

Nijolė Marcinkevičienė. **Metai už stalo. Kalendorinių švenčių ir sezoniniai valgiai.** Vilnius: Baltos lankos, 2009. 347 p.: iliustr.

Recenzuodamas 2005 metais parengtos iliustruotos Lietuvos enciklopedijos tomą „Tradicijos“ suglumau. Atskiri mokslo populiarinimo straipsniai buvo skirti šventėms ir apeigoms, šeimos papročiams, liaudies medicinai, o atvertus skyrių „Lietuvių valgiai“ po trumputės apžvalgos pateikiamas ne straipsnis, o keli receptai, išvardijami prieskoniniai augalai. Literatūros sąrašė paminimos dvi kulinarinės (ne etnokulinarinės) knygos (Kmitienė Liuda. 2005. Lietuvių valgiai, *Tradicijos. Iliustruota Lietuvos enciklopedija*: 107–114, 127. Kaunas: Šviesa.). Kodėl etnokulinarija nusipelno menkesnio dėmesio negu kitos etninės kultūros sritys? Negi tai nėra žmogaus egzistencijai pati svarbiausia kultūros sritis?

Tiesa, nuėję į knygyną surasime nemažai receptų knygų. Yra ir kelios lietuvių autorių. Tačiau į mokslines jos pretenduoti negali. Juk net į populiarią Lietuvos kulinarijos istoriją pretenduojančioje Viliaus Purono knygoje „Nuo mamutų iki cepelinų“ nesurasime Vacio Miliaus ar Marijos Miliuvienės vardų, nors panaudoti 78 šaltiniai (Puronas Vilius. 1999. *Nuo mamutų iki cepelinų*. Vilnius: Vaga).

Etnologai, tyrinėdami šį etninės kultūros barą, atliko nemažai darbų. Jau 1955 metais etnologas Vacys Milius apgynė daktaro disertaciją „XIX a. – XX a. pirmosios pusės lietuvių valstiečių maistas ir namų apyvokos daiktai“. Tai buvo pirmoji daktaro disertacija apie maistą SSRS (Šaknys Žilvytis. 2001. *Etnologui Vaciu Miliui – 75, Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos* 1(10), p. 10). Po metų leidinyje „Baltijos etnografinis rinkinys“ šia

tema etnologas publikavo stambią studiją (Milius V. 1956. Piščia i domašnjij utvar litovskich krestjan v XIX – načale XX v. v., *Baltijskij etnografičeskij sbornik*: 127–169. Moskva). Taip pat šiai temai priklauso ir dešimtys jo straipsnių. Nemažai šioje srityje nuveikė ir Marija Miliuvienė. Ji – dviejų studijų apie XX a. aštuntojo dešimtmečio mitybą autorė (Miliuvienė Marija. 1981. Kaimo gyventojų mityba, Butkevičius I., Kulikauskienė V., Miliuvienė M., Vyšniauskaitė A. *Šiuolaikinis Suvalkijos kaimas*: 80–99. Vilnius: Mokslas; Miliuvienė Marija. 1985. Kaimo gyventojų mityba, Butkevičius I., Kulikauskienė V., Miliuvienė M., Vyšniauskaitė A. *Šiuolaikinis Žemaitijos kaimas*: 93–121. Vilnius: Mokslas). Šiuose darbuose daugiau atskleistas mitybos pasiskirstymas pagal dienos tarpsnį, o apeiginiams, per šventes ar pasninkų laikotarpiams gamintiems valgiams vietos skirta mažai. Sovietmečiu tradicinių kalendorinių papročių tyrimai nebuvo toleruojami.

Kulinariniu paveldu domėtasi ir tautinio atgimimo laikais. Pavyzdžiui, 1990-aisiais perleista 1936 m. Klaipėdoje fotografotiniu leidimu išleista „Didžioji virėja“ (pagal E. Malachovec parengė V. Varnienė. 1990. *Didžioji virėja. Praktiškas vadovas šeiminkėms*. Vilnius: Sakalas), bet atgavus nepriklausomybę etnologai pradėjo nagrinėti kitas etninės kultūros sritis, kurių sovietmečiu tirti nebuvo galimybių. Tačiau atsirado proga etnokulinarijos temą nagrinėti papročių kontekste. Ja pasinaudojo etnologas Juozas Kudirka, dar 1989 m. publikavęs knygą „Kūčių stalas“ (Kudirka Juozas. 1989. *Kūčių stalas*. Vilnius: Vyturys; Kudirka Juozas. 1993. *Lietuviškos Kūčios ir Kalėdos*. Vilnius: Vaga.). Tiesa, detaliai nagrinėti tik Kūčių valgiai. Nemažai lokaliųjų tyrimų, kuriuose nagrinėjamas kitų kalendorinių švenčių apeiginis maistas ir mityba, publikavo etnologė Janina

Samulionytė, tradicinių pasninko valgių receptus publikavo Birutė Imbrasienė (Imbrasienė Birutė. 2005. *Tradiciniai lietuvių pasninko valgiai*. Vilnius: Baltos lankos). Gėrimams skirta Šiaulių universiteto išleistas straipsnių rinkinys „Alus lietuvių kultūroje“ (Butkus V. ir Stankuvienė R. (sud.). *Alus lietuvių kultūroje*. Šiauliai: K. J. Vasiliausko leidykla Lucilijus). Tačiau reikia pripažinti, kad pastaruosius dešimtmečius apeiginės etnokulinarijos tyrimų atlikta per mažai. Iki šių dienų išnagrinėti regioniniai valgių savitumai, dienos mitybos režimas, tačiau neatskleista valgių kaita pagal metų ciklą ir ypač apeiginė (metų ciklo) kulinarija.

Thomo Hyllando Erikseno knygoje „Akimirkos tironija“ plačiai atskleista „spartėjančio laiko“ problema ir netgi kelių poskyrių pavadinimai įvardinti „Greitis veda prie supaprastinimo“, „Greitis veda prie precizikos praradimo“ (Eriksen Thomas Hyland. 2004. *Akimirkos tironija*. Vilnius: Tyto alba). „Spartėjančio laiko“ problema palietė ir kulinarijos sritį, atvėrė plačius vartus pigaus, greitai paruošiamo ir ilgai negendančio maisto erai. Nors Johno Tomlinsono žodžiais, globalizacija susilpnino glaudų materialų maisto kilmės ir jo vartojimo vietos ryšį (Tomlinson John. 2002. *Globalizacija ir kultūra*. Vilnius: Mintis, p. 131), kita vertus, intensyvi globalizacijos raiška ir tapatumo krizė sureikšmino „tradicinių maistą“, etnokulinariją paversdami bene reikšmingiausia kultūros paveldo dalimi ir iššūkiu etnologams. Šį iššūkį garbingai priėmė ir etnologė Nijolė Marcinkevičienė.

Knygos „Metai už stalo. Kalendorinių švenčių ir sezoniniai valgiai“ įvade nurodoma, kad ji „nėra paprastas receptų rinkinys. Ja siekiama smalsią, pasaulio kultūromis, įvairių tautų valgių gaminimo paslaptimis besidominčią visuomenę tarsi sugrąžinti prie savų ilgaamžių mitybos tradicijų, pažvelgti į jas kitu žvilgsniu,

atskleisti jų prasmę, ryšį su papročiu ir pasaulėžiūros paveldu, mūsų žeme, metų tėkme, parodyti, kad jos yra vientisa ir labai reikšminga kultūros dalis“, o vienas esminių šio leidinio sudarymo principų – parodyti, kaip mūsų maistas buvo susijęs su metų kaita. Būtent šis principas ir iškelia publikaciją už aprašomojo pobūdžio receptų knygos ribų ir suteikia jai mokslinę vertę. Knygoje kiek kitaip negu kulinarijos receptų rinkiniuose dalis receptų metrikuojama, nurodant rašytinį šaltinį arba žinių pateikėjo vardą, pavardę (jei reikia, inicialus), gimimo metus ir vietovę. Greita recepto neretai pateikiamas tarmiškas pateikėjo komentaras, autentiškas tekstas, nurodantis, kaip buvo gaminamas tas patiekalas. Pateikta autentiška etnografinė medžiaga, paremta N. Marcinkevičienės asmeninių daugiamečių lauko tyrimų patirtimi kaupiant duomenis apie kalendorinius papročius. Šie motyvai ir paskatino mane recenzuoti šią knygą.

N. Marcinkevičienės knygoje valgių sąrašai pateikiami pagal sezonus ir svarbesnes kalendorines šventes, kurioms gaminti specifiniai valgiai. Pavasariui (kaip ir kitiems sezonams) skirta skyriaus pradžioje trumpai apžvelgiami fenologiniai ir kultūriniai šio sezono savitumai. Toliau pateikiami šiam sezonui būdingi su apeigomis nesusiję valgiai. Ypatinga vieta skiriama žuvies patiekalams, pasak autorės, žuvį praeityje valgė ir žalia. Taip pat pateikiama ir daug iš šviežių žalumynų verdamų sriubų. Pavasariui skirtoje apžvalgoje neužsimenama apie gavėnią ir šio laikotarpio valgių specifika, tačiau tai padaryta knygos gale – žiemai skirtame skyrelyje. Gavėnia apima žiemą ir pavasarį, o kintantis laikotarpio laikas lemia kasmet skirtingą jo trukmę abejuose sezonuose, todėl pateikus gavėnios patiekalų būtų neišvengta pasikartojimų. Tačiau kitame šio leidinio leidime praverstų pateikti

nuorodą, kad gavėnios patiekalų galime rasti žiemai skirtame skyrelyje. Toliau aprašomi atskirų pavasario švenčių papročiai. Atskiras poskyris skirtas Gandrinėms. Prieš pateikiant receptus, aprašomi šventės papročiai ir būdingesnieji valgiai. Tačiau daug didesnis dėmesys skirtas Velykoms. Čia kiek kitaip negu ankstesniame poskyryje išskiriami ir šiai progai skirti pasakojimai ir tikėjimai. Greta valgių pateikiama ir nemažai gėrimų receptų. Apimtimi išsiskiria apie naminę degtinę ir jos gamybą pateiktas dzūkės pasakojimas. Kodėl jis siejamas su Velykomis? Galbūt dėl to, kad tai buvo didžiausia metų šventė (dabar didesnis dėmesys teikiamas Kalėdoms), taip pat Velykos – gavėnios pabaiga, o pamaldieji dzūkai dar ir nesenais laikais per adventą ir gavėnią taurelės nekeldavo. Jurginėms skirtame skyrelyje nemažai dėmesio skirta piemenų kulinariniam paveldui. Nenorėčiau sutikti su šventės aprašo pradžioje pateikiamu teiginiu, kad berniukas, gimęs švento Jurgio dieną, iki XX a. Lietuvoje buvo laikomas jaunu dievaičiu, mano nuomone, greičiau turinčiu ypatingų galių, nes vieninteliame žinomame apraše iš Mažosios Lietuvos nurodoma, kad toks vaikas yra „žegnonės žmogus“ (Balys J. (sud.). 1937. Iš Mažosios Lietuvos tautosakos, *Tautosakos darbai* 3, p. 37), o nurodytą XVII–XVIII a. sandūroje parašytą M. Pretorijaus veikalą chronologizuočiau XVII a. pabaiga. Be abejo, atskiras skyrius skiriamas ir jau šiomis dienomis užmirštoms Sekminėms. Pratarmėje gana išsamiai aptarti Sekminių sambūriai. Dėsninga ir tai, kad greta virtinių, kiaušinių ir sūrių receptų pateikiamas Juozo Žagrakalio pasakojimas apie pasvalietišką alų. Alaus aprašymų pateikčiau ir daugiau, tuo labiau kad daugumos kitų šiame poskyryje alkoholinių gėrimų aprašai paimti daugiausia iš J. Krikščiūno knygos „Namų darbo likeriai, karčiosios ir saldžiosios“ (Kaunas, 1935). Pavasario skyrių užbaigia

tikėjimas „Iš vaikino kišenės ištraukti ir į merginos delną išprausti riešutai pranašavo greitas piršlybas...“ Tikėjimą perkelčiau į rudeniu ar žiemai skirtus skyrelius, nes senasis lietuvių vedybų metas – vėlyvas ruduo ir mėšėdo laikotarpis, o ir vargu ar jaunuolis išsaugodavo riešutų iki pavasario. Bent jau Rytų Lietuvoje riešutus merginoms vaikinai išdalindavo per Kalėdas. O ir tikėjimas dar kartą paminimas rudeniu skirtame skyrelyje (p. 172). Matyt, pavasario ir riešutų sąsajos – leidyklos darbuotojų klaida.

Vasarą N. Marcinkevičienė pavadino atlaidų ir vaisių metu. O ir sezoninių valgių receptų pateikta apie du kartus daugiau negu pavasario. Dominuoja šviežių vaisių ir daržovių valgių aprašymai. Joninių valgių receptai, kaip ir kitų didelių švenčių, labai įvairūs, o apimtimi išsiskiria apie miežinio kupiškėnų alaus darymą pateiktas pasakojimas. Nemažai receptų pateikiama Žolinei skirtame skyrelyje. Pasak autorės, tai metas, kada žmonės džiaugėsi naujo javo duona, daržo, sodo, miško gėrybėmis – pilnėja klijimai, aruodai. Neatsitiktinai pateiktų receptų itin gausu, o didžiausios apimties – tvarečėnų keptinės giros aprašas.

Vasaros sezoną pristato tik dvi šventės. Skaitytojas gali pasigesti kitų vasaros švenčių valgių, tačiau jos dažniausiai buvo susijusios su atlaidais, kurių metu gausiems giminaičiams buvo patiekiami „modernūs“ valgiai, o ir atskirų atlaidų valgių specifika (kaip ir patys atlaidai) – mažai tyrinėtas paprotinės kultūros baras.

Rudens racioną, be abejo, lėmė gamta, tačiau šiam skyreliui skirtoje apžvalgoje kiek plačiau atskleisčiau kultūrinį aspektą. Vasaros šventiniam maistui labai didelę reikšmę turėjo atlaidai, rudens kulinarinę specifika vakarinėje krašto dalyje lėmė talkos: linarovis, bulviakasis, kūlimas, linamynis. Tiesa, šiuos darbus į vieno se-

zono ribas sutalpinti sunku. Dalis jų gali būti pradedami vieno sezono pabaigoje, baigiami kito pradžioje. Darbų laiką lemė ir tų metų fenologinė specifika. Talkos ir pobūviai po talkų buvo paplitę tik pusėje Lietuvos, o atskiri talkomis atliekami darbai (pvz., linarovis, bulviakasis) – dar retesni. Matyt, dėl šių priežasčių išskirti talkų maistą atsisakyta.

Pateiktuose rudeninių valgių receptuose dominuoja mėsos, grybų, bulvių, vaisių patiekalai. Panašus valgių išdėstymas yra Visiems šventiesiems ir Vėlinėms skirtame skyrelyje. Išsamiausias patiekalo aprašymas, kaip ir kitų didesnių švenčių aprašuose – rokiškietės atsiminimai apie keptinio alaus gamybą. Rudeninio sezono iškirta tik viena šventė. Vargu ar atskirą skyrelį būtų galima suformuoti iš Martyno dienos aprašų (jie aptariami apžvalgoje). Mažoje Lietuvoje, kur ši šventė buvo sureikšminama dar ir XX a. pradžioje, kulinarijos receptų užrašyta nedaug, klaipėdiškių apeiginio maisto specifikos (išskyrus Užgavėnių) plačiau negalėjo aptarti ir V. Milius (Milius Vacys. 1977. Klaipėdiečių maistas, Jučas M., Overaitė S. (red.). *Tarybinės Klaipėdos istorijos klausimai*: 141–146. Vilnius: Lietuvos TSR Mokslų Akademijos Istorijos institutas). Todėl, norint išskirti daugiau rudeniu skirtų skyrelių, reikėtų įtraukti rudenines talkas.

Paskutinio sezono – žiemos patiekalams skirta daugiau dėmesio negu kitų sezonų. Tai ne tik švenčių ir linksmybių laikas, bet advento ir gavėnios pradžios metas. Būtent etnokulinarinės šių laikotarpių specifikos aptarimo pasigedau sezono apžvalgoje. O ir tarp bendrų žieminių valgių receptų dominuoja mėsos patiekalai. Visiškai kitokius patiekalus valgė per Kūčias, dominuoja pasninko valgiai – žuvis, grybai. Galėtų būti suformuotas ir advento laikotarpio patiekalų receptams

skirtas poskyris. Tiesa, tada vėl nebūtų apsieita be pasikartojimų su gavėnios valgiais, be to, vargu ar buvo surasta ir daugiau specifinių šio laikotarpio patiekalų. Kalėdų poskyryje pateikiami mėsos patiekalų, pyragų receptai, o gėrimų sričiai atstovauja *Lietuviškas likieris* – krupnikas, matyt perimtas iš karaimų. Nemažai vietos skirta ir Užgavėnių apeiginei kulinarijai, kur aprašomas šiupinys, blynai ir kiti šiai šventei skirti patiekalai. Pelenų dienos ir Gavėniai skirtame poskyryje aptariami pasninko patiekalai, tačiau nenorėčiau sutikti su vienetiniu arba visiškai neseniai susiformavusiu posakiu, kad dzūkai šiuo metu šautuvą keitė į meškere. Tai nelygiaverčiai įrankiai. Meškere žūklo daugiau vaikai, vyrai žuvį gaudė tinklais. O ir aukščiau publikuotoje iliustracijoje parodyti vyrai su tinklu (p. 309).

Knygos gale pateikiama valgių rodyklė ir panaudota literatūra. Valgių rodyklė – tikrai informatyvi, valgiai sugrupuoti pagal jų rūšis. Naudota literatūra turėtų būti nurodyta abėcėlės tvarka, o šiame sąraše keliose vietose jai nusižengiama (pavyzdžiui po „Moderniosios virėjos“ nurodomas J. Krikščionas), taigi, korektorius darbą atliko ne iki galo. Etnologės darbą įvertintume labai gerai, atsižvelgdami į jos įnašą ne tik populiarinant etnokulinarijos barą, bet ir prisidedant prie mokslinių šios srities tyrimų (nebijau pasakyti, kad ši knyga – naujas šios srities tyrimų Lietuvoje etapas), o leidyklos darbą galima būtų įvertinti patenkinamai. Akį režiantis, tačiau už pusės kilometro pastebimas viršelis (tik dalis tiražo išėjo kuklesniu viršeliu) tiktų Afrikos šalių kulinarijos aprašymui. Sunku suprasti ir knygos stilištos ir televizijos žvaigždės Lino Samėno gamintų patiekalų spalvotų nuotraukų prasmę. Ar nebūtų užtekę autorės atrinktų etnografinių fotografijų? Atlygis už spalvotas,

mano nuomone, ant netinkamo popieriaus atspausstas fotografijas – didžiulė knygos kaina ir sumažėjusi galimybė ją nusipirkti net ir vidutinių pajamų žmonėms. Juk šioje knygoje kiek kitaip negu kitose nurodomi ir pigūs patiekalai, paruošiami ir lauže ar kaimiškoje krosnyje.

Tačiau knygos rūbas negali sumenkinti tyrinėtojo darbo rezultato. Knyga bus puikus šaltinis ir atskaitos taškas tolesniems apeiginės kulinarijos tyrinėjimams, skatins gilintis į pačią svarbiausią kultūros temą – mitybą ir jos raišką metų cikle. Kita vertus, šis darbas – nemenkas indėlis į kalendorinių papročių tyrinėjimus.

Žilvytis Šaknys

Lietuvos istorijos institutas

Darius Staliūnas. **Making Russians. Meaning and Practice of Russification in Lithuania and Belarus after 1863.** On the Boundary of Two Worlds: Identity, Freedom, and Moral Imagination in the Baltics 11. Amsterdam, New York: Rodopi, 2007. 465 p.: ill.

Prieš trejetą metų pasirodė istoriko Dariaus Staliūno monografija anglų kalba „*Making Russians. Meaning and Practice of Russification in Lithuania and Belarus after 1863*“. Kiek vėliau ši knyga publikuota ir lietuvių kalba (2009. *Rusinimas: Lietuva ir Baltarusija po 1863 metų*. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas). Knyga sulaukė didelio istorikų dėmesio. Tai liudija nemažai per pastaruosius metus pasirodžiusių recenzijų bei apžvalgų. Tiesa, daugumos jų autoriai – Vakarų arba kaimyninių kraštų istorikai (Przygodzki R. L. 2010. – *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History* 11(2): 429–438; Schweitzer Robert. 2009. – *Nordeuropa Forum* 19(1): 117–121; Theodore R. Weeks. 2007. – *Zeitschrift für Ostmitteleuropa-Forschung* 56(H. 4): 624–625;

Cichamirau A. 2009. – *Arche*, <<http://www.arche.by/by/9/20/286/>> [žiūrėta 2010 07 18]; Greenberg Marc L. 2008. – *The Russian Review* 67(2): 345–346; Subačius G. 2008. – *Archivum Lithuanicum* 10: 269–282; Hackmann J. 2008. – *Journal of Baltic Studies* 39(3): 365–367; Senn Alfred E. 2008. – *Slavic Review* 67(3): 764; Cadiot Juliette, Niessen James P., Seegel Steven. 2008. – *Ab Imperio* 3: 417–436; Tichomirow A. ir Dohrn V. 2008. – <<http://www.hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/>> [žiūrėta 2008 05 05]; Potašenko G. 2008. – *Lietuvos istorijos metraštis* 1: 152–155; Stampfer S. 2009. – *Religious Studies Review* 35(2): 134; Zasztowt L. 2009. – *Rozprawy z dziejów oświaty* XLVI: 197–203; Einax R. 2009. – *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas* 57(H. 1): 116).

Monografijos publikavimas anglų kalba svarbus tuo, kad XIX a. Lietuvos istorijos problematika tapo prieinama bei aktualizuota daug platesniam akademiniam skaitytojų ratui. Juolab kad ši knyga ir lietuvišką istoriografiją padarė prieinamesnę. Ne mažiau svarbu ir paties akademinio darbo interpretacinio analitiškumo, empirinio pagrįstumo laipsnis. Išties metaforizuoto pavadinimo knyga Darius Staliūnas apibendrino savo