

Valgomojo kambario modernėjimas Lietuvos dvaruose XIX a.

Pirmasis straipsnis iš ciklo apie Lietuvos dvarų valgomuosius ir jų patirties pritaikymą šiandien

*Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio
Stanislovo Augusto valgomasis Varšuvos pilyje, XVIII a. pab.*

Šiuolaikinis valgomasis kambarys ir jo kultūra formavosi XIX a. Tuo metu Lietuva ir Europa pailengva žygiavo iš senojo pasaulio (pranc. Ancient Régime) į modernų, iš feodalizmo – į naująjį kapitalistinį, liberalios demokratijos, asmens laisvės amžių. Visas gyvenimo sritis apėmusi modernizacija neaplenkė ir valgomojo. Naujieji vėjai dalį ikimoderniosios valgomojo kultūros elementų sunaikino, dalį modifikavo, o dalį tik užgožė ir jie tebeegzistuoja iki šių dienų.

Jei kalbame apie valgomojo raidą XIX a. Lietuvoje, privalome keltis į kaimą, kuriame gyveno didžioji dauguma (86 proc.) šalies gyventojų. Be valstiečių, čia buvo išsikūrusi ir bajorija: turtingieji – dvaruose, o mažiau pasiturintys – susispietę į bajorų gyvenvietes, vadinamas bajorkaimiais. Tiesa, pastarųjų gyvenimo lygis mažai kuo skyrėsi nuo valstiečių, tad toliau kalbėsime tik apie turtingesnius – dvarininkus, kurių namuose galime aptikti šios temos herojų – valgomojo kambarį.

VALGOMASIS – ŠEIMININKO PUIKYBEI PARODYTI

Valgomojo svarbą pabrėždavo jo erdvumas – paprastai tai buvo didžiausia ar viena iš didžiausių ir puošniausių rūmų reprezentacinių patalpų. Tai erdvė, skirta šeimos kilmei ir socialiniam statusui, giminės ištakoms ir senumui, ryšiui su kitomis, jei esama, aukštesnio socialinio statuso šeimomis (valdovų, aristokratų) reprezentuoti. Taigi valgomasis yra tarsi visos bajoro giminės istorijos, jo siekių socialinėje terpėje vizualizacija. Čia židiniai, durys, lubos, indai bei stalo įrankiai puošiami savininko herbu, sienos nukabintos giminės prosenių portretais, ant indaujos surikiuotos proginės lėkštės: jos dažnai persikeldavo ir ant sienų, paversdamos kambarį savotišku indų muziejumi. Valgomasis taip pat buvo ta vieta, kur mėgta eksponuoti trofėjus – tiek medžioklės, tiek karo grobį. Taip kambarys pavirsdavo riteriška citadele, kuriame į svečius iš visų pusių žvelgdavo protėvių akys, puikuodavosi paveldėti herbai ir legendomis apipinti trofėjai.

UŽSITĘSUSIOS BAROKINĖS PUOTOS

XIX a. pradžioje Lietuvos politinė padėtis pasikeitė – didžioji dalis teritorijų atiteko Rusijai, tačiau šalies socialinio, visuomeninio ir kultūrinio gyvenimo formos, vertybės ir mentalitetas dar nedaug kuo skyrėsi nuo paskutinių Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės gyvavimo dešimtmečių.

Apšvietos epochos filosofinės, kultūrinės idėjos ir pokyčiai valgomajame prasidėjo jau XVIII a. pabaigoje, tačiau kelias iki konservatyvių bajorų stalo buvo ilgesnis. Provincijoje barokinės puotos dar ilgai neužleido vietos nuosaikiam Apšvietos puoselėjamam saikingam puotavimui ir estetikai. Lūžį galime apčiuopti Napoleono žygių per Lietuvą metu, kai valgomajame susiduria senos tradicijos ir naujos mados, ir tai jaučiama ne tik didikų, bet ir kuklesnių bajorų sluoksniuose. Tačiau XIX a. valgomojo kambarys visiškai nepraranda svarbos ir tai labai taikliai apibūdina Napoleono posakis: „Vadovaujama paprastai per stalą.“



Marius DARAŠKEVIČIUS,
architektas, menotyros doktorantas

Valgomojo svarbą pabrėždavo jo erdvumas – paprastai tai buvo didžiausia ar viena iš didžiausių ir puošniausių rūmų reprezentacinių patalpų.

LIETUVOS KLASIKINĖ VIRTUVĖ

Lietuvos klasikinės virtuvės ištakos siekia XVIII a. antrąją pusę. Didžioji tradicija prasidėjo paskutinio Lenkijos karaliaus, Lietuvos didžiojo kunigaikščio Stanislovo Augusto valdymo metais. Būdamas Apšvietos šalininkas, valdovas rėmė mokslą, kultūrą, meną. Apšvietos idėjas palaikė Lenkijos ir Lietuvos reformatoriškai nusiteikę karaliaus aplinkos menininkai ir intelektualai, kurie nuo 1770 m. susitikinėjo Karalių rūmuose Varšuvoje per Ketvirtadienio pietus (lenk. *Obiady Czwartkowe*). Susitikimų metu paryžietiško literatūrinio salono forma, išskirtinai vyrų draugijoje, buvo aptariami mokslo, meno, kultūros, literatūros, politikos klausimai. Tarp nuolatinių ketvirtadienio pietų dalyvių buvo ir Lietuvos šviečiaamojo klasicizmo poetai bei intelektualai – Adomas Naruševičius, Ignatas Krasickis ir kt. Šių pietų meniu rūpinosi talentingas prancūzų kilmės *kuchmistras* Paulis Tremo (1733–1810), lydėjęs valdovą iki paskutinės jo gyvenimo akimirkos. P. Tremo puoselėjo prancūzišką dvarų virtuvę (pranc. *haute cuisine*). Vadovaudamasis šios mokyklos taisyklėmis interpretavo ir vietinius patiekalus. Sakoma, kad Žemaitijoje ir šiandien mėgstami barščiai su ausytėmis yra būtent jo kūrinys.



Verkių rūmai amžininkų buvo tituluojami gražiausiais Lietuvoje.
Filipas Benua, Verkių rūmų valgomasis (1848–1849). J. K. Vilčinskis „Vilniaus albumas“



Taip XIX a. viduryje buvo įsivaizduojama XVII a. bajorų užstalė.
Adolfas Bajo, svečiuose pas Tiškevičių (1856). J. K. Vilčinskis „Vilniaus albumas“



Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Stanislovo Augusto valgomasis Lazienkų rūmuose Varšuvoje, XVIII a. pab.

Jau išnykus Lenkijos ir Lietuvos valstybei iš Europos žemėlapiu, *kuchmistro* P. Tremo mokinys Janas Szyttleris (1763–1850) apsigyveno Vilniuje ir atsidėjo knygų rašymui. J. Szyttleris buvo pirmasis, susisteminęs vietinę Lenkijos-Lietuvos virtuvę, kurioje sujungti senieji Lenkijos dvarų ir Prancūzijos dvarų valgiai, taip pat įtraukti Lietuvos, Rusijos (Baltarusijos ir Ukrainos) dvarų patiekalai. Autorius paklojo tvirtus pamatus gastronomijos kultūros raidai Lietuvoje XIX a. antroje pusėje. Taip Vilnius per visą XIX a. išliko svarbiu gastronomijos knygų leidybos centru ir darė įtaką jau ne tik didikų, sekusių prancūziškos gyvenamosios madą, bet ir bajorų valgomojo kultūrai.

XIX šimtmečio antroje pusėje gastronomijos arenoje pasirodė nemažas būrys išsilavinusių, raštingų Lietuvos bajorių, kurios, tęsdamos J. Szyttlerio tradiciją, toliau plėtojo prancūziškos ir vietinės virtuvės jungties idėją – Ana Ciunzievicka („Lietuvos šeimininkė“, Vilnius, 1854 m.), Marija Kžyvkovska-Marciševska („Bajoriškoji virėja“, Kijevas, 1857 m.), Vincentina Zavadzka („Lietuvos virėja“ Vilnius, 1857 m.), Karolina Bieloziarska („Naujoji praktiška Lietuvos šeimininkė“, Varšuva, 1889 m.).

Šios Lietuvos bajorių knygos rašytos to meto aukštosios kultūros kalba – lenkiškai, taigi skirtos turtingiems dvarininkams, miestiečiams. Smulkesnei bajorijai, kuri kalbėjo lietuviškai (30 proc. Kauno gubernijos bajorijos vartojo lietuvių kalbą), ir turtingesniems valstiečiams pirmoji kulinarinė knyga lietuvių kalba „Lietuvos gospadinė“ buvo išleista 1893 m. Tilžėje. Jos autorė, kaip ir ankstesnių lenkų kalba leistų knygų apie Lietuvos gastronomiją, taip pat bajorė – Liudvika Didžiulienė-Žmona iš Aukštaitijoje esančio Griežionėlių dvaro. 1911 m. Seinuose išleistas „Šeimininkėms vadovėlis“, kurio autorės vėlgi bajoraitės iš Žemaitijoje įsikūrusio Paragių dvaro buvo Sofija ir Marija Ivanauskaitės (žinomos Lazdynų Pelėdos slapyvardžiu).

Kaip matome, karalius ir diduomenė neatsiliko nuo tuo metu Europoje vyraujančios prancūziškos valgomojo kultūros, o vėliau, socialiniais laiptais leidžiantis žemyn, aristokratus mėgdžiojo vidutiniai bajorai, o šiuos – smulkieji ir galiausiai valstiečiai. Tačiau per visą XIX šimtmetį vietinė ir prancūziška virtuvė taip ir ėjo šalia, labai sunkiai įsileisdama naujoves. Normalu buvo prie to paties pietų stalo poniai valgyti madingą prancūzišką žaliųjų žirnelių sriubą, o ponui tradicinius lietuviškus raudonus barščius.

DIENA DVARE

Pažvelkime, kaip atrodė įprasta dvarininkų diena XIX a. Kaip buvo įprasta, ponų šeima pusryčiaudavo savo miegamuosiuose. Pusryčius pagal iš vakaro suderintą meniu ir laiką ponui ir berniukams patiekdavo liokajai (vyrai), o poniai ir mergaitės – tarnaitės (moterys). Po pusryčių ponia buduare (jei toks būdavo) paskirstydavo dienos darbus, sudarydavo pietų bei vakarienes meniu. Ponas apeidavo ūkį ir tęsdavo darbus kabinete.

Svarbiausias dienos maistas buvo valgomas pietų metu. Pietūs valgomi apie 12 val. ir trukdavo 2–3 val.

Pietų metų dvaruose skelbė varpas. Po pirmojo dūžio visi žinodavo, kad reikia skubėti persirengti. Po antro varpo gausmo jaunesnieji šeimos nariai jau stovėdavo prie stalo, įsitvėrę į kėdės atkaltes, ir laukdavo tėvų. Atsivėrus dvivėrėms valgomojo durims, įžengdavo dvaro šeimininkai. Jiems vaikai pabučiuodavo ranką: dukros priklaupdamos abiem keliais, sūnūs – vienu. Tėvams susėdus garbingiausiose vietose, galėjo sėstis ir vaikai. Tėvo, dvaro viešpaties, kėdė buvo išskirtinė, puošniausia. Pietums į valgomąjį susirinkdavo ne tik ponų šeima, vyresnieji vaikai, bet ir jų gubernantai bei guvernantės (mokytojai). Jiems buvo leidžiama sėstis prie vieno stalo su ponais. Gubernantai paprastai būdavo bajoriškos kilmės ar atvykę iš užsienio. Mažamečiai valgydavo su savo auklėmis atskirai: jie prie valgomojo stalo galėjo sėsti sulaukę paauglystės, kai jau mokėjo tinkamai elgtis. XIX a. Lietuvoje per pietus prie stalo buvo stengiamasi kalbėti prancūzų kalba.

Popiečio metas buvo skirtas netikėtiems svečiams priimti ar patiems svečiuotis. Tai buvo popiečio arbatėlės laikas. Pagal anglišką paprotį ji ėmė sparčiai populiarėti Lietuvos dvaruose. Kaip patiekti popiečio arbatėlę, dvarininkai galėjo pasiskaityti anksčiau minėtose kulinarinėse knygose. Popiečio arbatėlė paprastai tiekama salone, salonėlyje ar buduare.

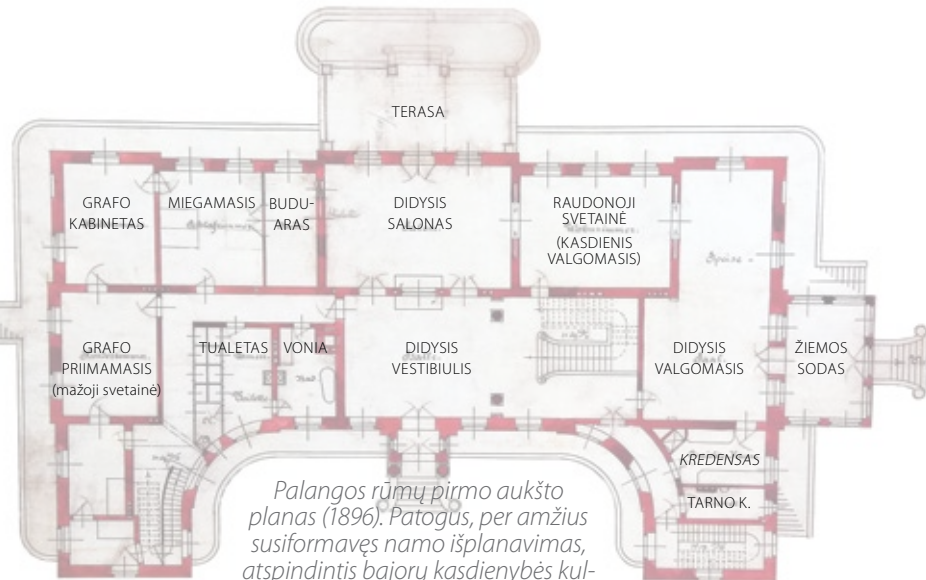
Vakarienės dvaruose paprastai buvo lengvesnė nei pietūs. Mažesniuose dvaruose valgoma privačiai, o didesniuose vėl susirenkama į valgomąjį. Po vakarienės šeima vakarus leisdavo salone. Čia, girdint visai šeimynai, prie židinio buvo balsu skaitomos knygos, muzikuojama, o esant svečių – šokama.

ŠVENTĖS DVARUOSE

Lietuvos bajorai nepaprastai mėgo šventes – tiek priimti svečius, tiek patys svečiuotis. Gyvendami izoliuoti dvaruose tarsi mažose valstybėlėse, į svečius važiuodavo retai, bet nesikuklindavo užsibūti net ir dešimt dienų. Progų tokiems vizitams būdavo įvairių: vardadieniai ir gimtadieniai, vestuvės, krikštynos ar laidotuvės arba taip bajorų mėgstamos medžioklės. Tradicija reikalavo svečiams nieko negailėti ir atverti visus sandėlius bei podėlius, juk „svečias į namus, Dievas į namus!“

Jiems pasitikti šeimininkai pasiūsdavo palydą, o jei atvykdavo tamsiu paros metu, pakeles iliuminuodavo deglais, kad parodytų kelią į dvarą. Privažiuavus plačiai atkeltus ir specialiai šiai progai sodininko puoštus dvaro vartus, šaulys nuo karietos šaukdavo apie atvykstančiuosius. Šešiais arkliais traukiamą didikų karietą tradiciškai lydėdavo haidukai – privati asmeninė sargyba, nors labiau ji atliko tiesiog kelionių liokajų funkciją.

Taip didingai atvykstančius svečius derėjo atitinkamai ir pasitikti. Buvo mandagu šeimininkui išeiti į lauką. Dvaro įėjimą sodininkas išpuošdavo žalumynais. Atvykimo proga buvo šaudomos patrankų salvės, kukliau gyvenantys bajorai liepdavo dvaro bernams šautuvais pyškinti į orą ar pliauškinti botagais. Triukšmo reikėjo, ir kuo daugiau, tuo geriau!



Palangos rūmų pirmo aukšto planas (1896). Patogūs, per amžius susiformavęs namo išplanavimas, atspindintis bajorų kasdienybės kultūrą: vienoje pusėje reprezentacinės patalpos, kitoje – privačios erdvės. XIX a. pab. po 200 metų pertraukos į dvarus vėl sugrįžta tualetai.

Lietuvos bajorai nepaprastai mėgo šventes – tiek priimti svečius, tiek patys svečiuotis. Į svečius važiuodavo retai, bet nesikuklindavo užsibūti net ir dešimt dienų.

Didesni dvarai turėjo net ne vieną, o du valgomuosius. Mažesni – kasdienai, skirtą šeimai, ir didįjį – atvykusiesiems priimti. Atkakus svečiams, valgomajame spindėdavo geriausias porcelianas, krištolas ir sidabras. Per iškilmes liokajai apsilvkdavo šventines livrėjas, o smulkesni dvarininkai, neturintys liokajų, jų pasiskolindavo.

TARNAI VALGOMAJAME

Į dvaro valgomąjį sugužėjusius pasipuošusius svečius aptarnaudavo ne ką mažiau išsipustę tarnai, kuriais mūsų krašte dažnai būdavo nuskurdę bajorai. Lietuvos stambių dvarininkų tarnų, susijusių su valgymo kultūra, ištakos siekia Karolio Didžiojo laikus. Būtent Karolio Didžiojo ir jo įpėdinių dvaro pareigūnų organizacija tapo pavyzdžiu

Po vakarienės šeima vakarus leisdavo salone. Čia, girdint visai šeimynai, prie židinio buvo balsu skaitomos knygos, muzikuojama, o esant svečių – šokama.



Kasdienė aristokrato pietų stalo serviruotė XVIII a. pab – XIX a. vid. Smulkūs bajorai tuo metu pasitenkindavo tik šaukštu ir peiliu, šakutė ant jų stalo atkeliavo lėčiau



Grafų Jono Juozapo ir Elžbietos Tiškevičių pietūs Trakų Vokės dvare (1895). Svečiai aptarnaujami service à la russe stiliumi

vėlesnių Europos karalių ir kunigaikščių dvarams. Viduramžiais Europoje ir Lietuvoje įsitvirtino keturių pagrindinių dvaro pareigybių modelis: maršalas (lot. *marschalcus*), stalininkas (lot. *dapifer*), taurininkas (lot. *pincerna*) ir kamarininkas (lot. *camerarius*). Šiek tiek vėliau atsirado ir virtuvininkas (lot. *magister coquinae*). Lietuvoje didikai iki pat Pirmojo pasaulinio karo išlaikė šias senas aristokratiškas tradicijas. Vyrai tarnai buvo tik didžiuosiuose Lietuvos dvaruose, o mažesniuose patarnaudavo moterys.

TARNŲ VALGOMIEJI

Aukščiausio rango tarnai (maršalas, liokajus, krendensierius, kamerdineris), vadinamasis *antrasis stolas*, pietums valgydavo ponų maisto likučius užgerdami dar ir vynu. Šis stolas buvo tik didžiuosiuose dvaruose, kuriuose buvo sukurta ši tarnų institucija. Žemesnio rango samdomi namų darbininkai valgydavo prie vadinamo *trečiojo stalo*. Čia susirinkdavo kamarinės, skalbėjos, medžioklis, sodininkas ir kiti tarnai. Pietums gaudavo kelias sriubas (pienišką ir barščius), antrajam patiekalui – virtos mėsos su koše, kukulių, sklandžių, arbatos su cukrum, duonos iki valios. Galiausiai visi maisto likučiai keliaudavo ant *ketvirtojo stalo*, skirto bendruomenės vargšams. Taigi dvare būdavo trys ar net keturi valgomieji.

Maršalas (majordomas, angl. *butler*) – dvaro valdytojas, atsakingas už tvarką rūmuose. Jis buvo tarnų viršininkas (namų ūkis ir tarnaitės buvo ekonomės (*akmistrinės*) žinioje). Prie stalo rūpinosi vyno patiekimu.

Kamerdineris (kambarinis, vyr. liokajus) – vyriausias liokajus, kurio pareiga buvo asmeniškai patarnauti šeimininkui, prižiūrėti namų tvarką, patarnauti prie stalo, pasitikti svečius. Jo valdžioje buvo liokajai (angl. *footman*) – namų vizitinė kortelė. Per šventes, dar ir XX a. pradžioje, pagal prancūzišką paprotį liokajai dėvėdavo livrėjas. Jų audiniai parenkami pagal šeimos herbo spalvas, puošiami šeimininkų herbais.

Krendensierius (indaujininkas) XIX a. dvaruose atliko stalininko ir taurininko funkciją. Rūpinosi stalo dengimu, jo akiratyje buvo namų sidabras, krištolas, porcelianas ir fajansas. Tad, saugodamas šį nepaprastai didelį turtą, ir miegojo nuo jo neatsitraukdamas – indų laikymo patalpoje, vadinamoje kredensu.

Kuchmistras – vyriausiasis virėjas, kurio pareiga buvo ruošti šeimininkams pietus bei vakarienę ir rengti puotas svečiams. Be kuchmistro virtuvėje galėjo plušti paštetininkas, konfitūrininkas, cukrininkas, kepėjai, sūrininkai ir kiti nekvalifikuoti virėjai ir pagalbiniai darbininkai. Mažesniuose dvaruose paprastai būdavo vyresnioji virėja ir padėjėja.

Sodininkas taip pat atlikdavo tam tikrą vaidmenį valgomajame: puošdavo gėlėmis valgomojo stalą, o gimtadienio proga – ir solinezanto kėdę. Priemenės pakraščiai pabars-toma kvapnių žolelių, spyglių. Atvykstantiems svečiams paruošdavo nedideles puokšteles. Gėles įteikdavo vaikai. Dvaro prieangis (kolonos) ir įvažiavimo vartai buvo apvejami žalumynų girliandomis, apkaišomi jaunais berželiais.

SERVICE À LA FRANÇAISE VS SERVICE À LA RUSSE

Europos gastronomijoje XIX a. pradžia – tai prancūzų aukštosios virtuvės tėvu laikomo Marie-Antoine'o Carême'o (1784–1833) metas. Ši asmenybė smarkiai prisidėjo prie prašmatnios XVIII a. virtuvės supaprastinimo, pirmą kartą ją susistemino (suskirstė padažus į grupes) ir išleido keletą aukštosios gastronomijos veikalų. M. A. Carême'as ir jo kolega Urbainas Dubois taip pat dažnai laikomi iki tol egzistavusio *service à la française* (liet. prancūziško patarnavimo) propagavimu keisti į *service à la russe* (liet. rusiškas patarnavimas). Dėl naujojo patarnavimo tipo kardinaliai keitėsi valgomojo kultūra, estetika, net interjero įranga.

Service à la française, arba patarnavimas pagal prancūzišką paprotį, XIX a. pasiekė menkai pakitęs nuo Prancūzijos karaliaus Liudviko XIV dvaro laikų, kuriuose buvo praktikuojamas rengiant *Grand Couvert* (liet. didžiojo padengimo) ceremonijas. Tai buvo nepaprastai brangus puotavimo būdas, tikra gastrominė opera, tad pagal šį paprotį svečius galėjo priimti tik aristokratai ir turtingiausi Lietuvos dvarininkai.

Šis prabangus puotavimo būdas pagal prancūzišką paprotį gyvavo iki Antrosios Prancūzijos imperijos pabaigos (1870 m.), tuomet pradėjo užleisti vietą gerokai praktiškesniam, mažiau švaistūniškam puotavimui pagal rusišką paprotį (pranc. *service à la russe*). Lietuvos dvarininkai neatsiliko nuo bendraeuropinių madų ir XIX a. paskutiniaisiais dešimtmečiais linksmindavosi jau pagal rusišką paprotį.

XIX a. pradžioje Gediminaičių kilmės kunigaikštis Aleksandras Kurakinas, tuo metu ėjęs Paryžiuje Rusijos imperijos ambasadoriaus pareigas, šiandien oficialiai pripažįstamas *service à la russe* pristatymu Prancūzijos aukštuomeni. Garsiausi šio amžiaus šefai M. A. Carême'as, U. Dubois, o vėliau ir Auguste'as Escoffier prisidėjo prie *service à la russe* populiarinimo. Taip galiausiai šis praktiškas puotų rengimo paprotys pasiekė vidutiniokų namus ir išliko iki šių dienų.

Per tokią puotą prie stalo sėdintys svečiai būna padalinti po 8, 10 ar 12 kiekvienam liokajui. Tai žinodami liokajai gali vikriai aptarnauti svečius. Patiekalai patiekiami iš svečio kairės pusės, tuščios lėkštės padedamos arba nurenkamos iš dešinės. Gėrimai patiekiami taip pat iš dešinės, bet pirmieji lašai vyno įpilami šeimnininkui.

Per neformalią vakarienę namų šeimnininkė pati pjausto mėsą, deda svečiams į lėkštes ir siunčia ratu: pirmiausia aptarnauja svečią, sėdintį garbingiausioje vietoje – dešinėje.

GARBINGOSIOS VIETOS PRIE STALO

Nesvarbu, pagal kurį paprotį rengiama puota, prancūzišką ar rusišką, svečių susodinimas prie stalo turi būti gerai apgalvotas: tai buvo ypač svarbu luominėje santvarkoje, kurioje hierarchija buvo nepajudinama, ir visi žinojo savo vietą. Prie stalo garbingiausios vietos ten-



Service à la française

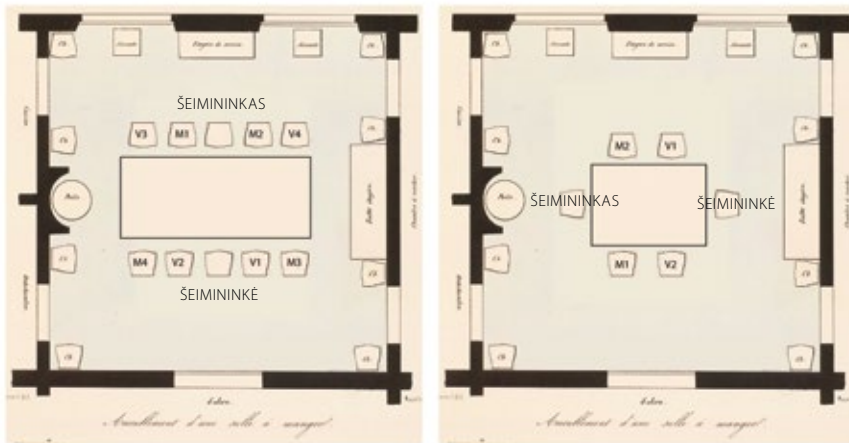
SERVICE À LA FRANÇAISE MENIU GRUPOJAMAS Į TRIS (KARTAIS KETURIAS) DALIS

- Pirmasis patarnavimas: užkandžiai (pranc. *hors-d'oeuvre*), sriuba (pranc. *potage*), lengvi karštieji patiekalai (pranc. *relevé et entrée*).
- Antrasis patarnavimas: kepsniai (pranc. *rôti*), daržovės (pranc. *légumes*), salotos (pranc. *salades*).
- Trečiasis patarnavimas: šaltieji užkandžiai (pranc. *buffet froid*), sūriai (pranc. *fromage*), vaisiai ir riešutai (pranc. *dessert*).

Kad ir kiek buvo svečių, visos šios patiekalų rūšys buvo privalomos, tačiau, atsižvelgiant į viešinių asmenų skaičių, jų kiekis atitinkamai buvo didinamas arba mažinamas.

SERVICE À LA FRANÇAISE BŪDINGA:

- patiekalai sudedami ant stalo prieš ateinant svečiams į valgomąjį;
- konceptualumas – puotas režisuodavo iš anksto, buvo sukuriamos išstisios pasakos ir stolas pavirsdavo į teatrą su dekoracijomis. Kiekvienas ant stalo esantis elementas turėjo prasmę;
- puota ne tik skrandžiui, bet ir akims, tad svarbu estetiškas vaizdas;
- elegantiškas patiekalų dėliojimas pagal taisykles;
- simetriškas sudėliojimas, išskyrus *volantis*: skriejantis per rankas perduodamas patiekalas (karšta *souffle*), kuris nededamas ant stalo;
- patiekalų porcijos mažos, nebūtinai turi pakakti visiems;
- nebūtina ragauti visų valgių, pasirenkama, kas patinka;
- užkandžiai (pranc. *hors d'oeuvre*) gomuriui pamaloninti pasilieka ant stalo iki trečiojo patarnavimo;
- po kiekvieno patarnavimo stalas turi būti visiškai nurinktas ir likti tuščias, bet tik sekunde, nes jų vietas netrukus užima kito patarnavimo patiekalai;
- svečiai, norėdami paragauti patiekalų, kurių nepasiekia, prašo paduoti kaimyno (ne tarnų).



Prancūziškas susodinimas

Angliškas susodinimas.
V – vyrai, M – moterys

Svarbiausias dienos maistas buvo valgomas pietų metu. Pietūs valgomi apie 12 val. ir trukdavo 2–3 val. Pietų laiką dvaruose skelbė varpas.

ka šeimininkui su šeimininke bei svarbiausiam svečiui. Šeimininkai sodinami dviem būdais: pagal prancūzišką arba anglišką schemas.

Sodinant prancūzišku būdu, šeimininkų pora arba šeimininkas ir svarbiausias svečias sėdi vienas priešais kitą prie ilgesnės stalo kraštinės. Ši schema patogi, kai norima reikšmingiausias personas pasodinti šalia šeimininko. Tolimos vietos atitenka asmenims, kurie pagal rangą mažiausiai įtakingi. Šis susodinimo būdas tinka oficialioms vakarienioms.

Pagal anglišką schemą šeimininkų vietos yra prie trumpųjų stalo kraštinių. Taip susodinti svečiai tolygiai pasiskirto pagal rangą, todėl visi gali dalyvauti pokalbyje. Šis būdas labiau tinka dideliems, šeimyninio pobūdžio neoficialiems priėmimams.

Labai svarbu tinkamai parinkti vietą garbingiausiam svečiui. Pageidautina, kad jis matytų reprezentatyviausią valgomojo vaizdą – židinį, puoštą šeimininkų herbu, atidarytas dvivėres valgomojo duris ir už jų atsiveriančią rūmų anfiladą, langą su vaizdu į parką, tik jokiū būdu ne tarnų įėjimą iš *kredenso* patalpos. Šias duris turi stebėti šeimininkai.

Taigi valgomojo vietos parinkimas namuose dėl savo specifinės funkcijos yra itin reikšmingas, bet apie tai – kitame numeryje, kuriame keliausime po Lietuvos dvarų rūmus ir ieškosime valgomojo kambario, *kredenso* patalpos ir virtuvės.

SERVICE À LA RUSSE BŪDINGA:

- mažiau formalumo;
- mažiau puikavimosi ir sidabro bei porceliano demonstravimo;
- stalo centre, vietoje anksčiau buvusio sidabro ir porceliano, pakeičia gėlių puokštės ir vaisių piramidės;
- nelieka teatralizuotų gastronominių pasakojimų (maistas tampa maistu, ne pasaka);
- kiekvienas valgis pasiekia svečius būdamas geriausių skoninių savybių ir temperatūros (anksčiau karštieji patiekalai atšaldavo);
- prabangą ir ekstravaganciją pakeičia it laikrodis sureguliuotas patiekalų patiekimas;
- išlieka svarbi patiekalų estetinė išvaizda (ypač šaltųjų, kaip antai drebučiai ir pan.);
- svečiam atimama teisė rinktis kaip anksčiau, dabar meniu sudaro šefas ir valgiai atkeliauja vienas po kito kiekvienam svečiui atskiroje lėkštėje, laikantis tam tikros nustatytos tvarkos.

SERVICE À LA RUSSE VAKARIENĖS MENIU PAPRASTAI BŪDAVO SUDARYTAS IŠ 5, 6, 8, 10, 12, 14, AR 17 PATIEKALŲ, PATIEKIAMŲ VIENAS PO KITO:

- *hors-d'oeuvre* (šaltieji ir karštieji užkandžiai);
- *potage* (sriuba, paprastai patiekiamos dvi – sultinys ir tiršta);
- *oeufs* (kiaušiniai);
- *farineaux* (miltinis ar ryžių patiekalas);
- *poisson* (žuvis);
- *relevé* (pirmasis lengvas pagrindinis (dažnai paukštienos) patiekalas);
- *entrée* (antrasis pagrindinis (mėsos) patiekalas);
- *sorbet* (poilsis – patiekiamas sorbetas (ledas su šampanu) siunčiamos ratu cigaretės, sakoma kalba);
- *rôti* (kepsnys, visuomet žvėriena arba laukinis paukštis);
- *légumes* (daržovės, pavyzdžiui, smidrai);
- *salades* (salotos);
- *buffet froid* (šaltieji patiekalai);
- *entremets* (saldūs patiekalai);
- *savoureux* (pikantiškasis užkandis);
- *fromage* (sūris);
- *dessert* (vaisiai ir riešutai);
- *boissons* (kava, arbata, likeriai).

Svarbu, kad vakarienių metu kuo mažiau kartotųsi sudedamosios dalys, būtų derinami skirtingi padažai ir parenkamas skirtingas produkto apdorojimo būdas (virimas, kepimas, troškinimas ir pan.).