



*Ar jie tikrai  
valgo varles?*

*Visa tiesa  
apie prancūzus*



*Piu Marie Catwell*

**Sofoklis**





AR JIE TIKRAI  
VALGO VARLES?

---

VISA TIESA APIE  
PRANCŪZUS

PIU MARIE EATWELL

**Sofoklis**

Vilnius, 2016



*Skiriu Alekui, Oskarui ir Nojui,  
savo prancūzų ir britų kilmės sūnums,  
kurie serga ir už Prancūziją, ir už Angliją  
(priklausomai nuo to, kuri laimi)*

# TURINYS

---

*PROLOGUE* 9

*APÉRITIF* 11

Archetipinis prancūzas nešioja beretę, vilki dryžuotus  
marškinius ir važinėja svogūnų pynėmis apkabinėtu  
dviračiu 11

1.

VIRTUVIŲ KARALIUS IR KARALIAUS VIRTUVĖ  
MITAI APIE PRANCŪZŲ VALGIUS IR GĖRIMUS 17

Prancūzų virtuvė yra geriausia pasaulyje 18

Ar jie tikrai valgo arklieną? 26

...ir varlių kojeles... ir sraigės 36

Prancūzai – didžiausi pasaulyje sūrio valgytojai 42

Prancūzai valgo labai daug česnakų 49

Prancūzai nevalgo greitojo maisto 54

Prancūzai valgydami visada geria vyną 60

Prancūzai nepasigeria 68

2.

TAU PER GRAŽI

MITAI APIE PRANCŪZŲ MOTERIS 75

Prancūzės yra stilingiausios moterys pasaulyje 76

Prancūzės nestorėja 83

Prancūzės yra virtuvių deivės 89

Prancūzės nesiskuta 97

3.

PAVOJINGI NESANTUOKINIAI RYŠIAI

MITAI APIE PRANCŪZŲ SEKSĄ, SANTUOKĄ IR VAIKUS 103

Prancūzai pamišę dėl sekso 104

Prancūzai yra nepaprastai pakantūs svetimavimui 112

Prancūzai paprastai turi dideles šeimas 122

Prancūzų vaikai nemėto maisto 128

4.

*MERDE ALORS!*

MITAI APIE PRANCŪZŲ SANTECHNIKĄ	135
Prancūzų tualetai atgrasūs	136
Prancūzai nesiprausia	143
Kiekviename prancūzų vonios kambaryje yra bidė	151

5.

*BOF! JE M'EN FOUS!*

MITAI APIE PRANCŪZŲ MANIERAS	157
Prancūzai nepaprastai šiurkštūs	158
Sveikindamiesi prancūzai visada pasibučiuoja	166
Prancūzai yra užkietėjusių rūkalių tauta	171
Prancūzai žiauriai elgiasi su gyvūnais	176

6.

*LIBERTÉ, ÉGALITÉ, RATERNITÉ*

MITAI APIE PRANCŪZŲ ISTORIJĄ IR VISUOMENĘ	183
Prancūzai – revoliucionierių tauta	184
Prancūzija – egalitarinė visuomenė	193
Prancūzai ne itin darbštūs	201
Prancūzai yra sūriaėdžių pasidavėlių beždžionių tauta	206

7.

*KULTŪRINIŲ IŠIMČIŲ ŠALIS*

MITAI APIE PRANCŪZŲ KULTŪRĄ	215
Prancūzai yra paranojikai savo kalbos atžvilgiu	216
Prancūzų popmuzika beviltiškai prasta	225
Visi prancūzai filmai yra pretenzingi	233

8.

*ŠVIESOS MIESTAS*

MITAI APIE PARYŽIŲ	243
Kairysis krantas yra rašytojų ir intelektualų prieglobstis	244
Paryžiaus metro dvokia	251
Paryžius yra šunų išmatų Europos sostinė	256

9.

*LA FRANCE PROFONDE*

MITAI APIE PRANCŪZŲ ATOSTOGAS 263

Prancūzija rugpjūtį užsidaro 264

Prancūzijos paplūdimiai užteršti 273

Prancūzijos paplūdimiai pilni pusnuogių moterų 279

Prancūzijos kaimai nepaprastai vaizdingi 286

Prancūziškas kaimo stilius nepaprastai elegantiškas 294

10.

GERIAUSI IŠ PRIEŠŲ

MITAI APIE *ENTENTE CORDIALE* 301

Prancūzai mano, kad britų maistas bjaurus 302

Anglai užgrobė prancūzų kaimą... o prancūzai –  
anglų miestus 309

Britai yra sodininkystės čempionai 316

*DIGESTIF* 324

PADĖKA 329

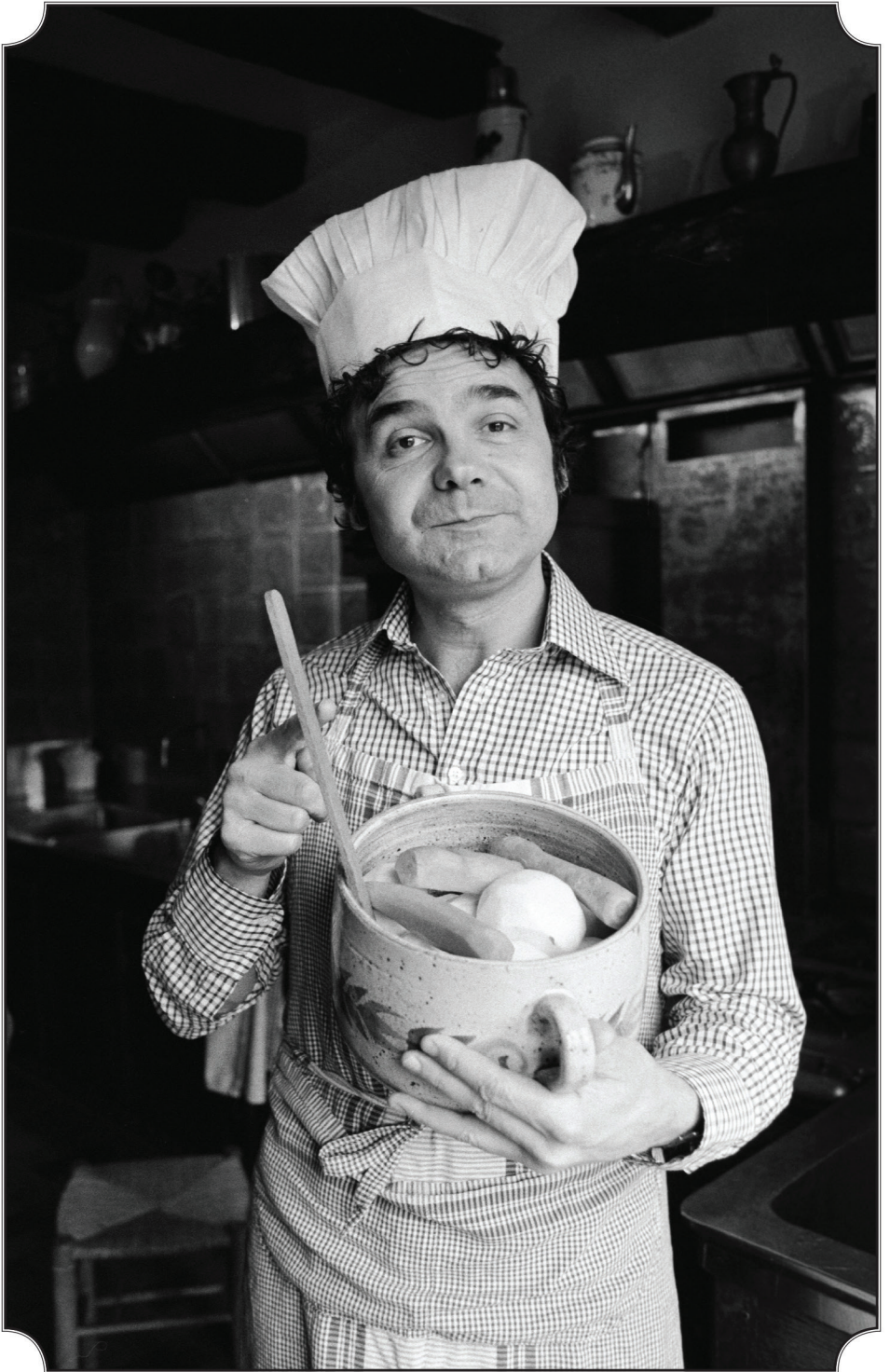
NUORODOS 330

LITERATŪROS SĄRAŠAS 344

ILIUSTRACIJŲ PAAIŠKINIMAI IR PADĖKA 349









1

VIRTUVIŲ KARALIUS  
IR KARALIAUS VIRTUVĖ

---

MITAI APIE PRANCŪZŲ  
VALGIUS IR GĖRIMUS

## PRANCŪZŲ VIRTUVĖ YRA GERIAUSIA PASAULYJE

*Priešpiečiai nužudo pusę Paryžiaus, vakarienė – kitą pusę.*

CHARLES-LOUIS DE SECONDAT,

BARONAS DE MONTESQUIEU (1689–1755)



Jau daugybę metų šventai tikima, kad prancūzų virtuvė geriausia pasaulyje. Bet kuri prancūzų virtuvė – regioninė, buržuazinė ar *haute cuisine*\* (iš tikrųjų jos semiasi peno viena iš kitos) – yra pasaulinio gastronomijos paveldo *crème de la crème*†, nepranokstama savo garbinga istorija, rafinuotumu ir *savoir-faire*‡. Prancūzų prioritetai nekelia abejonių – tai, ką jie deda į burną, jiems svarbiau už visa kita, įskaitant ir mokslo pasiekimus. „Naujo patiekalo išradimas, – rašė aštuoniolikto amžiaus prancūzų gastronomijos kritikas šmaikštuolis Jeanas Anthelme’as Brillat-Savarinas, – suteikia žmonėms daugiau džiaugsmo nei naujos žvaigždės atradimas.“ Didis prancūzų dramaturgas Jeanas Anouilh’is (1910–1987) šitaip apibrėžė galutinį prancūzų socialinių interakcijų tikslą: „Prancūzijoje viskas baigiasi vienodai, viskas. Vestuvės, krikštynos, dvikovos, laidotuvės, apgavystės, diplomatiniai reikalai – viskas tampa dingstimi papuotauti.“ Kaip valgymas tradiciškai dominuoja prancūzų gyvenime, taip ir prancūzų virtuvė tradiciškai dominuoja pasaulio restoranuo-

Žavėki, būki graži ir grakšti, bet gerai maitinkis. Skirki tiek pat dėmesio maisto gaminimui, kiek jo skiri savo išvaizdai. Tebūnie tavo pietūs poema, kaip ir tavo apdarai.

PRANCŪZŲ ŽURNALISTAS CHARLES’IS PIERRE’AS MONSELET (1825–1888)

se. Jokia kita virtuvė nėra turėjusi tokios didelės įtakos pasauliniam skoniui. O gal ir iki šiol tebeturi.

Tikra teisybė, kad prancūzų gastronomija istoriškai vyravo Europos valgių gaminime, bent jau nuo garsiojo karaliaus Liudviko XIV (1643–1715) laikų. Karalius Saulė

\* Aukštoji virtuvė (*pranc.*).

† Pati geriausia, puošmena (*pranc.*).

‡ Patirtis, įgūdžiai (*pranc.*).

(pranc. *Le Roi Soleil*) ir pats buvo legendinis gurmanas, pajėgiantis vienu prisėdimu sudoroti kalnus maisto. Valdovui patiekiamų valgių kiekis buvo milžiniškas. Pietus, kurie buvo vadinami *le petit couvert* – mažuoju stalu, nors jis toli gražu nebuvo mažas, paprastai sudarydavo keturi dubenys skirtingų sriubų, visas įdarytas fazanas, kurapka, vištiena, antiena, aviens su česnakų padažu, du gabalai kumpio, kietai virti kiaušiniai, trys didžiuliai dubenys salotų, pilna lėkštė pyragaičių, vaisių ir džemas (o vėliau karalius dar sudorodavo keturiasdešimt vakarienei patiekiamų valgių). Po Liudviko mirties buvo aptikta, kad jo skrandis ir žarnynas buvo dvigubai didesni už normalaus žmogaus.

Nenuostabu, kad esant tokiam pilvų kimšimą skatinančiam vadovavimui, prancūzų virtuvė valdant Liudvikui XIV suklestėjo. Šiuo laikotarpiu garsus virėjas François Pierre'as de la Varenne'as išleido pirmą svarbią valgių gaminimo knygą *Le Cuisinier français*<sup>\*</sup>, Domas Pérignonas išrado šampaną, buvo nustatytas pietų patiekimo ritualas ir susiformavo savitas prancūziškas valgių gaminimo būdas. Šis naujas kulinarijos stilius atsisakė viduramžių tradicijos patiekalus gausiai gardinti prieskoniais, o žolelių imta naudoti tik tiek, kad išryškėtų natūralus maisto skonis. Tuo metu, kaip ir visais laikais, virėjo profesija buvo laikoma didžiai garbinga. Pavyzdžiu galėtų būti taurusis princo Condé virėjas François Vatelis (Vatelis pavaizduotas 2000 m. pastatytame to paties pavadinimo meniniame filme, kuriame virėją vaidina ne kas kitas, o Gérard'as Depardieu). Pasak markizo de Sévigné, kuriam turime būti dėkingi už įvykių aprašymą, 1671 m. Vateliiui buvo pavesta Liudviko XIV atvykimo proga surengti Šantiji pilyje didžiulę šventę. Įtemptai ruošęsis priėmimui ir dvylika naktų beveik nemiegojęs, Vatelis tiesiog neteko galvos, kai vakarienei žuvų tiekėjai pristatė



\* „Prancūzų virėjas“ (pranc.).

tik du užsakymus. Nesuvokdamas, kad kiti dar gabenami, jis sušuko: „Aš neištversiu tokios gėdos!“, nuėjo į savo kambarį, įrėmė į duris kardo rankeną ir po dviejų nesėkmingų bandymų iš trečio karto jam pavyko persiverti kardu širdį. Tą pat akimirką pristatė trūkstamas žuvis. Vakarienė vyko toliau, kaip ir buvo suplanuota.<sup>†</sup>

Prancūzijos revoliucija daugelį kvalifikuotų virėjų paliko be darbo, todėl jie arba išvyko gaminti valgių užsienio monarchams (paskleisdami prancūzų virtuvę po visą pasaulį), arba atidarė restoraną – vieną iš visame Paryžiuje dygstančių naujoviškų maitinimo įstaigų. Žodžio „restoranas“ pirminė reikšmė yra stiprinamasis sultinys – *bouillon restaurant*, kuris būdavo patiekiamas pirmoje pasaulyje tokios rūšies užkeigoje, įsteigtoje pono Boulanger Paryžiuje 1765 m. Anksčiau smuklėje svečiai vaišindavosi visi drauge prie šeimininko stalo, o ponas Boulanger įvedė naujovę – dabar jie pietavo prie atskirų marmuro staliukų. Šis sumanymas prigijo ir netrukus restoranai ėmė dygti visoje sostinėje kaip grybai po lietaus. Kaip tik šiuo laikotarpiu teisininkas ir žurnalistas Alexandre'as Balthazaras Laurent'as

*Yra penkios meno rūšys: tapyba, poezija, muzika, skulptūra ir architektūra, ir pastarosios svarbiausia sritis yra konditerija.*

ANTONINAS CARÈME'AS (1784–1933)

Grimod de la Reynière'as – šiuolaikinės maisto žurnalistikos tėvas – išleido restoranų vadovą *L'Almanach des gourmands*<sup>†</sup> (1803–1812). Šis *Michelino* ir *Zagad* pirmtakas buvo periodinis leidinys, kuriame autorius vertino Paryžiaus kavines ir restoranus: jis įsteigė

žinomų degustatorių grupes, kurioms restoranai, konditeriai ir mėsos patiekalų gamintojai siūsdavo savo patiekalus, kad žiuri juos įvertintų ir įrašytų į leidinyje spausdinamą sąrašą.<sup>‡</sup> Tuo pat metu mitybos filosofai, tokie kaip Brillat-Savarinas

\* Kad ir koks būtų Vatelio poelgis, kilnus gestas ar perlenkimas, regis, jis įvedė tarp prancūzų virėjų tradiciją ginti garbingą vardą. Praėjus keliems šimtmečiams, garsus virėjas Bernard'as Loiseau nusižudė iššovęs sau į burną dėl grėsmės prarasti *Michelino* žvaigždę (*aut. past.*).

† „Gurmanų almanachas“ (*pranc.*)

‡ Norint gauti įvertinimą, tereikėdavo nusiųsti patiekalą pono Grimod de la Reynière adresu, tačiau buvo paaiškinta, kad nebus priimami patiekalai, kurių pristatymo išlaidos neapmokėtos (*aut. past.*).

(žr. p. 69), rašė kompendiumus, kuriuose apmąstė gurmaniškumo teikiamus malonumus, ten esama tokio aforizmo: *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es*<sup>\*</sup>.

Šiuo laikotarpiu, vis labiau populiarėjant pietavimui viešumoje, vienas žymiausių prancūzų virėjų Antoninas Carême'as, dažnai tituluojamas prancūzų virtuvės tėvu, susistemino aukštosios virtuvės principus ir maisto gaminimo procesus. 1784 m. gimęs vargano girtuoklio sūnus Antoninas Carême'as buvo pripažintas vienu įžymiausių to meto konditerių. Jis nacionalinėje bibliotekoje studijavo knygas apie graikų ir romėnų architektūrą, kad galėtų savo cukriniams rūmams, šventykloms, dekoratyvioms pilaitėms ir griuvėsiams suteikti stulbinamo tikroviškumo. Tarnyba anglų princo regento ir būsimo karaliaus Jurgio IV rūmuose jam buvo nepakeliama (Carême'as negalėjo apsiprasti su Londono rūku), todėl keletą metų dirbo pas rusų carą Aleksandrą I. Šis vėliau užsiminė, kad virėjas „mokėmus, kaip reikia valgyti“. Į gyvenimo pabaigą Carême'as atsidėjo savo *magnum opus*, – *L'Art de la cuisine française*<sup>†</sup>, vėliau tapusiam prancūzų virtuvės parankine knyga<sup>‡</sup>. Šiame reikšmingame veikale autorius susistemino prancūzų kulinarijos meno principus ir suformulavo jo koncepciją, jis taip pat išskyrė keturias pagrindines padažų rūšis – prancūzų virtuvės kertinius akmenis. Iš Burgundijos kilęs virėjas savo darbe rėmėsi (kaip ir daugelis didžiųjų prancūzų virėjų) savo gimtinių virtuve, išaukštindamas žemiškus valstiečių valgius, pavyzdžiui, sraigės, iki tokių svaiginamą malonumą teikiančių klasikinių patiekalų kaip *escargots de Bourgogne*<sup>§</sup>.

Carême'as buvo prancūzų aukštosios virtuvės tėvas, o jo įpėdinis Auguste'as Escoffier – pirmasis virėjas, tapęs įžymybe. Purve ir varge augęs (tokia kilmė jau buvo tapusi kone privaloma prancūzų virėjams), Auguste'as Escoffier nuo pat mažumės pasižymėjo nepaprastais kulinariniais sugebėjimais. 1884 m.

\* Pasakyk, ką valgai, ir aš pasakysiu, kas esi (*pranc.*).

† „Prancūzų virtuvės menas“ (*pranc.*).

‡ Bent jau iki pasirodant Auguste'o Escoffier *Le Guide culinaire* („Kulinarijos vadovas“), kurį būtų galima prilyginti Naujajam Testamentui, o Carême'o knyga – Senajam Testamentui (*aut. past.*).

§ Burgundiškos sraigės (*pranc.*).



Šveicarijoje, Liucernos viešbutyje *National*, jis susipažino su jaunu pradedančiu viešbučių savininku Césariu Ritzu. O visa kita, pasak jų, buvo vienas malonumas. 1890 m. Escoffier ir Ritzas drauge perėmė Londono viešbutį *Savoy*, paskui Paryžiaus *Ritz*, o po to ir *Carlton*. Suvokdami prabangą taip, kaip ją gali suvokti tik vargšų vaikai (Ri-

tzas, taip pat kilęs iš prastuomenės, anksčiau dirbo viešbučio arklininku), juodu sukūrė naują prašmatnaus išrinktųjų gyvenimo sampratą. Escoffier, kurio šūkis buvo „laikykis paprastumo“ (nors pats jo nepaisė), supaprastino pernelyg įmantrią Carême'o virtuvę pritaikydamas ją naujiesiems laikams ir įvesdamas revoliucines naujoves, išlikusias iki šių dienų. Escoffier dėka šiuolaikinėse virtuvėse dirba „virėjų komanda“ – pagal šią sistemą užduotys padalijamos antriesiems virėjams, vadovaujamiems virtuvės šefo – *chef de cuisine*, kuris taip pat atsakingas už *à la carte* siūlomų patiekalų parinkimą – valgiaraščio sudarymą. Escoffier dirbo ir naujuose, prabanguose vandenynų laineriuose. Pasakojama, kad kartą, patiekus nuostabų patiekalą – šampano garuose virtą lašišą, kaizeris Vilhelmas II paklausęs šefo: „Kaip galiu jums atsilyginti?“ O šis neva atsakęs: „Gražindamas Prancūzijai Elzasą ir Lotaringiją.“

Dvidešimto amžiaus antroje pusėje prancūzų aukštoji virtuvė buvo dar kartą „supaprastinta“ (nors vis labiau paprastinama virtuvė taip ir netapo iš tikrųjų paprasta), šįsyk naujoves įvedė septintojo dešimtmečio *nouvelle cuisine*\*: mažesnės porcijos, lengvesnės sudedamosios dalys, mažiau sviestinių padažų (arba, kaip kandžiai apibūdino Elizabeth David, „maistas lengvesnis, jo mažiau, kainuoja daugiau“).

Prancūzų gastronomija išties garsėja turtinga istorija, tačiau

\* Naujoji virtuvė (*pranc.*).



ar ji vis dar tebėra virtuvių karalius ir karalių virtuvė? Daugelio nuomone – ne. Pastaruoju metu prancūzų gastronomija aršiai puldinėjama. Kabinėjamosi prie visko: arterijas užkemšantis maisto riebumas, įmantrus pateikimas, išpūstas prancūziškų restoranų susireikšminimas, tradicinis aptarnaujančio personalo *froideur*\*. Esą prancūzai tapę pernelyg savimi patenkinti, o jų žymiausi šefai – pernelyg prašmatnūs ir išpuikę. Manoma, kad maisto mada pasuko kita linkme – prie italų virtuvės paprastumo ir šviežumo, prie drąsių ispanų kulinarijos naujovių ar modernistinio japonų valgių minimalizmo. Prancūziški terminai jau nebepopuliarūs (jie pasenę ir nuobodūs), o madingos tapo tokios naujos sąvokos kaip *maisto sintezė*, *molekulinė gastronomija* arba, dar geriau, dviejų derinys už vienos kainą (atsiprašau, už trijų kainą) – *mokslinė sintezė*. Pagaliau, kas norės paprasto seno *escalope de saumon à l'oseille*†, kai gali gauti sprogstamą pieno kokteilį, putojančius grybus ar kiaušininės su kumpiu ledus?‡

Net *Raudonoji biblija* – pačioje Prancūzijoje leidžiamas *Michelino gidas* – pastaruoju metu savo tėvynės virtuvės atžvilgiu laikosi šaltai. 2012 m. leidinys paskelbė Tokiją pasaulio kulinarijos sostine apdovanodamas jį iš viso šešiolika žvaigždučių, o Paryžiui teskirdamas keturiolika.§ *Michelino gidas* ir pats jau kurį laiką patiria spaudimą, kaltinamas dėl konservatyvumo ir pasipūtimo – saujelė apdovanotų šefų grąžino savo žvaigždutes, sukeldami žiniasklaidoje tikrą audrą (galbūt ci-

\* Šaltumas (*pranc.*).

† Lašišos eskalopas su rūgštyinėmis (*pranc.*).

‡ „Molekulinė gastronomija“ yra palyginti naujas susižavėjimo objektas kulinarijoje, kai siekiama, panaudojant mokslinius metodus ir chemines medžiagas, sukurti neįprastus ir išpūdingus valgius. Žymiausi šios krypties šalininkai yra ispanų šefas Ferranas Adrià ir britų šefas Hestonas Blumenthalis (*aut. past.*).

§ Garsusis Prancūzijos kasmetis leidinys, pateikiantis restoranų vertinimus – *Michelino gidas*, – pirmą kartą buvo išleistas 1900 m. padangas gaminančių magnatų brolių Michelinų ir nemokamai dalijamas automobilių vairuotojams. Ilgainiui jis įgijo didžiulį prestižą ir tapo prancūzų nacionaline vertybe, tačiau dažnai pamirštama, kad leidinys iki šiol iš esmės tebėra rinkodaros priemonė, skirta padangų prekybai. Pabrėždami skatinamą linksmą gyvenimo būdą, įmonės prekinį ženklą – apvaliną guminį „Michelino vyruką“ – prancūzai vadina *Bibendum* (pagal Horacijaus odės žodžius *nunc est bibendum* – metas gerti – *vert. past.*) (*aut. past.*).

nikai sakytų, kad gražindami žvaigždutes jie sulaukė daugiau spaudos dėmesio, nei jas gaudami). Tačiau ne tik *Michelino gidas* skambina laidotuvių varpais prancūzų virtuvei. Ir kiti apie maistą rašantys žurnalistai skelbia prancūzų kulinarijai ateinantį galą – sprendžiant iš pastaraisiais metais pasipylusių vertinimų, ji turėjo numirti daugiau kartų nei Darla seriale „Bafi, vampyrų žudikė“. Faktas, kad prancūzų virtuvė įtraukta į UNESCO Nematerialaus kultūros paveldo sąrašą (kaip ir Pekino opera bei korsikiečių polifoninės dainos), tesudarė įspūdį, tarsi tai būtų laidotuvių vainikas, skirtas pagerbti atgyvenusiai tradicijai, dabar oficialiai tapusiai muziejiniu eksponatu.

Tačiau ar tikrai prancūzų virtuvė jau atgyvenusi? Patys prancūzai, regis, taip nemano. Pastaruosius keletą metų mėgstamiausias tautos patiekalas visada būna prancūziškas, nors pirmą vietą, paprastai atitekdavusią šlovinamam veršienos troškiniui su baltu padažu – *blanquette de veau*, dabar užgrobė išsišokėlė dūmais kvepianti anties krūtinėlė – *magret de canard* – septintojo dešimtmečio *nouvelle cuisine* kūrinyš.\* Taip pat neatrodo, kad paprasti britai (priešingai nei jų tėvynainiai žurnalistai) prancūzų patiekalus laikytų atgyvenusiais: 2010 m. atliktas britų mėgstamo maisto tyrimas parodė, kad prancūzų virtuvė užima antrą vietą po italų.<sup>3</sup> O tiems iš mūsų, kurie nesivaikome mados ir neskubame pakloti didžiulių sumų už tai, kad per pietus pamatytume mėgintuvėlius su demonstruojamais pirotechnikos efektais, regioninė prancūzų virtuvė išsaugo laikui nepavaldų patrauklumą: vasarą traškios Nicos salotos – *salade niçoise*<sup>†</sup> – su gurgždančiomis šviežiomis nesmulkintomis daržovėmis ir prinokusiais Sen Pjero pomidorais, žiemą sotus žuvų troškinyš *bouillabaisse* su skrebučiais ir aštriu Kajeno paprikų

\* Remiantis kompanijos *TNS Sofres* žurnalui *Vie pratique gourmand* atliktais tyrimais, 21 procentą balsų surinkusi anties krūtinėlė lenkė belgų keptas midijas – *moules-frites* (20 procentų balsų) – ir Šiaurės Afrikos kruopainius (19 procentų balsų) (*aut. past.*).

† Dėl tikrų Nicos salotų sudedamųjų dalių vyksta karštos diskusijos, tačiau Nicos gyventojai, kurie, tikėtina, apie jas šį tą nutuokia, tvirtai įsitikinę, kad salotoms tinka tik žalios daržovės, o virtos bulvės, esančios Paryžiaus bistro, pramanyta bjaurastis (*aut. past.*).

padažu *rouille*, o per romantišką vakarienę *dîner à deux*\* bretoniški lietiniai, pamirkyti degintame cukruje ir kalvadose.

Nicos, arba *caillette*, alyvos, įeinančios į tikrų Nicos salotų sudėtį, neauga jokioje kitoje planetos vietoje, tik Nicos apylinkėse, ir kiekvienas Prancūzijos regionas didžiuojasi jam vienam būdingomis žemės, jūros ar dangaus gėrybėmis (ir tokia pat gausybe jas saugančių teisės aktų). Iš tikrųjų prancūzų virtuvę sudaro tūkstantis regioninių virtuvių, iš kurių atrinkti ir išgryninti patiekalai sudaro aukštąją virtuvę. Ar šiuolaikinė prancūzų virtuvė tebeužima aukščiausią vietą pasaulyje, lieka maisto kritikų ginčo objektu, tačiau Prancūzijos indėlis į kulinarijos istoriją ir raidą yra neprilygstamas. Nejaugi prancūzų virtuvė, davusi pasauliui pirmąjį restoraną, valgiaraštį, restoranų įvertinimo paslaugas, maisto kritiką, virtuvės filosofiją ir vidinių patalpų sistemą, ką jau kalbėti apie keptos mėsos patiekalą *tournedos Rossini*, putpelę sluoksniuotos tešlos apvalkale *caille en sarcophage* ir kitus susižavėjimą keliančius nepaprastus valgius, turi dėl ko nors teisintis?



Mito įvertinimas: *Tikra tiesa. Prancūzų virtuvė neabejotinai viena puikiausių pasaulyje, nors konkurencija nuolat didėja, ypač iš Rytų, kurie išsiveržė į priekį dėl savo naujoviškos, drąsios virtuvės, atsisakiusios česnakinio sviesto ir pagrindinių padažų, o vietoj jų naudojančios skystąją azotą ir molekulių mišinius.*

\* Vakarienė dviem (pranc.).



*Jų moterys nestorėja.  
Jų vaikai nemėto maisto.  
Jie pamišę dėl sekso.  
Visi jų filmai pretenzingi.  
Ar jie valgo varles?*



Apie jokią kitą tautą nėra sukurta tiek mitų ir legendų kaip apie prancūzus. Piu Marie Eatwell savo knygoje *Ar jie tikrai valgo varles?* tyrinėja daugiau kaip keturiasdešimties gajausių mitų prielaidas ir juos patvirtinančius faktus, susijusius su įvairiausiomis sritimis – seksu, rūkymu, maistu, filmais, vynu, moterimis, vaikais, Paryžiumi. Šių nepaprastai įdomių tyrinėjimų metu padaryti atradimai sugriaus daugelį skaitytojų puoselėtų išankstinių įsitikinimų apie prancūzų gyvenimą.

Ši knyga – savotiškas gidas, ne tik išsklaidantis mitų, kvailių panegirikų miglą, bet ir atskleidžiantis netikėtus rezultatus bei dažnai stebinančias tiesas apie šiuolaikinę Prancūziją. Čia susipina aplinkos detalės, žmonių pokalbiai ir kultūriniai fragmentai.

[www.sofoklis.lt](http://www.sofoklis.lt)



9 786094 441790