

Šiandienius valgiaraščius vartantys restoranų lankytojai turbūt net neišsivaizduoja, kad dar visai neseniai, prieš keletą dešimtmečių, Lietuvos restoranuose buvo galima užsisakyti tik tokių patiekalų, kuriuos patvirtindavo speciali komisija. Per pastarąjį šimtmetį keitėsi ne tik šalies politinė ir ekonominė situacija, bet maitinimo įstaigų ir valgymo kultūra. Pagal karališkąją etiketą dabar aptarnaujamiems lankytojams nebereikia stovėti gyvose eilėse prie įėjimo, nes veikia išmanios rezervacijų sistemos. Kepsnius ir kotletus pakeitė „Michelin“ žvaigždėmis įvertintų virtuvės šefų gurmaniški patiekalai, kuriuos lankytojai tarsi meno kūrinius fotografuoja ir kelia į socialinius tinklus. Lietuva gali pasigirti restoranais, nė kiek nenusileidžiančiais pasaulyje pripažintiems – čia maistu mėgaujasi pasaulinės žvaigždės, kaip Enrique Iglesias, Vanessa Mae, Thomas Anders, David Guetta, Jan Michel Jarre, Suzi Quatro, „Limp Bizkit“ ar „Smoke“ nariai.

Smetonos laikų puotos: pokyčių ir modernėjimo laikotarpis

Tarpukariu Lietuvoje trūko maisto, todėl daug prekių, taip pat ir duona, buvo deficitas. Tačiau tai buvo pokyčių ir modernėjimo laikotarpis. Lietuva tapo modernia valstybe, kurios gyventojai, ypatingai vilniečiai ir kauniečiai, aktyviai lankėsi užieigose, valgyklose, kavinėse ir restoranuose, kurių tuo metu šalyje veikė ne viena dešimtis.

Tarpukaris atnešė svarbių pokyčių lietuvių mitybos ir maisto kultūroje. Lietuviai į savo virtuves mielai įsileido įvairias pasaulio kultūras. Smetonos laikais restoranuose žmonės susitikdavo ne tik pasistiprinti, bet ir aptarti šalies reikalų. Kalbama, kad pasisėdėjimai užsitęsavo iki vidurnakčio – per iškilmingus pietus buvo priimta užsisakyti iki šešių skirtingų patiekalų – šaltą užkandį, sriubą, žuvies ar daržovių patiekalą, mėsas ir desertą.

Šalies restoranai patiekalus gamindavo pagal valdžios patvirtintą valgiaraštį

Sovietmečiu restoranai tapo išskirtine ir ne visiems prieinama pramoga – norintiems patekti į geriausius restoranus teko laukti ilgose eilėse. Todėl tuo metu itin svarbiu restorano darbuotoju buvo durininkas, kurio dėka galėdavai patekti į geidžiamą vietą, arba ne.

Į restoranus lankytojai ruošdavosi kaip į šventę. Aprangos kodas galiojo ne tik lankytojams, bet ir aptarnaujančiam personalui. Padavėjos puošdavosi juodomis arba spalvotomis uniformomis, privalėjo avėti batelius.

Sovietmečiu restoranai garsėjo įspūdingomis naktinėmis programomis – tuomet kiekvienas restoranas turėjo savo muzikinį ansamblį, o valgiaraštis siūlydavo vištienos drebučių, kotletų, vyniotinių, mišrinių. Dabar sunku įsivaizduoti, bet tuo metu didelių valgiaraščio interpretacijų nebūdavo. Šalies restoranai patiekalus gamindavo pagal valdžios patvirtintą

valgiaraštį. Virtuvės šefų sukurtus patiekalus vertindavo tam tikra komisija. Geriausių receptus patvirtinusi Prekybos ministerija pateikdavo juos šalies restoranams.

Tačiau bėgant metams po nepriklausomybės situacija pamažu keitėsi. Augo nauja restoranų kūrėjų karta.

Leidžiasi į kulinارينius nuotykius

Pastaruosius dešimtmečius tradicinę lietuvių virtuvę pamažu keitė kitų pasaulio šalių virtuvių patiekalai: naujų netradicinių skonių gundomi restoranų lankytojai atrado japonišką, armėnišką, itališką, prancūzišką, amerikietišką virtuvę.

Pagal „Michelin“ žvaigždes turinčių Niujorko restoranų dviasį sukūrto vieno seniausių Vilniaus restoranų „Imperial Hotel & Restaurant“ vadovas Olegas Vasinaspastebi, kad šiais laikais į restoranus žmonės eina ne šiaip sau pavalgyti. Greičiau – patirti kulinarinio nuotykio, pajusti malonumo, įvertinti virėjo talento, pasimėgauti išskirtiniais gėrimais.

„Žmonėms maistas nebėra tiesiog maistas. Lankytojai vertina tai, ką valgo. Todėl aukštos klasės restoranuose nedidelius meno kūrinius primenančius patiekalus gurmanai fotografuoja, kelia į socialinius tinklus ir rekomenduoja paragauti kitiems“, – sako restorano vadovas, pabrėžęs, kad Lietuvos restoranų virtuvė dabar niekuo neatsilieka nuo pasaulinio lygio restoranų.

Kadaise valgiaraštis buvo derinimas su valdžia, o dabar išskirtinius restorano menu lietuviams kuria ir kaip didžiausią vertybę perduoda geriausi pasaulio šefai.

„Trumo sriubą „Imperial“ virtuvės šefai verda pagal prancūzų žvaigždės Paul Bocuse nurodymus, legendines Waldorfo salotas ir „Napoleono“ tortą gamina skaitydami „New York Waldorf Astoria“ kulinarines knygas, Ravioli su foie gras gamina pagal Guy Martin iš seniausio Paryžiaus restorano „Le Grand Vefour“ rekomendacijas“, – vardija restorano vadovas.

Tiesa, dabar įspūdį apie restoranus lankytojams kuria ne tik turtingas valgiaraštis ir gaminamas kokybiškas maistas, interjeras ir kainos, bet ir klientų aptarnavimo etiketas.

Aptarnavimas pagal karališką etiketą

Šiais laikais asmenys jau nebestovi gyvose eilėse tikėdamiesi patekti į trokštamą vietą. Dabar veikia išmanios rezervacijų sistemos, kai savo apsilankymo gali laukti nuotoliniu būdu, netrypčiodamas prie durų. Taip pat apie norimą vietą gali pasiskaityti atsiliėpimus

internete.

Per kelis dešimtmečius gerokai pasikeitė ir aptarnaujantis personalas. Restoranuose darbuotojai turi būti tvarkingai surištais plaukais, be ryškių papuošalų, laikrodžių, apyrankių, grandinėlių, ryškaus makiažo ir ilgų, ryškiai lakuotų nagų. Draudžiami netgi ir įkyrūs kvapai. Pagal etiketą padavėjos net ir vasarą turi dėvėti uždarus (ne aukštesne nei 3 cm pakulne) batus, kūno spalvos pėdkelnes. Tinkamos aprangos tikimasi ir iš lankytojų – esama tokių vietų, kuriose privalu dėvėti švarką ir ryšėti kaklaraištį.

Kai kurių Lietuvos vietų lankytojai netgi aptarnaujami laikantis ypatingo karališkojo protokolo. Vieno seniausių šalies restorano vadovas O. Vasinaspasakoja, kad puoselėjant senas tradicijas pietūs ir vakarienės turi būti tik prie staltiesėmis nuklotų stalų, padavėjai svečius privalo aptarnauti mūvėdami baltas pirštinaites. Pasak jo, karališką atmosferą lankytojams kuria ir prabangūs daiktai: „Versace“ indai, sidabriniai įrankiai ir krištolinės taurės.

[Restaurant in Alanya](#)

