

Kulinarija LSSR: siekliai ir galimybės

Džiugas Misevičius

Doktorantas
Vilniaus universitetas
Istorijos fakultetas
Istorijos teorijos ir kultūros istorijos katedra
El. paštas: dz.misevicius@gmail.com

Santrauka. Straipsnyje siekiama pateikti susintetintą ir į organišką visumą susistemintą sovietinės Lietuvos kulinarijos vaizdą, paskirai egzistuojantį dabartinėje istoriografijoje, sovietiniuose archyvuose dokumentuose ir publikacijose bei ano meto liudytojų atmintyje. Tyrime aiškinamasi, kokia buvo sovietinės valdžios oficialiai deklaruota kulinarinė politika ir kaip ji veikė praktikoje; aptariama, kokia buvo „tarybinio žmogaus“ mitybos kultūra – kas ir kaip buvo gaminama bei valgoma valgyklose, restoranuose ir kavinėse, o kas – namuose (kasdienai ir šventėms); atskleidžiami „viešosios“ ir „privaciosios“ kulinarijos skirtumai bei įtampos.

Reikšminiai žodžiai: sovietinė kulinarija, viešasis maitinimas, valgykla, virtuvė, maisto produktai.

Culinary in LSSR: Aspirations and Possibilities

Summary. The aim of the thesis is to present a synthesized and organically structured image of Soviet Lithuanian culinary, which separately exists in contemporary historiography, Soviet archival documents and publications and in the memory of witnesses of that time. The paper analyzes the origins of Soviet culinary policy and shows how theoretical attitudes to nutrition were implemented in practice; it also discusses eating culture of the “Soviet man” by showing what and how was cooked and eaten at the canteens, restaurants, cafes and at home (for everyday and for special occasions); it also reveals the differences and tensions between “public” and “private” culinary.

Keywords: Soviet culinary, public catering, stolovaya, kitchen, food products.

Įvadas

Sovietų Sąjungai reokupavus Lietuvą, geležinė uždanga nutraukė kultūros gyvybę palai-kančius ryšius su Vakarų šalimis. Sovietmečiu viešojoje sferoje įdiegti griežti ir visuotiniai maisto technologijų bei receptūrų standartai sunaikino kulinarinės kūrybos laisvę ir ją grįstą improvizaciją, kaip natūralius kulinarijos menui būdingus reiškiniai¹. Kuo labiau „brendo“ socializmas, tuo blogesnė padėtis darėsi kulinarinėje sferoje – maisto prekių

¹ R. Laužikas, 2018.

parduotuvėse stingant elementariausių produktų, namų virtuvės palengva persismelkė „obščepito“² dvasia. Per daugiau nei keturis dešimtmečius sovietinė santvarka daugelio lietuvių sąmonėje sugebėjo įdiegti iškreiptą kulinarinę estetiką – net ir šiandien dar daug kur aiškiai matoma sovietinio „obščepito“ įtaka: įgytiems ir jau „savais“ tapusiems skoniams ir valgymo įpročiams, maisto produktų ir valgių pasirinkimui, jų puošimui ir pateikimui. Tai suprantama, nes nuo vaikystės įprasti vis tie patys maisto produktai, iš jų gaminamų patiekalų skonis ir kvapas lydėjo didelę gyvenimo dalį.

Tyrimo tikslas – pateikti susintetintą ir į organišką visumą susistemintą sovietinės Lietuvos kulinarijos vaizdą, paskirai egzistuojantį dabartinėje istoriografijoje, sovietiniuose archyvuose dokumentuose ir publikacijose bei ano meto liudytojų atmintyje. Atsižvelgiant į tyrimo tikslą, buvo išsikelti tokie **tyrimo uždaviniai**: 1. Išsiaiškinti, kokia buvo valdžios oficialiai deklaruota kulinarijos politika ir kaip ji veikė praktikoje. 2. Aptarti, kokia buvo „tarybinio žmogaus“ mitybos kultūra – kas ir kaip buvo gaminama bei valgoma valgyklose, restoranuose ir kavinėse, o kas – namuose (kasdienai ir šventėms). 3. Atskleisti „viešosios“ ir „privачiosios“ kulinarijos skirtumus bei įtampas.

Tyrimo objektas. Kulinarijos sąvoka yra daugiaprasmė. Sovietinės Lietuvos kulinarija – tai kartu ir maisto produktai, ir jų paruošimo bei vartojimo kultūra, apimanti tiek viešąją („obščepito“), tiek privačiąją (namų virtuvės) sferas.

Metodologija. Tyrime vyrauja metodologinis pliuralizmas – kompleksiskai taikomi įvairūs socialinių humanitarinių mokslų metodai. Nors pagrindinis yra probleminės analizės metodas, greta jo pasitelkiamas istorinis aprašomasis metodas, asmeninio stebėjimo metodas bei socialiniuose moksluose plačiai paplitęs pusiau struktūruoto interviu metodas.

Istoriografija. Sovietinė kulinarija, apimanti tiek viešąją, tiek privačią sferas, yra menkai tyrinėta sritis lietuviškojoje istoriografijoje. Sovietmečiu kulinarijos tyrinėjimai pasirodydavo tik etnografijos kontekste – kulinarija nebuvo atskira istorinių tyrimų sritis. Subyrėjus Sovietų Sąjungai, pamažu ėmė rasti žmonių, imančių tyrinėti kulinarijos istoriją nebe etnografijos kontekste³, tačiau retai kuriam tai yra pagrindinė tyrinėjimų sritis. Kalbant konkrečiai apie sovietinę kulinariją, padėtis yra prastesnė – neturime nė vieno istoriko, besispecializuojančio šioje srityje. Visuotinėje istoriografijoje situacija geresnė tik šiek tiek – be kelių neakademių, daugiausia plačiai publikai skirtų rusų autorių tekstų, daugiau mokslinės medžiagos šiuo klausimu nėra.

Visų pirma paminėtini keli vieno žymiausių SSRS kulinarijos istorikų Viljamo Pochliobkino veikalai⁴. Vienas jų skirtas SSRS maisto pramonės, viešojo maitinimo sektoriaus bei mitybos raidos analizei, o kitas – visų „brolišku“ respublikų tautinių virtuvių apžvalgai. Reikšmingi ir keli kulinarijos istorikų Olgos ir Pavelo Siutkinų bei Irinos Gluščenko dar-

² Žodžių *общественное питание* samplaika (liet. viešasis maitinimas).

³ Pavyzdžiui, V. Puronas, *Nuo mamutų iki cepelinų, arba kai kas įdomaus iš Lietuvos kulinarijos istorijos*, Vilnius: Vaga, 1999; A. Astrauskas, *Per barzdą varvėjo. Svaigųjų gėrimų istorija Lietuvoje*, Vilnius: Baltos lankos, 2008; R. Laužikas, „Ką vadiname lietuvių virtuve?“, in: idem, *Istorinė Lietuvos virtuvė*, Vilnius: Briedis, 2014; idem, „Kad iš valgymo būtų visi kantanti...“, in: L. Didžiulienė-Žmona, *Lietuvos gospadinė, arba pamokinimai, kaip prigulintičiai suvartoti Dievo dovanas*, Vilnius: Vaga, 2018.

⁴ В. Похлёбкин, *Кухня века*, Москва: Полифакт, 2000; idem, *Национальные кухни наших народов*, Москва: Центрполиграф, 2004 (1978).

bai⁵, kuriuose sąjunginiu mastu nagrinėjamos sovietinės virtuvės ištakos, parodoma kai kurių anam laikotarpiui būdingesnių maisto produktų ir patiekalų genezė, apžvelgiamos reikšmingesnių sovietinės kulinarijos raidai įtaką turėjusių asmenybių biografijos ir pan.

Svarbūs ir sovietmečiu etnologo Antano Daniliausko parengti etnografinės istoriografijos tradiciją tęsiantys darbai⁶, kuriuose nagrinėjama miesto ir pramonės darbininkų materialinė kultūra – abiejuose veikaluose mitybos klausimui tenka po vieną skyrių. Darius Pocevičius savo grandiozinio veikalo⁷ skyriuje, skirtame sovietinio Vilniaus „obščepitui“, daugiau dėmesio kreipia ne konkrečiai į maistą, bet, pasitelkdamas gausią šaltinių bazę, sociokultūriniais ir ekonominiais aspektais nagrinėja anuometinį viešojo maitinimo sektorių ir jo reminescencijas dabartyje.

Šaltiniai. Straipsnyje naudojamus šaltinius galima suskirstyti taip: 1. Nepublikuoti archyviniai dokumentai. Daugiausia remiamasi Lietuvos centrinio valstybės archyvo (toliau – LCVA) fondo Nr. R-772 (Lietuvos TSR prekybos ministerijos dokumentų fondas) medžiaga. Aktualiausi jame esantys dokumentai – prekybos ministro įsakymai ir nurodymai, instrukcijos visuomeninio maitinimo klausimais, kulinarinių tarybų posėdžių protokolai, visuomeninio maitinimo įmonių darbo ataskaitos, viešojo maitinimo įmonių aprūpinimo maisto ir pramonės prekėmis dokumentai, maitinimo organizacijų naujų kulinarijos ir konditerijos gaminių diegimo gamyboje aktai, technologijos, receptūros ir kt. 2. Publikuoti dokumentų rinkiniai. Juose randama tiek komunizmo / socializmo „klasikų“ tekstų, tiek sovietinių politinių dokumentų, tiek atskirų sovietinių institucijų normatyvinių teisės aktų. Juose taip pat yra SSKP penkmečio planai ir jų įgyvendinimo direktyvos, aprūpinimo maistu programos, nutarimai dėl viešojo maitinimo padėties gerinimo, SSRS ir LSSR prekybos ministerijų nutarimai. 3. Kulinarinė literatūra. Ši savo ruožtu dar skyla į skirtingą „obščepitui“, namų šeimininkėms (privačiai sferai) ir kulinarijos mokykloms. Šios literatūros turinys yra neapibrėžtas ir reikalingas detalesnių komentarų, kurie bus pateikti vėliau. 4. Sovietmečiu Vilniaus valstybiniame V. Kapsuko universitete rašyti diplominiai darbai, skirti viešojo maitinimo problematikai nagrinėti. Kaip ir galima numanyti, visi darbai smarkiai ideologizuoti, tačiau juose yra ir nemažai vertingos informacijos, kuri šiame darbe laikytina šaltiniu. Darbuose pateikta viešojo maitinimo sektoriaus įmonių tipologija ir pirminė analizė, detalai aprašytos kai kurių patiekalų receptūros, pateikiami įvairūs tuometinio viešojo maitinimo sektoriaus statistiniai duomenys ir valgyklų kritika už maisto ruošimo standartų ir elementarios higienos nesilaikymą. Vis dėlto santykis su šios grupės šaltiniais, atsižvelgiant į jų sukūrimo laiką ir vietą, turi būti itin kritiškas. 5. Atskirais leidiniais ar straipsniais publikuoti atsiminimai, interviu, (auto)refleksijos. Jie parašyti laisva, neakademine forma, tačiau neretai gerokai įdomesni negu profesionalių istorikų darbai. Šioje šaltinių grupėje aiškiai juntamas asmeninio autoriaus santy-

⁵ О. Сюткина, П. Сюткин, *Непридуманная история советской кухни*, Москва: АСТ, 2013; idem, *Непридуманная история русских продуктов от Киевской Руси до СССР*, ЛитРес: Самиздат, 2014; idem, *Русская и советская кухня в лицах*, ЛитРес: Самиздат, 2016; И. Глущенко, *Общепит. Микоян и советская кухня*, Москва: Издательский дом Высшей школы экономики, 2015.

⁶ A. Daniliauskas, *Šiaurės Rytų Lietuvos pramonės darbininkų materialinė kultūra*, Vilnius: Mintis, 1970; idem, *Miesto gyventojų materialinė kultūra XX a.*, Vilnius: Mokslas, 1978.

⁷ D. Pocevičius, *Istoriniai Vilniaus relikvai 1944–1990. I dalis*, Vilnius: Kitos knygos, 2018.

kio su praeitimi momentas, kai kas sąmoningai užaštrinta, taigi reikia būti itin atidiems juos skaitant. 6. Pusiau struktūruoti interviu su ano meto tyrėjais bei liudininkais. Dera atsižvelgti į tai, jog interviu yra „pokalbio naratyvas“, t. y. jį kartu kuria klausinėtojas ir atsakinėtojas. Šiam naratyvui užsimegzti reikalingas ne tik klausinėtojo supratimas, kieno ir kodėl klausia, bet ir atsakinėtojo mėginimas suvokti ir, reaguojant į klausimus, formuoti savo vaidmenį. Šis aspektas ypač svarbus, nes pašnekovai klausinėjami apie kitą istorinį laiką, neretu atveju jie ir patys būtų išgyvenę transformacijas, o tai sąlygoja jų komplikuoatą santykį su sovietine praeitimi⁸.

1. „Obščepito“ gimimas: teorinės, ideologinės prielaidos ir istorinės sąlygos

Marksizmo-leninizmo klasikai yra ne kartą rašę apie visuomeninio maitinimo svarbą socialistinėje visuomenėje. Antai Friedrichas Engelsas byloja: „Kiek veltui išaikvojama vietos, produktų ir darbo jėgos esant dabartiniam smulkiam ūkiui, kuomet kiekviena šeima atskirai gamina jai reikalingą maistą, turi atskirus savo indus, laiko savo atskirą virėją, turi atskirai pirkti rinkoje produktus. Galima drąsiai sakyti, kad suvisuomeninus maisto paruošimą ir aptarnavimą, lengvai galima būtų išlaisvinti du trečdalius šį darbą dirbančių darbininkų.“⁹

Jau pirmaisiais sovietų valdžios metais, perfrazuodamas Engelsą, Vladimiras Leninas kalbėjo apie didelę darbo ekonomiją, pasiekiamą žmonėms maitinantis visuomeninėse valgyklose. Pasak jo, visuomeninių valgyklų tinklo išplėtimas ir įsigalėjimas turi didžiulę reikšmę kuriant komunizmą¹⁰. Kalbant konkrečiai apie Leniną dera pasakyti, jog šis asmuo buvo visiškai beraštis kulinarinėje sferoje. Savo atsiminimuose, kalbėdama apie šeimos pietus, Lenino sutuoktinė Nadežda Krupskaja niekada nevartoja terminų „pietūs“ ar „vakarienė“ – vietoj jų visur aptinkami žodžiai „питание“ ar net „кормежка“ (pastarasis sietinas su gyvulių šėrimu)¹¹. Pasak Viljamo Pochliobkino, Leninas ne tik nepastebėdavo, ką valgo, bet net ir tada, kai būdavo paklausiamas, patiko valgis jam ar ne, tiesiog negalėdavo pateikti jokio suprantamo ir rišlaus atsakymo¹². Todėl visai nestebina tai, kas nutiko tvarkant visos šalies kulinarinę politiką pagal tokio žmogaus įsivaizdavimą. Tačiau Leninas toks buvo ne vienas – nemaža dalis idėjinių komunistų (ne tik bolševikų partijos narių) visiškai nuoširdžiai mitybą suvokė vien tik kaip fiziologinio poreikio tenkinimą, o pastangas maistui suteikti malonų skonį – kaip buržuazinę atgyveną¹³.

Stalinizmo metais įsibėgėjanti industrializacija, kai buvo steigiami milžiniški gamyklų kompleksai, numatyti tūkstančiams ar net dešimtims tūkstančių darbininkų, vertė galvoti apie visuomeninio maitinimo reformas – šalyje pradėtas kurti bendras hierarchizuotas

⁸ T. Vaiseta, 2014, p. 61.

⁹ K. Marksas, F. Engelsas, *Rinktiniai raštai*, t. 2, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1950, p. 542–543.

¹⁰ V. Leninas, *Rinktiniai raštai*, t. 39, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1955, p. 25.

¹¹ D. Sukhodolsky, 2014.

¹² В. Похлёбкин, 1997.

¹³ И. Глушенко, 2015, p. 66–69.

valstybinių valgyklų tinklas. Antrame bolševikų valdžios dešimtmetyje greta valstybinės (vien proletariatui skirtos) maitinimo sistemos intensyviai kurtas ir propagandinis visuotinio maisto pertekliaus (rus. *изобилие*) įvaizdis¹⁴. „Жить стало лучше, товарищи! Жить стало веселее!“ – rajuokavo (?) Stalinas 1935 m. lapkričio 17 d. stachanoviečių suvažiavime¹⁵.

Naujoje planinėje ekonomikoje didžiulę reikšmę įgijo SSRS tiekimo liaudies komisarų pareigybė. 1930 m. juo buvo paskirtas Anastasas Mikojanas. Mikojanas iš esmės sukūrė SSRS maisto pramonę, nes carinėje Rusijoje ir NEP'o metais ji beveik neplėtota. Daugiausia fundamentalių idėjų jis pasisėmė ilgoje pažintinėje kelionėje po JAV 1936 m. Turėdamas plačius finansinius įgaliojimus, Mikojanas tiesiog užsakydavo atgabenti į SSRS ištisas patikusią produktų gamybos linijas (tokios įrangos kopijos vėliau pradėtos gaminti ir sovietinėse mašinų gamyklose)¹⁶. Mikojano iniciatyva SSRS radosi mėsos, duonos ir konservų kombinatų. Mikojanas – taip pat ir sovietinio gastronomo¹⁷ „tėvas“. Amerikietiškojo tipo gatvės maistas (hamburgeriai¹⁸, ledai ant pagaliuko bei gazuoto vandens automatai) ir savitarnos (kuriose padėklai slenka konvejeriu) valgyklos – visa tai SSRS atsirado Mikojano dėka.

2. Programiniai dokumentai ir jų reikšmė

Vieno visa apimančio programinio dokumento, sukūrusio tą „obščepitą“, kuri lietuviai pažįsta ir šiandien dar pamena, nebuvo. Vis dėlto permainų SSRS viešajame maitinime chronologija verčia manyti, jog svarbiausios reformos pradėtos 1955–1956 m. – 1955 m. SSRS prekybos ministerijos lygmeniu įvestas vienodas ir privalomas visoms šalies valgykloms patiekalų receptūrų rinkinys, SSRS ir respublikinėse Prekybos ministerijose įsteigtos kulinarinės tarybos, sprendusios, kokius naujus patiekalus verta įtraukti į maitinimo įstaigų valgiaraščius, o reformą galiausiai palaimino 1956 m. TSKP CK plenumo nutarimas.

Naujausia fundamentali Mikojano idėja buvo viešojo maitinimo patiekalų receptūrų standartizacija ir unifikacija valstybės mastu bei aiškaus naujų receptūrų įvedimo teisinio mechanizmo sukūrimas. Naują standartą įsakyta parengti SSRS prekybos ministerijos Viešojo maitinimo valdybai bei Prekybos ir viešojo maitinimo mokslinių tyrimų institutui, o 1954 m. gruodžio 6 d. Mikojanas pasirašė įsakymą šį standartą išleisti 1955 m. pirmajame ketvirtyje.

Legendinio XX SSKP suvažiavimo įpareigotas, 1956 m. kovo 1 d. bendras SSKP CK ir MT plenumas priėmė reto išsamumo nutarimą „Dėl priemonių viešojo maitinimo įmonių

¹⁴ *Ibid.*, p. 69–74.

¹⁵ Речь Сталина перед Стахановцами 1935 г. о кризисе, in: *Youtube*, [interaktyvus], in: <<https://www.youtube.com/watch?v=Есoх54PfMc8>>, [2020-01-31]. Šį makabrišką Stalino aforizmą vėliau labai mėgo parafrazuoti Anastasas Mikojanas (žr. И. Глущенко, 2015, p. 118–120).

¹⁶ И. Глущенко, 2015, p. 219–220.

¹⁷ Parduotuvė, kurioje galima įsigyti visų rūšių maisto produktų; iki tol SSRS buvo tik specializuotos parduotuvės – mėsos, daržovių, duonos ir t. t.

¹⁸ Pastarieji egzistavo neilgai – dėl kvietinių bandelių trūkumo SSRS jie paverto paprasčiausiais maltinukais su garnyru (žr. И. Глущенко, 2015, p. 87–89).

darbui pagerinti“¹⁹. Nutarimas savo esme buvo revoliucinis – pagaliau partija atkreipė dėmesį į tokį, atrodytų, buitinių ir antraeilį dalyką kaip viešasis maitinimas. Nutarimo preambulėje konstatuojama nepatenkinama viešojo maitinimo sistemos būklė, ypač – valgyklų trūkumas. Pabrėžiamas nepakankamas esamo tinklo gamybos ir aptarnavimo metodų rentabilumas. Prasta ir sanitarinė būklė – nenaudojami higieniški (plastikiniai, marmuriniai, grūdinto stiklo, laminuotos faneros) stalviršiai; vietoj jų eikvojama daugybė audinių staltiesėms, nors tai nėra kiek negerina higienos. Patiekalų asortimentas neįvairus, maistas neskanus, prastos kokybės²⁰.

Atsižvelgiant į tai, SSRS prekybos ministerija įpareigota VI penkmečio (1956–1960 m.) projektuose numatyti naujų valgyklų statybą ir esamų išplėtimą²¹. Visos žinybos, turinčios viešojo maitinimo įmonių, įpareigos: 1. Įvesti savitarną visose valgyklose bei abonementinį ar čekinį atsiskaitymą. 2. Per 1956–1957 m. visose viešojo maitinimo įstaigose stalus padengti higieniškais paviršiais. 3. Per 1956 m. triskart padidinti maisto išsinešti gamybą. 4. Įsigyti įrangą mechanizuotai maisto gamybai (bulvių skutimo, daržovių pjaustymo, mėsos malimo, tarkavimo, tešlos maišymo, indų plovimo ir kt. mašinų). 5. Pakelti virėjų bei technologų kvalifikaciją – organizuoti brigadinius ar individualius kursus, taip pat pritraukti daugiau vidurinių išsilavinimą turinčio personalo. 6. Pagerinti sanitarinę būklę taip, kad ji visiškai atitiktų normatyvus (įvesti karštą vandenį, įrengti ventiliaciją, dušus, prausyklas, drabužines darbuotojams)²².

1956 m. kovo 1 d. plenumo nutarimas (ypač deklaratyvioji jo dalis) tapo tarsi trafaretu vėlesniems chruščioviniams ir brežneviniams SSKP ir LKP suvažiavimų bei CK plenumų nutarimams. Visuose juose skambėjo ta pati dainelė, tie patys tušti žodžiai – dauguma įsakymų, nutarimų, programų bei direktyvų įpareigojo visuomeninio maitinimo įmones gerinti savos gamybos produkcijos kokybę, plėsti patiekalų asortimentą ir pan. Ir tai kartojosi metai iš metų, keitėsi tik konkretesnių įpareigojimų skaičiai ir penkmečių datos.

Deja, realios permainos „obščepite“ prasidėjo tik Chruščiovui galutinai įtvirtinus savo valdžią partijoje ir vyriausybėje. 1959 m. vasario 20 d. SSKP CK ir Ministrų Tarybos plenumas priėmė pakartotinį nutarimą „Dėl tolesnio visuomeninio maitinimo vystymo ir gerinimo“²³. Vienintelis įpareigojimas, kurį išties pavyko įgyvendinti – savitarna valgyklose. Ši sėkmė sietina su Chruščio vizitu į JAV 1959 m. rugsėjį, kur jį sužavėjo greito maisto restoranai. Iškart po to vizito savitarna buvo staigiai įvesta visur – nuo CK valgyklos Kremliuje iki geležinkelio stočių užkandinių²⁴.

Tikrovėje situacija gerėjo kiekybiškai, bet ne kokybiškai – valgyklų maistas vis tiek buvo vienodas ir neskanus. Anot Viljamo Pochliobkino, tai lėmė itin žema virėjų profe-

¹⁹ „Постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О мероприятиях по улучшению работы предприятия общественного питания», 1 марта 1956 г.“, in: *Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам*, т. 4: 1953–1961 годы, Москва: Политиздат, 1968, с. 282–288.

²⁰ *Ibid.*, p. 282–283.

²¹ *Ibid.*, p. 284.

²² *Ibid.*, p. 284–285.

²³ „Постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР „О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания, 20 февраля 1959 г.“, in: *Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам*, т. 9: 1956–1960 годы, Москва: Политиздат, 1986, p. 413–420.

²⁴ В. Похлёбкин, 2000, гл. 12.

sinė kvalifikacija; tai buvo pagrindinė „obščepito“ yda dar nuo pokario – dirbti valgyklų virėjais (jau nekalbant apie likusius virtuvių darbuotojus) eidavo jaunuoliai, dažniausiai iš kaimo, turintys 4–7 klasių išsilavinimą²⁵.

Be abejo, visuomeninio maitinimo patiekalų kokybei ir skoniui tiesioginę įtaką darė produktų tiekimas ir „brandaus socializmo“ ekonomikos specifika – „socialistinis lenktyniavimas“, „socialistinio turto grobstymas“, deficito ir *blato* kultūra. Nors SSRS niekas nebebadavo, vartotojų lūkesčiai didėjo sulig kiekvieno penkmečio plano pažadais, o ne itin efektyvus kolektyvizuotas žemės ūkis ir maisto pramonė nespėjo jų tenkinti.

Galima pateikti iškalbingą Nikolajaus Baibakovo, tris dešimtmečius (1955–1957 ir 1965–1985 m.) vadovavusio Valstybiniam plano komitetui, išvadą apie maisto produktų kokybę toje epochoje. Kalbėdamas apie X penkmečio (1976–1980 m.) pradžią jis teigė, kad: „Pirmąkart maisto produktų kokybės pablogėjimas pastebėtas dar prie Chruščiovo. Bet tada tokie atvejai dar buvo pavieniai. Dabar tai tapo savotiška epidemija. <...> Ekonominė analizė parodė, kad apie pusę prekybos apimčių praeigio būdavo pasiekama dėl kokybės blogėjimo. <...> Vyko žmonių, gaminančių maisto ir buitines prekes, demoralizacija. Į duoną būdavo pripilama kukurūzų miltų, į pieną – vandens, į dešrą – krakmolo.“²⁶

Aštuntajame dešimtmetyje SSRS pati nesugebėdavo reikiamai apsirūpinti maisto žaliavomis, todėl trūkstamą jų dalį pirkdavo užsienyje. Vis dėlto po 1979 m. karinės intervencijos į Afganistaną Vakarų valstybių įvestos prekybos sankcijos galiausiai privertė SSRS vyriausybę atvirai pripažinti šalyje esant maisto krizę. 1982 m. gegužės SSKP CK plenume Leonidas Brežnevas pasigyrė per praeitus penkmečius pasiektais maisto gamybos laimėjimais, tačiau galiausiai konstatavo: „Ir vis dėlto mes negalime tenkintis pasiekimais, negalime nematyti, kad maisto problema dar toli gražu nepašalinta iš dienvartarkės. Nors tarybinio žmogaus mitybos racionas pagal bendrą kaloringumo lygį atitinka fiziologines normas, bet mitybos struktūrą dar reikėtų gerinti. Mėsos ir pieno produktų paklausa nepatenkinama, trūksta daržovių ir vaisių. Daugelyje rajonų sutrikusi prekyba maisto prekėmis.“²⁷

Tame pačiame plenumo buvo patvirtinta taip ir neįgyvendinta „TSRS aprūpinimo maisto produktais programa laikotarpiui iki 1990 metų ir priemonės jai realizuoti“ (manoma, kad pagrindinis jos autorius buvo žemės ūkį kuravęs CK politinio biuro narys Michailas Gorbačiovas²⁸, 1987 m. pradėjęs *perestroiką*). Situacija turėjusi būti itin prasta – net pati komunistų partija, kuriai skleisti nuolatinius melus buvo įprasta, devintajame XX amžiaus dešimtmetyje („brandus socializmas“, judantis komunizmo link!) pripažino, jog šalyje apskritai trūksta maisto.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ Н. Байбаков, *Сорок лет в правительстве*, Москва: Республика, 1993, с. 129–133.

²⁷ *Продовольственная программа СССР на период до 1990 г. и меры по ее реализации. Материалы майского Пленума ЦК КПСС 1982 года*, Москва: Политиздат, 1982, с. 8.

²⁸ Р. Овсянян, *История новейшей отечественной журналистики: февраль 1917 – начало XXI в.*, Москва: Изд-во МГУ, 2005, с. 234.

3. Programų vykdymas: standartizacija

1944–1947 m. visuomeninis maitinimas LSSR buvo organizuotas pagal sąjunginį modelį. Miestuose valstybinės maitinimo įmonės buvo sujungtos į trestus, tiesiogiai atskaitingus miestų vykdomiesiems komitetams ir netiesiogiai – LSSR prekybos ministerijos visuomeninio maitinimo valdybai, kuri atsiskaitydavo atitinkamai SSRS prekybos ministerijos valdybai²⁹. Trestai vadovavo miestų visuomeninio maitinimo įstaigoms – restoranams, kavinėms, valgykloms, bufetams ir kt. Kaimo vietovėse lygia greta veikė „Lietkoopsajungos“ (buv. tarpukarinio „Lietūkio“), tapusios sąjunginės vartotojų kooperacijos sistemos dalimi, maitinimo įstaigos. Pagal veiklos paskirtį maitinimo įstaigos būdavo uždarnosios (aptarnaujančios tik konkrečią gamyklą, mokyklą, MTS ir t. t.) arba atvirosios. Pastarosios sudarė tik apie ketvirtadalį visų maitinimo įstaigų, tačiau tikrovėje toks skirstymas tebuvo formalumas³⁰.

Kaip minėta, 1955 m. pradžioje Anastaso Mikojanos įsakymu išleistas ir visoms SSRS maitinimo įstaigoms išsiuntinėtas „Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания“. Skirtingai nuo ankstesnių patiekalų išeiigos kalkuliacijų „išsklotinių“, tai jau buvo tikras 1 518 receptų rinkinys, bet svarbiausia – vienintelis ir privalomas visoje valstybėje. Struktūriškai jį sudarė bendroji dalis, kurioje receptai sugrupuoti pagal patiekalų tipus (šaltieji užkandžiai, sriubos, karštieji daržovių, mėsos, žuvies patiekalai, desertai ir t. t.)³¹ ir specialioji dalis, kurioje buvo visų sąjunginių respublikų tautinių patiekalų skyriai³². 1954 m. gruodžio 6 d. Mikojanos įsakyme palikta galimybė sąjunginių respublikų Prekybos ministerijoms plėsti savų tautinių patiekalų receptūrų sąrašus, tačiau jie galiojo tik atitinkamų respublikų viešojo maitinimo tinklams, o minėtieji šio rinkinio skyriai buvo privalomi visoje valstybėje³³.

Receptuose buvo nurodytas sudedamųjų dalių bruto svoris, pusfabrikačio svoris, galutinės išeiigos svoris ir patiekalo gamybos aprašas. Kiekvienas receptas galėjo turėti iki trijų gamybos variantų, kurie skirdavosi sudedamųjų dalių skaičiumi ir bruto svoriu mažėjančia tvarka. Maitinimo įstaiga, atsižvelgdama į savo aptarnaujamą kontingentą, rinkdavosi vieną iš variantų. Nuo šios svorių kalkuliacijos priklausė patiekalo kaina, tačiau, esant ypatingai paklausai, žemesnės kategorijos įmonė galėjo gaminti ir „prabangesnį“ variantą. Virėjus ypač pradžiugino atsiradusi galimybė trūkstantis ingredientus pakeisti panašiais (kalkuliacija nurodoma recepte), kurios ankstesniuose standartuose tiesiog nebuvo³⁴.

Daugiau nei tris dešimtmečius galiojęs Mikojanos „kulinarinis kodeksas“ davė ir daugybę išvestinių receptų rinkinių. Kiekvienos sąjunginės respublikos Prekybos ministerija kiekvieną jo redakciją išsiversdavo į tautinę kalbą ir specialiąją dalį dar papildydavo savo kulinarinių tarybų patvirtintais tautiniais ir firminiais patiekalais. Pirmą lietuvišką „kodekso“ redakcija pavadinimu „Tautinių ir kitų Lietuvoje paplitusių patiekalų bei kai

²⁹ В. Čереška, 2007, p. 805.

³⁰ *Ibid.*

³¹ *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания*, Москва: Госторгиздат, 1955, с. 213–765.

³² *Ibid.*, p. 766–878.

³³ *Ibid.*, p. 3–4.

³⁴ О. Сюткина, П. Сюткин, 2013, p. 108.

kurių konditerijos gaminių receptūros ir aprašymai“ buvo išleista 1958 m.³⁵ Šis rinkinys sovietmečiu buvo ne kartą perleistas (1964, 1967, 1974, 1978 ir 1983 m.)³⁶. Paradoksalu, bet rinkinys dar kartą buvo perleistas ir 2016 m. (su paantrašte „Parengta pagal 1983 m. išleistą leidinį, receptūros netaisytos“)³⁷.

1954 m. gruodžio 6 d. Anastaso Mikojano įsakyme, greta aptarto „Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания“, įvesta ir kulinarinių tarybų institucija, turinti užtikrinti šio sąvado funkcionalumą bei adekvatumą kintančiomis ekonominėmis sąlygomis. Pačiame įsakyme kulinarinės tarybos paminėtos kelis kartus, bet tik probėgšmais. Jų įgaliojimai išaiškinti vėlesnėje SSRS prekybos ministerijos direktyvoje³⁸.

Vietinių valgyklų trestų kulinarinės tarybos nebuvo naujovė; pavyzdžiui, Maskvoje jos veikė dar nuo ketvirtojo dešimtmečio³⁹. Tačiau Mikojano įsakymu jos buvo tvirtai susietos su bendru SSRS receptūrų sąvadu į bendrą teisinį mechanizmą, daugiau nei tris dešimtmečius reguliavusį patiekalų skonį visuomeniniame maitinime. Kulinarinės tarybos buvo hierarchinė institucijų sistema. LSSR (kaip ir kitose sąjunginėse respublikose) egzistavo vietinės kulinarinės tarybos ir respublikinė kulinarinė taryba LSSR prekybos ministerijoje. Vietinės tarybos galėjo būti steigiamos valgyklų ar restoranų trestuose ir kitose prekybos organizacijose, darbininkų aprūpinimo skyriuose ar valdybose, labai stambiose įstaigose arba kombinuose. Jos teikdavo pasiūlymus respublikinei tarybai⁴⁰. Tiek vietinės, tiek respublikinės tarybos buvo patariamieji organai. Jų nutarimus ar rekomendacijas privalėjo tvirtinti atitinkamos žinybos vadovas.

Konkrečios maitinimo įmonės virėjas, sukūręs, jo manymu, naują ir vertingą patiekalo receptą ir norėdamas įdiegti jį į gamybą, turėdavo nueiti biurokratinis „kryžiaus kelius“ per visas instancijas, kol gaudavo galutinį palaiminimą. Štai, pavyzdžiui, toks kelias numatytas 1971 m. kovo 1 d. SSRS prekybos ministerijos naujo firminio patiekalo rekomendacijose: virėjo, sukūrusio naują firminį produktą, įstaigoje sudaroma detali patiekalo technologinė kortelė, kuri siunčiama į aukštesnę instituciją; joje technologinė kortelė patikrinama visuomeninio maitinimo specialistų (inžinierių technologų, laboratorijos darbuotojų ir kt.); paskui firminis patiekalas su technologine kortele pateikiamas tresto, valdybos ar kt. organizacijos kulinarinei tarybai, kuri turi jį įvertinti skonio, naujumo,

³⁵ *Tautinių ir kitų Lietuvoje paplitusių patiekalų bei kai kurių konditerijos gaminių receptūros ir aprašymai*, Vilnius: Laikraščių ir žurnalų leidykla, 1958.

³⁶ Сборник рецептов и технологических описаний на Литовские и фирменные блюда (1964 m.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 1310, l. 55; *Lietuviškų tautinių, firminių patiekalų ir kulinarijos gaminių receptūrų bei technologijos aprašymų rinkinys (1983)*, Vilnius, 1990, p. 3–4.

³⁷ *Vieningas lietuviškų tautinių, firminių patiekalų ir kulinarijos gaminių receptūrų bei technologijos aprašymų rinkinys*, Vilnius: Fortus vita, 2016.

³⁸ Положение о кулинарных советах (приложение N 3 к циркулярному письму Министерства торговли СССР от 19 октября 1955 г. N 0421). Nauja direktyvos redakcija įvesta SSRS prekybos ministro įsakymu tik po dviejų dešimtmečių: „Приказ Минторга СССР от 29.08.1977 N 153 „Об утверждении Положения о кулинарном совете“, in: *Информационный портал СССР*, [interaktyvus], in: <<http://sssr.regnews.org/doc/fq/le.htm>>, [2020-01-31].

³⁹ О. Сюткина, П. Сюткин, 2013, p. 108.

⁴⁰ „Приказ Минторга СССР от 29.08.1977 N 153 «Об утверждении Положения о кулинарном совете»,“ punktą 1.1., in: *Информационный портал СССР*, [interaktyvus], in: <<http://sssr.regnews.org/doc/fq/le.htm>>, [2020-01-31].

produktų suderinimo, paruošimo technologijos ir išvaizdos aspektais; teigiamai įvertinus, įmonės vadovas (kur patiekalo autorius dirba) turi sudaryti sąlygas kasdieniui naujo patiekalo gamybai ir realizacijai; tuo pat metu kulinarinės tarybos nariai kartu su autoriumi praktiškai tikrina naujo patiekalo technologiją, naudojamų produktų normas ir apibendrina vartotojų atsiliepimus; jei naujas firminis patiekalas vartotojų gerai įvertinamas ir atitinka keliamus reikalavimus, jis tvirtinamas tresto, valdybos ar kt. organizacijos vadovo; tada įrašomas į specialią įmonės kartoteką, tvirtinančią naują firminį patiekalą⁴¹.

4. „Obščepito“ skonis ir kvapas

Beveik visose sovietinėse visuomeninio maitinimo įmonėse patiekalų asortimentas buvo siauras, patiekalai – neskanūs, vienodi, neįvairūs. Ypač mažas buvo daržovių pasirinkimas⁴². Dažnai lankytojai išvis negaudavo norimų patiekalų, nors jie ir būdavo įrašyti valgiaraštyje⁴³. Laikraštyje „Literatūra ir menas“ 1954 m. buvo išspausdintas feljetonas „Tai ne smulkmenos“. Jame rašoma, jog nemažai visuomeninio maitinimo įmonių nesugeba pateisinti joms iškeltų uždavinių – pavyzdžiui, užkandinėje Nr. 12 kartais parduodami „prarūgę kotletai“, o beveik visose Vilniaus valgyklose patiekalų asortimentas yra itin siauras ir skurdus. Tiesa, valgių sąrašai būna išsamūs, net kelių puslapių, tačiau, užsisakę vieno ar kito patiekalo, lankytojai išgirsta vis tą patį atsakymą – „neturim“⁴⁴.

Plačiausiai paplitęs visuomeninio maitinimo įmonių tipas sovietmečiu buvo valgyklos. Antai 1966 m. Vilniaus miesto valgyklų tresto valgyklose buvo realizuota 53,04 mln. patiekalų, o tai sudarė net 92,5 % visų visuomeninio maitinimo įmonėse realizuotų patiekalų⁴⁵. Atviro tipo valgyklos buvo skirtos miesto gyventojams, įstaigų bei organizacijų darbuotojams aptarnauti. Valgyklos pramonės įmonėse aptarnavo visus gamyklų darbuotojus; mokslo įstaigose, organizacijose, vidurinėse mokyklose – atitinkamos organizacijos kontingentą. Dietinėse valgyklose maitinosi žmonės, turintys gydytojo siuntimą. Šiose valgyklose besimaitinantieji taip pat galėdavo gauti gydytojo konsultacijas⁴⁶.

Valgyklose gaminamų patiekalų asortimentas susidėjo iš 15–20 pavadinimų šaltų užkandžių, 5–6 sriubų, 7–10 antrųjų patiekalų, 5–6 saldžiųjų patiekalų bei gėrimų. Gaminamų patiekalų asortimentą sudarė patiekalai iš silkės, žuvies, daržovių, mėsos, pieno produktų, vaisių ir kt. Daugelyje atviro tipo valgyklų ir valgyklų-kavinių gaminti 1–3 va-

⁴¹ Рекомендации о порядке разработки и утверждения фирменных блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания (1971 м.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 3930, l. 12–14.

⁴² Bene daugiausia kritikos šeštąjį–septintąjį dešimtmetį Vilniaus miesto valgyklų trestas susilaukdavo dėl šviežių daržovių stokos – piktų vilniečių, vasarą radusių lėkštėje tik konservuotų žimelių ir marinuoto agurko skiltelių, laiškai plaukė nepalaujamai. Ši problema iš dalies išspręsta tik smarkiai padidinus šiltnamių plotus Pagiriuose ir Lazdynuose (žr. D. Pocevičius, 2018, p. 727).

⁴³ M. Stankevičiūtė, *Tarybinės prekybos kultūros pakėlimo uždaviniai Vilniaus miesto Valgyklų Tresto visuomeninio maitinimo įmonėse (diplominis darbas)*, Vilniaus valstybinis V. Kapsuko universitetas, 1955, p. 58.

⁴⁴ „Tai ne smulkmenos“, in: *Literatūra ir menas*, 1954-06-12.

⁴⁵ V. Ratkutė, *Mėsos patiekalų asortimento kitimas 1966–1967 m. Vilniaus m. valgyklų tresto visuomeninio maitinimo įmonėse (diplominis darbas)*, Vilniaus valstybinis V. Kapsuko universitetas, 1968, p. 60.

⁴⁶ N. Strazdaitė, *Patiekalų ir konditerijos gaminių kokybės kontrolė Vilniaus m. valgyklų tresto įmonėse (diplominis darbas)*, Vilniaus valstybinis V. Kapsuko universitetas, 1970, p. 19.

riantai kompleksinių pietų, kurie susidėjo iš 3–4 patiekalų⁴⁷. Tai gerokai pagreitindavo lankytojų aptarnavimą pietų metu.

Specializuotose visuomeninio maitinimo įmonėse patiekalų asortimentas iš esmės skyrėsi. Paprastai tokios įmonės pavadinimas nurodydavo, kokių patiekalų galima tikėtis. Pavyzdžiui, visose šašlykinėse patiekalų asortimento pagrindą sudarė šašlykai ir 1–2 gruziniškos tautinės sriubos⁴⁸. Čeburekinėje patiekalų asortimento pagrindą sudarė totorių tautiniai patiekalai – čenachai, charčio sriuba, mėsos plovai, čeburekai. Užkandinėje „Žarija“ daugiausia gaminti mėsos patiekalai, kepti ant iešmo. Koldūninėje dominavo įvairių rūšių koldūnai – su mėsa, su varške, su grybais, taip pat – sultinys su koldūnais⁴⁹. Blyninėje gaminti įvairių rūšių blyneliai ir sklindžiai, kaip antai blyneliai su mėsa, varške, obuoliais, grietine, sviestu, uogiene, medumi, sklindžiai su varške, su obuoliais⁵⁰. Tiesa, blynams kepti aliejai kokybe nepasižymėjo: „Pilies gatvės blyninė, į kurią suspėdavau iš Olandų bendrabučio atlėkęs, jei norėdavau pusrytį kokį nors. Ir atsimentu skrandį suimdavau iškart skausmas. Toj blyninėj keptas daiktas, dabar turbūt pasakytų, kad ant kokių perkepusių ir senų aliejų.“⁵¹

Itin siaurai specializuota buvo lietuviškų tautinių patiekalų⁵² valgykla, įsikūrusi F. Dzeržinskio gatvėje (dab. Kalvarijų g. 8), dar vadinta cepelinine. Dėl nepakankamų gamybinių plotų šioje valgykloje nebuvo galimybės gaminti didesnį patiekalų asortimentą – čia apsiribota kelių rūšių cepelinais⁵³ ir vienu lietuvišku mėsos patiekalu⁵⁴.

Savitas gaminamų patiekalų asortimentas buvo bendrojo lavinimo mokyklų valgyklose. Jose gaminti mokykliniai pusryčiai (kaina – 15 kapeikų) ir pietūs (kaina – 35 kapeikos). Kiekvieną antradienį kitai savaitei visoms miesto mokykloms būdavo sudaromas vienodas valgiaraštis – po vieną pusryčių ir pietų kompleksą kiekvienai dienai visai savaitei taip, kad per savaitę patiekalai nesikartotų. Į pusryčių ir pietų kompleksus būdavo įtraukiami įvairūs patiekalai iš maltos mėsos, žuvies filė, silkės, daržovių, miltų, varškės, pieno,

⁴⁷ *Ibid.*, p. 46.

⁴⁸ 1956 m. šašlykinei rekomenduojamų patiekalų sąrašė galima rasti lašišų ikrus, jautienos, avienos bei kiaulienos šašlyką, liulia kebabą, čeburekus, charčio sriubą ir kt. (žr. Rekomenduojamų patiekalų asortimentas šašlykinei (1956 m.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 656, l. 78).

⁴⁹ N. Strazdaitė, 1970, p. 44–45.

⁵⁰ Rekomenduojamų patiekalų asortimentas blyninei (1956 m.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 656, l. 79.

⁵¹ Interviu su prof. Alfredu Bumblausku, 2019-02-13.

⁵² Tokio paties tipo valgyklos Kaune detalesnis aprašymas aptinkamas Prekybos ministerijos fonduose: „Besimaitinantiems patinka patiekalų asortimentas, be to, lietuviški patiekalai palyginus pigūs. <...> Kasdieną valgykla išleidžia 2000–2500 patiekalų, t. y. vidutiniškai 1500 pietų. <...> Mėnesinius planus valgykla visada viršija. <...> Patiekalų asortimentas įvairus: vėdarai, kugelis, didžkukuliai, bulvių lazdelės, ežiukai, virtiniai su bulvėmis, blyneliai su obuoliais, bulvinė grybų sriuba, pieniška tarkuotų kukulių sriuba, lietuviški barščiai, daržovių sriuba ir kt. Patiekalai visada geros kokybės, gražiai apipavidalinti“ (žr. Tautinių patiekalų valgyklos (1958 m.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 878, l. 286).

⁵³ Sovietmetis į cepelinų populiarinimą įnešė didžiulį indėlį. Dėl įvairių maisto produktų trūkumo sovietmečiu išnyko nemenka dalis istorinių lietuviškų patiekalų, o jų vietą užėmė naujesni, pigesni, daugiausia – bulviniai (bulvės buvo vienas iš kelių produktų, kurių niekada netrūko). Taip nutiko dėl to, kad jie buvo įtraukti į standartinį viešojo maitinimo patiekalų sąrašą, o patekimas į sąrašą reišė ir masinę komunikaciją anuometinėse viešojo maitinimo įstaigose. Ši komunikacija daug prisidėjo formuodama ne tik cepelinų įvaizdį, bet ir visą šiuolaikinį mūsų virtuvės „lietuviškumo“ supratimą (žr. R. Laužikas, 2014).

⁵⁴ N. Strazdaitė, 1970, p. 45.

vaisių⁵⁵. Kad ir kaip gražiai tai skambėtų, liudytojų atmintyje yra išlikęs kiek kitoks „mokyklinio“ maisto vaizdas: „<...> čia yra tikra situacija. Aš internate mokiaus. Ta prasme, valgykloj jau esu atvalgęs kokių tris metus pusryčius, pietus, vakarienę. Tai nu maistas buvo visiškai mėšlinas, totalus. Tai virėja sakydavo, bet garsiai sakydavo: „Žmogus ne kiaulė, viską suė!“⁵⁶

Pagrindinis karštųjų patiekalų garnyras visose valgyklose būdavo skysta pliuza, vadinama bulvių koše, kurią užtikrintais šaukšto judesiais trimis bangomis ant metalinės lėkštės pakrėsdavo virėjos (lygiai taip, kaip šiandien tai daroma fakulteto kieme esančioje valgykloje, tik lėkštės nūnai nebe metalinės). Čia pat dėdavo išpampusį maltinuką ir būtinai viską užpildavo rausva, miltinga „padlivka“. Ta sovietinė „padlivka“ vienodai gerai tikdavo žuviai ir paukštienai, mėsai ir daržovėms. Virėjoms reikėdavo mokėti gaminti tik vieną padažą, o iš prieskonių žinoti tik laurų lapus ir pipirus⁵⁷.

Dar ir dabar daugelio atmintyje yra išlikęs bene su bjauriausiais ano meto kvapais susijęs prisiminimas – „ketvirtadienis, žuvies diena“: „Absoliuti problema su žuvimi per visą laikotarpį. Baisiausia smarvė. Pas mus valgykloj [Istorijos fakultete – D. M.] kepdavo žuvį karda. Tai realiai jei auditorijoje čia paskaitas skaitydavai, keikdavaisi nuo tos smarvės.“ Įvesta SSRS dar 1932 m., žuvies diena atėjo į Lietuvą kartu su sovietine okupacija. Žuvies dienos idėja buvo, kaip dažniausiai būna, pagimdyta visai kitokių priežasčių nei tos, kurios buvo oficialiai deklaruojamos. Buvo kalbama, jog skani ir švelni žuvis papuoš gyventojų stalus ir jie galės pasidžiaugti naujais skoniais ir potyriais⁵⁸. Iš tikrųjų, žuvies propaganda prasidėjo dėl daug banalesnės priežasties – kadangi gyvulininkystė niekada nebuvo stipriausia sovietinio ūkio šaka, nuolatos buvo juntamas mėsos ir jos gaminių trūkumas⁵⁹. Žuvies patiekalų asortimentas valgyklose buvo skurdus, produkcija nelabai geros kokybės, todėl ketvirtadieniais gerokai sumažėdavo lankytojų ir apyvarta būdavo nedidelė⁶⁰. Kartais atsitikdavo ir taip, jog ketvirtadieniais valgyklose negaudavai nei žuvies, nei mėsos – žuvies nebūdavo (tiesiog), o mėsos nebūdavo, nes ketvirtadienis – žuvies diena⁶¹.

Restoranai sovietmečiu smarkiai skyrėsi nuo kitų visuomeninio maitinimo įmonių. Restoranuose lankytojus aptarnaudavo padavėjai, plačiai praktikuotas individualus užsakymų priėmimas bet kokiems patiekalams, būdavo daug didesnis patiekalų asortimentas⁶². Kai kuriuose restoranuose buvo įsteigta ir prestižinių salių, į kurias paprasti žmonės negalėdavo patekti. Tokios salės visų pirma buvo skirtos sovietinės nomenklatūros atstovams ir jų svečiams aptarnauti. Į jas patekti buvo galima tik gavus miesto ar rajono aukščiausiosios valdžios sutikimą – net maitinimo įmonės vadovas be tokio leidimo negalėjo pasinaudoti savo įmonėje esančia sale⁶³.

⁵⁵ *Ibid.*, p. 47–49.

⁵⁶ Interviu su prof. Rimvydu Laužiku, 2019-02-14.

⁵⁷ V. Sakas, 2005.

⁵⁸ A. Užkalnis, *Naujųjų laikų evangelija pagal Užkalnį*, Vilnius: Obuolys, 2014, p. 90–91.

⁵⁹ „Tikslas buvo ne žuvį valgyti, o mėsą taupyti“, – prisimena Algirdas Vileikis (žr. I. Liutkevičienė, *Dėjà vu. Vilnius 1974–1990*, Vilnius: Inga Liutkevičienė, 2012, p. 94).

⁶⁰ B. Čereška, 2007, p. 806.

⁶¹ I. Liutkevičienė, 2012, p. 83.

⁶² N. Strazdaitė, 1970, p. 19.

⁶³ B. Čereška, 2007, p. 806–807.

Kavinės buvo skirtos daugiausia lankytojų poilsiui. Saldūs patiekalai kavinėse sudarė didžiausią patiekalų grupę visame valgiaraštyje. Jose gaminti tokie karšti saldūs patiekalai kaip košės, suflė, pudingai, blyneliai su uogiene, su obuoliais. Iš šaltų saldžių patiekalų paminėtinos saldžios sriubos, vaisių salotos, plakta grietinėlė ir ledai su įvairiais priedais, kremai, putėsiai, vaisių ir uogų drebučiai, vaisiai su saldžiais padažais, kompotai bei kisieliai, iš konditerijos gaminių – įvairių rūšių tortai, pyragaičiai, sausainiai, bandelės, pyragai ir kt.⁶⁴

Ypač didelę paklausą kavinėse turėjo kava⁶⁵, todėl bent jau meniu buvo galima išvysti gana platų jos asortimentą – kava varšuvietiška, kava rytietiška, kava su plakta grietinėle, kava su konjaku, kava su likeriu ir t. t. Be kavos, dar gamintas karštas šokoladas su pienu, šokolado gėrimas, arbata su romu, arbata su vynu, arbata su citrina, arbata su uogiene, grogai, punšai, karšti vynai (vadinamieji *glintveinai*). Taip pat – šalta kava su ledais (*café glacé*), šalta kakava bei įvairūs firminiai gėrimai⁶⁶.

Bufetai paprastai būdavo valgyklų, restoranų bei kavinių prekybos salėse, geležinkelio ir autobusų stotyse, vagonuose, stadionuose ir pan. Bufetai buvo skirti greitai patiekti lankytojams šaltų užkandžių, karštų ir šaltų gėrimų, konditerijos gaminių, nesudėtingos technologijos karštų užkandžių⁶⁷.

Šeštajame dešimtmetyje LSSR pradėtos steigti kulinarijos parduotuvės⁶⁸. 1967 m. Vilniuje veikė 13 kulinarijos parduotuvių, o 1980 m. pabaigoje Lietuvoje jų buvo 293. Dėl skurdaus maisto produktų asortimento maisto prekių parduotuvėse kulinarijos parduotuvės buvo labai populiarios⁶⁹. Jos buvo skirtos plataus asortimento žuvies, mėsos, daržovių, miltų, varškės pusgaminiams bei gataviems gaminiams, taip pat – saldiems patiekalams bei konditerijos gaminiams realizuoti. Kulinarijos parduotuvės dažniausiai būdavo prie restoranų ir didelių valgyklų⁷⁰. Tiesa, ir jose neretai tekdavo susidurti su prekių stygiumi: „<...> tik pradėjęs čia dirbti [VU – D. M.], daug pirkdavausi kulinarijose. Vakare prekių ten jau beveik ir nebūdavo. Bet jeigu vidury dienos, tai šaltiena, mėsa įdaryti blynai, šitie iš esmės būdavo.“⁷¹

⁶⁴ N. Strazdaitė, 1970, p. 37.

⁶⁵ Natūrali kava visą sovietinį laikotarpį buvo didelis deficitas. Neretai šeiminkės „per galines duris“ iš kavinių darbuotojų pirkdavo kavos tirščius, šiuos išdžiovindavo ant laikraščio ir plikydavo dar kartą. Kavos deficitą liudija ir sovietinėse kulinarinėse knygos aptinkami kavos pakaitalų (ar net erzacų) receptai – cikorių kava, cukrinių runkelių ar burokėlių kava, grūdų kava, gilių kava, daržovių mišinio kava ir pan. (žr. E. Drąsutienė (sud.), *Šeiminkės vadovas*, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1957, p. 627–628).

⁶⁶ N. Strazdaitė, 1970, p. 36.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 22.

⁶⁸ Vienos iš tokių aprašymas aptinkamas Prekybos ministerijos fonduose: „Atsižvelgiant į gyventojų, ypač šeiminkinių, poreikius <...> buvo atidaryta dietinės valgyklos kulinarijos gaminių parduotuvė. Kasdien nuo pat ryto čia yra daug pirkėjų: vieni perka jautienos, veršienos, kiaulienos pusfabrikačius, kiti – lietuviškus tautinius patiekalus. <...> Norintieji gali nusipirkti ir pigesnių pusfabrikačių, kaip antai balandėlių, blynėlių su varške, varškėčių, kapotos mėsos kotletų, didžkukulių, žemaitiškų blynų. <...> Šeiminkės taip pat mėgsta ir mūsų rinkinius sriubai: barščiams, daržovių sriubai, agurkinei, žirnių sriubai. Tokių rinkinių sriubai parduotuvė parduoda kasdien 100–200. <...> Be pusfabrikačių, parduotuvėje yra platus asortimentas pagamintų kulinarijos ir konditerijos gaminių: kiaulienos ruliadas, kepta ir virta paukštiena, šaltiena, įdaryta krūtininė, vinegretas, salotos, varškės apkepimas, ryžių pudingas, pyragaičiai, tešlainiai ir kiti pirkėjų paklausa turintieji gaminiai“ (žr. Kulinarijos parduotuvės (1957 m.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 878, l. 283).

⁶⁹ B. Čereška, 2007, p. 806.

⁷⁰ N. Strazdaitė, 1970, p. 22.

⁷¹ Interviu su doc. Algirdu Jakubčioniu, 2019-02-20.

Sovietinė epocha Lietuvoje paliko išskirtinį savo „obščepito“ aromatą. Tai unikalus ir nepakartojamas, kai kam šiandien net nostalgiskas praeities kvapas, susimaišęs su prisvilusios „padlivkos“ bei muilino perdegusio aliejaus tvaiku, actu trenkiančių barščių ar visą dieną kaitinamos kopūstienės kvapu, išpampusių kotletų⁷², visą dieną verdamos beskonės ir šutusio šieno kvapo saldžios arbatos aromatu bei linoleumo grindų, kurias plaudavo chlorkalkėse mirkitytais skudurais, apvyturiuotais apie kelis šerius turinčias šluotas, kvapu⁷³: „[Studijuodama – *D. M.*] aš visą laiką eidavau į blyninę arba mūsų [Vilniaus universiteto – *D. M.*] valgyklą. <...> mėsos čia negalėjau išvis valgyt, man viskas smirdėjo. Specifinis tvaikas užėjus. Baisūs buvo kotletai iš duonos, mes kaip sakydavom, visi kurie ten dirbo, savo šeimas išlaikydavo, ne tik patys pavalgydavo. Toks specifinis kvapas būdavo, skuduro baisaus, su tom mazgotėm kaip stalus valo.“⁷⁴

Prastą sanitarinę viešojo maitinimo įstaigų būklę puikiai iliustruoja 1956 m. gruodžio 19 d. LSSR prekybos ministerijos kolegijos nutarimas Nr. 74 „Dėl Vilniaus m. visuomeninio maitinimo ir prekybos įmonių sanitarinio stovio“: „Valgykla Nr. 43 <...> randasi antisanitariniame stovyje: grindys nešvarios, virtuvės sienos aprūkusios, daržovių valymo ceche ir indų plovykloje – voratinkliai, <...> pusfabrikačių ir kulinarijos gaminių parduotuvėje po prekystaliais šalia produkcijos laikomi darbuotojų asmeniniai daiktai. Pieno kavinėje <...> bufetininkė Lachberg darbo vietoje rūko. <...> Restorane „Palanga“ <...> ant grindų nuorūkos, indų plovimui nenaudojamos garstyčios, <...> bakteriologiniai analizai parodė virėjų rankų užterštumą žarnyno bakterijomis.“⁷⁵ Paskutinis faktas itin įdomus – vadinasi, po apsilankymo tualete virėjos⁷⁶ net nesiplaudavo rankų – tiesiog grįždavo į darbo vietą ir toliau lipdydavo kotletus.

Dažnai pasitaikantis pažeidimas „obščepite“ būdavo patiekalų ir receptūrų neatitikimas. Pavyzdžiui, 1967 m. vasario 24 d. stoties restorane „Vilnius“ Prekybos valdybos technologai atliko patikrinimą. „Rasta: 1. Pagal meniu turėjo būti kiaulienos ragu, o buvo realizuotas avienos ragu; 2. Šaltiena sudaryta beveik vien iš žele, mėsos beveik nėra; 3. Maltinukuose primalta odelių; 4. Kepimui naudojama jau daug kartų naudota alyva.“⁷⁷ 1969 m. birželio 16 d. „Dietinėje“ valgykloje atlikus patikrą buvo nustatyta: „Gariniams jautienos kotletams naudota mėsa nešviežia, turi sudužusį kvapą. Kotletų skonis blogas, spalva pilka, realizavimui netinka. Netikram zuikiui naudota mėsa nešviežia. Zuikio skonis

⁷² Kotleto sąvoka per sovietmetį patyrė infliaciją – šiandien esame įpratę kotletais vadinti iš „obščepito“ paveldėtus maltos mėsos kukulius. Iš tikrųjų, pats žodis „kotletas“ yra kilęs ne tiek iš virtuvės, kiek iš mėsinės žodyno, ir nurodo skerdenos dalį, o ne mėsos kulinarinio apdorojimo būdą. Originalus prancūziškas *côtelette* – nugarinės pjausnys su šonkauliu (pranc. *côte*). Natūraliems kotletams (avienos, veršienos ar kiaulienos muštiniams) imama nugarinės dalis, esanti prie inkstų ir šeštojo šonkaulio, supjaustoma porcijomis kartu su šonkauliu. Paruošti gabalai išmušami, perpjaunamos sausgyslės, nuvalomas kauliukas, pabarstoma druska bei pipirais ir kepama (žr. L. Maslovas, *Kulinarija*, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1959, p. 66–67).

⁷³ V. Sakas, 2005.

⁷⁴ Interviu su prof. Irena Valikonyte, 2019-03-20.

⁷⁵ 1956 m. gruodžio 19 d. Lietuvos TSR Prekybos ministerijos kolegijos nutarimas Nr. 74 „Dėl Vilniaus m. visuomeninio maitinimo ir prekybos įmonių sanitarinio stovio“, in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 656, l. 201.

⁷⁶ Apie bendrąją virėjų nuovoką ir išsilavinimą tikrai galima susidaryti nekokį įspūdį. Štai, pavyzdžiui, 1972 m. meistro-virėjo vardui gauti siūlomos Jadvygos Paunksnienės (g. 1932 m.) išsilavinimas – 4 klasės (žr. Charakteristika meistro-virėjo vardui gauti (1972 m.), in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 2277, l. 1).

⁷⁷ V. Ratkutė, 1968, p. 80.

blogas, konsistencija lipni, realizavimui netinka. Kukuliams grietinės padaže naudota mėsa nešviežia, turi pašalinį kvapą. Skonis blogas, konsistencija skysta, realizavimui netinka.“⁷⁸

Duonos kiekis maltos mėsos patiekaluose⁷⁹ – viena didžiausių sovietinės kulinarijos paslapčių. Nuo Algirdo Jakubčionio „sovietinėje valgykloje – 40 procentų bulkos gaminių kotletuose“ iki Vincento Sako „Tumėno“⁸⁰ kotletų“ (keturi penktadaliai duonos ir vienas penktadalis mėsos)⁸¹. Mintinis eksperimentas: pagal receptūrą dešimčiai kilogramų maltos mėsos yra dedama 2 kg duonos. Juk niekas nepastebės, jeigu bus įdėta ne 2, bet 2,5 kg (retkarčiais – ir visi 3 kg) duonos. O tą 0,5 kg mėsos galima parsinešti namo arba parduoti juodojoje rinkoje. Įsivaizduokime, kokie mėsos kiekiai būdavo didelėse valgyklose, kuriose kasdien būdavo patiekiamas tūkstančiai maltinukų. Taip per dieną galėdavo būti pavogta kelios dešimtys kilogramų grynos mėsos. Gali būti, jog plačiai paplitę pasakojimai apie po darbo namo pūškuojančias valgyklų virėjas, kiekvienoje rankoje nešančias po „terbą“ mėsos, nėra laužti iš piršto.

Nevalia pamiršti „obščepito“ indų bei įrankių. Masinei mitybai pramonė buvo prigaminusi kalnus⁸² metalinių lėkščių, dubenų ir stalo įrankių (dažniausiai – aliumininių⁸³), valgytojui dažniausiai pateikiamų šiek tiek riebaluotų, su atitinkamu sovietinės buitinės chemijos aromatu (pagal sovietinę higieną šluostės turėdavo būti mirkomos chlorkalkių skiedinyje, kurio būdavo ne visada (deficitas); jo pakaitalas buvo garstyčių milteliai). Gerai, jei rasdavai šaukštams ir šakutėms⁸⁴ (peilių dažniausiai nebūdavo, o jei ir būdavo, tai klientui duodami prie kasos ir tik valgant nemuštos mėsos kepsnius, kurie patiekiami labai retomis progomis) nusišluostyti servetėlių. Servetėlės, beje, taip pat būdavo taupiai supjaustomos į tris dalis⁸⁵. Apie stiklinius indus kalbėti net neverta – viskas, kas buvo geriausia, tuoj pat būdavo išvagiama⁸⁶.

⁷⁸ „Dietinės“ valgyklos brokeražinio žurnalo duomenys, in: N. Strazdaitė, 1970, p. 78.

⁷⁹ „Obščepitino“ maisto šedevras, be abejonės, buvo maltinukai: „<...> sovietinis kotletas. Tai pats baisiausias patiekalas mano supratimu. Amžinai atšalęs, amžinai padažas prastas, amžinai ta pati bulvių košė vandeny virta. Beje, aš niekada jo ir nevalgydavau“ (žr. interviu su doc. Algirdu Jakubčioniu, 2019-02-20); „Valgyklose buvo <...> kotletas iš duonos galima sakyti, privolota labai daug džiovėsėlių. Labai keista būdavo – mama padaro kotletus, jie skanūs, o galvoju kodėl čia jie tokie?“ (žr. interviu su doc. Genute Kirkiene, 2019-03-20).

⁸⁰ Tuometinis Klaipėdos miesto valgyklų tresto direktorius.

⁸¹ V. Sakas, 2005.

⁸² Tačiau trūko ir jų – tai liudija archyviniai dokumentai: „Įsipareigota papildyti stalo indų kiekį, išreikalauti indų surinkėjas be pertraukos dežuruoti prekybinėje salėje ir laiku surinkti vartotus indus, <...> nedaleisti šaldytuvų nepriežiūros. <...> Pagerinti mėsos mašinėlių priežiūrą, paruošimo lentų bei įrankių“ (žr. Panevėžio miesto Prekybos Valdybos Kulinarinės Tarybos darbo ataskaita už 1957 m. I-jį ketvirtį, in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 736, l. 42).

⁸³ Apie aliumininių indų ir įrankių netinkamumą sąlyčiui su maistu žinota jau ir anuomet. Deja, to nebuvo paisoma: „Lietuvos TSR Prekybos ministerija skaito neteisingu Kauno miesto Epidemiologinės stoties sprendimą, draudžiantį aliuminių valgymo įrankių naudojimą visuomeninio maitinimo įmonėse ir siūlo nedelsiant išdalinti įmonėms tresto bazėje esančius aliuminius šaukštus“ (žr. LTSR Prekybos ministro pavaduotojo A. Martinėno raštas Kauno m. Valgyklų tresto direktoriui drg. V. Miglinienei, in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 734, lapai nenumuoti).

⁸⁴ Su koto gale pragręžtomis skylėmis – manyta, kad „tokių tai jau niekas nevogs“ (deja, bet vogdavo ir tokius).

⁸⁵ V. Sakas, 2005.

⁸⁶ „Restoranui „Vilnius“ indų pilnumoje neužtenka. Trūksta lėkščių silkei, žuviai. Neužtenka ir visai nekomplektiniai yra stikliniai indai. Restorane visai nėra gražių, brangių spalvotų indų. Neturi restoranas kavinukų ir kava paduodama tik su puodeliais“ (žr. M. Stankevičiūtė, 1955, p. 47–48); arba: „Valgyklų trestas nepatenkinamai aprūpinamas materialinio-techninio aprūpinimo priemonėmis, kaip: stikliukais, fužerais ir kitu stiklo inventarium, kas neigiamai atsiliepė į lankytojų aptarnavimo kultūrą“ (žr. Konjunktūrinė apžvalga apie Kauno m. Valgyklų tresto visuomeninio maitinimo įmonių darbą už 1957 m. II-jį ketvirtį, in: LCVA, f. R-772, ap. 4, b. 736, l. 178).

5. Namų virtuvė

Namų virtuvės sovietmečiu irgi neliko be globėjiško partijos dėmesio. 1939 m. SSRS Medicinos mokslų akademijos Mitybos instituto mokslininkai („Mikojano pamokyti ir jo liepiami“) parengė ir išleido veikalą pavadinimu „Книга о вкусной и здоровой пище“. Skirtingai nuo bolševikmečiu vyravusio asketizmo, Stalino valdymo metais maistas tapo integralia kuriamo „gerovės mito“ dalimi, o „Книга о вкусной и здоровой пище“ tarsi suponavo, kad geras gyvenimas jau lyg ir pasiektas. Nors veikale ir kuriamas mitas, jog yra visko perteklius, ketvirtasis dešimtmetis Sovietų Sąjungoje iš tiesų buvo maisto stokos laikas⁸⁷. Knygoje vaizduojami stalai, užtiesti prašmatniomis staltiesėmis, nukrauti vaisių pilnais dubenimis, mėsos ir sūrio piramidėmis, ikrų skardinėmis, alkoholinių gėrimų ešelonais, pyragaičiais ir t. t.⁸⁸ visuotinės maisto stokos laikais buvo ne kas kita, kaip saviroda („pakazūcha“). Paradoksalu, bet „Книга о вкусной и здоровой пище“ Sovietų Sąjungoje buvo nepaprastai populiari⁸⁹. Nors veikalas ir nebuvo brangus, piliečių namuose buvo didesnė tikimybė jį rasti ne virtuvės spintelėje, bet svetainėje ant žurnalinio staliuko – dėl elementarių produktų trūkumo tiesiog nebuvo galimybės pagaminti daugumos patiekalų. Beliko džiaugtis propagandiniiais vaizdeliais ir valgyti akimis.

Nepaisant visko, „Stalino kulinarinė biblija“ Lietuvoje neprigijo. Tam buvo savų priežasčių. Iš tokių svarbiausios dvi – Elenos Drąsutienės parengta knyga „Valgių gaminimas“⁹⁰ (pirmasis leidimas pasirodė 1956 m.) bei autorių kolektyvo (tarp kurių – ir ta pati Elena Drąsutienė) „Šeimininkės vadovas“⁹¹ (pirmasis leidimas – 1957 m.). Tai vienintelės tokios konceptualios ir tiek daug apimančios kulinarinės knygos lietuvių kalba, išleistos sovietmečiu (nors „Šeimininkės vadovas“ – ne vien apie maistą; joje keli skyriai skirti ir bendriesiems namų ūkio klausimams). Šiose knygose pateikiami ne vien „nuogi“ receptai, kaip dažnai būna dabartinėse receptų knygose, bet ir detali studija apie maisto sudėtį, valgiaraščių sudarymą, virtuvės įrengimą, ruošiant valgi reikalingus indus ir įrankius, valgių patiekimą, stalo dengimą, elgesio kultūrą prie stalo, dietinę mitybą ir t. t. Knygas išbandė ir patikrino laikas – iš jų gaminti mokėsi kelios Lietuvos šeimininkių kartos.

Chruščiovo valdymo metais statytuose daugiabučiuose (vadinamosiose „chruščiovkėse“) virtuvės buvo nepaprastai mažos (4–6 kv. m). Toks jų dydis buvo sąlygotas ideologinių priežasčių. Sakytą, kad jau greitai ateis toks metas, kai žmonėms patiems nebereikės gamintis maisto⁹² – pietūs, svarbiausias dienos valgis, bus valgomi darbovietės valgykloje, o namuose tereikės kukliai pusryčiauti (susitepti sumuštiniai ar košei išsivirti daug vietos juk nereikia) ir vakarienei pasišildyti iš kulinarijos parduotuvės ar valgyklos bufeto parsineštą

⁸⁷ M. Omidī, 2013.

⁸⁸ E. Худяков (ред.), *Книга о вкусной и здоровой пище*, Москва: Пищепромиздат, 1939, с. 14–414.

⁸⁹ Iki SSRS subyrėjimo pasirodė net septyni perleidimai – 1952, 1954, 1965, 1976, 1981, 1984 ir 1990 m. Skaičiuojant bendrai, knyga buvo išleista maždaug 8 mln. egz. tiražu.

⁹⁰ Sovietmečiu knyga buvo išleista 585 tūkst. egz. tiražu (135 tūkst. egz. lietuvių kalba ir 450 tūkst. egz. rusų kalba).

⁹¹ Išleista 300 tūkst. egz. tiražu.

⁹² M. Ėmužis, 2015, p. 176.

pusfabrikatį⁹³. Deja (o gal visai ir ne deja), bet taip neatsitiko – žmonėms visgi teko vargti ir gaminti valgi tuose „keturiuose kvadratuose“ (juose tilpdavo tik viryklė, plautuvė, stalas, kelios taburetės ir viena kita spintelė⁹⁴). Šaldytuvai buvo nepaprastai brangūs ir deficitiniai⁹⁵ – šaltuoju metų laiku juos atstodavo po virtuvės langu sienoje įrengtos vadinamosios šaldymo spintos – nišos su durelėmis ir į lauką išeinančiu oro kanalu. Tipinės sovietinės virtuvės sienos dažniausiai būdavo išdažomos šviesiais aliejiniiais dažais (apatinė sienų dalis išklojama glazūruotomis plytelėmis). Grindys jose būdavo dažytų medinių lentų ar išklotos linoleumu, senesnės statybos namuose – grindinėmis plytelėmis⁹⁶.

Pagrindinis valgių ruošimo įrenginys tiek mieste, tiek periferijoje maždaug iki 1960 m. buvo malkomis kūrenama viryklė (dvivietė, su šone įrengta orkaite ir bakeliu vandeniui kaitinti). Tiesa, dažniausiai ji kurta tik pietų metu – pusryčiams ir vakarienei ruošti tenkintasi žibaliniu primusu. Vėliau, laipsniškai tiesiant magistralinius dujotiekus, miestuose malkines virykles keitė dujinės, tačiau periferijoje ir toliau naudotasi malkinėmis viryklėmis (nors neretai – ir dujinėmis su pastatomu pripildomu dujų balionu). Sovietmečio pabaigoje atsirado ir elektrinės viryklės su ketinėmis (itin lėtai išylančiomis) kaitvietėmis.

Sunku patikėti, tačiau anuomet namuose valgyta beveik tas pats, kas ir dabar. Įpročiai keičiasi labai pamažu, ir nauji produktai keliauja ne mėnesiais, o dešimtmečiais. Silkė su svogūnais, šaltiena, baltoji mišrainė, kopūstų salotos su morkomis, marinuoti agurkai, barščiai, šaltibarščiai, žirniėnė, raugintų kopūstų sriuba, cepelinai, kugelis, miltiniai blynai, koldūnai, guliašas, plovas, šašlykas, tortas „Napoleonas“ – visa tai buvo sovietinės virtuvės⁹⁷ („traktoristo virtuvės“⁹⁸) klasika, tebegyvuojanti ir nūdienos Lietuvoje. Bene svarbiausi anuometinės virtuvės skiriamieji bruožai – itin ribotas ingredientų skaičius, supaprastinta patiekalų gamyba ir blankus jų skonis.

Apie anuometinius žmonių mitybos įpročius galima nemažai sužinoti iš sovietmečiu rengtų etnografinių ekspedicijų medžiagos. Miesto buityje visuomeninė mityba turėjo tik antraeilę reikšmę – daugelio apklaustųjų netenkino valgyklų patiekalų asortimentas ir jų kokybė – svarbiausia mityboje buvo namų virtuvė⁹⁹. Esminio darbininkų ir tarnautojų mitybos skirtumo nebuvo – vartoti tie patys produktai, kasdienis maistas buvo panašus. Periferijoje tarnautojai valgė mažiau tradicinio kaimiško maisto (kopūstų, barščių, bulvių, rūgusio pieno, pieniškų sriubų, virtų lašinių) negu vietiniai darbininkai, kurių dalis palaikė

⁹³ Interviu su doc. Algirdu Jakubčioniu, 2019-02-20.

⁹⁴ Brežnevo laikais virtuvės kiek padidėjo, joms imti gaminti ir specialūs baldų komplektai (žinoma, jie irgi buvo deficitas). Vienas įsimintiniausių (ir baisiausių) to laikotarpio virtuvės baldų – dermantinė kampinė sofa.

⁹⁵ Dar Stalino pusiau juokais, pusiau rimtai buvo nuspręsta, jog SSRS „dėl šalto klimato“ šaldytuvai namų ūkiams yra nereikalingi (žr. O. Сюткина, П. Сюткин, 2013, p. 63).

⁹⁶ E. Drašutienė, O. Radaitienė, E. Starkienė et al., *Valgių gaminimas*, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, 1957, p. 53–54.

⁹⁷ Iš tikrųjų tai buvo valstybių, įėjusių į SSRS sudėtį, nacionalinių virtuvių eklektiškas junginys su tam tikrais prancūzų bei austrų-vengrų virtuvių elementais.

⁹⁸ Interviu su prof. Alfredu Bumblausku, 2019-02-13.

⁹⁹ A. Daniliauskas, 1978, p. 92.

ūkinius ryšius su giminėmis¹⁰⁰ – aplinkinių kaimų valstiečiais¹⁰¹. Tarnautojų meniu turėjo kiek daugiau tarptautinių broužų. Jų šeimose daugiau naudotasi kulinarine literatūra¹⁰².

1975 m. atlikta apklausa Elektrėnuose, kur gyveno daugiausia jaunos šeimos. Buvo užduotas klausimas „Kokius valgius laikote tradiciniais lietuviškais?“ 78,6 % atsakiusių nurodė cepelinus, 34 % – kugelį, 25,2 % – vėdarus, 17,5 % – bulvinius blynus, 9,7 % – skilandį, 7,8 % – miltinius blynus. Kopūstai, barščiai, pieniškos sriubos, varškėčiai, lašiniai, kumpis buvo suminėti pavienėse anketose. Tarp tradicinių valgių buvo nurodyti žemaičių blynai, koldūnai, balandėliai, lietiniai blynai (lenk. *nalešniki*), kefyras. Supratimas apie tradiciją buvo ribotas ir gana neaiškus¹⁰³.

Valgymo tvarka sovietmečiu priklausė nuo darbo režimo. Gana paplitęs variantas buvo valgyti keturis kartus per dieną: pusryčius, pietus, vakarienę, taip pat – priešpiečius arba pavakarius. Pietūs laikyti svarbiausiais. Dauguma stengėsi sočiau pavalgyti ir ryte, prieš išeidami į darbą, o vakarienę gamindavo kiek lengvesnę. Paprastai būdavo pusryčiaujama 8–9 val., pietaujama 12–13 val., vakarieniaujama 19–20 val. Šeimose, kuriose būdavo išlaikytinė moteris, valgių ruošdavo ji. Ten, kur dirbdavo abu sutuoktiniai, maistą gamindavo žmona, tačiau kartais ir vyras paruošdavo ką nors nesudėtingo sau ir šeimai. Patiekalai gaminti gana įvairūs – apklaustose 55 šeimose per mėnesį virta po 8–10 rūšių sriubų, gaminta po 18–28 kitų rūšių patiekalus. Iš viso užfiksuotos 108 gaminamų patiekalų rūšys. Nepaisant tokio įvairumo, kai kurie kasdienės mitybos broužai kartojosi visose ar bent daugelyje šeimų, o tai savo ruožtu leidžia kalbėti apie tam tikras tendencijas¹⁰⁴.

Fizinį darbą dirbantiems rekomenduoti sotesni pusryčiai – riebus miltiniai valgiai, bulviniai blynai, mėsiški valgiai ir pan., protinį darbą dirbantiems – lengviau virškinami pusryčiai (kruopinės ir bulvinės košės, varškė su grietine, virti kiaušiniai, kiaušinienės, omletai, mišrainės, sumuštiniai, įvairūs kepiniai, vaisiai)¹⁰⁵. Apklausos rodo, jog iš tikrųjų pusryčiams valgyta tai, ką buvo galima pagaminti greitai – sumuštiniai (dažniausiai – ruginės, rečiau – kvietinės duonos) su sviestu, dešra, sūriu, lašiniais, kumpiu, rūkyta ar sūdyta žuvimi, taip pat – kiaušiniai ir kiaušinienė. Kiek rečiau būdavo verdamos dešrelės ar pašildomi iš vakaro palikti valgiai (kotletai, virta mėsa, bulvės). Kartais, negailint rie-

¹⁰⁰ „[Tėvai – D. M.] Augindavo ir aveles, ir paršelius, paukščius, žąsis. Mes turėjome tikrai tokį ūkelį, mama kad ir dirbo, jinau tuo ūkiu užsiimdavo, pjaudavo tuos gyvulėlius. <...> Aišku, tos mėsos būdavo retai. Į metus papjaudavo gal tik du paršelius <...>. Šviežia mėsa greit susibaigdavo, mėsa tėvai dirbdavo į dešras, būdavo kraujinės dešros rūkytos, man jos neskanu būdavo labai. O ta šviežia mėsytė greit baigdavosi. <...> mano šeima stengdavosi pasidaryti kiek įmanoma tų atsargų žiemai. Mėsytę rūkydavo, skilandžius darydavo, kumpius“ (žr. interviu su doc. Genute Kirkiene, 2019-03-20).

¹⁰¹ Kaimo gyventojai dalį maisto produktų pasigamindavo savo sodybiniam sklype, dalį pirkdavo parduotuvėse. Palyginus kad ir su XX a. viduriu, vėlyvuojų sovietmečiu kaime gerokai daugiau vartota pirkinių produktų. Kaimo gyventojai patys užsiaugindavo bulvių, daržovių, apsirūpindavo mėsos ir pieno produktais. Retame kaime namuose būdavo kepama duona, nemažai būdavo perkama kvietinių miltų kepinų, bakalėjos, konditerijos gaminių (žr. J. Pauliukonienė (sud.), *Lietuvių valgiai*, Vilnius: Mokslas, 1984, p. 16).

¹⁰² A. Daniliauskas, 1978, p. 95.

¹⁰³ *Ibid.*

¹⁰⁴ A. Daniliauskas, 1970, p. 135–136.

¹⁰⁵ E. Drąsutienė, O. Radaitienė, E. Starkienė et al., 1957, p. 33.

balų, būdavo kepami ir miltiniai bei bulviniai blynai¹⁰⁶. Gerta arbata, įvairių rūšių kava, rečiau kakava¹⁰⁷.

Siūlyta kasdienius pietus duoti iš trijų patiekalų. Pirmasis būdavo sriuba, antrasis (pagrindinis) – dažniausiai mėsa su daržovių bei kruopų ar bulvių garnyru, paskaninta padažu. Be mėsos, antrajam patiekalui dar duota žuvis su garnyru, bulviniai, kruopiniai arba miltiniai valgiai. Rekomenduota antruosius patiekalus derinti prie sriubų, kad nesikartotų tie patys produktai. Sakyta, kad balandėliai netinka su kopūstų sriuba, daržovių apkepas – su šaltibarščiais ir pan. Jeigu antrasis patiekalas būdavo silpnas, nesotus, prieš sriubą dar būdavo duodamas ir šaltas užkandis. Trečiasis patiekalas būdavo saldusis (įvairūs kisieliai, kompotai, drebučiai, putėsiai, kremai, ledai ir t. t.)¹⁰⁸.

Sakyta, kad vakarienei tinka tie patys patiekalai kaip ir pietums, išskyrus sriubą – vietoj sriubos siūlyta gerti arbatą ar pieną¹⁰⁹. Apklausos rodo, jog vakarienei valgyta įvairios pieniškos sriubos¹¹⁰, rūgęs pienas (valgytas su duona arba virtomis bulvėmis), taip pat – bulvių patiekalai, kaip antai virtos bulvės su varške ir grietine, su grybais ir grietine, bulviniai blynai, pakeptos bulvės. Kiek rečiau valgyta sumuštiniai su arbata, manų, ryžių ir kitokios košės, vermišeliai bei lakštiniai¹¹¹.

Saldumynai anuomet buvo laikomi normalia maisto raciono dalimi. Netgi prie mokyklų valgyklų dažnai būdavo bufetai, kuriuose realizuotas platus nesudėtingos gamybos konditerijos gaminių asortimentas – įvairios bandelės, spurgos, plokštainiai, riestainiai, keksai, roksai, liežuvėliai ir kt.¹¹² Mamos ir močiutės manė ir sakė, kad saldumynus vaikams galima valgyti nebūdama, jei jie valgomi tada, kai jau suvalgytas pagrindinis „sveikas“ maistas: manų košė su uogiene, keptos bulvės, džiovinti apvoliotas karbonadas su keptomis bulvėmis ar bulvių koše ir pan. Padėtis nepasikeitė – taip pat sakant mamos galima išgirsti ir šiandien¹¹³.

Atskiro dėmesio nusipelnė sovietinis šventinis stalas. Jei vaisės būdavo didelės (pavyzdžiui, švenčiamos vestuvės), į namus būdavo kviečiama šeimininkė ar pagalbininkė iš šalies, o valgiai ruošiami kiek galima iš anksto. Šventinis stalas reprezentuodavo šeimininkės sugebėjimus ir išgales. Neretai vaisės primindavo barokinę puotą¹¹⁴ – stalai tiesiog lūždavo nuo maisto. Apklausos rodo, jog ant šventinio stalo, kitaip nei ant kasdienio, reikšmingesnę vietą užėmė įvairūs užkandžiai. Buvo duodami šaltos mėsos vyniotiniai, netikras zuikis, trijų keturių rūšių dešros, rūkytas ar virtas kumpis. Būtinu užkandžiu tapo žuvis – dažniausiai silkė su svogūnais (marinuota, pomidorų padaže ar rūkyta), taip pat – žuvies konservai. Labai paplitusios buvo salotos ir daržovių užkandžiai – mišrai-

¹⁰⁶ „Pusryčiai tai yra blynai arba košė, iš principo taip kokie 80 procentų atvejų“ (žr. interviu su prof. Rimvydu Laužiku, 2019-02-14).

¹⁰⁷ A. Daniliauskas, 1970, p. 136.

¹⁰⁸ E. Drąsutienė, O. Radaitienė, E. Starkienė et al., 1957, p. 35.

¹⁰⁹ *Ibid.*, p. 37.

¹¹⁰ „Dar man įsiminė kleckų sriuba, duodavo vakarienei, aš jos labai nemėgdavau“ (žr. interviu su doc. Genute Kirkiene, 2019-03-20).

¹¹¹ A. Daniliauskas, 1978, p. 94.

¹¹² N. Strazdaitė, 1970, p. 48–49.

¹¹³ „Noriu bandelės!“ „Suvalgyk košę, tada gausi.“

¹¹⁴ Interviu su prof. Rimvydu Laužiku, 2019-02-14.

nės su majonezu¹¹⁵, ridikėliai, farširuoti pomidorai, marinuoti grybai. Ant vaišių stalo beveik niekada neatsidurdavo sriuba – ji buvo laikoma kasdieniu valgiu. Užtat beveik visada būdavo šaltienos, liaudyje dar vadintos neteiktinu svetimu žodžiu „košeliena“ (nuo lenk. *kwaszienina*), kuri ir šiandien dažnam sukelia nekokių prisiminimus. Ji valgyta su majonezu, krienais ar actu. Po užkandžių būdavo paduodami mėsos patiekalai – įvairūs mėsos (kartais ir marinuotos) kepsniai (kumpis, nugarinė, sprandinė), suktinukai (lenk. *zraz*), ypatingesnėmis progomis – ir paukštiena. Mėsa buvo užkandama įvairiai paruoštomis bulvėmis ar duona. Svarbus vaidmuo vaišių metu tekdavo kepiniams – kiekvienos šeimininkės pasididžiavimas buvo tortai, pyragai, pyragaičiai bei sausainiai. Kiek rečiau šventėms gamintos spurgos, plokštainiai, keksai, meduoliai ir žagarėliai¹¹⁶.

Kalbant apie šventes, nedera pamiršti ir alkoholinių gėrimų – „būtinų šventinio stalo atributų“. Svaiginimasis alkoholiu¹¹⁷ buvo istorinė, taip niekada ir nenutrūkusi sąsaja, siejusi SSRS su carinės Rusijos praeitimi. Alkoholis tiesiog buvo įsisunkęs į žmonių sąmonę; neretai butelis tapdavo neblogo pakiša ar atsiskaitymo priemone: „Šampanas buvo, vienu metu, apie 1984 metus, pradėdavo atsiskaityt kai kuriose įstaigose ne pinigais, bet duodavo šampano. <...> O degtinės tai būdavo ant kiekvieno kampo, nebrangiai kainuodavo. O alaus tai turbūt iš bačkos kas šimtas metrų galėdavai rast.“¹¹⁸ Periferijoje klestėjo ir namudininkai, kurių gaminamų alkoholinių gėrimų kokybė kai kam įsirėžusi atmintin ligi šiol: „Aišku aš dabar mirties bausme bausčiau tuos, kurie Varėnoj gamindavo vermutus už 97 kapeikas iš slyvų kažkokius tai. Tai būdavo studentų žudymas. Ten buvo kažkas klaikaus. Gali atskirą bylą užvest, atiduot Hagos tribunolui, kas tą buvo sugalvojęs. Visoj Lietuvoj jo nebuvo, bet ten buvo. Buvo kažkokia studentų šventė, mes ten prisipirkę buvom. Nuo jo numirt buvo galima.“¹¹⁹

Išvados

Sovietinis kulinarijos „išprivatinimas“ buvo sąlygotas tiek ideologinių, tiek pragmatinių priežasčių. Viena vertus, galima teigti, kad totalitarinė valstybė iš žmonių bandė atimti kuo daugiau privatumo, nes privačią sferą kontroliuoti yra gerokai sunkiau – daug paprasčiau, kai jos tiesiog nebelieka. Kita vertus, galima sakyti, jog visuomeninis maitinimas tebuvo sparčios šalies industrializacijos išvestinė – taip paprasčiausiai siekta perkelti piliečių

¹¹⁵ Iki pat šių laikų niekur nedingo lietuvių meilė majonezui. Tai paprasta paaiškinti – riebalai net ir pačiam prėskiausiam maistui gali suteikti gardumo pojūtį. Pervirtos bulvės ir morkos, iki mėlynumo išvirti kiaušiniai, konservuoti žirnėliai, pridėjus gerokai majonezo, tada virsdavo sočiu „šventiniu“ patiekalu – baltąja mišraine (visur toliau į Rytus iki šiol vadinama „Olivjė“ salotomis). Salotos buvo sukurtos belgų šefo Lucieno Olivier dar XIX a. Maskvoje, tik anuomet ten būta tokių sudedamųjų dalių, kurios tikrai būtų nustebinusios sovietines šeimininkes – teterinų mėsos, veršio liežuvio, ikrų, vėžių uodegėlių bei rūkytos antienos (žr. A. Užkalnis, 2014, p. 94).

¹¹⁶ A. Daniliauskas, 1970, p. 138.

¹¹⁷ Netgi šeimininkės literatūroje būdavo įspėjamos, jog švenčių metu alkoholiu piktnaudžiauti nederėtų: „Gėrimų klausimas visada yra aktualus. Vaišės retai būna linksmos ir nusisekusios, jei šeimininkų tikslas – „kad tik nepitruktų degtinės!“ Iškilmingomis progomis alkoholinių gėrimų turėtų būti mažiau, o gaivinančių gėrimų, mineralinių vandenų – daugiau“ (žr. E. Račiūnienė, *Šventinis stalas*, Vilnius: Mokslas, 1978, p. 51).

¹¹⁸ Interviu su prof. Alvydu Jokubaičiu, 2019-02-18.

¹¹⁹ *Ibid.*

(visų pirma – moterų) darbo jėgą „iš virtuvės“ „į gamyklą“ (nors toks perkėlimas iš esmės irgi buvo grįstas ideologija – moterims suteikta teisė dalyvauti „socializmo statyboje“).

Anastaso Mikojanos sukurtas teisinis skonio kontrolės mechanizmas sukaustė sovietinės kulinarijos raidą iki pat SSRS žlugimo, palikdamas tik menkas inovacijų galimybes. Tačiau nesugebėta deramai išnaudoti ir jų. Beveik visose visuomeninio maitinimo įmonėse patiekalų asortimentas buvo siauras, o maistas neskanus. Visuomeninio maitinimo įmonių darbo kokybė sovietmečiu buvo ypač prasta – netgi aukščiausiu oficialiuoju lygmeniu buvo pripažįstama, jog pagrindiniai valgyklų trestų trūkumai yra nešvara, nekultūringas aptarnavimas bei nepakankamas aprūpinimas produktais. Bent jau formaliai šias problemas mėginta spręsti – nuolatos vykdyti patikrinimai, tačiau jokios realios naudos jie neduodavo.

„Obščepito“ patiekalų kokybei ir skoniui tiesioginę įtaką darė produktų tiekimas ir „brandaus socializmo“ ekonomikos specifika – „socialistinis lenktyniavimas“, „socialistinio turto grobstymas“, deficitas ir blato kultūra. Maisto produktų kokybė blogėjo siekiant žūtbūt įgyvendinti užsibrėžtus gamybos ir pelno gavimo planus; vartotojų lūkesčiai augo sulig kiekvieno penkmečio plano pažadais, o ne itin efektyvus kolektyvizuotas žemės ūkis ir maisto pramonė nespėjo jų tenkinti.

Namų virtuvės irgi neliko be globėjiško partijos dėmesio. Sovietmečiu leistoje kulinarijoje literatūroje, skirtoje privačiam naudojimui, intensyviai kurtas propagandinis visuotinio maisto pertekliaus (rus. *изобилие*) įvaizdis, turėjęs suponuoti mintį, jog geras gyvenimas jau yra pasiektas. Nepaisant gana didelės patiekalų įvairovės visuomeninio maitinimo standartuose ir privačiam naudojimui skirtoje kulinarijoje literatūroje, tiek „obščepite“, tiek namų virtuvėje įsitvirtino ir visą sovietmetį gyvavo tik nedidelė jų dalis – visų pirma tie, kuriems gaminti produktų pakako. Kitaip tariant, socializmas sąlygojo „obščepito“ ir namų virtuvės palaispnę skonių niveliaciją.

Bibliografija

- Čereška B., 2007 – Bronislovas Čereška, „Viešasis maitinimas Lietuvoje“, in: *Visuotinė lietuvių enciklopedija*, t. XII, Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas, 2007.
- Daniliauskas A., 1970 – Antanas Daniliauskas, *Šiaurės Rytų Lietuvos pramonės darbininkų materialinė kultūra*, Vilnius: Mintis, 1970.
- Daniliauskas A., 1978 – Antanas Daniliauskas, *Miesto gyventojų materialinė kultūra XX a.*, Vilnius: Mokslas, 1978.
- Ėmužis M., 2015 – Marius Ėmužis, „Ko nepastebėdavome valgydami sovietiniame Vilniuje?“, in: *Prie stalo visa Lietuva*, Vilnius: Terra Publica, 2015.
- Laužikas R., 2014 – Rimvydas Laužikas, „Cepelinų protėvynės beiškant“, in: *Lietuvos kulinarinis paveldas*, [interaktyvus], in: <<http://kulinarinispaveldas.blogspot.com/2014/03/cepelinu-protevynes-beieskant.html>>, [2020-01-31].
- Laužikas R., 2018 – Rimvydas Laužikas, „Tarpukariu mokė, kaip išsirinkti banginio mėsa, o sovietmečiu – kaip gaminti trūkstant maisto“, in: *Delfi*, [interaktyvus], in: <<https://www.delfi.lt/maistas/sefo-virtuve/rimvydas-lauzikas-tarpukariu-moke-kaip-issirinkti-banginio-mesa-o-sovietmeciu-kaip-gaminti-trukstant-maisto.d?id=77170595>>, [2020-01-31].
- Omidi M., 2013 – Maryam Omidi, „Soviet Kitchen: A Culinary Tour of Stalin’s Iconic Cookbook“, in: *Calvert Journal*, [interaktyvus], in: <<https://www.calvertjournal.com/articles/show/1746/soviet-kitchen-culinary-tour-of-stalins-iconic-cookbook>>, [2020-01-31].

- Pocevičius D., 2018 – Darius Pocevičius, *Istoriniai Vilniaus relikta 1944–1990. I dalis*, Vilnius: Kitos knygos, 2018.
- Sakas V., 2005 – Vincentas Sakas, „Sovietizmai ir galvoje, ir ant stalo“, in: *menu.lt* [interaktyvus], in: <<https://www.menu.lt/naujiena/sovietizmai-ir-galvoje-ir-ant-stalo>>, [2020-01-31].
- Sukhodolsky D., 2014 – Dmitry Sukhodolsky, „The Kremlin Diet: From Lenin to Gorbachev“, in: *Russia Beyond*, [interaktyvus], in: <https://www.rbth.com/arts/2014/05/28/the_kremlin_diet_from_lenin_to_gorbachev_37005.html>, [2020-01-31].
- Vaiseta T., 2014 – Tomas Vaiseta, *Nuobodulio visuomenė. Kasdienybė ir ideologija vėlyvuojų sovietmečiu (1964–1984)*, Vilnius: Naujasis Židinys-Aidai, 2014.
- Глущенко И., 2015 – Ирина Глущенко, *Общепит. Микоян и советская кухня*, Москва: Издательский дом Высшей школы экономики, 2015.
- Похлёбкин В., 1997 – Вильям Похлёбкин, „Что ел Ленин“, in: *Коммерсантъ*, [interaktyvus], in: <<https://www.kommersant.ru/doc/2285412>>, [2020-01-31].
- Похлёбкин В., 2000 – Вильям Похлёбкин, *Кухня века*, Москва: Полифакт, 2000.
- Сюткина О., Сюткин П., 2013 – Ольга Сюткина, Павел Сюткин, *Непридуманная история советской кухни*, Москва: АСТ, 2013.