourmand* ir *gourmet*, vienas itališkas *buongustaio* ir angliškas – *foodie*.

Prancūziškas būdvardis *gourmand* į lietuvių kalbą buvo išverstas taip: smaguriautojas, smaližius. Tarptautiniame žodžių žodyne pateikiama tokia reikšmė: mėgstantis smaližiauti. O štai prancūzų–lietuvių kalbų žodyne į akis krinta išvestinis daiktavardis *gourmandise*, kurį lyg ir derėtų versti „gurmaniškumas“, bet jis kažkodėl išverstas nelabai gražiai – „rajumas, godumas“. Rusai, pavyzdžiui, mėgsta kalbėti apie *гурманство*. Rusų–italų kalbų žodyne šis daiktavardis išverstas be jokių reveransų – *golosità*, rajumas, valgumas.

Na, bet prancūzai šį terminą išrado, tad tegu ir aiškina.
Imame aiškinamąjį prancūzų kalbos žodyną ir dairomės:
gourmand – celui qui mange avec avidité et avec excès.
Išverskime į lietuvių kalbą: „gurmanas – tas, kuris valgo godžiai
ir be saiko“.

2010 metais išleidau knygą „Staltiesės ritmu“, kurioje
išsamiai aptariau ir *sudirbau* gurmanų gurmaniškumą. Bet tąsyk
sustojau pusiaukelėje: nepasiūliau, kuo būtų galima pakeisti
didįjį valgyimą, o apie kitą prancūzišką terminą – gurmė – net
neužsiminiau. Kodėl? Tiesiog aiškiai mačiau, kad visi labai nori
tapti gurmanais. Tuo metu žiniasklaidoje tvyrojo gurmaniškumo
bulimija: automobiliai gurmanams, kelionės gurmanams,
laikraščių skiltys gurmanams, filmai gurmanams, kruopos ir
miltai – irgi gurmanams. Aiškinti, kad derėtų šiek tiek mažiau
valgyti ir tapti gurmė, tada tiesiog nebuvo prasmės.

Praėjo septyneri metai. Savo straipsniuose pradėjau vartoti
terminą gurmė. Šis keistas, nekaitomas ir nelabai tinkamas
lietuvių kalbai daiktavardis po truputį pradėjo brautis į
pavargusių nuo valgyimo gurmanų kasdienybę. Bet didžioji dalis
valgytojų liko suglumusi: abiejų žodžių šaknis ta pati – „gur“. Tik
gurmaną galima patogiai linksniuoti, o ką daryti su gurmė?
Šiame žodyje, matyt, slėpėjo Lietuvą vienu metu gan stipriai
kamavusi homofobinė isterija. Gurmė yra vyras? O gal moters
drabužiais persirengęs vyras, nes juk normalaus vyriškosios
giminės žodžio galūnė yra -as, -us arba -is. Bet ne -ė.

Tad dabar imkimės gurmė. Kas per prancūziškas paukštis
yra *gourmet*? Prancūzų kalbos institucinė biblija – aiškinamasis

žodynas „Larousse“ – aiškina labai paprastai: *personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine et les bons vins*. Verčiame į lietuvių kalbą: „asmuo, kuris moka atskirti ir įvertinti gerą virtuvę ir gerą vyną“.

Atskirti gerą virtuvę ir gerą vyną nuo ko? Nuo bažnyčios? Nagi ne: gerą virtuvę ir gerą vyną gurmė sugeba atskirti nuo prastos virtuvės ir blogo vyno. Tad didysis skirtumas tarp gurmano ir gurmė yra šis: gurmanui ką paduodi, tą jis ir valgo daug nefilosofuodamas. Gurmanas yra pozityvus valgymo reikalų šaunuolis. Gurmė renkasi. Jis yra kritikas. Jeigu nepatinka – susiraukia ir atstumia.

Gurmė, palyginti su gurmanu, yra ganėtinai antipatiškas tipas.

Prancūzų gastronomijos istorikai linkę manyti, kad iki tam tikro momento gurmė apskritai neegzistavo. Juk žmogaus evoliucinė schema irgi sudėliota laikantis tam tikrų dėsnių, ir *homo sapiens* negalėjo atsirasti prieš *homo erectus*. Panašiai gurmė negalėjo atsirasti prieš gurmaną. Kitaip tariant, gurmė yra buvęs gurmanas. Kita, aukštesnė *homo edens* evoliucijos maršruto stotelė. Supratote? Tai labai svarbu.

Žodžio *gourmet* etimologija, galimas daiktas, yra susijusi su vynu. Pirmoji gurmė pareiga – susigaudyti vyno reikaluose. Pirmą kartą geros virtuvės ir gero vyno išmanytojo titulas atsirado Paryžiuje tarp 1803 ir 1812 metų leidinyje „*Almanach des Gourmands*“. Jo kuratorius kunigaikštis Balthazaras Grimodas de la Reyniere'as, galimas daiktas, šiek tiek gėdijosi plebėjiškos besaikio valgymo tradicijos, todėl galiausiai nutarė įkurti šiek tiek aristokratiškesnį valgytojų luomą – gurmė.

Didysis gastronomijos filosofas, kartinio gastronomijos istorijoje veikalo „Skonio fiziologija“ autorius Anthelme’as Brillatas-Savarinas irgi negalėjo nepastebėti: gurmanui ką paduosi, tą jis suvalgys ir išgers, o gurmė pirmiausia bandys išsiaiškinti, kas yra lėkštėje, ar tai verta jo gomurio. Anot A. Brillato-Savarino, gurmė yra privilegijuotas valgytojas, nes jo skonio organai ir fiziologija suteikia unikalią galimybę ne tik jausti valgymo malonumą, bet ir gebėjimą kritiškai įvertinti maistą.

Italai – amžini prancūzų gastronominės kultūros konkurentai – irgi turi savo terminą, apibūdinantį asmenį, kuris susigaušo skonio reikaluose: *buongustaio*. Jis susideda iš dviejų žodžių: *buono* – geras ir *gusto* – skonis. Pažodžiui verčiant tai reikštų gero skonio amato atstovą. Panašiai kaip *fornaio* – kepėjas, *calzolaio* – batsiuvys.

Kad ir kaip gražiai, muzikaliai skambėtų itališkas terminas (įsiklausykite: *buon-gus-taio*), mes jo niekada neįsileisime į lietuvių kalbą, nes lietuvių kalbos tvarkytojai nemėgsta, tiesiog patologiškai nekenčia italų kalbos. Pica yra pica tik todėl, kad nėra kokio nors specifinio angliško varianto, o, tarkime, *ravioli* tampa virtiniais ir taškas. Mes visus gražiai skambančius itališkus gastronomijos terminus perkramtome iš anglų arba prancūzų kalbos ir pusiau suvirškintus išspjauname į bendrinę leksikos mišrainę. Tipiškai itališka daržovė *carciofo*, kunigaikštystės Caterinos de Medici atvežta į Paryžių, tapo *artichaut*. Mūsų kalbininkai šito daikto, žinoma, nematė ir neragavo, todėl padarė labai paprastai: „sukramtė“ prancūzišką terminą ir išėjo kas? Šokas arti. Atsiprašau – artišokas.

Velniai nematė. Dar yra angliškas tobulo valgytojo variantas – *foodie*. Tai toks asmuo, kuris myli maistą ir domisi įvairiomis maisto tipologijomis (angl. *a person who loves food and is very interested in different types of food*).

„Suvirškintas“ pagal mūsų transkripcijos receptus šis terminas atrodytų taip: fūdis. Skamba nekaip ar ne? Išvertus pažodžiui, išeitų kažkas panašaus į „maistininą“. Fūdžiai – tai tokie šiuolaikiški geros virtuvės religiją išpažįstantys individai. Jie nėra tokie rajūs kaip gurmanai, bet nėra ir tokie išrankūs kaip gurmė.

Ar yra koks nors esminis skirtumas tarp fūdžio ir gurmė? Manau, kad taip. Fūdis yra internetinė gurmė versija. Jo ginklai – išmanusis telefonas su mažiausiai 15 megapikselių vaizdo kamera, feisbukas, instagramas ir tviteris. Jis yra *žiauriai* mobilus ir imlus naujoms maisto tendencijoms. Šiandien – čia. Rytoj – ten. Vakar jis bėrė rožinę Himalajų druską, o poryt bers juodą Havajų.

Italijoje, ypač Milane, man tenka dažnai bendrauti su šios tobulo valgytojo kategorijos atstovais. Susidariau vaizdą, kad fūdis dažniausiai yra moteriškosios lyties, kitaip tariant – fūdė. Ji ne tik gastronomiškai aktyvi, bet ir pakankamai *fashion*. Gal šiek tiek įsitempusi, nervinga, nes bijo pražiopsoti kokią nors naują tendenciją.

Apibendrinu:

- Gurmanas yra geraširdis visko po truputį valgytojas.
- Gurmė yra išrankus, kritiškas, informuotas, intelektualus valgytojas.

- Itališko tipo gero skonio žinovas *buongustaio* yra produktų kokybės specialistas.
- Britiškasis fūdis yra informuotas ir aršus maisto tendencijų medžiotojas.

Man labiau prie širdies prancūzų nugalėtas klasikinis tobulo valgytojo variantas – gurmė. Ši knyga – apie jį – antipatiška, ironiška, kritiška, išranki, aristokratiška, principinga, smalsų, įžvalgų, ištroškusį informacijos, trykštantį erudicija ir šiek tiek arogantišką gurmė.





**ĮSIGYKITE
KNYGĄ DABAR**

 **knygos.lt**