



Kaiseki

Japonologas, knygų apie Japoniją autorius dr. Aurelijus Zykas pasakoja apie *kaiseki* – japonišką virtuvę, ikūnijančią aukščiausio lygio estetikos pajautimą ir galias tradicijas. Mėgautis tokia vakariene yra išties nepamirštama patirtis!

Teksto autorius AURELIJUS ZYKAS

Nuotraukos iš redakcijos archyvo

Šį kartą pakalbėkime apie *kaiseki*. Taip vadinama rafinuota japonų virtuvė, kuria mėgaujamosi ypatingomis progomis. Eilinis turistas vargu ar pastebės šią japonų maisto kultūros pusę, nes ji slepiasi mažai matomose, neviešose erdvėse ir sudaro tarsi priešpriešą visur akivaizdžiai regimai japonų maitinimosi kasdienybei: prigrūstiems ramenų, sušio, kario ar kepsnių restoranėliams, kur svarbu yra greitai, kokybiškai ir skaniai pavalgyti.

– Yokoso irrašiai mašita, – tave pasitinka mandagus restorano šeimininkas.

Įeidamas į tokį restoraną pirmiausia nusiauni batus, kurie čia nepageidaujami, bent jau tradiciniame *kaiseki*. Tada neretai tenka praeiti nemažą galiuką vingiuojančiais koridoriais, kol tau leidžiama atidaryti slankiojančią pertvarą ir patekti į kambarį.

Kaiseki dažniausiai valgomas nedidelėje kompanijoje ir didelėje (japoniškais standartais) erdvėje – dažniausiai atskirame kambarėlyje, vadinamame *košitsu*. Jis bus įrengtas japonišku stiliumi: išklotas tatamiais ir su nedidele dekoratyvia niša *tokonoma*. Turėsite valgyti sė-

dėdami ant žemės, nors, taikydami prie svečių, kai kurie restoranai dabar jau siūlo sėdėti nuleidus kojas ant žemės. Tam tikslui įrengiama speciali duobė grindyse. Ypač brangūs restoranai siūlo svečiams vaizdą į sodą ar netgi galimybę pasivaikščioti jame pertraukėlėse tarp atskirų patiekalų ir grožėtis akimirka.

Taip, gėrėjimosi akimirka idėja, atkeliaujanti iš dzeno filosofijos ir arbatos kultūros ir siūlanti bent laikiną ištrūkimą iš kasdienybės tempo, yra *kaiseki* maisto ašis. Kaip neįmanoma pagauti tekančio vandens, taip negalima sustabdyti ir bėgančio laiko, o kiekviena akimirka, kurią išgyvename, netrukus tampa praeitimi. Valgydami *kaiseki*, mes tarsi pristabdome laiką ir mėgaujames kiekvienu pro šalį tekančiu momentu.

Tokioje būsenoje imame pastebėti ir vertinti detales: tuos kelis interjero elementus, esančius kambarėlyje, tokius kaip augalų puokštė arba tušo tapybos ritinėlis nišoje. Įsigiliname į kartu su mumis esančius žmones, pažįstame juos kitokioje aplinkoje. Pastebime valgymo įrankius ir indus, kuriuose patiekiamas maistas. Neretai kai kurie jų yra tikri meno kūriniai, išsiskiriantys savo spalvomis ir medžiagomis.





Tiesa, japoniškoji estetika, o ypač indų ir įrankių vertės, ne visada yra gerai suprantama vakariečiui. Kartais koks nors bambukinis šaukštelis, mūsų akiai blankus ir neišskirtinis, ar saldumynų valgymo lazdelė gali būti vertinami šimtais ar net tūkstančiais eurų. Japonai, kaip jokia kita tauta, yra ypač jautrūs tradicijai, istorijai ir prekės ženklams. Todėl faktas, kad dantų krapštuką primenantis daiktas yra pagamintas kokio garbaus meistro, tęsiančio šimtų metų krapštukų gamintojų dinastiją, iš kokio nors garsioje vaizdingoje kalnų vietoje išaugusio bambuko, gali pridėti prie daikto vertės keletą nulių.

Indų ir įrankių aptarimas yra svarbi *kaiseiki* maisto dalis. Išmanantieji nepraranda progos pasiteirauti patarnautojos apie jų kilmę, meistrus, medžiagas. Kartais toks klausimas rafinuotoje kompanijoje gali inspiruoti visai netrumpą pokalbį. Atrodytų, palyginus nedidelėje Japonijoje yra keliasdešimt ar net keli šimtai skirtingų keramikos tradicijų, lako dirbinių mokyklų ir pan. Šalis tradiciškai susiskaldžiusi į beveik šimtą feodalinių žemių, ir kiekviena iš jų turi kuo pasigirti: vienoje gaminami puikios kokybės peiliai, kitoje – savitai marginami kimono, o dar kitur žiedžiami arbatos puodeliai... Iš pirmo žvilgsnio primityvių medinių lazdelių aptarimas gali pokalbį nuklaidinti į geografijos ir istorijos vandenį, todėl gilus abiejų dalykų išmanymas čia pageidautinas.

Sako, kad prancūzai visą vakarą gali praleisti aptardami vynus bei sūrius. Korėjiečiams neišsamiama tema yra jų nacionalinis patiekalas *kimči*. Lygiai taip japonai gali

maloniai leisti laiką kalbėdamiesi apie keramiką, lako indus, tofu rūšis ir kitą maistą.

Ar esate pastebėję, kad maistas gali būti tobuliausia visų menų forma? Dauguma klasikinių menų mus veikia per vieną konkrečią juslę. Muziką suvokiame klausia, daile ir architektūrą – rega... Maistas priverčia mus įjungti visus savo pojūčius: mes jį regime, uodžiame, ragaujame, jaučiame jo temperatūrą ir konsistenciją. Taip, mes girdime maistą, kunkuliuojantį puode arba čirškantį ant grotelių. *Kaiseiki* kultūroje visos šios detalės susilieja į vientisą harmoningą jausmą.

– O-džiama šimas, – žemai lenkiasi svečiams dailiai kimono apsirendžiusios patarnautojos, pasirodžiusios mažiškai atsidarius slankiojamai pertvarai.

Patarnautojos yra svarbi *kaiseiki* maisto kultūros dalis. Jos ne tik gracingai ir pagal visas taisykles patiekia patiekalus, bet yra istorijų pasakotojos, šechezados, burtininkės ir tarpininkės tarp žmonių ir maisto pasaulių. Nes kiekvienas iš keliolikos patiekalų, kurie bus tiekiami valgio metu, yra ne tik meno kūrinys, bet ir atskira istorija.

O pasakojimas apie tą iš pažiūros menką ir keistą krūvelę, gulintį paausuotame inde priešais jus, gali būti maždaug toks:

„Čia yra jonvabalinis kalmaras, pagautas tokioje ir tokioje jūroje ir šviečiantis naktimis. Jis primena mums



tikruosius jonvabalius, ir jį valgydami mes prisimename lietaus sezoną (t. y. dabarties akimirką), kurio metu tikrieji jonvabalčiai apšviečia tamsą nedideliuose miškuose ir žavi mus tarsi žemėn nusileidusios žvaigždės. Šis kalmariukas buvo pagautas širyt ir atgabentas tiesiai į mūsų restoraną. Jis buvo specialiai paruoštas ir pagardintas sojų padažu, kuris atgabentas iš ten ir ten. O šalia gulintis melsvas hortenzijos žiedlapis irgi primena dabarties akimirką...“

Įsidedame tą kalmarą į burną, sukramtome ir nugurkiame. Negaliu pažadėti, kad *kaiseiki* patiekalai bus labai skanūs. Tačiau kiekvieną valgydamas tu vartoji istorijas ir akimirkas. Visi produktai yra aukščiausios kokybės ir švieži. Kai kuriuose restoranuose prieš maistą tau atnešamas indas su žuvimis ir jūros gėrybėmis, kurias tu netrukus valgysi. Kad įvertintum, jog jie tikrai gyvi, energingi ir drąsiai pasiruošę keliauti po virėjo peiliu.

Vakarų virtuvėje meniu paprastai susideda iš užkandžių, sriubos, pagrindinio patiekalo ir deserto. Prisiminkime sovietinius laikus – pirmas, antras, trečias... O *kaiseiki* patiekalai rūšiuojami pagal gamintojų būdą ir jų gali būti keliasdešimt skirtingų kategorijų. Dažniausiai pasitaiko *yakimono* (kepti), *mušimono* (troškinti), *nimono* (virti), *agemono* (virti riebaluose) bei *konomono* (marinuotų daržovių) patiekalai. Tačiau yra ir įdomesnių. Pvz. *adzukemono* vadinami patiekalai, kuriuos gamina pats specialiai tam tikslui atnešame puode.

Valgydamas svečias meniu nesirenka. Jis pilnai pasitiki virėju, kuris kaskart sudaro skirtingą meniu iš tuo metu esančių geriausių produktų, labiausiai atspindinčių sezoną. Patiekalų pateikimo tvarką irgi sureguliuoja šefas. Nors egzistuoja viena klasikinė taisyklė: kai svečias suvalgo visus keliolika patiekalų, jo yra klausama:

– Ar jau atnešti maisto?

Pirmą kartą man, jau apsunkusiam nuo valgio, šis klausimas nuskambėjo keistokai. Tačiau „maistu“ Japonijoje siaurąja prasme kartais vadinami ryžiai. Mat baigiant valgyti svečias yra vaišinamas paprasčiausiu maistu: ryžiais (*hanmono*) ir sriuba (*suimono*).

Mes sriuba paprastai valgyti pradėdame, o japonai ją baigia. Po jos gali būti patiekiamas desertas ir arbata.

Tačiau tikroju desertu aš paprastai mėgaujuosi kitaip. *Kaiseiki* vakarienės pabaigoje patarnautojos grakščiai paslenka į šonus stiklą, taip atverdamos sodą. Tai reiškia, kad tu gali pakilti iš savo vietos, pamankštinti sustingusias kojas ir pasimėgauti natūralia gamta, kruopščiai sukurta žmogaus.

Vieną dieną tarp sniegu pasidengusių juosvų lapų ieškosi kamelijos žiedo. Arba čia žydės raudonais žiedais apsipylęs medis. Kitą dieną kris sakurų žiedlapiai ir kvėpės pavasariu. Arba prieš tavo akis liesis sidabrinė lietaus uždanga. Arba naktyje skraidys auksiniai jonvabalčiai. Arba popietės vasaros karštis klatingai skverbsis pro vešlį žalumą. Arba mėnulio pilnatis atsispindės tekančiame vandenyje... arba...

Gaudysi akimirką, kuri niekuomet nesustoja.

