

# Kaip Portugalijoje pažinau Japoniją

*Šimtmečius menanti vyninė Porte ir joje saugomas senas senas vynas, iš Barcelonos atvykęs virtuvės šefas, Atlanto vandenyne japono žvejo pagal senąsias ikejime tradicijas sugautas tunas, iš Sakės instituto atvežta reta sakė. Tai tik kelios detalės, iš kurių Londone gyvenančiai Aistei Misevičiūtei pavyko sukurti unikalią vakarienę, į kurią susirinko išskirtinio maisto mėgėjai iš viso pasaulio.*

Mano pažintis su praityje žinomu modeliu Aiste Misevičiūte prasidėjo nuo jos rašinių, kuriuos su dideliu malonumu skaitydavau „Moters“ žurnale. Ji dalindavosi įspūdžiais apie aplankytus garsių ir visai nežinomų virtuvės šefų restoranus visame pasaulyje. Vėliau Aistė įkūrė tinklaraštį „Luxeat“ ir tapo viena pirmųjų gastronomijos apžvalgininkių. Ji pabrėžia, kad nėra maisto kritikė, labiau – vertintoja. Socialinėje medijoje dalinasi patirtais maloniais įspūdžiais, visada stengiasi įvertinti šefo meistriskumą, gaminio sudėtingumą. Aistes tekstuose nėra pašaipos ir įžeidžių žodžių. Viskas korektiška, elegantiška ir informatyvu.



Aistė Misevičiūtė

Man pati vertingiausia jos sukurta veikla – tai uždara grupė socialinėje erdvėje, vienijanti daugiau nei pusę tūkstančio žmonių, kuriems nuvykti į gerą restoraną – tai tarsi aplankyti unikalią parodą ar neprilygtamą koncertą. Jie planuoja savo atostogas ir išvykas pagal pačias geriausias restoranų rekomendacijas, yra pasirengę per dieną nuvykti į keletą. Šioje grupėje žmonės planuoja susitikimus visuose žemynuose, čia galima klausti rekomendacijų ir jomis dalintis. Nieko negalima reklamuoti, net patiekalų iliustracijos šioje grupėje nepublikuojamos. Smalsumas ir noras spėti atrasti tai, kas dar liko

Marios Šimon nuotr.



autentiška, padeda Aistei kurti unikalius gastronominius renginius. Taip atsitiko ir su šį pavasarį įvykusia gastronomine patirtimi Porte „Japonija susitinka Portugaliją“. Nusprendžiau ir aš prie jos prisijungti. Ankstyvą rytą, užuot vaikštinėjus Porto senamiesčio gatvelėmis, Aistė pasiūlė važiuoti į žvejų turgų, esantį Atlanto vandenyno pakrantėje, Matozinjoso miestelyje. Sako, ten bus ir šio vakaro vakarienės šefas Tiago, kurį ji atrado per karantiną. Pakeliui prie Atlanto išsiklausinėjau, kaip tai galėjo atsitikti, kai visas pasaulis buvo užsidaręs.

### OMAKASE, ARBA KAS ŠEFUI PATINKA

Aistė nusišypso. „Socialiniuose tinkluose radau kvietimą atvykti į slaptą *omakase* vakarienę Barselonoje. Esu didelė japoniškos virtuvės gerbėja, todėl daug nesvars-tydama susiruošiau.

Tai buvo tradicinė japoniška vakarienė. Jos metu svečiai sėdi prie baro, kurio kitoje pusėje šefas ruošia patiekalus. Per *omakase* vakarienę niekada nežinau, ką valgysiu, nes tai yra šefo ekspromtas, joje dalyvauja vos keletas svečių. Paprastai tiek, kiek telpa prie baro. Barselonoje buvome penkiese ir susirinkome šefo Tiago Cardoso da Silvos bute. Tuomet jis pasivadino *speakeasy* šefu, nes vakarienė buvo rengiama per karantiną, kai rinktis buvo uždrausta. Mane sužavėjo maisto kokybė, Tiago atsidavimas darbui. Nors jis ne japonas (pusiau brazilas, pusiau portugalas), bet yra *shokunin* (*šokunino*) meistras. Tai žmonės, kurie pasižventę savo darbui ir metai iš metų daro jį vis geriau ir geriau. Neretai, kad pasiektų meistriškumą kurioje nors srityje, tam skiria visą gyvenimą. Tiago sužavėjo *shokunin* dvasia ir kuklumu. Tikiu, kad po kelerių metų jis bus tarp geriausių *shokunin* meistrų Europoje.



Jūratė SPRINDŽIUNAITĖ –  
specialiai „Geram skoniui“ iš Porto

*Aistės Misevičiūtės tekstuose nėra pašaipos ir įžeidžių žodžių. Viskas korektiška, elegantiška ir informatyvu. Ji pabrėžia, kad nėra maisto kritikė, labiau – vertintoja.*

Esu idėjų žmogus, man patinka istorija, nemėgstu kopijuoti. Pasiūliau Tiago surengti vakarienę Portugalijoje. Ne tik dėl to, kad jis turi portugalų šaknų. Portugalijos gastronomija turi sąsajų su Japonija. Jos užsimezgė beveik prieš 500 metų, kuomet Portugalijos misionieriai keliavo į šią tolimą šalį. Būtent jie japonams padovanojo tempurą, lengvą pyragą *kasutera*, taip pat daugybę saldžių patiekalų. Tiago patiko mano idėja ir mes pradėjo kurti gastronominių patirčių kelionę „Japonija susitinka Portugaliją“, – apie prieš pusantų metų gimusią idėją papasakojo Aistė.





„Speakeasy“ sušių šefas Tiago Cardoso da Silva. Kiekvienas patiekalas gaminamas svečių akivaizdoje

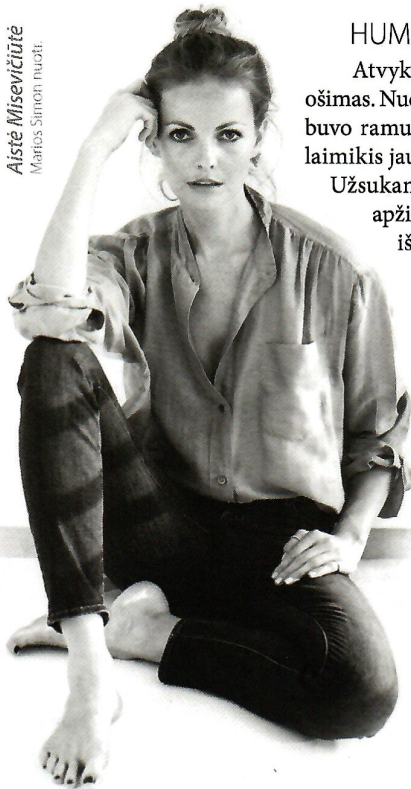


Ivalnrios tunų dalys, iš kurių gaminami vakaro patiekalai



Daugiau nei pusantro šimto metų gyvuojančios šeimos vėninės „Niepoort“ rūšiai

Aistė Misevičiūtė  
Marios Simon nuotrauka



## HUMANIŠKAI SUŽVEJOTAS TUNAS

Atvykome į Matozinjosą. Tolumoje girdėti Atlanto ošimas. Nueiname su juo pasisveikinti. Tą rytą vandenynas buvo ramus. Krante – gausybė žvejų rakandų. Jie tušti: laimikis jau iškeliavo į turgus, parduotuves ir aukcionus.

Užsukame į miestelio turgų, kur vandenyno laimikius apžiūrinėja Tiago. Jis ruošiasi šio vakaro vakarienei, išsirenka smulkių krevečių. Teiraujuosi, kodėl būtent šitų. „Jos turi daug skonio“, – nusišypso Tiago ir atsisveikina iki vakaro.

Vakarienės vieta saugoma paslapyje. Baigiantis diena atvykstame į siaurą gatvelę. Autobusas sustoja prie seno pastato su didžiulėmis durimis, primenančiomis vartus. Jie atsidaro ir mus, beveik dvidešimt svečių, pakviečia į vidų. Mes – daugiau nei pusantro šimto metų gyvuojančios šeimos vėninės „Niepoort“ rūšiuose. Pasitinka su portugališku putojančiu vynu, pagamintu iš Bairrados regione užaugintų ‘Baga’ veislės vynuogių. Portas ne tik portu garsus. Ne taip seniai „Niepoort“ tradiciniu būdu pradėjo

gaminti putojantį vėną. Elegantiškose plonakojėse „Zalto“ taurėse kyla smulkūs burbuliukai, o mes vaikštome vėninės labirintuose, kur iki aukštų lubų sukrautos stirtos įvairaus dydžio statinių. Šmėkšteli mintis: kad tik nepasiklysciau. Leidžiamės gilyn į rūšį. Čia šeimos vėno rūšys, kuriame brandus ir jaunas Bordo, Burgundijos, Ronos, Šampanės vėnas.

Mūsų vakarienei stalai padengti pirmame aukšte. Greta – ir šefo stalas, ant kurio jau sudėtos daržovės, suguldyti peiliai ir kiti įrankiai. Tiago ateina su didžiuliu tuno gabalu. Prie jo prieina vyriškis. Bruožai išduoda, kad šis žmogus – japonas. Tiago mus supažindina – tai žvejas Tanaka Hajime. Jis mums prie Algarvės krantų sugavo 150 kilogramų Viduržemio jūros paprastąjį tuną. Tanaka žvejoja senoviniu *ikejime* būdu, laikomu greičiausiu ir humaniškiausiu. Šiuo terminu nusakoma ir išskirtinė tunų žaliavos kokybė, nes *ikejime* būdu nudobta žuvis nespėja išskirti tam tikrų medžiagų, dėl kurių ji tampa šiek tiek rūgšti, tiži ir turi mažiau skonio. „Dingsta umami“, – ne-daugžodžiauja žvejas Tanaka.

## SAKĖ AR VYNAS?

Geriausi pasaulio restoranai perka tik *ikejime* būdu



Baltųjų šparagų tempura restorane „Euskalduna Studio“



Nvienodas skirtingų tuno dalių – otoro, akami, chūtoro – skonis

Laukinio tuno, sužvejoto japonų žvejo Tanakos Hajime Algarvėje, papildvė otoro



sugautus tunus. Su tokiu dirba ir Tiago. Prie mūsų akių jis pradeda ruošti vakarienę. Pjausto tuno gabaliukus ir pagal riebumą dėlioja juos į skirtingus indus. Jį stebi Tanaka. Jiedu retkarčiais persimeta keletu žodžių. Šalia tuno – jau paruošta skumbė, mažosios krevetės. Netoliese – indeliai su brandintomis sojomis, japoniškėmis citrinomis, pipirkrienių šaknis, marinuoti imbierai.

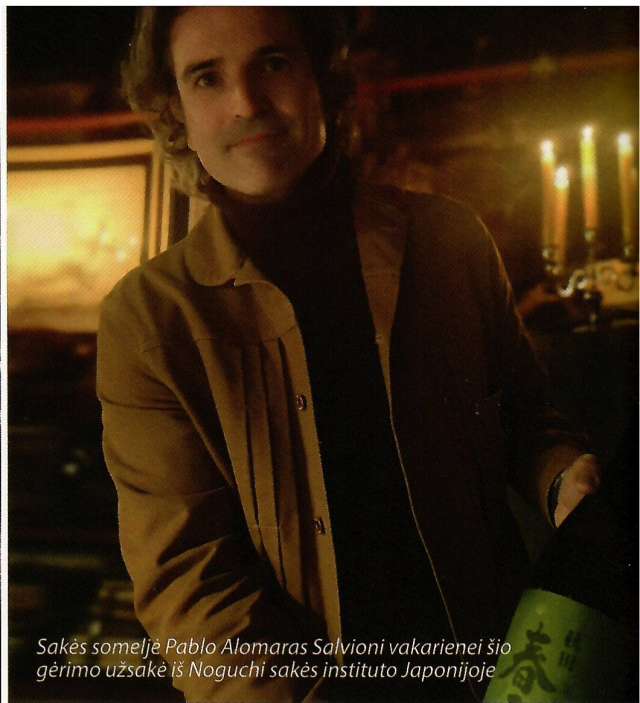
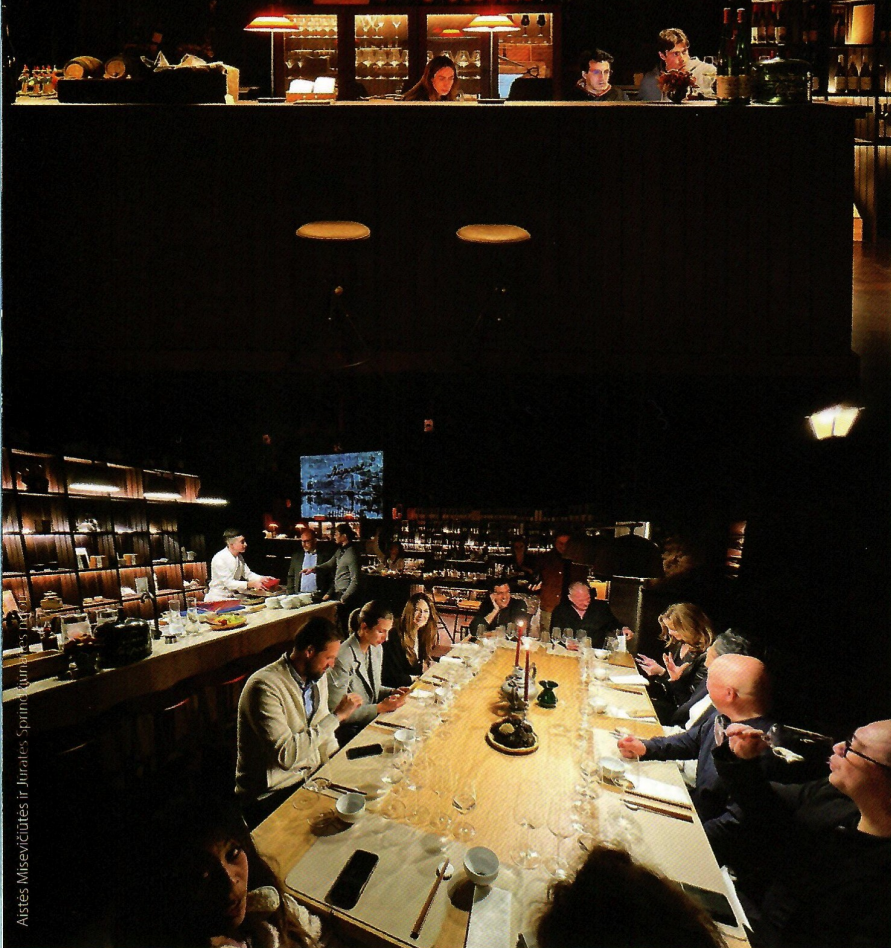
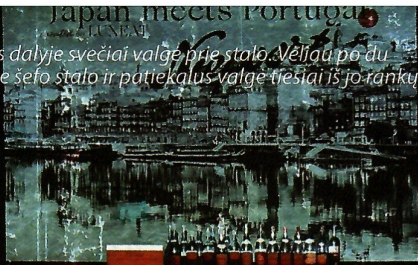
Tiago dailiai plonais gabaliukais pjausto skirtingas tuno dalis – *otoro*, *akami*, *chūtoro* – ir deda į lėkštutes, lyg dailininkas teptuku, pamirkytu į sojas, vos vos paliečia kiekvieną gabalėlį. Ore pakimba šviežios žuvies, sojų, šviežiai tarkuotų pipirkrienių kvapai ir jūros dvelksmas.

Vakarienė prasideda. Mums pasiūloma „Niepoort“ baltojo vyno iš gaivių ‘Bical’ vynuogių bei sakės, kurią specialia šiai vakarienei atrinko someljė Pablo Alomaras Salvioni. Puikus sakės žinovas, labai gerbiamas japonų, todėl jam patikimi reti ir brangūs šio gėrimo buteliai. Jis vadinamas sakės ambasadoriumi Europoje. Pablo pritarė idėjai prie patiekalų patiekti vyno ir pasiūlė patiems išsirinkti mums priimtinausius derinius. Keletas rūšių sakės atvežta tiesiai iš Noguchi sakės instituto Japonijoje. Sakoma, kad „Noguchi Naohiko“ yra sakės daryklų dievas.

*Shokunin meistras – tai žmogus, kuris pasišventęs savo darbui ir metai iš metų daro jį vis geriau ir geriau. Norėdamas pasiekti meistriškumą kurioje nors srityje, neretai tam skiria visą gyvenimą.*

Iš jos Pablo gavo brandintos sakės. Butelis be etiketės, tik įspausas daryklos logotipas. Itin subtilaus, elegantiško skonio, su išskirtinai ilgu, gaiviu, vaisišku poskoniu. Mano kaimynas japonas Taka teiraujasi, kiek toks butelis kainuoja. Pablo išlieka diplomatiškas: „Nesvarbu, nes tai paskutinis iš šešių pagamintų butelių.“ Mes vis tiek bandome laimę interneto galybėse ir surandame – 519 svarų sterlingų už butelį!

Pirmoje vakarienės dalyje svečiai valgė prie stalo. Vėliau po du buvo kviečiami prie šefo stalo ir patiekalus valgė tiesiai iš jo rankų



Sakės someljė Pablo Alomaras Salvioni vakarienei šio gėrimo užsakė iš Noguchi sakės instituto Japonijoje



Kruopščiai atrinkti ir vakarienei paruošti produktai

## Portugalijos gastronomija turi sąsają su Japonija. Jos užsimezgė beveik prieš 500 metų, kuomet Portugalijos misionieriai keliavo į šią tolimą šalį.

### VIRTUVĖS ŠEFO RANKŲ ŠILUMA

*Nigiri, sashimi, sabasushi* keliauja svečiams, vienas vynas keičia kitą, Pablo siūlo vis kitokią sakę, įterpdamas informacijos apie gėrimui gaminti naudojamą vandenį, ryžius ir jų šlifavimą. Jis keletą metų gyveno Japonijoje, gilinosi į šio gėrimo subtilumus, o dabar jau dvylika metų sakę pristato europiečiams. Išpūdingiausia ir niekada dar neragauta buvo 1996 metų derliaus sakė. Kupina džiovintų vaisių ir prieskonių aromatų, lengva ir kartu turtinga skoniu,

bet vis dar gaivi. Tenka pripažinti, kad prie japoniškos virtuvės kur kas labiau tinka sakė nei elegantiškas „Niepoort“ vynas. Galbūt todėl, kad tą vakarą tiek patiekalai, tiek sakė buvo išskirtinai kokybiški ir meistriškai padaryti. Jie – kaip ideali šokėjų pora. Imu suprasti, kas yra *shokunin*.

Dar viena japoniška vakarienė, ir *shokunin* pojūtis laukė kitą vakarą vietinio šefo Vasco Coelho Santos studijoje „Euskalduna“. Bet ir vėl tai nebuvo įprasta vakarienė iš restorano meniu. Sėdėjome prie baro, už kurio darbavosi mums jau pažįstamas Tiago ir studijos šeimininkas Vasco. Keturių rankų *otsumami* stiliaus paruošta vakarienė – iš 12 mažų patiekalų, kuriuos skanaudamas galėjai pajusti tiek japonišką, tiek portugalų virtuvę.

Įdomu stebėti, kaip Tiago rankose gimsta mažas, vieno kąsnio, bet gausybės skonių patiekalas. Ryžių gumulėlį ir žuvies gabalėlį šefas lengvai formuoja pirštais, akimirka palaiko delne, vėl pirštais ir tada *nigiri* padeda į lėkštutę priešais mane. Ieškau pagaliukų ir ketinu skanauti šviežiai paruoštą gardumyną. Čikagietė Lou mane sudrausmina: „*Nigiri* valgo mi pirštais. Ir nedelsk, nes turi pajauti



Japoniškas desertas kasutera



Vasabių šaknis, japoniška citrina ir kiti sušiams gaminti reikalingi ingredientai



Aistė ir pati mėgsta gaminti

šefo rankų šilumą.“ Tik dabar supratau, kodėl iš anksto paruošti *nigiri*, *sashimi* mums nebuvo patiekti visiems kartu didelėje lėkštėje ar padėkle, primenančiame laivą.

Dar vienai vakarienei vietinį žuvų gėrybių restoraną „Toupeirinho“ mums rekomendavo Tiago. Į jį kartu su tėvais jis eidavo dar vaikystėje, todėl ir pasiūlė ten pavakarieniauti. Jo savininkas Silva iki šiol pats aptarnauja svečius, išdarinėja druskoje keptas žuvis, pilsto vyną ir laužyta anglų kalba pasakoja apie keistas, tik žurnalų iliustracijose matytas jūrų gėrybes *goose barnacles*. Jos primena roplių kojas, nesupranti, kuri dalis valgoma ir kaip ją pasiekti. Pasirodo, Europoje jų randama tik Portugalijos pakrantėse, kartais – ir Ispanijoje. Kai pavyksta išgliaudyti ir paragauti, suprantu, kad tai tikras delikatesas.

## ŠVIEŽUMAS YRA DIEVAS

Aistei patiko „Toupeirinho“. Pagalvojau, kad ten nieko išskirtinio lyg ir nebuvo, tiesiog jūrų gėrybės. Tiesa, jos šviežios, gerai paruoštos, tinkamai iškepta žuvis. „Pati ir

atsakei į šį klausimą, – paaiškina Aistė. – Labiausiai vertinu autentiškus, senas tradicijas išlaikiusius restoranus ir, svarbiausia, maistą gaminančio žmogaus energetiką. Nemėgstu tinklinių restoranų, net jei juos atidaro garsūs, talentingi šefai. Virtuvės garsenybės skirtinguose pasaulio kraštuose atidaro savo restoranus, bet patys juose nedirba. Lieka tik vardas, nebėra unikalumo, autentikos. Manęs tokie nevilioja ir visai nesvarbu, kad jie įvertinami „Michelin“ žvaigždutėmis.

Man patinka atrasti vietų, kuriose šefas dirba kelis dešimtmečius ir neturi jokių ambicijų plėstis. Pavyzdžiui, Nicos „La Merenda“, kur šefas Dominique Le Stancas gamina trisdešimt metų! Tai restoranas, neturintis tiekėjų, mat pats šefas kiekvieną rytą važiuoja į vietinį turgų, nuo restorano esantį už kelių šimtų metrų, ir visus produktus renkasi iš draugų pardavėjų. Šviežumas čia yra dievas. Tokiomis vietomis ir noriu dalintis su kokybišką ir tikrą maistą suprantančiais bendraminčiais, kartais su jais kartu pietauti, vakarieniauti ir keistis įspūdžiais. Pasidabruoti stalo įrankiais, porcelianais, krištolas ir patiekalai, gausiai nubarsyti brangiais triufeliais ar ikrais, nebėra tikroji prabanga.“