

# Ilgametė restoranų vertinimo tradicija ir kultūra Portugalijoje. Ko galime pasimokyti?

*Interviu su maisto kritiku Fortunato da Câmara*

*Šis mudviejų pašnekesys su maisto kritiku Fortunato da Câmara netikėtai įvyko autobuse, važiuojant Luaros upės pakrante Prancūzijoje. Pokalbio pradžioje nežinojau, kur mus nuves Europos maisto ir gėrimų istorijos bei kultūros instituto bendrakursis, kuris, kaip ir aš, čia atvyko pasisemti žinių ir pasidalyti kulinariniais atradimais. Keleto gastronominių knygų autorius iš Lisabonos išties turi kuo pasigirti: įvertintas „Gourmand World Cookbook Awards“ konkurse, Portugalijos gastronomijos akademijoje ir Tarp-tautinėje gastronomijos akademijoje, nuolat kviečiamas dėstyti Paryžiaus kulinarijos mokykloje „Le Cordon Bleu“, be to, jau 14 metų dirba maisto kritiku.*

Su maisto kritikos (pranc. *critique gastronomique*, angl. *food critic*) žanru Lietuvos diduomenė susipažino jau XIX a. pr., skaitydama „Almanac des Gourmands“ (liet. „Gurmano rinktinė“). Apie tai byloja išlikęs egzempliorius Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių bibliotekoje, Retų spaudinių skyriuje, ant kurio esantis antspaudas apvaliu rėmeliu su Liubičiaus (*Libicz*) herbu centre išduoda, kad veikalas priklausė didikų Lopacinskių bibliotekai Kairėdų dvaro rūmuose (dab. Vilniaus universiteto Botanikos sodas). Būtent šiame gastronominiame leidinyje, leistame Paryžiuje 1803–1812 m., buvo spausdinami pirmieji maisto kritikos tekstai, parašyti teisininko Grimod de La Reynière (1758–1837) sušauktų kulinarijos ekspertų, kurie kiekvieną antradienį rinkdavosi jo elegantiškuose namuose Eliziejaus laukuose Paryžiuje ir vertino patiekalus.

XX a. maisto kritika persikėlė į dienraščius, kulinarius veikalus. Bene garsiausi buvo Henri Gault ir Christianas Millau, 1965 m. įkūrę „Gault et Millau“, nuolat konkuruojantį su kitu prancūzų gastronomijos gidu „Michelin Guide“. Panašiu metu, po Antrojo pasaulinio karo, šiuolaikiška maisto kritika pradėjo formuotis ir Portugalijoje. Šia tema duoti išskirtinį interviu sutiko garsiausias šių dienų Portugalijos maisto kritikas Fortunato da Câmara.



*Fortunato, šiandien esate garsiausias maisto vertintojas Portugalijoje. Kokia buvo šio kelio pradžia?*

Igijęs žurnalisto išsilavinimą (specializacija – televizijos produkcija), pradėjau ilgametę karjerą „RTP“ televizijoje. Joje ir šiandien kuriu televizinės fantastikos (TV Fiction) programas. Vis dėlto po septynerių metų supratau, kad laisvą laiką galėčiau išnaudoti kažkaip prasmingiau. Nepaprastai domėjausi maistu, restoranais, visuomet skaičiau maisto vertinimo skiltis Portugalijos ir Prancūzijos laikraščiuose. Antrąją – maisto kritiko – profesiją įgijau 2006 m., baigęs studijas aukštojoje viešbučių ir turizmo mokykloje (*Ecole Supérieure D'hôtellerie et de Tourisme*) Estorilyje, Portugalijoje. 2006-aisias buvo imtas leisti naujas dienraštis „Tabu“: jo leidėjai ieškojo ambicingų ir jaunų laisvai samdomų darbuotojų, taigi aš tiesiog pasiūliau rašyti restoranų vertinimo skiltį. Tokia buvo pati pradžia. 2011 m. per ekonominę krizę vietinių srautai į restoranus apseko, tad buvo nuspręsta kurti naują skiltį, kurios tikslinė auditorija – pasiturintys angoliečiai (Angola – valstybė Pietvakarių Afrikoje, nepriklausomybę nuo Portugalijos paskelbusi 1975 m. – M. D.). Tai jau nebuvo restoranų vertinimas: tuo metu rašiau apie maisto produktus, taip pat išsiplėtė geografija – teko keliauti po garsius istorinius regionus, pvz., Modeną, domėtis garsiojo Modenos balzaminio acto (*Aceto Balsamico di Modena*) gamyba ir kitais prabangos produktais.

*Kada vėl sugrįžote į restoranų vertinimo sritį?*

Žinote, nutiko pats keisčiausias dalykas, koks tik galėjo nutikti. Portugalijoje restoranų vertinimo tradicija turi senas tradicijas. Pirmosios maitinimo įstaigų apžvalgos atsirado dar XX a. 5 deš., tačiau jos buvo gana mėgėjiškos. Profesionalios apžvalgos imtos rašyti po 1975 m., ir tai susiję su politiniais įvykiais bei propaganda. Po revoliucijos (1974 m. Lisabonoje įvyko karinis perversmas vad. *Revolução dos Cravos* (Gvazdikų revoliucija) panaikinęs autoritarinį Estado Novo režimą – M. D.) nebuvo galima kalbėti apie brangius produktus, teko tai daryti apgalvotai. Nuo tada prasidėjo profesionalaus restoranų vertinimo istorija. Portugalijoje šiuo metu iškilo du restoranų vertintojai – tai garsusis José Quitério (savaitraštis „Expresso“) ir legendinis Davidas Lopesas Ramosas (1948–2011, dirbo dienraštyje „Publico“). Pastarasis jau miręs, o J. Quitério dėl ligos buvo priverstas išeiti į ankstyvąją pensiją. Aš laimėjau aukso puodą – man teko pakeisti juos abu. Pradžioje darbavauisi „Publico“, o vėliau pakvietė į „Expresso“.

*Taigi atėjote į ankstesnių maisto vertintojų jau suformuotą sistemą. Kokia ji buvo?*

Galima sakyti, kad Portugalijoje maisto vertinimo standartus per 39 metų suformavo savaitraščio „Expresso“ maisto kritikas J. Quitério. Beveik 4 dešimtmečius jis sugebėjo išlikti paslaptingas – niekas nežinojo, kaip jis atrado, na, tik keli aukščiausios klasės klasikinių restoranų savininkai buvo su juo asmeniškai pažįstami, bet oficialiojoje spaudoje jo veidas niekada nešmėžavo. Skaitydamas jo straipsnius, visada spėliodavau, kaip jis atrodo, kokio yra



*Marius DARAŠKEVIČIUS,  
menotyros doktorantas (LKI)*

ūgio... Jis išėjo į ankstyvą pensiją dėl sutrikusio regėjimo, nes, anot paties kritiko, iškilo sunkumų deramai atlikti savo darbą. Jis laikėsi aukštų profesinių standartų. Ir tik pasitraukęs iš dienraščio davė pirmąjį interviu ir pozavo fotografams. Įsimintinoje nuotraukoje J. Quitério pozavo prie didelio stalo įsitvėręs stalo įrankius. Jei smalsu, šią nuotrauką nesunkiai rasite panaršę internete.

*Ar Jūs taip pat laikotės šių standartų?*

Pirmuosius septynerius metus visiškai nesirodžiau viešumoje. Po antrosios savo knygos, kuri sulaukė itin didelio populiarumo, buvau priverstas kartą per metus dalyvauti viešuose renginiuose. Tačiau sugalvojau dėvėti savotišką kaukę – specialiai šiam renginiui užsiaugindavau barzdą, o nosį pabalnodavau storais raginiais akiniais, aišku, be dioptrijų. Tai tapo mano oficialiu įvaizdžiu ir iki šiol tik taip prisistatau.

*Ar kur nors specialiai mokėtės maisto vertinimo metodologijos?*

Prancūzų bei anglų kalbomis skaičiau labai daug šiai temai skirtos literatūros.

*Kaip vyksta restorano vertinimo procesas?*

Restorane apsilankau bent du kartus. Paprastai darbo dieną pietų metu ir savaitgalį vakare. Niekada neinu vienas, dažniausiai – dviese ar trise. Žinoma, visuose dienraščiuose buvo skirtinga politika. Pavyzdžiui, pirmajame („Tabu“) galėjau eiti 1–2 kartus ir tik dviese. Dažniausiai draugiją palaikydavo žmona. Maistą galėjau vertinti visoje šalyje, ne tik Lisabonoje. Antrajame dienraštyje („Publico“) turėjau galimybę keliauti į objektus trise. Dienraštyje „Expresso“, kuriame dirbu dabar, susitarimas kiek kitoks: man paskirtas tam tikras biudžetas, kurį galiu pats valdyti. Taigi vienaip planuoju keliaudamas į „Michelin“ žvaigždute

*„Į restoraną einu bent du kartus. Paprastai darbo dieną pietų metu ir savaitgalį vakare“, – atvirauja maisto kritikas Fortunato da Câmara.*



pažymėtą restoraną, ir kitaip – į tradicinius ar kasdienius maitinimo taškus. Visuomet galvoju apie klientą – esu nuolatinio kliento pusėje. Paprastai po nesėkmingo apsilankymo „Michelin“ restorane svečias nebegriš, bet jei patirtis labai patiko, galbūt vėl užsuks po metų. Kitaip elgsis verslo klientas, kurio sąskaitas apmoka įmonė.

Tradicinių restoranų meniu mažai keičiasi, tačiau aš būtinai paragauju žymiausių bei specialiųjų patiekalų, kuriuos neretai tenka užsisakyti iš anksto. Jei toks patiekalas apsilankius pirmą kartą, pvz., antradienį, man nepatiko, užsiksiu penktadienį! Antram bandymui nepavykus, aš atsitraukiu ir po kurio laiko sugrįžtu. Nesėkmės priežastys gali būti įvairios: galbūt nesusikalbėjo virtuvės komanda ar trūko komandos nario, o gal tiesiog nuotaika buvo ne ta.

#### Kaip pasirenkate restoraną?

Kai renkuosi restoraną, visuomet galvoju apie savo skaitytoją. Jis yra vidutinės ir aukštesnės pajamos gaunantis portugalas, todėl aš negaliu jam siūlyti eiti ragauti picos ar sušių. Nebent ta pica tikrai kažkuo ypatinga. Taip pat stengiuosi priminti apie naujus ar senus, bet nepelnytai primirštus restoranus.

#### Kas yra „senas“ restoranas Portugalijoje?

Restoranų verslas – žiaurus. Paprastai jie gyvuoja dvejus trejus metus, o paskui užsidaro. Senieji restoranai yra tie, kurie veikia daugiau nei 20 metų. Portugalijoje yra itin senų maitinimo vietų, pvz., tebedirba 1784 m. duris Lisabonoje atvėręs restoranas „Tavares“, kuris laikomas antru seniausiu restoranu po Barselonoje esančio „Sobrino de Botín“ (nuo 1725 m.). „Tavares“ – ištis prašmatnus. Atnaujintas 1862-ųjų interjeras tiesiog alsuoja *la belle époque* dvasia, verčia pasijausti esant mažajame Versalyje: čia sienas dengia veidrodžiai su auksuotais rėmais, nenoromis apima jausmas, lyg lankytumeisi muziejuje.

#### O kalbant apie maistą?

Buvo įvairių etapų. Iki 2012-ųjų „Tavares“ turėjo vieną „Michelin“ žvaigždutę, vėliau iškilo nemenkų vadybos problemų, keitėsi savininkai. Šiuo metu kainos aukštos – tai įpareigoja interjeras, tačiau maisto kokybė vidutinė.

Produktai perkami prekybos centruose, jų kokybė prasta. Neseniai pasikeitęs savininkas nusiteikęs ambicingai, keičiama meniu koncepcija, o ateityje planuoja restoranui pelnyti „Michelin“ žvaigždutę.

*Pastaruju metu girdime, kad Portugalijoje vis daugiau restoranų gauna „Michelin“ žvaigžduotes. Su kuo tai susiję?*

Tai susiję su augančiu turizmu. Anksčiau Portugalijoje tebuvo 6–8 „Michelin“ restoranai, bet per pastaruosius trejus ketverius metus jų skaičius smarkiai styptelėjo, kaip minėjau, dėl sparčiai didėjančio turistų srauto. Turistų pamėgtame Algarvės regione yra didžiulė „Michelin“ žvaigždutėmis nusagstytų maitinimo įstaigų koncentracija. Šiuo metu Portugalijoje yra 6 restoranai, kurie turi po dvi „Michelin“ žvaigžduotes, kiti – po vieną. Deja, kol kas trijų nenuraškė nė vienas.

*Lietuviai taip pat labai mėgsta lankytis Portugalijoje, o grįžę ypač giria jūros maistą. Kuo jis toks ypatingas?*

Ferranas Andrià (3 „Michelin“ žvaigždučių restorano „El Bulli“ Katalonijoje, Ispanijoje, vyriausiasis šefas – M. D.) vienoje konferencijoje sakė, kad teko ragauti labai daug žuvis ir jūrų gėrybių visame pasaulyje, bet geresnio maisto nei Portugalijoje neteko skanauti niekur, net Galicijoje. Portugalijoje jūros maistą ypatingą daro geografinė šalies padėtis, planktono kokybė ir vandens temperatūra. Pavyzdžiui, sardinės, atplaukiančios iš Viduržemio jūros, plaukia Portugalijos pakrante Šiaurės link ir Lisaboną pasiekia pačios riebiausios, pačios puikiausios!

*Kaip rašant kritiką netapti tuo niekšeliu, kuris tarsi tyčia sudirba restoraną?*

Apie tai esu trejus metus skaitęs paskaitą kulinarijos mokykloje Paryžiuje „Le Cordon Bleu“, pavadinimu „Critique gastronomique. Lacte délicat de juger dans le domaine sensible du goût“ (liet. „Gastronomijos kritikas. Subtilus sprendimas jautrioje skonio srityje“), kurioje kalbu apie tam tikrus kritikos pratimus, aiškinu, kas yra skonis. Apie tai, kad skonis labai subjektyvus, rašė sociologas ir filosofas Pierre’as Bourdieu (1930–2002).

Apie tai rašiau ne vienoje savo knygoje. Duris atvėręs



restoranas turi būti pasirengęs sulaukti vertinimo bei kritikos. Kai valgai restorane, tu sudarai nematomą komercinį kontraktą. Kokios to kontrakto taisyklės? Tai – meniu. Tu žiūri į meniu – jis yra pasiūlymas. Kaip tu pasirašai kontraktą? Jį apmokėdamas. Taigi jei aš užsisakiau „Cezario“ salotų, ar tikiuosi jose rasti burokėlių? Todėl jei parašyta „Cezario“ – tai ir yra kodas, kurio privalu laikytis. Mano, kaip kritiko, darbas restorane – apmokėti sąskaitą ir netrikdyti atmosferos. Tokios nerašytos taisyklės.

Kai kuriuose maitinimo taškuose neleidžiama fotografuoti patiekalų, bet taip būti negali, nes jei aš užsisakiau patiekalą – šis produktas jau įsigytas, jis yra mano. Žinoma, kai kurie restoranai apskritai nenori būti vertinami, yra žinoma net apie teismo bylas, iškeltas kitiems kritikams. Tačiau išties kai kurie kritikai kreipia dėmesį ne į maistą, o aptaria, pvz., savininką ar ypač sutelkia dėmesį į aptarnavimą. Aš asmeniškai nereikalauju iš padavėjo puikios nuotaikos ir šypsenos – jei jis nesišypso, man tai ne bėda. Tačiau aptarnavimas turi būti adekvatus.

*Kokia Jūsų skilties, skirtos restoranui aptarti, struktūra?*

Skyrių paprastai sudaro 4 500 spaudos ženklų (pusantro A4 lapo – M. D.). Pirmuosius du paragrafus skiriu restoranui kontekstui aptarti – aprašau apylinkes, architektūrą, interjerą, jei naujas šefas – teikiu jam dėmesio, pažymiu, iš kur jis atėjo. Kartais kelis sakinius skiriu apylinkės istorijai, aptariu meniu, jo stilių, produktus.

*O jei produktai šaldyti?*

Jei žinau, kad tokių gali būti, – niekada neinu į tokį restoraną. Aš neinu vertinti restoranų, turėdamas intenciją blogai aprašyti. Keliauju tik tada, jei esu tiktas, kad bus gerai, nebūtinai puikiai, bet gerai. Jei tikiuosi, jog bus gerai, o išėjo nelabai, taip ir parašau. Nesu toks žiaurus kaip „Time Out“ kritikai, kurie mėgsta kankinti restoranus ir eina jų sunaikinti.

*Kokius dar aspektus aptariate skiltyje?*

Toliau skiriu dėmesį pirmiesiems patiekalams. Nevengiu aptarti ir ingredientų, nors tai labai pavojinga, ir daugelis kritikų vengia tai daryti, nes sunku nesuklysti. Stengiuosi

daug treniruotis namuose, ragauju įvairius atskirus ingredientus, juos lyginu. Skanaudamas pirmuosius patiekalus, aptariu jų paruošimo būdus, sudedamąsias dalis, galutinį rezultatą, patirtus skonių. Tuomet nagrinėju pagrindinius patiekalus ir desertus. Kiti kritikai kartais patingi aprašyti desertus, tačiau tai neteisinga: saldiesiems visuomet skiriu lygiai tiek pat dėmesio, kiek ir kitiems valgiams. Labai trumpai apžvelgiu vyną, jo pasirinkimo galimybes, kainas, nurodau, ar vynraštis „tingus“ – asortimentas tik vieno tiekėjo, ar įdomesnis. Plačiau vynas aptariamas kitoje savaitraščio skiltyje, tad negaliu čia plačiau išsiplėsti. Galiausiai pateikiu išvadą: paprastai pasitelkiu žodžių žaismą, jas susieju su pavadinimu ir teksto pradžia, nes tai malonu skaitytojui. Pats kritikos tekstas gana rutiniškas.

*Ar darote patiekalų nuotraukas?*

Ne, aš pats nedarau. Po mano apsilankymo, kartais ir prieš jį, užsuka savaitraščio fotografas.

*Ar turite tam tikras taisykles Jus lydintiems asmenims?*

Drauge einantys asmenys turi sutikti su mano taisyklėmis. Jiems neleidžiama rinktis patiekalų, kurių nori, – juos parenku tik aš. Neretai prieš lankydamas restoraną būnu atlikęs namų darbus ir išstudijavęs meniu, tad būname sutarę, kas ką valgys. Prie stalo niekada nekalbame apie maistą ar politiką, dažniausiai šnekučiuojamės bendromis temomis ar apie futbolą. Kai kada suvaidiname savotiškus spektaklius, apsimesdami neišmanėliais, ir užduodame įvairių keistų klausimų padavėjams.

*Na, ir pabaigoje negaliu nepaklausti – ar planuojate apsilankyti Lietuvoje?*

Maisto vertinti – ne, bet pasidalyti žiniomis, skaityti paskaitą – miela!



Po šio pokalbio supratau, kad neretas Lietuvos restoranų vertintojas iš Portugalijos 60-ies metų maisto kritikos mokyklos galėtų pasimokyti būtent subtilumo, šioje itin jautrioje skonio srityje. Kaip sako Fortunato da Câmara, maisto kritika – tai „l'acte délicat de juger dans le domaine sensible du goût“ (liet. subtilus sprendimas jautrioje skonio srityje).

4. Fortunato da Câmara maisto apžvalgos laikraščio priede pavyzdys

5. Vieno svarbiausių XIX a. portugalų virėjų biografija atskleidžiama pasitelkiant nepublikuotų receptų rankraščius

6. 80 patiekalų iš viso pasaulio kilmės istorija (sriuba vichyssoise, krapačas, tiramisū, Benedikto kiaušinis ir kt.)