

LAIMA

# Vešvėt

Tavo geriausi metai

2 Eur | 2016 | Nr. 3 (5)

## Diana Kinderienė

*I jos krėslą sėda  
stilingiausios  
Lietuvos moterys*

*MANO  
VYRAS –  
RAGANIUS*

Nepasotinama  
Salvadoro Dali  
**MYLIMOJI**

# 40+

- \* 50 – naujieji 30!
- \* Oda: šiandien ir rytoj
- \* Barbekiu sezono pavojai
- \* Venų varikozė. Profilaktika ir gydymas
- \* Kaip paversti savo sodą atostogų rojumi
- \* Kulinarinis gidas po mūsų dvarus

✓ Saulius  
Saltėnis:  
*„Žmonės svarbesnės  
nei knygos“*

*MAISTAS  
ir MADA*

Kristinos  
Kazlauskaitės  
*veido dienoraštis*

*PAŽINČIU  
SKELBIMŲ  
ABC*



91772424360015

# Aukštosios mados paieškos lietuviškoje VIRTUVEJE

*„Liaukitės lietuviškiems patiekalams klijuoti valstietiškos virtuvės etiketę“, – sako architektas, dvarų kultūros ir vizualaus identiteto tyrinėtojas MARIUS DARASKEVIČIUS.*



*Kaip atkirtį visuomenę apėmusiai naujosios šiaurietiškos virtuvės manijai jis parengė maršrutą po Lietuvos dvarus, siekdamas atskleisti, kad mūsų šiuolaikinė virtuvė daug perėmė iš dvarų kultūros ir niekuo nenusileidžia šiaurietiška, o kartais ją netgi pranoksta.*

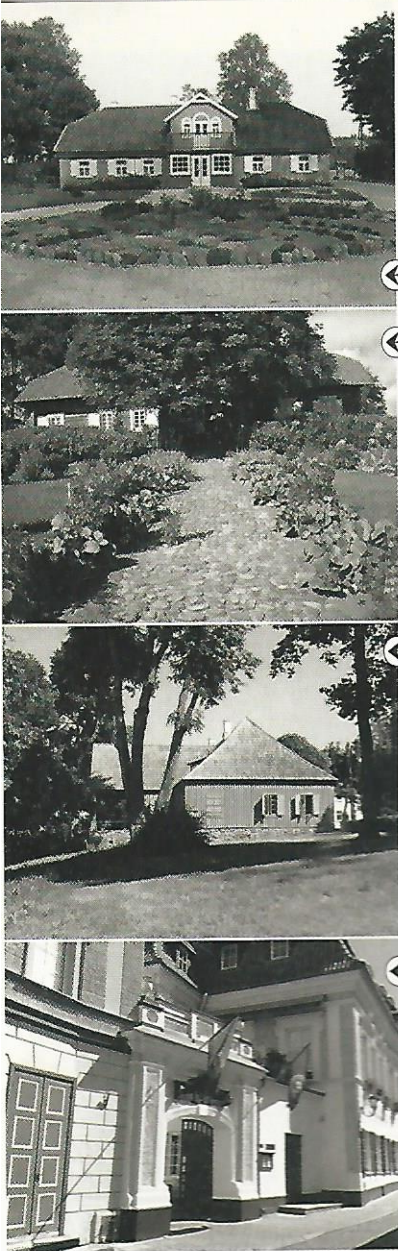
## **Kodėl architektui parūpo Lietuvos gastronomicinis palikimas?**

Nepatikėsite, bet tarp šių dalykų yra labai daug bendra! Kaip architektą, mane domina senųjų dvarų architektūra, interjeras, priklausymą vienam ar kitam laikotarpiui išduodantys konstrukcijų, dekorų elementai. Gastronominė – neatsiejama aukštosios kultūros dalis. Natūralu, kad kuo daugiau galimybių šviestis turėjo dvarų šeiminkai, tuo labiau jų kasdienybėje atsispindėjo europinės mados, be abejo, ir gastronomicinės: iš Kijevo Rusijos paveldėtas *shužbas* (servantus, indaujas) keitė itališki *kredensai*, vėliau prancūziški bufetai. Maistu nukrautą stalą pagal prancūzišką (*service a la française*) madą pakeitė gėlių puokštėmis ir vaisių piramidėmis dekoruotas rusiško stiliaus (*service a la russe*) stalias ir su tuo susijusi valgymo bei patarnavimo kultūra.

Stambesni Lietuvos dvarininkai, kurie buvo gana apsišvietę žmonės, neslėpė noro lygiuotis į Europos aukštuomenę. Juos kiek įmanydami kopijavo mažiau pasiturintys bajorai ir net valstiečiai. Čia vėlgi susipynė architektūra ir gastronomija. Tarkim, net nedideliame XIX a. dvare buvo galima aptikti klombą. Jos atsiradimas siejamas su ankstesne Versalio rūmų tradicija: priešais rūmus turėdavo būti garbės kiemas (*kordoneras*), kurį būdavo galima iškilmingai apvažiuoti. Turtingesni dar ir fontaną įrengdavo. Valstiečių sodybose juos paprastai atstodavo gėlių ratai po langais. Tai rodo, kad ir tokio dvaro virtuvei neabejotinai didelę įtaką darė Prancūzijos dvarų kultūra.

## **Kaip susiformavo stereotipas apie valstietišką lietuvių virtuvę?**

Sunku pasakyti, nes vartydami XIX–XX a. pradžios Lietuvos kulinarines knygas to valstietiško nelabai rasime, atvirkščiai, visos receptų knygos buvo rašytos dvarininkų. Kulinarinių knygų leidyba Lietuvoje siejama su profesionaliu virtuvės šefu Janu Szytleriu, perėmusiu Lietuvos didžiojo kunigaikščio ir Lenkijos karaliaus Stanislovo Augusto Poniatovskio vyriausiojo virtuvės šefo Paulio Tremo



PARAGIŲ DVARAS  
(AKMENĖS R.)

STANISLOVO DIDŽIULIO  
GRIEŽIONIŲ DVARAS  
(ANYKŠČIŲ R.)

ILGUVOS  
DVARAS  
(ŠAKIŲ R.)

ZAVADSKIŲ  
RŪMAI  
(VILNIUS)

tos profesionaliems dvarų virėjams, gaminantiems aristokratams, dvarininkams ir buržuazijos atstovams. Jose susipynė vietinės virtuvės, kurioje buvo gausu žvėrienos patiekalų, ir prancūziškos aukštosios virtuvės tradicijos.

**Nuo ko reikėtų pradėti pažinti su Lietuvos kulinarijos istorija?**

Pirmoji stotelė neabejotinai yra Zavadskių rūmai (Vilnius), kuriuose anksčiau buvo ir spaustuvė. Čia 1848 m. buvo išleista Annos Ciundzievickos kulinarinė knyga „Gospodyni litewska“ (liet. „Lietuvos gospadinė“). Jos tiražas kartotas net 15 kartų. Tai buvo absoliutus bestselleris! Ši moteris tęsė J. Szytlerio kulinarines tradicijas, tačiau pati būdama dvarininkė puikiai žinojo, kaip valdyti ūkį, to mokė ir kitas moteris. Knygoje, be abejo, buvo daug naudingų patarimų, atskleista, koks maistas ir kaip turėjo būti gaminamas.

Zavadskių rūmai sietini su dar

viena kulinarine knyga – patiekalų žinynu „Kucharka litewska“ (liet. „Lietuvos virėja“), kuri išleido čia gyvenusi ir kūrusi Vincentina Zavadska. Lietuvių kalba jis pasirodė 1907 m. ir buvo perleistas 3 kartus. „Lietuvos virėja“ tapo XIX a. pirmųjų modernių kulinarinių knygų epochos išraiška ir simboliu Lietuvoje.

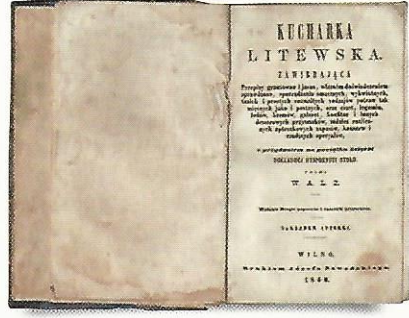
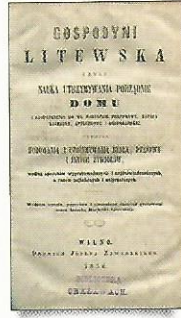
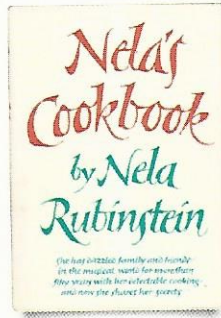
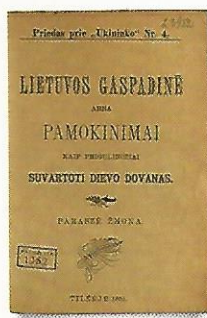
Zavadskių spaustuvėje išleistas knygas galime drąsiai priskirti buržuazinei virtuvei. Jose atsispindi vietinės ir prancūziškos dvarų kulinarijos tradicijos. Šiandien šiuose rūmuose įkurtas viešbutis. Nors anų laikų kulinarijos tradicijos nepuoselejamos, galima pajusti to laikmečio dvasią ir iš antro aukšto terasos pasigrožėti senaisiais Vilniaus stogais.

**Kur keliaujame toliau?**

Vėliau Lietuvos dvarininkų leistos kulinarinės knygos jau nebuvo skirtos tik aukštuomenei. Priešingai, įmantrius receptus buvo stengiamasi pritaikyti ir provincijos dvarams bei →

prancūziškas gastronomijos tradicijas. Vilniuje apsigyvenęs ir kulinarinėms knygoms rašyti atsidėjęs J. Szytleris sujungė prancūziškos buržuazinės, lenkų, lietuvių ir baltarusių virtuvių kulinarinius papročius. Per 30 metų (nuo 1820 m. iki 1850 m.) jis išleido mažiausiai 10 knygų: šios padarė didelę įtaką formuojantis klasiškai lietuviškai virtuvei. Be to, būtent Vilniuje 1820 m. buvo išleista pirmoji susisteminta kulinarinė knyga.

Ankstyvuojau laikotarpiu Lietuvoje leistos kulinarinės knygos buvo skir-



dvareliams, kad jie būtų prieinami platesniam visuomenės ratui.

Kita mūsų kulinarinės kelionės stotelė – Stanislovo Didžiulio Griežionėlių dvaras (Anykščių r.), kur Liudvika Didžiulienė-Nitaitė (slapyvardis – Žmona) lietuvių kalba parašė knygą „Lietuvos gospadinė, arba Pamokiniai“ (1893 m. išspausdinta Tilžėje). Tai tipinis lietuviškas medinis XIX a. dvaras, labai kukliai atspindintis to laikmečio Europos madas (jo stogas lėkštas, o prieangiai primena klasikinį kolonų portiką). Tokios pat buvo ir vyraujančios virtuvės tradicijos. Iš anksto užsisakę, šiame dvare galite paragauti autentiško saldžiai sūraus patiekalo iš bulvių: sunku pasakyti, ar tai desertas, ar pagrindinis patiekalas, bet jis tikrai gaminamas pagal čia gyvenusios autorės receptą.

Toliau keliaujame į Paragių dvarą (Akmenės r.), kuris yra seserų rašytojų Sofijos Ivanauskaitės-Pšibiliauskienės ir Marijos Ivanauskaitės-Lastauskienės, rašiusių bendru Lazdynų Pelėdos slapyvardžiu, tėviškė. Čia gimusios autorės 1911 m. išleido knygą „Šeiminkėms vadovėlis“. Jame įmantrūs produktai pakeisti tokiais, kokių galima užsiauginti kaime, o daugelis ano meto aukštuomenės receptų supaprastinti ir pateikti taip, kad būtų suprantami kone kiekvienai šeiminkai.

Šiedu dvarai turėtų sugriauti Lietuvoje vyraujančią mitą, kad dvaras yra didingas dviejų aukštų mūrinukas su kolonų portiku. Priešingai, didžioji dalis dvarų būtent ir buvo mediniai dviejų galų namai su medinėmis kolonėlėmis, prieangiais. Deja, mūsų dienas jų pasiekė vienetai.

**682 km ilgio gastronomicis maršrutas baigiamas Ilguvos dvare (Šakių r.). Ką jis turi bendra su Lietuvos kulinarijos istorija?**

Lietuvoje mažai kam žinoma 1983 m. Niujorke anglų kalba išleista receptų knyga „Nela's Cookbook“, kurios autorė Aniela (Nela) Rubinstein (buv. Mlynarska) yra kilusi būtent iš šio dvaro. Didžioji dauguma jos knygon sudėtų receptų atkeliavo kaip tik iš čia – bajorų Grincevičių senų šeimos knygų ir jų šeimos virėjo Babar-

kos Zinkevičiaus užrašų. Knygoje randame barščių, batvinių, šaltibarščių, kopūstienės, agurkienės, grybienės su perlinėmis kruopomis, rūgpienio su bulvėmis, spirgų, koldūnų, ausyčių, įdarytų kiaušinių, karpio drebučiuose ir daugybę kitų receptų. Daugelį jų ir šiandien naudoja dažna šeiminkė. Įdomu, kad atskiras skyrius skirtas vėžiams, yra daug receptų, kaip juos paruošti. Tai rodo dvarų tradiciją gaudyti ir valgyti vietines „jūrų“ gėrybes. Ilguvos dvaras šeimai priklausė nuo XVIII a. 1790 m. statytas medinis ponų namas ant Nemuno šlaito atrodo išties didingai. Tai tipinis vidutiniškai pasiturinčių dvarininkų namas, kurio centre būta salono, susisiekiančio su ilga valgomojo mene – joje tradiciškai kabojo šeimos portretai. Dainininkės Beatričės Grincevičiūtės prisiminimuose išlikęs pasakojimas, kad, einant iš valgomojo į saloną, virš durų buvo iš Karpių kilusios senelės portretas. Taigi, šis dvaras – labai

virtuvėje. Be to, dvarininkai buvo mišrių tautybių. Didžiausią įtaką mūsų gastronomijai darė Lietuvos sudėtyje atsidūrusi Kijevo Rusia, nemažą įtaką turėjo kaimyninė vokiečių virtuvė, be abejo, totoriai, atnešę įvairių daržovių iš Pietų, žydai. Prie turtingųjų virtuvės šiek tiek prisidėjo italai, prancūzai.

Kita vertus, ne visiems dvarininkams net XX a. pradžioje buvo priimtina moderni europietiška virtuvė. Pavyzdžiui, Trakų Vokės dvarininkams Tiškevičiams buvo ruošiami atskiri patiekalai: grafas atsisakė prancūziškos virtuvės ir valgydavo vietinius patiekalus (troškintus kopūstus ir pan.), o grafienė rinkdavosi iš prancūziško meniu.

**Ar tai reiškia, kad, ko gero, negalima išskirti tų tikrai lietuviškų maisto tradicijų?**

Grafų Tiškevičių meniu puikiai atsako į šį klausimą: net prie bendro pietų stalo galėjo būti patiekiami tiek vietinės, tiek prancūziškos virtuvių patiekalai. Lietuvos dvarininkai, išsilavinusi visuomenės dalis, nebuvo atsiribojusi nuo kitų šalių ir ta įtaka neabejotinai junta. Štai kad ir popiečio „5 valandos arbatėlė“, per kurią provincijos dvarininkai noriai važiuodavo vieni pas kitus į svečius, yra kilusi tikrai ne iš Lietuvos, bet buvo tarsi vietinė tradicija.

Gastronomijos mados sostinės nuo Karaliaus Saulės laikų iki XX a. pabaigos

buvo Versalis ir Paryžius – vietos, kuriose formavosi kulinarinės mados, o paskui kiek pakitusios keliaudavo į kitas šalis. Visai kaip graži suknelė: pirmiausia ji pasirodo ant podiumo, vėliau, žiūrėk, šį tą panašaus mato me ir Vilniuje, o dar po kurio laiko ta mada nusėda ir mažesniuose miestuose bei miesteliuose.

Ar dabar Paryžius diktuoja kulinarinės madas? „Michelin“ apdovanojimais rodo, kad pastaruosius keletą metų šias tendencijas perima Skandinavija, ir mums, manau, tai tik į naudą – juk šiaurietiška virtuvė daug artimesnė!

**Kuo daugiau galimybių šviestis turėjo dvarų šeimininkai, tuo labiau jų kasdienybėje atsispindėjo europinės mados, be abejo, ir gastronomicinės.**

„mėlyno“ kraujo. Deja, šiandien jis apleistas, priklauso įvairiems savininkams. Dalis dvaro priklauso ir buvusių dvarininkų palikuonims, viena iš jų čia ir gyvena.

**Kokios šalys darė didžiausią įtaką mūsų virtuvei?**

Kitų šalių maisto gaminimo papročiai neabejotinai paveikė tradicinę lietuvių virtuvę – ypač XIX a., kai spausdintos knygos jau nebebuvo prabanga, ir labai prisidėjo prie aukštosios virtuvės panašėjimo visoje Europoje. Tuo metu buvo nemažai išsilavinusių žmonių, kosmopolitų, kurie daug keliavo ir, be abejo, domėjosi kitų šalių patiekalais, jų ragavo, o tai, kas geriausia, pritaikydavo vietinėje