

Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje

RIMVYDAS LAUŽIKAS

Vilniaus universitetas

ANOTACIJA. Straipsnyje, pasitelkiant vieno patiekalo – barščių – atvejo tyrimą, nagrinėjamas tradicijos ir kūrybos laisvės santykis Lietuvos gastronomijos istorijoje. Tyrimui kaip šaltiniai naudojami XVII–XIX a. Lietuvoje parašytos receptų knygos. Gastronominės tradicijos ir asmens (kuchmistro, virėjo) kūrybos laisvės tyrimai atliekami Jurijaus Lotmano semiosferos, Claude'o Lévi Strausso – skonemų ir Iljos Prigožino (Ilya Prigogine) kultūros evoliucijos ir mutacijų teoriniuose kontekstuose. Tyrimo metu buvo nustatyta, kad tradicija ir kūrybos laisvė gastronomicinėje kultūroje sudaro sąveikaujančią porą, kurios elementai įgalina vienas kito buvimą: kūrybos laisvė yra neįmanoma be tradicijos išmanymo, o kūryba – vienas svarbiausių veiksnių, užtikrinančių tradicijos gyvybingumą.

RAKTAŽODŽIAI: gastronomijos istorija, barščiai, kūryba, tradicija, semiosferos teorija.

ĮVADAS

Gastronominės kultūros tyrimai tradicijos ir kūrybos laisvės teoriniuose kontekstuose sietini su platesniais tradicijos ir modernumo raiškos žmonių kasdieniame gyvenime tyrimais. Tačiau gastronomicinės kultūros atveju ilgą laiką buvo svarbūs mažiausiai du moksle vyravę požiūriai, kurie stabdė tokio pobūdžio tyrimų plėtrą. Pirmiausia, gastronomicinė kultūra, o neretai ir visa kasdienybės kultūra buvo suvokiama kaip už kultūros ribų (ją suvokiant siaurąja, aukštosios kultūros prasme) esantys reiškiniai, kuriems netaikomos „tikrosios“ kultūros sričių – muzikos, architektūros, literatūros ar dailės – tyrimuose aktualios teorinės paradigmos. Kita vertus, gastronomijos istorijos tyrimuose ilgai vyravo gamtamoksle paradigma grįsta vadinamoji išgyvenimo istorija. Tai kiekybinė, statistinė maisto ir valgymo kultūros tyrimų kryptis (kainos, kalorijos, maisto produktų mitybinė vertė, ekonominiai ir mitybiniai asmens poreikiai), orientuota į objektyvių gastronomijos kultūros ir istorijos kriterijų paiešką. Toks gana „biologinis“ požiūris irgi stabdė kultūrologinių teorinių prieigų taikymą gastronomijos kultūros tyrimuose. Galime teigti, kad kultūrologiniai gastronomicinės kultūros tyrimai yra palyginti nauja tematika

ir sietina visų pirma su pasikeitusia pačių gastronomijos tyrimų paradigma, grindžiama suvokimu, jog valgymas – ne vien tiktai gaunamos kalorijos. Tai yra kultūros reiškinys: receptai, skoniai, papročiai, mentalitetas. Naujovišką tyrimų požiūrį suformulavo prancūzų mokslininkas Jeanas Louisas Flandrinas, teigęs, kad stalo dengimas yra daugiau kultūrinis, o ne gamtinis ritualas, kuris evoliucionavo laikui bėgant (Flandrin 1992: 170). Tad šiuolaikiniuose gastronomijos istorijos tyrimuose mažiau ieškoma kalorijų ir daugiau bandoma pajusti skonį, t. y. suprasti, ką valgymas reiškė praeities žmonėms; kodėl vieni patiekalai laikomi skaniais, o kiti – ne; kokius pranešimus perduoda valgymas kartu; kaip (ir ar) galime paragauti praeities skonių; kaip praeities gastronomijos kultūra koreliuoja su bendrosiomis konkrečios epochos kultūros madomis ir tendencijomis.

Straipsnio objektas yra tradicijos ir kūrybos laisvės konceptų veikimas XVII–XIX a. Lietuvos gastronomijos kultūroje. Tyrimui pasirinkti du metodologiniai sprendimai: teorinis minėtų konceptų apibrėžimas ir pritaikymas gastronomijos kultūros tyrimams ir empirinis tyrimas – XVII–XIX a. Lietuvoje išleistose gastronomijos knygose publikuotų vieno patiekalo receptų analizė. Tyrime taikomas kokybinės receptų turinio analizės metodas, skiriant tris receptų turinį apibūdinančias kategorijas: ingredientus, jų kiekius (jeigu jie nurodyti) ir gamybos technologiją. Remiantis šių kategorijų kitimu, analizuojama receptų kaita skirtingais istoriniais laikotarpiais. Kokybinės turinio analizės metodu buvo tiriamas vieno ilgą istoriją turinčio ir receptų knygose fiksuoto patiekalo – barščių – receptas. Empiriniai duomenys, t. y. įvairūs barščių receptai, buvo renkami iš istorinėje ir dabarties Lietuvoje parašytų ir (ar) publikuotų XVII–XIX a. receptų knygų nelietuvių kalba. Iš jų buvo atrenkami tik tie receptai, kurie pačių autorių yra vadinami *barščiais*. Kaip lyginamoji (kontekstinė) medžiaga buvo naudojami barščių receptai iš receptų knygų, išleistų Lenkijoje ir Rusijoje, ar vėlesniais laikotarpiais (XX ir XXI a.) Lietuvoje leistų receptų knygų lietuvių ir užsienio kalbomis. Iš užsienyje leistų knygų buvo atrenkami tik tie receptai, kurie pačių konkretaus laikotarpio autorių suvokiami kaip lietuviškas patiekalas ir yra vadinami *lietuviškais* barščiais.

Šiame darbe nekeliamas tikslas parašyti sisteminę regiono barščių istoriją, bet – per konkretaus atvejo tyrimą – siekiama parodyti patiekalo raidą tradicijos ir kūrybos laisvės, įskaitant išorinių idėjų perėmimo – inovacijų difuzijos, kontekstuose. Savo pobūdžiu straipsnis yra diskusinis, tad jo siekis yra ne tiek rasti „objektyvius atsakymus į iškeltus klausimus“, kiek pamėginti suformuluoti perspektyvą bendraisiais kultūrologiniais konceptais, komunikacijos ir informacijos mokslų teorine bei metodologine priegomis grįstiems gastronomijos kultūros tyrimams.

TRADICIJA IR KŪRYBOS LAISVĖ GASTRONOMINĖJE KULTŪROJE:
TEORINIS POŽIŪRIS

Bandydami teoriškai apibrėžti tradicijos ir kūrybos laisvės santykį gastronomijos kultūroje, galime pasinaudoti Jurijaus Lotmano semiosferos teorija. Toks teorinio pobūdžio veiksmas yra atliekamas ne tiek siekiant sukurti universalią gastronominės kultūros tyrimų priegą, kiek siekiant „pasigaminti“ įrankį straipsnyje pristatomo tyrimo tikslui pasiekti.

Pasak J. Lotmano, semiosfera – tai erdvinis, tiksliau – erdvėlaikio mechanizmas, kurio pagrindinės funkcijos yra išsaugoti ir komunikuoti esamą bei kurti naują informaciją. Tai yra globali semiotinė sistema, integruojanti visus galimus ženklus, tekstus, interpretacijas, simbolius, informaciją, žinias ir jų reprezentacijas, taip pat jų visų tarpusavio ryšius. Semiosfera, kaip visa apimanti sisteminio pobūdžio struktūra, yra užpildyta įvairiais ženklinio pobūdžio elementų konglomeratais (struktūromis, tekstais plačiąja prasme), kurie tarp savęs sąveikauja skirtingiausiais būdais. Tekstų sąveika semiosferoje formuoja sisteminio pobūdžio ženklinius reiškinius, kurie yra nebūdingi pavieniams elementams ar pavienėms jų sąveikoms atskirai ir dėl šios priežasties semiosferos prasmė gali būti suvokiama tik įvertinus visų jos elementų tinklinio pobūdžio tarpusavio sąveikas, taip pat elementų ir visumos sąveiką sisteminiam lygmenyje. Be to, semiosfera, kaip atviroji sistema, yra nuolat kintanti, evoliucionuojanti, turinti savotiškus atminties mechanizmus, kurie išsaugo praeities būsenu elementus ar jų fragmentus. Taigi semiosfera veikia kaip sinchroninė struktūra, vienu metu būdama tiek kultūros (praeities kultūrų) evoliucijos pasekmė, tiek dabarties kultūrų evoliucijos ir naujų kultūrų atsiradimo priežastis. Semiosferos struktūra ženkliniu požiūriu yra asimetriška. Tai reiškia, kad dauguma joje funkcionuojančių tekstų tarpusavyje neturi vienareikšmiškų prasminių sutapimų, o tekstų tarpusavio sąveikos (vertimo) procesas veikia daugiau ne kaip vieno teksto prasmės perdavimas kitokiu tekstu, o kaip naujos informacijos generavimo mechanizmas. Asimetrija taip pat ryškiai fiksuojama nagrinėjant semiosferą sudarančių struktūrų centrų ir periferijų santykį. Pažymėtina, kad centro ir periferijos sąvokos semiosferoje yra visiškai reliatyvios, priklausomos nuo konkretaus tyrėjo pasirinkto dviejų struktūrų sąveikos stebėjimo taško (kaip tyrėjo požiūrio taško). Taigi tas pats semiosferos struktūrinis elementas tuo pat metu gali būti suvokiamas kaip centras vienos sąveikos požiūriu ir kaip periferija kitos sąveikos požiūriu. Tačiau bet kuriuo atveju centre aptiksime labiausiai išplėtotus ir geriausiai struktūriškai organizuotus elementus – kalbas ir jas reprezentuojančius tekstus (kalbą ir tekstą suprantant plačiąja prasme). Pirmiausia – tai konkrečiai kultūrai būdingos natūralios kalbos, sudarančios kiekvieną struktūrą (kultūrą) organizuojančią branduolį ir užtikrinančios konkrečios kultūros sisteminio lygmens funkcionalumą. Greta jų kiekvienoje konkrečioje kultūroje (tame pat semiotiniame kontekste) egzistuoja

daugybė „smulkesnių kalbų“ ar pusiau kalbinių ženklinių darinių, skirtų siauroms kultūros funkcijoms realizuoti. Semiosferą sudarančių struktūrų centrai yra savotiškos „kanoninės“ struktūros, beveik eliminuojančios naujų tekstų kūrimą. Tuo tarpu periferija yra svarbiausia ir mokslinių tyrimų požiūriu įdomiausia struktūrų sąveikų (anot J. Lotmano, kreolizacijos) erdvė, generuojanti didžiąją dalį naujų tekstų. Šie kultūrinės sąveikos procesai labiau primena ne vienakryptę recepciją, o daugiakryptį, pulsuojančią, ženklinį objekto ir subjekto (labai reliatyviai apibrėžiamų) dialogą. Svarbu pažymėti, kad net ir praeities ženklinių struktūrų fragmentai semiosferoje nėra „pasyvios nuolaužos“. Jos, kaip medijos, saugo savyje vienokias ar kitokias atmintis, kurios gali būti lengvai atkurtos sąveikų su kitomis semiosferos struktūromis metu (Lotman 2004: 3–23).

Pritaikydami semiosferos teoriją gastrominės kultūros tradicijų ir kūrybos laisvės tyrimų kontekste, galėtume remtis prielaida apie kultūrinių procesų tęstinumą, leidžiantį suvokti praeitį ir dabartį (tradiciją ir inovacijas) kaip to paties, erdvėje ir laike nefragmentuoto kontinuumo susijusias dalis. Ši prielaida yra priešinga moksliniuose diskursuose paplitusiam, pozityvizmu ir optimistine progreso idėja grįstam dualistiniam (arba-arba) dabarties ir praeities supriešinimui, teigiančiam, kad naujovė, kaip vienokia ar kitokia asmens kūrybos laisvės išraiška, yra tradicijai priešingas (tradiciją paneigiantis) modernumas, kuris *a priori* yra geresnis už praeičiai atstovaujančią tradiciją.

Straipsnyje pristatomo tyrimo požiūriu, tradicijos ir kūrybos laisvės priešprieša suvokiama ne kaip vienas kitą paneigiantys veiksniai, o kaip dviejų tos pačios semiosferos veiksmų sisteminio ir abipusio pobūdžio sąveika. Tiek gastrominės tradicijos (pvz., Lietuvos gastrominė kultūra), tiek jas tiriantys mokslai gali būti suvokiami kaip nuo konkrečios kultūros (konteksto) priklausomos, atviros, nuolat kintančios (evoliucionuojančios), tačiau vientisos ir sistemiškos semiosferos struktūros, sąveikaujančios (dialogo būdu) su kitomis ženklinėmis struktūromis (pvz., kitais mokslais ar kitomis gastrominėmis tradicijomis) ir semiosferoje „klajojančiais“ praeities ženklinių struktūrų (kultūrų) fragmentais. Kaip jau buvo minėta, šių struktūrų ribos (skiriančios konkrečios regiono gastrominėi kultūrai būdingus elementus nuo kitų kultūrų elementų), kaip teigia J. Lotmanas, yra reliatyvios. Jų skirtis, tik kaip akademinis moksliniam tyrimui taikomas įrankis, gali būti fiksuojama daugiau kaip dviejų gastrominių kultūrų centrų lygmenyje (pasirinkus atitinkamus „gryno“ mokslinio požiūrio atskaitos taškus), tačiau ne periferijose. Bet kaip tik periferijose vyksta dviejų gastrominių kultūrinių tradicijų konvergencijos procesai, J. Lotmano teorijoje vadinami kreolizacija. Šios kreolizuotos periferijos gali turėti mažiausiai dvi – geografinę ir chronologinę – reikšmes, apibrėžiančias vienalaikių, bet skirtingų gastrominių kultūrų sąveikas (pvz., Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės (toliau – LDK) ir itališkoji gastrominės tradicijos Bonos Sforcos

laikais) ir idėjų mainus (difuziją) geografiniuose paribiuose (pvz., LDK ir vokiškosios gastronominių tradicijų mainai) arba (ir) skirtingų laikotarpių, bet daugiau ar mažiau vienoje erdvėje gyvavusių kultūrų elementų genetinį perimamumą (pvz., Lietuvos gastrominės kultūros evoliucija nuo priešistorinių iki mūsų laikų). Pažymėtina, kad gastronomijos kultūrinės tradicijos periferija šiuo atveju yra ne koks „idėjų šiukšlynas“. Šioje kreolizacijos erdvėje vyksta (dažniausiai per sąveikas su kitomis tradicijomis) aktyviausias kūrybinis veiksmas, randasi naujų idėjų, kurios galbūt taps „centru“; bus „kanonizuotos“ ateityje.

Anot J. Lotmano, tam, kad dvi ženklinės semiosferos struktūros sąveikautų, turi būti susilpninta riba tarp „savos“ ir „svetimos“ struktūros, kas paprastai įvyksta vienai (vidinei) struktūrai „išmokstant“ kitos (išorinės) struktūros kalbą. Šiame kontekste skirtingoms gastrominės kultūros tradicijoms priklausantys žmonės „išmoksta“ kitų tradicijų „kalbas“ (kartais labai tiesiogine prasme, mokantis, pavyzdžiui, prancūziškos gastronomijos terminijos). Realybėje tai reiškia kreolizaciją, kuri yra susijusi ne tiek su kitų (išorinių) gastronominių tradicijų profesionalų pritraukimu (pvz., samdant prancūzų virėjus Lietuvos dvaruose), kiek su „vidinės“ tradicijos profesionalo (kuchmistro) kvalifikacijos plėtra ir gebėjimu gaminti kelioms tradicijoms priklausančius patiekalus (toks galėtų būti Jano Szytlerio atvejis). Vadinas, „galutinai kreolizuotos“ virtuvės komandą sudaro ne tiek skirtingų tradicijų profesionalai, kiek skirtingų specializacijų, bet įvairias tradicijas išmanantys kuchmistrai ir virėjai (uogienininkas, saldumynininkas ir pan.).

Pasirinkto požiūrio kontekste šio tyrimo šaltinis, rankraštinis ar gastronomijos knygoje išspausdintas receptas, yra suvokiamas kaip aprašomojo pobūdžio struktūra, kuri dinamišką objektą (tolydžią gastrominės kultūros tradiciją) paverčia statišku modeliu – tarsi savotiška momentine fotografija. Šio fiksavimo veiksmo metu ne tik prarandamas gastrominės kultūros dinamizmas, bet ir įvykdomas to meto ir tos erdvės gastrominėi kultūrai būdingos žinijos perkodavimas iš tolygios į diskrečiąją tikrovę (receptas yra diskretus tekstas), kartu pereinant nuo laisvesnio žinių ir išminties lygmens link labiau apibrėžto duomenų ir informacijos lygmens. Tai padidina turinio struktūrinimo lygį, tačiau yra neišvengiamai susiję su didžiuliais informaciniais nuostoliais, t. y. dalies išminties, žinių ir informacijos praradimu. Dėl šios priežasties dauguma aukštos kvalifikacijos, daug gastronominių žinių sukauptųjų virėjų, ypač vyresniosios kartos, dirba nesinaudodami rašytiniais receptais, o prireikus raštu užfiksuoti savo žinias, tai padaryti jiems būna gana sunku.

Tačiau jei receptas užrašomas, vėliau jis pradeda savo kaip nepriklausomos sistemos gyvenimą gastrominėje kultūroje. Rašytinių receptų poveikis gastrominėi tradicijai (rašytinės gastrominės kultūros sąveika su (ne)rašytine gastronomie kultūra) gali vykti keliais būdais. Pirmiausia, receptai yra struktūrintas gastrominės kultūros tradicijos aprašymas, kuriuo ne tik fiksuojama patiekalo

gamybos technologija ar ingredientai, bet ir baigiama organizuoti pati gastronominė tradicija. Šiuo atžvilgiu receptų užrašymas ar receptų knygos pasirodymas rodo kokybiškai kitokios – ne sakytinės, bet rašytinės – gastronomijos tradicijos susiformavimą, kuriai būdingi kitiems panašiams „péréjimams“ (pvz., rašytinės teisės atsiradimui greta paprotinės teisės arba rašytinės literatūros atsiradimui greta tautosakos) tipiški procesai ir bruožai. Užrašytas receptas – kultūrologinis faktas, atsiradęs dirbtiniu būdu, kaip jo užrašytojo sąmoningos veiklos rezultatas. (Visi žinome, kad profesionalus virėjas gali puikiausiai gaminti ir be rašytinių receptų.) Kita vertus, receptų knygos didina gastronominės kultūros struktūrinimo laipsnį, nes receptų užrašytojas neišvengiamai bus priverstas imtis patiekalų klasifikavimo ir hierarchijų sudarymo. Taip randasi vienokios ar kitokios gastronominės kultūros struktūros, atliekančios „kanonizavimo“ funkcijas, stumiančios į gastronominės kultūros periferiją ar net panaikinančios „kanono neatitinkančius“ (eretiškus) elementus. Taip receptų knygos pradeda veikti kaip gyvosios gastronominės kultūros įvairovę mažinantys, kūrybiškumą tradicijos viduje (ženklinės struktūros centre, bet ne periferijoje) stabdantys, tačiau didesnę sistemos (gastronominės kultūros) stabilumą užtikrinantys įrankiai, skatinantys dalį gastronominės kultūros veikti sistemos periferijoje ar apskritai už jos ribų.

Tokiame J. Lotmano teoriniame kontekste gastronominės istorijos ir kultūros tyrimai taip pat gali būti suvokiami kaip nuolatinė sąveika grįžti gastronominės kultūrinės tradicijos (kaip semiosferos struktūros) kreolizacijos erdvė, kurioje vyksta sąveika su kitomis, kultūriškai tolimesnėmis (gastronominę kultūrą tyrinėjančiomis mokslinėmis, pavyzdžiui, istorijos ar archeologijos mokslo) ženklinėmis struktūromis. Šios sąveikos pagrindu randasi įvairios istorinės gastronomijos kreolizuotos erdvės, kaip antai: restoranai, siūlantys istorinius menu; maisto gaminimas gyvosios istorijos šventėse; istorinės gastronomijos mokslo tyrimų publikacijos ir šių tyrimų rezultatus populiarinantys tinklaraščiai; gastrominio pobūdžio kultūrinio turizmo ar laisvalaikio praleidimo formos ir kt. Panašiai (kalbos išmokimo požiūriu) vyksta ir gastronominės kultūros tyrimai, pavyzdžiui, gastronominės kultūros ir istorijos mokslo kreolizacija. Kreolizacijos proceso metu (kreolizacijos ervėje) vienos ar kitos struktūrų žmonės taip pat perima „svetimą“ kalbą (pvz., istorikui išmokstant gastronomijos terminiją, bet netampant virtuvės šefu). Kita vertus, receptų, kaip specifine, gastronomijos kalba parašytų kūrinių, veikimas kultūroje apsunkina jų mokslinius tyrimus. Istorijos mokslo (kaip semiosferos struktūros) požiūriu receptai yra nepripažįstami „savais“ tekstais, jų „kalba“ istorikui nesuprantama, todėl neretai jie nėra nelaikomi rašytiniais istorijos šaltiniais. O istorinės gastronomijos tyrimai atliekami remiantis istorikams lengviau perskaitomais „išgyvenimo istorijos“ dokumentais – dvarų inventoriais, sąskaitų knygomis ar pan. Todėl iš esmės kokybiškam gastronomijos tradicijos tyrimui būtina kitokia metodologinė prieiga – jau minėta

istorikų kalbinė „kreolizacija“ arba (tai dar geriau, kai kalbame apie mokslinius tyrimus) savotiška metakalba, susiejanti (aprašanti kaip vieną) skirtingas istorijos mokslo ir gastronomijos kultūros semiosferos struktūras.

ISTORINĖ PATIEKALŲ RECEPTŲ KAITA: BARŠČIŲ ATVEJO TYRIMAS

Mūsų nagrinėjamas patiekalas – barščiai – sietinas su bene vienintele vietinės, „lietuviškos“ kilmės daržove – laukiniais barščiais. Istorinėje gastronomijoje šiuo žodžiu buvo vadinama visa lapinių augalų grupė, tai patvirtina ir Konstantino Sirvydo *Trijų kalbų žodynas* (1642), kuriame lietuviškas žodis „barštis“ pristatomas kaip lenkiškojo *barszcz* ir lotyniškųjų *acanthus, topiaria & urbana herba, branca ursina*, taip pat patiekalo *iusculum acanthinum (barščiey)* atitikmuo (Sirvydas 1642: 6). Pasak Lenkijos gastronomijos istoriko Jaroslavo Dumanowskio, tai taip pat ir lankinis barštis (*Heracleum sphondylium*) (Moda... 2011: 212). Tuo tarpu Rusijos gastronomijos istorikas Viljamas Pochliobkinas į „barščių sąrašą“ įrašo dar vaistinę gelsvę ir šventagaršvę (Похлебкин 2006). Tikėtina, kad iš barščių išvirtas sriubos pavidalo patiekalas buvo vartojamas nuo priešistorinių laikų. Jis paminėtas anksčiausiam Lietuvos gastronomijos istorijos rašytiniame šaltinyje – Jogailos dvaro sąskaitų knygoje (Rachunki 1896: 192). Barščiai atliko svarbų vaidmenį formuojant Lietuvos gastronomijai būdingą lapinių daržovių (ne tiek žalių, kiek termiškai apdorotų, raugintų ar kitaip konservuotų) valgymo tradiciją. XVI–XIX a., išlaikant lapinių daržovių valgymo tradiciją, be barščių, LDK įvairių socialinių sluoksnių žmonių virtuvėje paplito daug kitokių valgomų lapų: rūgštytės, kopūstai, batviniai, raudonieji burokėliai, o jų vartojimas mažai skyrėsi nuo barščių vartojimo.

Barščių įsigijimas maistui ir jų valgymas minimas daugelyje XVI–XIX a. dokumentų: 1538–1539 m. vyskupo Povilo Alšėniškio, 1543 m. Žygimanto Augusto, 1596–1807 m. Radvilų, 1793 m. Mykolo Kleopo Oginskio virtuvių sąskaitose. 1556 m. Steponas Zbaražskis trejiems metams išsinuomojo Vitebsko klebonui priklausančias smukles ir įsipareigojo, be nuomos mokesčių, dar ir nemokamai maitinti tris dvasininkus pietumis ir vakariene (Dambrauskaitė 2013: 75). Sutartų patiekalų sąrašė randame ir vakarienei skirtus barščius su dviem mėsos gabalėliais (Metrika 2010: 34). Daržiniai builiai minimi 1623 m. Elžbietos Sofijos Hohencolern-Radvilienės ir Polocko vaivados Jonušo Kiškos sutartyje dėl daržo ir sodo pardavimo Vilniuje, šalia dabartinės Tiltų gatvės (Vitkauskienė 2006: 153). Vienas iš žinomiausių ūkininkavimo vadovėlių autorių Abiejų Tautų Respublikoje Jokūbas Kazimieras Hauras knygos *Oekonomika ziemianska generalna* 1679 m. leidime barščius skyriuje apie gėles ir prieskonius aprašė ne tik kaip patiekalų sudedamąją dalį („vartojamas visokiose sriubose ir putrose...“), bet ir kaip vaistą („sveikas

ligoniams, drėkina [organizmą], laisvina vidurius, <...> gerai [tinka] blužniai gydyti...“ (Haur 1679: 77). Barščių ir į juos panašių patiekalų (raugintos lapienės, „kuršolės“) valgymas ir jiems gaminti tinkamų daržovių (burokų, „sviklų“ ir barščių) auginimas minimas Kristijono Donelaičio *Metuose* (Donelaitis 2013). Barščius randame 1812 m. rugsėjo 26 d. Nesvyžiaus pilies kunigaikščių valgiaraštyje (Kuncevičius... [et al.] 2011: 124). Šia sriuba (šaltu pavidalu) Nesvyžiuje 1805 m. vaišintas Vilniaus universiteto medicinos profesorius Johannas Peteris Frankas (1745–1821), o LDK pilietybę įgiję Livonijos didikai Giunteriai šaltus barščius kaip „savo krašto“ patiekalą pristatė 1825 m. Adomo Kazimiero Čartoriskio dvare Pulavuose surengtame parko piknike (Laužikas... [et al.] 2016: 42). Barščių receptų randame visose XIX ir XXI a. lituanistinio pobūdžio (J. Szyttlerio, M. Krzywkwoskos–Marciszewskos, W. Zawadzkos, L. Didžiulienės–Žmonos, Lazdynų Pelėdos) receptų knygoje. Anielos (Nelos) Młynarskos–Rubinstein *Nelos receptų knygoje* (orig. *Nela's Cookbook*) rekomenduojamame meniu „Vakarienė, grįžus iš koncerto“ vienas patiekalų yra skaidrūs barščiai (Rubinstein 1983: 375). Fania Lewando pateikia net tris barščių receptus (Lewando 2015: 38–39). Tai rodo, kad barščiai buvo valgomi įvairių LDK socialinių sluoksnių ir tautybių žmonių namuose. Jie buvo ne vien kasdienis, bet ir ritualinis patiekalas, valgytas per Kūčias tiek valstiečio namuose, tiek dvarelyje. Mikalojus Katkus rašo, kad Kūčių dieną pusryčiams būdavę barščiai be jokio uždaro, tokie liesi, kad dubens dugne matydavęsi nuskendę permatomi burokai. Tuo tarpu vakare, ant šventinio Kūčių stalo, būdavę patiekiami barščiai su grybais, kuriuose prieš tai buvusi mirkyta silkė (Katkus 1989: 147). Panašiu laiku Šaukėnų dvarelyje ant Kūčių stalo puikuodavęsi barščiai su „ausytėmis“ (Komorowska 2013: 216).

Barščių sriubai kaip raugas ar užkulas galėjo būti vartojami ne vien laukinių barščių lapai. Dokumentuose randame greta jų paminėtas rūgštynes, batvinius, burokus, „cviklius“ (arba „cviklinius burokus“). Nors XVII a. antrosios pusės gastronominėje literatūroje burokų ir batvinių pavadinimai vartojami sinonimiškai, greičiausiai tai dvi kiek skirtingos daržovės: batvinis – lapinis burokas (mangoldas), o burokas – šakninis burokas (runkelis). Panašią burokų klasifikaciją randame ir prancūzų kalboje: kulinariiniu požiūriu skiriama lapinė (*poiree*) ir šakninė (*bette-rave*) burokų atmainos. Galima neabejoti, kad kulinarinėje literatūroje ir šneka-mojoje kalboje jos buvo painiojamos. Pavyzdžiui, 1588 m. Krokuvoje išleistoje Anselmo Gostomskio knygoje *Gospodarstwo* minimi atskiri augalai – „cvikliai“ ir barščiai (Gostomski 1588: 142). Pirmosios Abiejų Tautų Respublikos kulinarinės knygos, išleistos 1682 m., autorius Stanislawas Czernieckis daržovių sąrašuose kaip atskirus augalus įvardija „cviklius“ ir batvinius, tačiau vėliau, „Vėžių ir batvinių patiekalo“ recepte, rašo, kad „reikia paimti batvinių, tai yra cviklių lapų“ (Czerniecki 1682: 218).

Dabar lietuvių kalba barščiais dažniausiai vadinama kitokia sriuba nei istoriniais laikais – virta ne iš lapų, bet iš raudonųjų burokėlių šaknų. Šis pavadinimas yra įsigalėjęs dabartinės Lietuvos gastronomicinėje kultūroje. Vienas ankstyvesnių burokų pavartojimo barščiams atvejų yra aprašytas Mykolo Butlerio kelionės dienoraštyje. Barščiai tuo metu jau buvo verdami iš raugintų burokėlių (nesame tikri, ar barščiams tikrai vartotos raugintų burokėlių šaknys, tačiau įrašo kontekstas leidžia teigti, kad taip). Rauginti ieškota raudonųjų burokėlių, kurie Italijoje vadinami Bolonijos burokais, tada jie buvę reti ir brangūs. Kai pagaliau rasta ir nupirktas burokėlių, jie buvo užraugti ir 1779 m. gruodžio 19 d. pietums iš „saldžiųjų burokėlių pasigaminata barščių, kurie buvo ypatingi“. Po kelių dienų vėl buvo barščiai, gaminti „vietoje įgrisusios menestros, ir nors buvo su actu (turbūt nespėta parauginti burokėlių)“, bet skaniai valgyti (Pacevičius 2013: 358). Tuo tarpu XIX ir XXI a. šaltiniuose „senoviniai tikrieji barščiai“ neretai yra vadinami kitais vardais. Kartais tokia sriuba vadinama batviniais, o jei dedama ir miltų – batvinyne. Dėl to, kad barščiams vartojami augalų lapai, sriuba vadinta lapiene, o dėl žalios spalvos – žalibarščiais. Jei rūgštelė, iš kurios verdami barščiai, buvo gaminama raugiant batvinius, tai ir ji turėjo savo pavadinimą – batvininkė. Panaši į barščius šalta sriuba istorinėje gastronomijoje nebuvo vadinama barščiais, tai – šaltsriubė (*chłodnik*). Lukaszas Gołębiowski, kuris dalį savo 1830 m. knygos *Domy ir dwory* skiria maistui aprašyti, be kitų lietuviams būdingų patiekalų, mini batvinių rauginimą, šaltą batvinių sriubą, užbalintą grietine, pagardintą vėžių kakleliais, veršienos, kaplūno (sterilizuoto ir specialiai lesinto, labai riebaus gaidžio) ar kalakutienos gabaliukais, pjaustytais žaliais agurkais ir kietai virtu kiaušiniu, taip pat lietuvišką *boćwinką* (Gołębiowski 1830: 216). Panašiai šaltsriubės aprašo ir J. Szyttleris (1833: 26–30). Net dvi panašias sriubas – šaltsriubę ir batvinius – kaip lietuviams būdingus patiekalus (greta „vereščakos“, jukos, šiupinio, kanapinių miltų, grucės ir latviškos skabaputros) mini ir Liudvikas Adomas Jucevičius Vilniuje išleistame kraštytyros darbe *Litwa pod względem starożytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow* (Jucevičius 1846: 38).

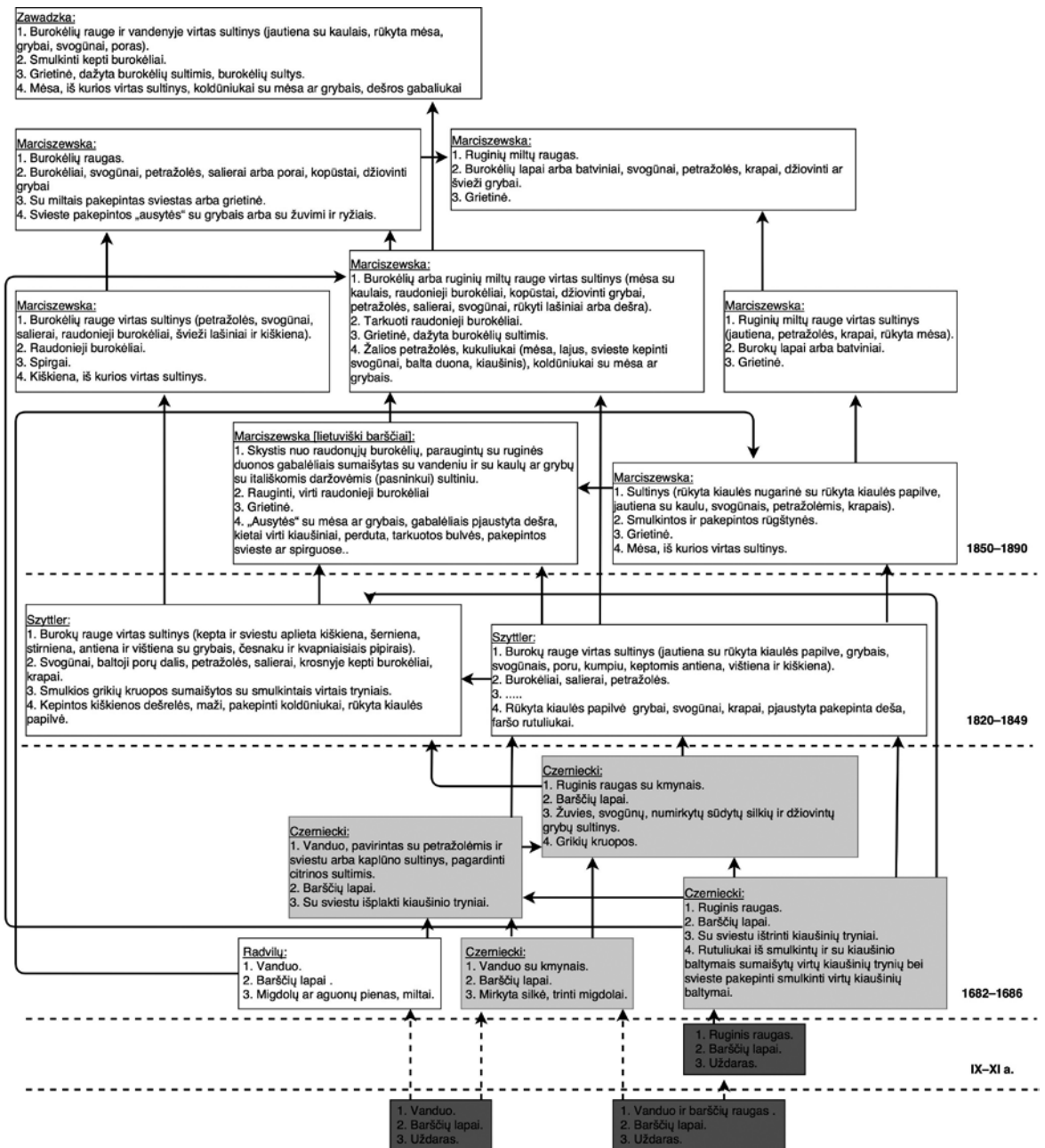
Tokia pavadinimų ir patiekalų įvairovė skatina mus atlikti barščių receptų „genealoginį“ tyrimą, turintį paaiškinti ne tik barščių istorijos peripetijas, bet ir tradicijos ir kūrybos laisvės raišką šio patiekalo istorinėje raidoje.

Ankstviausi barščių receptai Lietuvoje yra fiksuoti XVII a., Radvilų virėjo užrašų knygelėje (Moda... 2011: 185). Kaip kontekstinė informacija to paties laikotarpio barščių pažinimui gali būti naudojama S. Czernieckio receptų knyga, išleista Lenkijoje (Czerniecki 1682: 71–72). Klasikinius XVII a. barščius sudarė trys pagrindinės sudedamosios dalys: skystis, barščių lapai ir uždaras. Tokį paprastą receptą rasime Radvilų virėjo užrašų knygelėje: „dėk į vandenį žalių barščių [lapų], migdolų ar agunų pieno, miltų truputį įmaišyk ir išvirk...“ (Moda... 2011: 185). Kadangi šie

barščiai skirti pasninkui, jie uždaromi aguonų ar migdolų pienu ir miltais, o kaip „pamatinis“ skystis yra imamas ne ruginis raugas, bet vanduo. Ir Radvilų virėjo S. Czernieckio pasninko barščių su silke recepte rašoma: „paimk barščių, mirkytos silkės, kmynų. Išvirk ir patiek ant stalo. Jei nori, gali užbalinti trintais migdolais...“ Kiek sudėtingesni S. Czernieckio paprastųjų ir citrininių barščių receptai. Paprastieji barščiai užkuliama su sviestu ištrintais tryniais, o kaip papildomi ingredientai dedami smulkintų virtų kiaušinio baltymų ir trynių rutuliukai bei svieste pakepinti smulkinti virtų kiaušinių baltymai. Gardinama druska, juodaisiais pipirais, prieš tiekiant į stalą – petražolėmis. Tuo tarpu citrininių barščių receptas skamba šitaip: „paimk su petražolėmis ir sviestu pavirinto vandens arba kaplūno sultinį, išplak su sviestu kiaušinio trynius, įspausk citrinos sulčių, sumaišyk su sultiniu, sudėk barščius ir išvirk patiek ant stalo...“ Dar vieni barščiai – karališkieji – verdami su žuvimi (tai gali būti džiovinta lydeka, žiobris, lašiša, eršketas, Dunojaus karpis, rūkyta ar šviežia jūros kiaulės mėsa), svogūnais (prieš tiekiant juos reikia išimti), numirkytomis sūdytomis silkėmis, džiovintais grybais, grikių kruopomis ir kmynais (Czerniecki 1682: 71–72). S. Czernieckio barščiai atspindi ano meto barokinę gastronominę kultūrą, kuri buvo stipresnė katalikiškojoje Lenkijoje nei tarp katalikybės ir protestantizmo ilgą laiką svyravusioje Lietuvoje. XVII a. Radvilų virėjo barščiai gana kuklūs, o S. Czernieckio – barokiškai prašmatnūs.

Šių paminėtų gana įvairių XVII a. receptų turinio analizė leidžia retrospektyviai mėginti atkurti pirminius barščių „genealogijos“ etapus (iki XVII a.), kurie gali būti svarbūs tolesniems receptų tyrimams. Atsižvelgdami į atliktus tyrimus apie rugių kaip maistinės grūdinės kultūros palyginti vėlyvą masinį paplitimą, tik IX–XI a. (Kuncevičius... [et al.] 2015: 22–248), galime spėti, kad ankstyvesnis barščių variantas buvęs gaminamas vandenyje, parūgštintame natūraliu raugintų barščių raugu. Šie ankstyviausi barščiai galėję būti uždaryti pieno produktais ar kiaušiniu (žr. schemą).

Didelį kūrybinį įnašą į barščių receptų plėtrą įnešė J. Szyttleris. Jis buvo kilęs iš kuchmistro šeimos, gana ilgai dirbęs karališkojoje Stanislovo Augusto Poniatowskio virtuvės komandoje, vadovaujamoje Paulio Tremo. J. Szyttleris savo kūryboje sujungė LDK barokinę, prancūziškąją Apšvietos ir vietines – LDK rusėniškąją ir valstietiškąją – virtuves, sukurdamas autentišką ir įdomią Romantizmo epochos gastronominę tradiciją. Pasak J. Dumanowskio, iš pradžių garsusis kulinaras specializavosi elegantiškoje prancūzų stiliaus virtuvėje: vartojo brangius užsienietiškus produktus (austres, vėžlius, parmezano sūrį, ananasus, šokoladą...), tačiau vėliau jo publikuotuose receptuose galima pastebėti LDK ortodoksų, rusėniškosios virtuvės įtaką (gira, žuvies sriubos, daugybė rūšių šaltų barščių). Paskutinėse žymiojo virtuvės meistro knygosose randame dar kuklesnę virtuvę: daugiau miltinių valgių, patiekalų iš vietinių daržovių receptų. Naujame, 1837 m. išleistame leidinyje *Kuchmistrz nowy czyli kuchnia udzielną* jau aprašyti sezoniniai patiekalai iš laukinių augalų (dilgėlių,



Barščiai XVI–XIX a. gastronomijos istorijos šaltiniuose nelietuvių kalba¹. Schemoje barščių ingredientai numeruojami tokia tvarka: 1 – skystis, kuriame gaminama; 2 – barščių lapai ar kiti žalumynai (barščių lapų pakaitalai); 3 – uždaras; 4 – priedai. Fono reikšmės: baltas – barščiai, fiksuoti Lietuvoje leistose gastronomijos knygose; šviesiai pilkas – receptai, fiksuoti kontekstiniuose, ne Lietuvoje išleistuose gastronomijos istorijos šaltiniuose; tamsiai pilkas – rekonstrukcinio pobūdžio receptai.

¹ Parenpta pagal Moda... 2011: 185; Czerniecki 1682: 71–72; Szyttler 1833: 32, 1845: 91; Marciszewska 1857: 39–43; Zawadzka 1913: 11–12.

gudobelių), pupų sriubos, pagardintos išrūgos, patiekalai iš vietinių šakniavaisių augalų. Košių, sriubų, pudingų, patiekalų iš daržovių ir palyginti mažo kiekio mėsos aprašymai sukuria pasakojimą apie kuklią (bent jau didikų virėjo požiūriu), savą ir natūralią virtuvę. J. Szyttlerio kūryboje galime įžvelgti žavėjimąsi gamta, laukiniais augalais, paprastumu ir žmogiškumu, t. y. sentimentalizmo ir romantizmo inspiacijomis, kurios jo darbo pradžioje buvo neatsiejamos nuo klasikinės elegantiškos prancūzų dvaro virtuvės (Laužikas... [et al.] 2016: 81). J. Szyttleris pateikia skaidrių lenkiškų barščių ir skaidrių žvėrienos barščių receptus (Szyttler 1833: 32, 1845: 91), kurie, tradicijos kaitos požiūriu, svarbūs savitu barščių skysčio gamybos būdu: iš esmės jame derinamas senovinis raugas ir prancūziško stiliaus sultinys. Sultinys barščiams verdamas taip pat kaip ir kiti ano meto sultiniai – kelis kartus keičiant – nukošiant ir papildant – ingredientus ir galiausiai nuskaidrinant sultinį kiaušiniu. Iki J. Szyttlerio barščiai buvo verdami vienu kartu, į rūgštų skystį paeiliui dedant daržoves ir priedus. Tuo tarpu J. Szyttlerio receptuose matome ryškius du gamybos etapus: pirmiausia išverdama sultinys, o paskui jame verdami barščiai. Kita vertus, J. Szyttlerio barščiuose gausu įvairiausių priedų; jie buvo žinomi dar barokinėje virtuvėje, bet XIX a. receptuose jų asortimentas labai išplėstas. Tai ne tik daržovės, mėsos ar dešros gabalėliai, mėsos faršo kukuliai, bet ir koldūniukai (ausytės), kuriuos J. Szyttleris vienas pirmųjų įtraukė į barščių receptų sudėtį.

Vis dėlto galime spėti, jog senasis – archajiškas ir paprastas – barščių receptas, panašus į minimą Radvilų virėjo knygoje, baroko ir Apšvietos laikais neišnyko. Jis funkcionavo valstietiškoje virtuvėje, tačiau dėl jos specifikos nepatekdavo į receptų knygas. Romantizmo epocha buvo puikus laikas atsigręžti į vietinę valstietišką virtuvę, juo labiau kad kaip tik šioje epochoje buvo įtvirtintas lietuvių kaip pagoniškos, kiek laukinės tautos įvaizdis. Jį gerai matome daugelyje ano meto kūrinių, pradedant Teodoro Narbuto, Simono Daukanto, Dionizo Poškos ir baigiant Jano Matėjos „Žalgirio mūšiu“ ir Prospero Mérimée *Lokiu*. XIX a. Europos Romantizmo gastronomijoje „lietuviškumas“ buvo vienas iš prekės ženklų, žymėjusių egzotiką, laukiniškumą, paprastumą. 1856 m. Paryžiuje pasirodė garsi prancūzų kulinarijos knyga, dviejų tomų *La Cuisine classique* (autorai Urbain Dubois ir Émile Bernard), kurioje publikuoti du su mūsų kraštu siejami receptai: *Potage d'Abattis d'Oies a la Lithuanienne* (lietuviška žąsų subproduktų sriuba) ir *Sauce Lithuanienne* (lietuviškas padažas). Po ketverių metų išleistoje knygoje Alphonse Petito *La gastronomie en Russie* rasime net šešis lietuviškus patiekalus: *Potage Lithuanienne* (lietuviška sriuba), *Varenikis Lithuanienis* (lietuviški virtiniai, vadinti „varenikis“), *Soudac a la Lithuanienne* (lietuviškas sterkas), *Élan a la Lithuanienne* (lietuviškai pagaminta briediena), *Roti d'élan a la Lithuanienne* (lietuviškas briedienos kepsnys) ir *Soufflé Lithuanienne* (lietuviška suflė). 1872 m. išleistoje minėto U. Dubois knygoje *Cuisine de tous les pays...* rasime *Soupe au canard, a la Lithuanienne* (lietuviška antienos sriuba) ir

Perdreaux a la Lithuanienne (lietuviškai paruoštos kurapkos) receptus. Dar keli Lietuvą reprezentuojantys patiekalai minimi kituose to meto veikaluose, deja, jų receptų nėra. Prancūzų dramaturgas Guillaume'as Victoras Émile'is Augier (1820–1889) vienoje savo dramoje mini *La carpe du Rhin a la Lithuanienne* (Reino karpis, paruoštas lietuviškai), o 1910 m. amerikietiškae kulinariniame žurnale *The Chief* randame bene egzotiškiausią prancūzišką patiekalą – lokienos ketvirtį *a la Lithuanienne*.

Barščių receptų atveju tai buvo ne tik „įmantriųjų“ barščių kultūros tęsinys, bet ir „primityviųjų“ receptų atgimimas. Tai ryškiai matyti Marijos Krzyzkowskos-Marciszewskos receptų knygoje, kurioje užfiksuoti bene visi tuo metu buvusioje LDK erdvėje funkcionavę barščių receptai, pradedant visiškai paprastais vasariniais barščiais iš burokėlių, lietuviškai vadinamų batviniais, ir baigiant geriausias baroko, Apšvietos ir vietinės gastronomijos idėjas „sugėrusiais“ barščiais šešioms asmenims. Pažymėtina, kad „primityviuosiuose“ receptuose vėl atsisakoma dviejų barščių gamybos etapų, žinomų iš J. Szyttlerio, ir visi ingredientai verdami tame pačiame puode, dedant juos į tą patį skystį vieną po kito (Marciszewska 1857: 39–43). M. Krzyzkowska-Marciszewska turbūt pirmoji į gastronomines knygas įrašė „lietuviškų barščių“ receptą, kuris, kartu su kitais „lietuviškais“ patiekalais, pakartojamas daugelio XIX a. gastronominių knygų autorių. 1877 m. pasirodžiusiame Ignaco M. Radeckio sudarytame *Альманах гастрономов* receptų skyrelyje pateikiamas lietuviškų žalių salierų barščių (*Борщ из зеленого сельерея по-литовски; Potage borche de celeri a la Lithuanienne*) receptas; jis pakartojamas tais pačiais metais Maskvoje išleistoje *Настоящий подарок молодым хозяйкам* (Петрова 1877). 1884 m. Sankt Peterburge išleistoje Liucinos von Bachman (Staszewskos-Ćwierczakiewiczowos) knygoje *365 обедов за 1 руб* (tai buvo 1852 m. Varšuvoje išleistos tos pačios autorės knygos *365 obiadów za pięć złotych* rusiškas vertimas) randame rūgštelę lietuviškiems barščiams (Люцина 1884). Lietuviškus barščius randame ir L. Didžiulienės-Žmonos *Gaspadinystės knygoje*. Jų receptas gana įmantrus:

[N]orint, kad barščiai būtų gardus, reikia prikaisti saldžiai, tai yra vandenyje; pirma sudėti mėsą jautieną, pasudyti, nugraibyti putas; kas nori, gal pridėti purų, salierų, ir liauro lapelių; pavirinus adyną, pridėti tris svarus kiaulienos rukytos arba šviežios; keletą baravykų ir dvejetą cibulių; pavirinus kiek, visus priedus išgreibus išmesti, pridėti batvinių skystimo arba ruginės giros, smulkiai pjaustytų ir apvirintų batvinių lapelių arba rugštyčių, teipogi galima dėti dilgėles (notrynes) jaunas, balandas arba špinoką; rugštyčiai ir špinokas dedami žali, neapvirinti. Tokie barščiai gardus nebalinti; bet kas mėgsta, gali pridėti pusę kvortos rugščios grietinės... (Didžiulienė-Žmona 1913: 43).

L. Didžiulienė-Žmona buvo gal pirmoji barščių pavadinimą pritaikiusi šaltsriubei. Toje pat *Gaspadinystės knygoje* randame ir šaltų lietuviškų barščių, gaminamų

iš giros, vandens, grietinės, batvinių lapų, krapų, svogūnų, agurkų, kiaušinių, vėžių kaklelių ar veršienos, receptą (ten pat), panašų į J. Szytlerio ar L. Golębiowskio aprašytus kone prieš šimtą metų.

TYRIMO APIBENDRINIMAI, DISKUSIJA

Interpretuodami tradicijos ir kūrybos laisvės santykį Lietuvos gastronomicinėje kultūroje (barščių recepto raidos pavyzdžiu), galime fiksuoti du skirtingus šios semiosferos struktūros savireguliacijos mechanizmus. Pirmasis iš jų galėtų būti paaškinamas per Claude'o Lévi-Strausso suformuluotą skonemų konceptą (Lévi-Strauss 1963: 86). Mūsų tyrimo teoriniame kontekste skonemos veikia kaip kodai, organizuojantys gastronomicinę kultūrą (kaip semiosferos struktūrą). Pagrindinės C. Lévi-Strausso išskirtų skonemų binarinės struktūros elementai yra šie: endogeniškas (pagamintas daugiau iš vietinių žaliavų) / egzogeniškas (pagamintas daugiau iš atvežtinių žaliavų); centrinis (patiekalams vartojami paprasti produktai) / periferiškas (patiekalams vartojami neįprasti, įmantrūs produktai) ir skanus / šlykštus. Skonemos koncepto požiūriu „kanoninė“ gastronomicinės kultūros semiosferos struktūros dalis (centras, tradicija) siejama su pirmuoju binarinės struktūros elementu (vietinis, paprastas, skanus), o „(ne)kanoninė“ gastronomicinės kultūros semiosferos struktūros dalis (periferija, kūrybos laisvė) – su antruoju binarinės struktūros elementu (atvežtinis, įmantrus, šlykštus). Panašų skonemų pasiskirstymą turime fiksuotą XVIII a. tiek valstietiškoje (kaip antai K. Donelaičio *Metuose*), tiek bajoriškoje kultūroje. Jędrzejus Kitowiczius apie prancūziškų gastronomicinių madų plitimą (iš esmės Abiejų Tautų Respublikos gastronomicinės kultūros kreolizaciją su Prancūzijos gastronomicine kultūra) rašė: „pagal senovinius papročius, nebuvo labai prašmatnių valgių <...> barščiai, mėsos gabalas, bigosas su kopūstais, dešra ir lašiniai...“; „kai kraštą užplūdo virėjai prancūzai, natūralūs patiekalai išnyko, o jų vietą užėmė rausvos ir baltos sriubos, paštetai...“; užtat „praeities žmonės buvo stipresni nei šiuolaikiniai ir savyje turėjo daugiau ugnies“ (Kitowicz 1855: 239–250). Taigi galime teigti, kad skonemomis grįstas gastronomicinės kultūros savireguliacijos mechanizmas stiprino ir palaikė gastronomicinę tradiciją ir stabdė kūrybos laisvę virtuvėje. Barščių recepto atveju šis mechanizmas užtikrino pirminių receptūros komponentų – lapų, raugo ir uždaro – išlikimą per visą tirtąją istorinį laikotarpį.

Tačiau, nepaisant to, tirdami gastronomicinę kultūrą istoriniais ir šiais laikais, matome ją kaip evoliucionuojančią, inovacijoms imlią sistemą. Tokią skonemų kaitą, anksčiau laikytą šlykščiais ir svetimais patiekalų ir ingredientų įtraukimą į savo gastronomicinės kultūros vartoseną (savotišką „maištą virtuvėje“), galėtume paašškinti per antrąją gastronomicinės kultūros, kaip semiosferos struktūros, savireguliacijos mechanizmą, grindžiamą Iljos Prigožino suformuluota sistemų teorija, pagal kurią

gastronominė kultūra yra atviroji evoliucionuojanti sistema (Prigogine 2006). Skirtingai nuo Charleso Darvino idėjomis grįstos tolygios evoliucijos, I. Prigožino sistemų teorijos požiūriu kiekviena sistema išgyvena tolygios plėtros (prognozuojamos evoliucijos) ir staigaus sukretimo (nenuspėjamos mutacijos) laikotarpius. Kiekviena mutacija gali sukelti tiek pozityvius, tiek negatyvius sistemų pokyčius, o mutacijos poveikio stiprumas sistemai priklauso nuo jos „sutelktumo“ – sistema paveiki mutacijoms (pažeidžiama) tampa ne tiek dėl išorinių, kiek dėl vidinių priežasčių. Taigi tolygios evoliucijos momentais (kai gastronominė tradicija kaip sistema yra stipri) ryškiau veikia pirmasis, skonemų binarinėmis opozicijomis grįstas mechanizmas. Tačiau mutacijų laikotarpiais šio mechanizmo veikimas gerokai silpnėdavęs, ir tai sudarydavę sąlygas kūrybos laisvei. Prisimintina, kad kiekvieno tolygios evoliucijos ir mutacijos laikotarpio metu sistema kinta skirtingu greičiu, tačiau tik tolygios evoliucijos metu pokyčiai yra prognozuojami. Pasak I. Prigožino, evoliucijos ir mutacijų metu įvykę pokyčiai vyksta pagal objektyvią laiko strėlę ir permainos bei procesai sistemoje yra negrįžtami. Vadinasi, kai kuriais istorijos momentais „kanoninių“ idėjų poveikis gastronominei kultūrai susilpnėja, ir ši silpnesnė sisteminė struktūra tampa atvira mutageniniam kitų gastronominių tradicijų poveikiui – kreolizacijai. Sėkmingos kreolizacijos atveju naujoji, iš išorės perimta idėja evoliucionuoja iki „kanoninės“ (binarinių opozicijų požiūriu – „gerosios“) idėjos lygmens ir tampa svarbiu veiksnium, formuojančiu atitinkamo laikotarpio gastronominę kultūrą (kaip semiosferos struktūrą). Kitais atvejais naujoji idėja gali papildyti esamą struktūrą tik pavieniais, nesisteminio pobūdžio elementais ar likti latentine, periferine. Naujės, išorinės idėjos evoliucijos link „kanono“ atvejo pavyzdžiu galėtų būti prancūziškosios gastronomijos tradicijos perėmimas Lietuvoje XVIII a. pabaigoje–XIX a. pirmojoje pusėje, o naujos idėjos kaip papildinio – B. Sforcos dvaro įtaka XVI a. pirmojoje pusėje arba totorių, karaimų ar ispaniškosios gastronominės tradicijos poveikis Lietuvos gastronominei kultūrai.

Pagrindiniai gastronominę kultūrą kreolizuojantys ir jos kaitą skatinantys mutageniniai veiksniai yra kūrybiškų asmenybių veikla ir kultūrinis kontekstas. Barščių receptų tyrimas parodė, kad reformacijos ir kontrreformacijos kovose iškilęs barokas, taip pat Apšvietos ir Romantizmo epochų sandūra buvo pagrindiniai XVII–XIX a. Lietuvos gastronomijos istorijos mutageniniai laikotarpiai, kurių metu ryški žymių kuchmistų (S. Czernieckio, J. Szyttlerio) įtaka. Platesniame kontekste pastebėtina, kad istoriniais, ypač naujaisiais, laikais perimti naujesni patiekalai buvo aktyvesnės kūrybos erdvė, labiau perkuriami nei tie, kurie buvo įsigalėję priešistoriniais ar ankstyvaisiais istoriniais laikais. Kaip ir perimti iš šeimos, iš tėvų išmokti patiekalai mažiau perkuriami nei tie, kurie išmokti gyvenant. Patiekalo kaitai, jo perkūrimui įtakos turėjo naujų patiekalų atsiradimas, į vieną sujungiant kelis ankstesnius receptus, ir patiekalų keliavimas iš vieno socialinio sluoksnio į

kitą (kai brangesni ingredientai keičiami pigesniais, supaprastinama technologija, kai kurių nors ingredientų atsisakoma arba, atvirkščiai, patiekalai tampa sudėtingesni). Aptardami kultūrinius kontekstus galime kalbėti ne tik apie Lietuvos kaip tolerantiškos kultūrinių mainų erdvės svarbą (tai labiau veikė XIV–XVII a.), bet ir Lietuvos kaip periferinės Abiejų Tautų Respublikos kultūrinės erdvės reikšmę. Vilnius XVII–XIX a. buvo didelės kultūrinės erdvės pakraštyje ir tai sudarė sąlygas laisvesnei kūrybiškumo raiškai, nei tai galėjo vykti kultūrinės erdvės centre – Varšuvoje (kaip čia neprisiminti Józefui Piłsudskiui priskiriamo posakio apie Lenkiją tarsi riestainį). Vadinasi, Lietuva, kaip aktyvios gastronomicinės kreolizacijos erdvė, yra ne tik įdomus gastronomicinės istorijos atvejis, bet ir reikšminga vieta viso regiono gastronomicijos istorijai.

Ilgalaikėje istorinėje raidoje šių dviejų aptartų gastronomicinės kultūros kaip semiosferos struktūros savireguliacijos mechanizmų sąveika užtikrina efektyvią tradicijos ir kūrybos laisvės sąveiką, leidžiančią teigti, kad gastronomicinėje kultūroje tradicija ir kūrybos laisvė yra du neatskiriami vienos sistemos elementai, aktyvinantys vienas kito veikimą. Kūrybos laisvė gastronomicinėje kultūroje yra neįmanoma be gero tradicijos išmanymo, o nekintanti, t. y. kūrybos laisvės produktų neintegruojanti tradicija ilgainiui tampa mirusia. Straipsnyje pristatomos tradicijos ir kūrybos laisvės požiūriu, būtina pastebėti, kad rašytinių receptų kultūra grįstas „gastronomicinis kanonas“ (tradicija) niekada istorijoje nepanaikino „(ne)rašytinės tradicijos“ (kūrybos laisvės). (Ne)rašytinė gastronomicinės kultūros tradicija buvo ir tebėra kaip viena iš mūsų tapatumui svarbių nematerialaus kultūros paveldo formų. Tuo tarpu išsaugotos maisto gamybos ar valgymo patalpos, įrankiai, išlikę įrenginiai ir specialūs dvarų pastatai (ledainės, rūkyklos, kepyklos, „bravorai“) ir net patys patiekalų receptai gali būti traktuojami tik kaip šios tradicijos reprezentacijos, su šiuo nematerialiuoju paveldu susijusios priemonės, objektai, žmogaus veiklos produktai ir erdvės.

Rašytiniams ir kanoniškam gastronomicinės kultūros centrui atstovaujančių receptų knygų ir periferinės (ne)rašytinės gastronomicinės tradicijų sąveika visą laiką funkcionavo kaip svarbus bendrąją gastronomicinę kultūrą ir kūrybiškumą joje skatinantis veiksnys. Tam daug pasitarnavo gastronomicijos profesionalų rengimo sistema, pagrįsta asmeniniu, (ne)rašytiniu mokinio ir mokytojo kontaktu. Kita vertus, neigiamą gastronomicijos knygų poveikį, kaip niekada anksčiau, ryškiai jaučiame šiais laikais. Kaip svarbiausias šio reiškinių priežastis galėtume įvardyti gastronomicinės kultūros (kaip nematerialaus paveldo tradicijos, kur kiekviena karta ne akklai kartoja, bet kūrybiškai interpretuoja tradiciją, sukurdama ir palikdama ateities kartoms vis ką nors naują) sunykimą. Viena vertus, tam didelę įtaką turėjo politinės ir kultūros istorijos veiksniai. XIX a. pabaigoje–XX a. pradžioje suformuotas etnolingvistinis lietuviškos kultūros naratyvas, veikdamas tarpukario ir sovietmečio

laikotarpiais, redukavo kultūros lietuviškumo suvokimą (savimone) iki lietuviškai kalbančių valstiečių ir valstietiškos kilmės inteligentų sukurtos ir kuriamos kultūros². Gastronomijos istorijos erdvėje tai reiškė gastronomicinio lietuviško tapatumo koncentravimą į valstietiškosios (etnografinės) lietuvių virtuvės paveldą (atsisakant „lenkiško“ dvaro ir „žydiško“ miesto gastronomicinio paveldo, įskaitant gastronomijos knygas, parašytas nelietuvių kalba) ir taip susiaurinant lietuviškos gastronomicinės kultūros semiosferos struktūrą tapatumo lygmenyje. Jau sovietmečiu Lietuvos gastronomijos istorija ir jos tyrimai buvo įtvirtinti kaip etnografijos tyrimų dalis³. Tarpukariu ir sovietiniais metais valstietiškoji kaimo kultūra nyko dėl XX a. būdingų globalių industrializacijos ir urbanizacijos procesų, prie to tikslingai prisidėjo ir sovietinė kolektyvizacija, sunaikinusi daugybę maisto gamybos įrangos, pavyzdžiui, duonkepes krosnis. Kartu su ja nyko ir gastronomicinės kultūros kaip nematerialaus paveldo tradicija. Kaime plito pramoninės gamybos maisto ruošimo įranga, daugėjo pirktinių, kaimo kultūrai nebūdingų ingredientų, per rašytinę kultūrą atėjusių, anksčiau nežinotų patiekalų receptų, tradicijos laikymasis pradėtas suvokti kaip „(ne)modernumas“, atsilikimas, todėl į miestus persikraustę vaikai nenorėjo perimti tėvų patirties.

Sovietmečiu įdiegti griežti ir visuotiniai maisto technologijų bei receptūrų standartai sunaikino gastronomicinės kūrybos laisvę ir ja grįstą improvizaciją, kaip natūralius, gastronomijos menui būdingus reiškinius, o sovietinė geležinė uždanga ir virėjų profesinio rengimo sistema ne tik nutraukė mūsų ryšius su pasauliniais gastronomijos centrais, bet ir sunaikino nuo pat žmonijos atsiradimo gastronomijai būdingą mokytojo ir mokinio ryšį, paversdama virėjų rengimą „masine gamyba“ profesinėje mokykloje, o virėją – prie konvejerio stovinčiu darbininku. Kita vertus, išplitus visuotiniam raštingumui, receptų knygų skaitymas ir mokymasis gaminti pagal jas tapo masiniu. Dėl šių priežasčių šiais laikais turime ryškų kanono, nurodančio, kaip reikia gaminti (tegl ir pliaralistinio, pagrįsto skirtingomis gastronomijos tradicijomis), vyravimą prieš (ne)rašytinę gastronomicinę kultūrą. Tai leidžia kalbėti apie šiuolaikinės gastronomicinės kultūros kanoninio centro intensyvią ekspansiją periferijos link (iš esmės periferijos „prarijimą“), lemiantį, kad gebėjimas kurti virtuvėje. t. y. negaminant pagal svetimus, griežtai struktūrintus receptus, jau gali būti traktuojamas kaip elitinis, tik nedidelės dalies, išskirtinių visuomenės narių turimas gebėjimas.

.....

- 2 Istorijos naratyvų, paveldo suvokimo ir istorijos periodizacijos klausimas plačiau nagrinėjamas Alfredo Bumblausko (2006, 2008). Panašūs procesai vyko ir kitų kultūros sričių suvokime bei tyrimuose, kai, pavyzdžiui, lietuvių teatro, operos ar baleto istorijos pradžios buvo susietos su „Amerikos pirtyje“, „Traviatos“ ar „Kopelijos“ pastatymais.
- 3 Plg., Vacys Milius 1955 m. apgynė disertaciją „XIX a.–XX a. pirmosios pusės Lietuvos valstiečių maistas ir namų apyvokos daiktai“, kuri buvo išsamiausias Lietuvos gastronomijos istorijos mokslinis darbas iki pat Nepriklausomybės atkūrimo.

LITERATŪRA

- Bumblauskas Alfredas 2006. „Lietuvos istorijos periodizacijos modeliai socialinės istorijos požiūriu“, *Lietuvos istorijos studijos*, t. 17, p. 9–26, prieiga per internetą: <http://etalpykla.lituanistikadb.lt/fedora/objects/LT-LDB-0001:J.04~2006~1367153135822/datastreams/DS.002.0.01.ARTIC/content>, [žiūrėta 2017-03-17].
- Bumblauskas Alfredas 2008. „Lietuvos Didžiosios Kunigaikštijos paveldo „dalybos“ ir „Litva/Letuva“ distinkcijos konceptas“, in: *Lietuvos Didžiosios Kunigaikštijos tradicija ir paveldo „dalybos“*, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, p. 15–66, prieiga per internetą: <http://www.zurnalai.vu.lt/lietuvos-istorijos-studijos/article/download/8751/6423>, [žiūrėta 2017-03-17].
- Czerniecki Stanislaw 1682. *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez Urodzonego, Stanisława Czernieckiego I. K. M. Sekretarza. A Iaśnie Wielmoznego Iego Mości Pana Alexandra Michala Hrabie na Wiśńniczu i Iaroslawiu Lubomirskiego, Woiewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego &c. &c. Starosty: Kuchmistrza. Ad usum Publicum. Napisane*, Krakow: Szedlowie Jerzy i Mikołaj.
- Dambrauskaitė Neringa 2013. „Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės bajorų virtuvė XVI amžiuje“, *Lietuvos istorijos studijos*, t. 31, p. 67–78, prieiga per internetą: <http://www.zurnalai.vu.lt/lietuvos-istorijos-studijos/article/view/5061>, [žiūrėta 2017-03-17].
- Didžiulienė-Žmona Liudvika 1913. *Gaspadinystės Knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai*, Tilžė: spaustuvių J. Schoenkio.
- Donelaitis Kristijonas 2013. *Metai*, Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas.
- Flandrin Jean Lois 1992. *Chronique de platine: pour une gastronomie historique*, Paris: Odile Jacob.
- Gołębiowski Lukasz 1830. *Domy i dwory: przy tém opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki: łaźni i kąpieli; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów i karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa: Druk N. Glücksberga.
- Gostomski Anselm 1588. *Gospodarstwo*, Kraków: Drukarnia J. Siebeneicher.
- Haur Jakub Kazimierz 1679. *Oekonomika ziemianska generalna Punktami Pártikulárnemi, Interrogatoryami Gospodárskiem, Praktyką Miešięczną, Modellszami abo Tabulami Arithmetycznemi objašniona. Pánom Dźiedzicznym, Arendarzom, Oekonomom, Attendótom, Urzędnikom, Pisárszom Prowentowym y wszystkim wpospolitości Dobr ziemskich Dozorcom pozyteczna i potrzebna w którey znayduią się <...>*, Kraków: W Drukarni Dźiedz: Krzysztofa Schedla.
- Jucevičius Liudvikas Adomas (Ludwik z Pokiewia) 1846. *Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreslona przez Ludwika z Pokiewia*, Wilno: nakł. Rubena Rafalowicza księgarza wilenskiego.
- Katkus Mikalojus 1989. *Balanos gadyne*, Vilnius: Vaga.
- Kitowicz Jędrzej 1885. *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Poznan: W drukarni Walentego Stefańskiego, prieiga per internetą: <http://literat.ug.edu.pl/xxx/kitowic/index.htm>, [žiūrėta 2017-03-17].
- Komorovska z Nałęcz-Gorskich Magdalena 2013. *Sugrįžimas į Žemaitiją*, Vilnius: Tyto alba.
- Kuncevičius Albinas... [et al.] 2011. *Radoilų rūmai Dubingiuose*, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.
- Kuncevičius Albinas... [et al.] 2015. *Dubingių mikroregionas ir Lietuvos valstybės ištakos*: monografija, Vilnius: Petro ofsetas.
- Laužikas Rimvydas... [et al.] 2016. *Oginskių dvaro virtuvėje*, Vilnius: VŠĮ „Akademinė leidyba“.
- Lévi-Strauss Claude 1963. *Structural Anthropology*, New York: Basic Books Inc.
- Lewando Fania 2015. *The Vilna Vegetarian Cookbook*, New York: Schocken Books.
- Lotman Jurij 2004. *Kultūros semiotika*: straipsnių rinktinė, sudarė Arūnas Sverdiolas, iš rusų k. vertė Donata Mitaitė, Vilnius: Baltos lankos.
- Marciszewska z Krzywkowskich Marya 1857. *Kucharka Szlachecka*, t. I, Kijów–Odessa: Bolesław Koreywo.

- Metrika 2010. *Lietuvos metrika (1555–1558): 37-oji Teismų bylų knyga*, Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.
- Moda... 2011. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektyw i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie*, opracowali: Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie.
- Pacevičius Arvydas 2013. *Butlerio kelionės į Italiją ir Vokietiją 1779–1780 metais dienoraštis*, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.
- Piekosiński Franciszek 1896. *Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi (z lat 1388 do 1420)*, wydał Franciszek Piekosiński, Kraków: Akad. Umiejętności.
- Prigogine Ilya 2006. *Tikrumo pabaiga: laikas, chaosas ir nauji gamtos dėsniai*, iš anglų k. vertė Ramutė Rybelienė, Vilnius: Margi raštai.
- Rubinstein-Młynarska Aniela 1983. *Nela's Cookbook*, New York: A. Knopf.
- Sirvydas Konstantinas 1642. *Dictionarium trium linguarum*, Vilnae: Typis Academicis Societatis Jesu, prieiga per internetą: <http://www.thesaurus.flf.vu.lt>.
- Szyttler Jan 1833. *Kucharz dobrze usposobiony*, t. I, Wilno: Drukarnia Dyecezalna u XX. Missyjonarzów.
- Szyttler Jan 1845. *Kuchnia myśliwska czyli na towach: dla uśmierzenia głodu, dogadzając oraz najdelikatniejszemu smakowi, z dodaniem rad i przepisów, do urzędzenia ubitej zwierzyny czworonożnej lub ptastwa, tudzież przygotowania naprędce posiłku, z wybranych rozmaitych drobnych cząstek zwierzyny*, Wilno: Drukarnia A. Marcinkowskiego.
- Vitkauskienė Birutė Rūta 2006. „Ogrody barokowe Kiszków i Radziwiłłów w Wilnie na Puszkarnii”, *Barok: Historia-Literatura-Sztuka*, Nr. XIII/1 (25), p. 133–154.
- Zawadzka Wincentyna 1913. *Kucharka litewska: zawierająca: przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwintych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych <...> z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, Wilno: J. Zawadzki.
- Люцина Ц. 1884. 365 обедов за 1 руб, Санкт-Петербург: В. Эриксон и К^о.
- Петрова Е. 1877. *Настоящий подарок молодым хозяйкам: средства к сокращению расходов в домашнем хозяйстве, проверенные путем практического опыта: самоизучение кухонного, кондитерского и булочного искусства ...: с полнотипажными рисунками, изображающими: план и фасад дома, приспособленного к хозяйственным потребностям; – уборку столов и кушаний, разрезку мяса, кухонную принадлежность, плоды, овощи и проч., и проч.*, Москва: Тип. Ф. Иогансон.
- Похлебкин Вильям 2006. *Кулинарный словарь от А до Я*, prieiga per internetą: http://rus-food-recipes.ru/P_00/2/63.htm, [žiūrėta 2017-03-17].
- Радецкий Игнатий 1877. *Альманах гастрономов, заключающий в себе состав блюд девяноста полных обедов, означенных записками (тепи) русскими и французскими, правила для накрытия стола..., объяснение о покупке и продаже жизненных припасов, их сохранение; объяснение изготовления с обозначением нужного количества; более 200 кушаньев..., а равно заготовления впрок на зиму продуктов по франц. способу*, Санкт-Петербург–Москва: Издание М. О. Вольфа.

Tradition or (and) Creative Freedom: “Genealogy” of Food Recipes in Lithuania

RIMVYDAS LAUŽIKAS

S u m m a r y

The subject of the article is implication of concepts of tradition and creative freedom in gastronomical culture of the 17th–19th century Lithuania. The study follows two methodological paths: theoretical definition of the above-mentioned concepts, adapting them to investigate gastronomical culture, and empirical research – namely, analysis of the borscht recipes published in the books on gastronomy of the 17th–19th century Lithuania.

When seeking theoretical definition of the relationship between tradition and creative freedom in gastronomical culture, it is possible to use the theory of semiosphere coined by Yuri Lotman, according to which opposition between tradition and creative freedom is perceived as systemic and mutual interaction of two factors belonging to the same semiosphere rather than two mutually excluding factors. In the context of semiosphere, the source of this research (a manuscript or published recipe) is perceived as a descriptive structure turning a dynamic object (continuous gastronomical tradition) into a static pattern – a kind of momentous photograph. When this fixation takes place, knowledge characteristic to the gastronomical culture of certain time and space is recoded and turns from even reality into a discreet one (a recipe is a discreet text). Simultaneously, a transition takes place from more liberal and less structured level of knowledge towards more strictly structured level of data and information.

When interpreting the relationship between tradition and creative freedom in the Lithuanian gastronomical culture (as a case study of the borscht recipe development), it is possible to distinguish two different self-regulative mechanisms in the structure of this semiosphere. The first of them can be interpreted using the concept of *gusteme* formulated by Claude Lévi-Strauss and making the basis for the self-regulative mechanism that enforces and supports the gastronomical tradition, blocking the creative freedom in the kitchen. However, analysis of the gastronomical culture reveals it as an evolving system, open to innovations. Such development in *gustemes* can be explained by the second self-regulative mechanism of the gastronomical culture as a structure of semiosphere, based on the system theory developed by Ilya Prigogine and maintaining that gastronomical culture is an open evolving system experiencing periods of even development and mutations. The main “mutagenic” factors encouraging changes in the gastronomical culture include activities of creative individuals and cultural context. In the long-term historical development, interaction of both self-regulative mechanisms of the gastronomical culture as structure of semiosphere ensures effective interaction of tradition and creative freedom. Creative freedom is impossible in the gastronomical culture without good knowledge of tradition, while immutable tradition that does not integrate products of creative freedom eventually becomes dead.

Gauta 2017-04-17