

## Knygų lentynoje

### TARP KULINARIJOS IR ISTORIJOS

**Rec. Rimvydas Laužikas. „Istorinė Lietuvos virtuvė: maistas ir gėrimai Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje“. Vilnius. 2014. – 208 p.**

Per pastaruosius kelerius metus Lietuvoje suklestėjęs kulinarijų knygų bei televizijos laidų populiarumas suaktualino ir praeities virtuvės receptų paieškas. Šį aktualumą liudija XIX a. receptų knygos perleidimas<sup>1</sup>, „didikų puotų“ pagal XVII a. antros pusės Radvilų virėjo receptus rengimas Anupriškėse<sup>2</sup> ar restorano muziejaus „Ida Basar“<sup>3</sup>, taip pat siūlančio paragauti didikų valgių, veiklos reklamavimas<sup>3</sup>. Šiame kontekste atsiduria ir recenzuojama dr. Rimvydo Laužiko knyga, kurios viršelis „šaukia“ apie joje esančius „60 autentiškų receptų“.

Tačiau tai nėra vien receptų knyga – knygos autorius siekė atskleisti „lietuvių kulinarijos“ istoriją. Ši kasdienio gyvenimo tyrimų problema autoriui pirmiausia buvo „gastronominio domėjimosi“ objektas, pamažu tapęs ir mokslinių tyrimų objektu. Pats autorius yra archeologas, muzeologas, Radvilų Dubingių piliavietės ir mikroregiono projektų dalyvis. Greičiausiai būtent šie tyrimai Dubingiuose ir paskatino išleisti tokią studiją, kuri tapo viena pirmųjų visuomenei skirtų knygų šia tema.

Jau pats knygos pavadinimas rodo, jog autorius tarsi neapsisprendęs, ar kalbės apie

„istorinę Lietuvos virtuvę“, ar apie „maistą ir gėrimus Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje“. Pirmoji pavadinimo dalis skaitytoją orientuoja į *Lithuania propria* virtuvės istoriją nuo seniausių iki naujausių laikų. Antroji dalis – į visos Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės virtuvės istoriją nuo XIV a. iki XVIII a. Dėl pačios pavadinimo struktūros turėtų nusverti būtent antroji, paaiškinamoji jo dalis, tačiau knygos turinys visgi tampa šių dviejų temų „kovos arena“.

Liko neapibrėžta ir tyrimo objekto geografija bei chronologija. Regis, autorius pasirinko būtent *Lithuania propria* teritorijos ribas, o jas peržengė tik paminėdamas dabartinėje Baltarusijoje buvusius Radvilų dvarus. Tyrimo chronologija yra labai plati – nuo pirmųjų amžių po Kristaus iki XIX–XX a. ar net šių laikų realijų. Siaura tyrimo geografinė aprėptis ir labai plati chronologija lyg ir bylotų apie išsamų Lietuvos virtuvės istorijos tyrimą, tačiau knygos struktūra ir turinys rodo, kad daugiausia autoriaus dėmesio sulaukė būtent XVII–XVIII a. valdovų ir didikų Radvilų virtuvė.

Knygą sudaro įvadas, 12 skyrių, suskirstytų chronologiniu ir teminiu principu, žodynėlis bei šaltinių ir literatūros sąrašas. Pirmajame skyriuje autorius pirmiausia siekia išaiškinti, kas yra lietuvių virtuvė. Būtent čia atsiskleidžia bene svarbiausias paties autoriaus indėlis į „lietuvių kulinarijos“ istoriją – jos suskaidymas į „architektūrinius“ laikotarpius: gotikinį,

<sup>1</sup> Zawadzka W. Lietuvos virėja. Vilnius. 2009.

<sup>2</sup> <http://www.delfi.lt/gyvenimas/istorijos/skoniu-tyrinetojams-kelione-laiku-i-xvii-amziu.d?id=59098779>, 2012 06 11.

<sup>3</sup> <http://www.veidas.lt/kulinarinis-salies-paveldas-%E2%80%93-apipintas-mitais-stereotipais-bet-taip-ir-nepazintas>, 2013 11 18.

barokinį ir klasicistinį, atsižvelgiant į tai, kokia šalis jai darė didžiausią įtaką. Antrajame skyriuje pateikiami duomenys apie lietuvių virtuvę nuo pirmų amžių po Kristaus iki XIV a. Kitame skyriuje bandoma rekonstruoti XIII–XIV a. valstiečių virtuvę, tačiau remiantis ne to laikotarpio šaltiniais, o XIX a. Lietuvos etnografiniams regionams būdingais patiekalais. Toliau atskiruose skyriuose pereinama prie karaliaus Vladislavo Jogailos, karalienės Bonos Sforcos virtuvių, XVII a. Radvilų daržo ir sodo augalų, XVI–XIX a. pradžios Radvilų valgių, XV–XVIII a. valdovų ir diduomenės puotų bei pasninko valgių, prancūzų kulinarijos įtakos Europai ir menko jos atspindžio XVIII–XIX a. Radvilų dvare, XVII–XVIII a. Radvilų desertų, taip pat gėrimų: midaus, alaus, vyno ir šampano bei nealkoholinių gėrimų istorijos, orientuojantis į vėlyvesnį jų paminėjimą didikų šaltiniuose, ir pagaliau paskutinį skyrelį autorius paskyrė kuchmistrams, „rieznikams“ ir „šinkorkoms“ – XVII–XIX a.

Tokią knygos struktūrą, kurioje ryškiai dominuoja valdovų ir Radvilų virtuvės istorija, diktavo autoriaus turimi duomenys. Kadangi mokslinės literatūros, skirtos šiai problemai, yra labai nedaug, tokiam tyrimui buvo neišvengiamai būtina šaltinių analizė. Autorius pasirinko lengviausiai prieinamus, t. y. publikuotus šaltinius. Šiuo požiūriu ypač vertingos valdovų – Vladislavo Jogailos, Aleksandro Jogailaičio, Žygimanto Augusto – dvarų sąskaitų publikacijos, Lietuvos Statutai, „Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kasdienio gyvenimo“ publikuotų ir į lietuvių kalbą išverstų šaltinių rinkinys bei XVII a. antros pusės Radvilų virėjų receptų knygos publikacija. Tačiau knygoje vyrauja ir lenkų virėjų Stanisłavo Czernieckio receptų knygos duomenys. Nors iš tiesų galime kalbėti apie Lenkijos ir LDK virtuvių sąsajas ir įtakas, pats autorius suabejoja, ar ši knyga buvo žinoma Lietuvoje. Bet daug svarbių LDK virtuvės istorijai publikuotų ir archyvinių šaltinių liko nepastebėti – tai Lietuvos Metrikos

knygos, kuriose randame kariuomenei skirtų maisto produktų sąrašus, bajorų dvarų inventoriai, kuriuose galime atsekti ne tik bajorų, bet ir valstiečių mitybos įpročius, Lietuvos magdeburginių miestų privilegijos ir aktai, kuriuose minimas turgų ir mugių asortimentas, pagaliau įvairios vertingos informacijos pateikiantys teismų bylų aktai ir kt. Keista, kad autorius neatkreipė dėmesio ir į Adomo Mickevičiaus kūrinių „Ponas Tadas“, kuris yra puikus šaltinis XIX a. virtuvės istorijai tirti.

Už autoriaus tyrimo ribų taip pat lieka svarbi mokslinė literatūra. Pavyzdžiui, trūkstamas Vytauto virtuvės dalis autorius galėjo „užlopyti“ remdamasis Rimvydo Petrausko darbu<sup>4</sup>. Didesnį svorį knygai būtų suteikę ir Lietuvos užsienio prekybos bei ūkio raidos istorikų tyrimai.

Naudojantis tik lengviausiai prieinamų šaltinių medžiaga, liko neatskleista bajorų, dvasi-ninkų, miestiečių ir valstiečių virtuvės istorija. Įdomu, kad pats autorius knygos pradžioje užsiminė apie skirtingų luomų, taip pat tautinių mažumų ir visuomenės pakraščiu gyventojų mitybos kultūros diferenciaciją, tačiau tos problemos studijoje neplėtojo.

Nemažą knygos dalį užima tam tikro maisto produkto ar gėrimo kilmės ir jų plitimo Europoje istorija. Taigi skaitytojui pateikiamas labai svarbus ne tik europinis, bet ir pasaulinis kontekstas. Tačiau kai kada dėl to nukenčia pats tyrimo objektas. Tai ypač krinta į akis skyrelyje apie gėrimus, kuriame apie kiekvieną gėrimą pateikiama tik po vieną du sakinius iš LDK istorijos ir po jų iš karto peršokama prie XVIII–XIX a. duomenų.

Knygoje taip pat aiškinama maisto produktų bei gėrimų pavadinimų kilmė. Tai iš tiesų įdomus ir reikšmingas temos aspektas. Autorius visuomenę netgi supažindina su Konstantino Sirvydo trikalbiu žodynu (XVII a.). Tokį

<sup>4</sup> *Petrauskas R.* Vytauto dvaras: struktūra ir kasdienybė // *Naujasis Židinys-Aidai*. 2003, Nr. 1–2.

lingvистinį tyrimą būtų praturtinęs ir Konstantino Jablonskio darbas<sup>5</sup>, kuriame surinkti lietuviški žodžiai, vartoti rusėniškoje kanceliarijoje.

Kai kuriuose skyriuose probėgomis paličiami ir kiti plačios virtuvės problemos aspektai: indai, Radvilų dvaro sodybos pastatai, skirti maistui ir gėrimams gaminti, ar virtuvės ir smuklių personalas. Tačiau šios problemos neplėtojamos, todėl lieka neužbaigtumo įspūdis. Paskutiniame skyrelyje, kalbėdamas apie virtuvės personalą, autorius visgi nuogaštuoja, jog istorija nugramzdino užmarštin tuos asmenis, kurie gamino valgi. Tačiau atidžiau pasiknaisioję šaltinių klostuose vis dėlto galėtume juos prisiminti – kai kuriuose dokumentuose užfiksuoti netgi nelaisvųjų šeimininkų virėjų ar kepėjų asmenvardžiai.

Abejonių kelia kai kurie autoriaus teiginiai. Pavyzdžiui, jo nuomone, LDK virtuvėje nebuvo reikšminga žvėriena. Nors iš tiesų mitybos racione dominavo naminių gyvulių mėsa, žvėrieną turime traktuoti kaip svarbią bajorų luomo virtuvės ypatybę. Žvėrienos valgymas buvo svarbi bajorų mentaliteto dalis – juk medžioklė buvo laikoma būtent šio luomo asmenų prerogatyva. Nepagrįsta autoriaus išvada, kad Lietuvai nebuvo būdingas desertų valgymas, todėl LDK valdovai jų tiesiog nemėgo. Šis teiginys motyvuojamas tuo, jog ant Vytauto ir Žygimanto Augusto stalo desertų nebuvo. Tačiau apie Vytauto laikų virtuvę apskritai turime labai mažai medžiagos, o Žygimanto Augusto dvaro

sąskaitų knygos liudija apie tortus, gamintus iš sviesto ir sūrio, apie pirktus meduolius ir uogienes<sup>6</sup>. Taip pat abejotinas autoriaus spėjimas, jog skilandį į Lietuvą iš Italijos atvežė Bona Sforca. Juk XVI a. rusėniškuose šaltiniuose neretai randame lietuvišką jo terminą – *skilond*<sup>7</sup>, vadinasi, tai Lietuvai būdingas produktas.

Knygos tekstas lengvai suprantamas, jį pavairina nedideli tekstukai paraštėse, iliustracijos bei receptai kiekvieno skyriaus gale – tai skaitytojui neleidžia nuobodžiauti. Tačiau pagrindiniam tekstui būdingas chronologinis neuoseklumas. Kai kada net vienoje pastraipoje perbėgama per keletą laikotarpių, o paskui vėl grįžtama prie ankstesnio. Chronologinis neapibrėžtumas ryškus ir pateikiant autentiškus receptus. Nors knygos viršelyje pažadami XVII–XVIII a. laikotarpio receptai, turinyje aptinkame receptų ir iš XIX a. knygų.

Tačiau apskritai ši graži, spalvingai iliustruota knyga iš tiesų supažindina skaitytoją su svarbiausiais LDK – ypač valdovų ir didikų – virtuvės istorijos momentais. Ypač reikšminga, kad joje pirmą kartą Lietuvos istoriografijoje pristatoma XVII a. antros pusės Radvilų virėjo receptų knyga, plačiai visuomenei primenami svarbūs LDK šaltiniai, pateikiamas mitybos kultūros europinis kontekstas. Kartu šia knyga autorius, rodos, bando paveikti šiuolaikinę lietuvių valgymo kultūrą, skatindamas skaitytoją rinktis ne „greitą maistą“, bet pačių pasigamintus kokybiškesnius valgius, pagrįstus istorinėmis tradicijomis.

*Neringa Dambrauskaitė*

<sup>5</sup> *Jablonskis K.* Lietuviški žodžiai senosios Lietuvos raštinių kalboje. Tekstai. Kaunas, 1941.

<sup>6</sup> Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto dvaro sąskaitos (1543–1548). II knyga. Parengė D. Antanavičius. Vilnius, 2009, p. 15, 19, 58, 179 ir kt.

<sup>7</sup> *Jablonskis K.* Op. cit., p. 212–213.