Gastronomijos tradicija – nematerialioji kultūros paveldo vertybė

Rimvydas Laužikas
Vilniaus universiteto
Komunikacijos fakultetas
<rimvydas.lauzikas@kf.vu.lt>

Gastronomija vs. kulinarija
[paveldo lauko apibrėžimas]

Gastronomija:

- [DLKŽ] - valgių gaminimo meno supratimas / maisto produktų visuma
- [DabLKŽ] - maisto produktai
- Etimologija - gaster „skrandis“ + nomos „taisyklė, dėsnis“ (plg. astronomija)

Kulinarija:

- [DLKŽ] - valgių gaminimo teorija ir praktika / valgių gaminimo menas
- Etimologija – lot culinarius „susijęs su virtuve“

Gastronomijos istorijos ir kultūros tyrimai – vienas kasdienybės aspektų

Svarbiausios tyrimų kryptys:

1. Išgyvenimo istorija – kiekybinė, statistinė kryptis - kainos, kalorijos, maisto produktų mitybinė vertė – ekonominiai ir mitybiniai asmens poreikiai. „Kiek valgė praeities žmonės?“

- **plg. marksizmas, kultūrinis evoliucionizmas**
- **plg. archeologijoje – procesualizmas, objektyviųjų kriterijų paieška**

Bet juk valgymas yra ne vien kalorijos.....

2. Valgymas, kaip kultūros reiškinys – kokybinė kryptis – receptai, skoniai, papročiai, mentalitetas – kultūriniai ir filosofiniai asmens poreikiai. „Ką valgymas reiškė praeities žmonėms?“

- **plg. archeologijoje – post-procesualizmas**
- **plg. medijų teorija – maistas, kaip medija**
- **plg. Martin Lindstrom – istorijos skonis**
- **plg. rekonstrukcinė istorinė gastronomija**

Gastronominio paveldo erdvė

- maisto gamybos procesas, receptūra – ką ir kaip gamino?
- auginami augalai ir gyvūnai – iš ko gamino?
- maisto produktų prekyba – iš ko gamino?
- tarnautojai, profesijos sietini su maistu (virėjai, kepėjai, aludariai ir t.t.) – kas gamino?
- pastatai ir jų interjerai, sietini su maisto kultūra (virtuvės, kepyklos, bravorai, krosnys, salyklo džiovyklos ir t. t.) – kur gamino?
- indai, maisto gamybos, valgymo reikmenys – su kuo gamino ir valgė?
- maisto produktų kainos – kiek kainavo maistas?
- maisto ir valgymo papročiai – kaip valgė?
- .....

Pagrindiniai pažinimo šaltiniai

- archeologiniai radiniai / bioarcheologijos tyrimai
- etnografinė medžiaga
- dvarų / miestiečių namų inventoriai, sąskaitos, sunaudotų maisto produktų sąrašai, tarnautojų sąrašai, teismų knygos...
- senosios (XVII–XIX a.) receptų ir valgymo (elgesio) kultūros knygos
- rankraštiniai gastronomijos / receptų užrašai
- senosios zoologijos, botanikos, medicinos knygos
- egodokumentai (atsiminimai, laiškai, kelionių aprašymai...)
- ikonografija nuo techninių brėžinių iki vaizduojamojo meno kūrinių
- grožinės ir negrožinės literatūros kūriniai
- ...

Lietuvos gastronomijos tradicijos susiformavimas

Kas yra Lietuvos gastronominis paveldas?

- Ar egzistuoja Lietuvos architektūros paveldas?
- Kas yra Lietuvos architektūros paveldas?

- **Difuzija vs. paraleliniai išradimai**

Faktoriai, lemiantys “nacionalinę” virtuvę

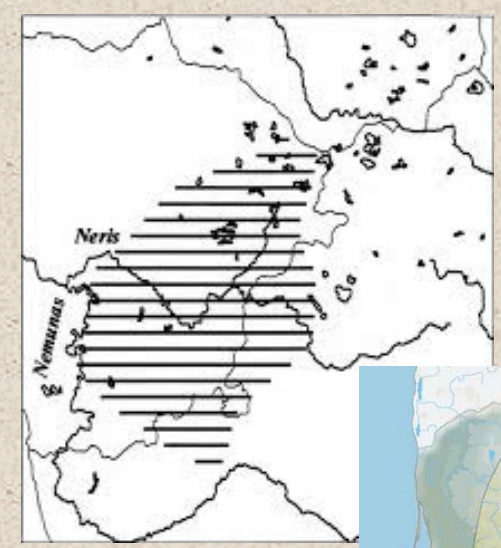
- Baziniai (statiški) faktoriai
- Klimatas
- Augalų ir gyvūnų rūšys
- Ūkininkavimo būdas (sėslus/klajoklinis)
- Genetiniai faktoriai
- Regioninės zonos nedidelėje teritorijoje (introdukciniai rajonai, dirvožemio kokybė, atstumas iki jūros, regiono ežeringumas ir pan.)

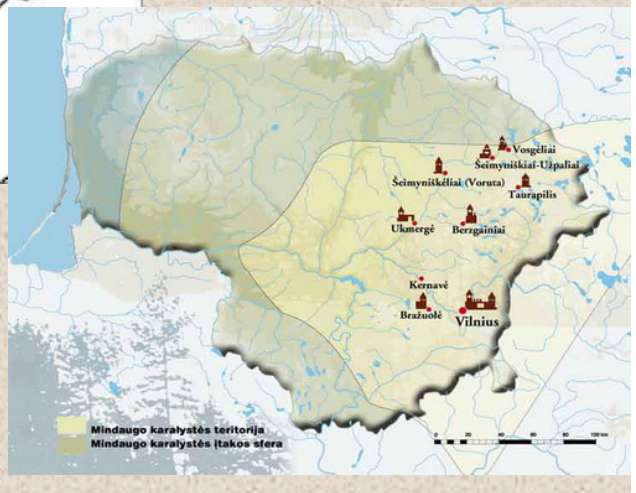
- Kintantys (dinamiški) faktoriai
- Kitų šalių virtuvių poveikiai
- Gyventojų migracija
- Mados, stiliai
- Religija/netikėjimas
- Visuomenės socialinė struktūra

Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės ir Lietuvos gastronominės tradicijos ištakos: Rytų Lietuvos pilkapių kultūra - lietuvių gentis - Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė

- Lietuvos gastronominės tradicijos pagrindas - nederlingų žemių, toli nuo jūros esančio, miškingo ir ežeringo regiono maistas:

- Rugiai - grūdinės kultūros pagrindas.
- Santykinai daug “laukinio” maisto (grybai, medus).
- Gėlavandenė žuvis.
- Nėra „jūros maisto“ kultūros





Užsienio šalių įtakos

- Europoje ir Artimuosiuose Rytuose nėra regiono, iš kurio nebūtume perėmę kokių nors patiekalų...
- LDK – tolerantiška [išskirtinai tolerantiška] valstybė...
- Labai plati lietuviškumo samprata: Lietuva niekada nebuvo tautine valstybe...

Gastronominės kultūros regionai Lietuvoje

Lėmė:

- Žemės derlingumas
- Miškingumas / ežeringumas / atstumas iki jūros
- Augalų introdukciniai regionai
- Artimiausi miestai - regioniniai centrai ir kaimyninės šalys
- Istorinės sąlygos (pvz. baudžiavos panaikinimas...)
- .....

Bendroji maisto ir valgymo kultūros tendencija

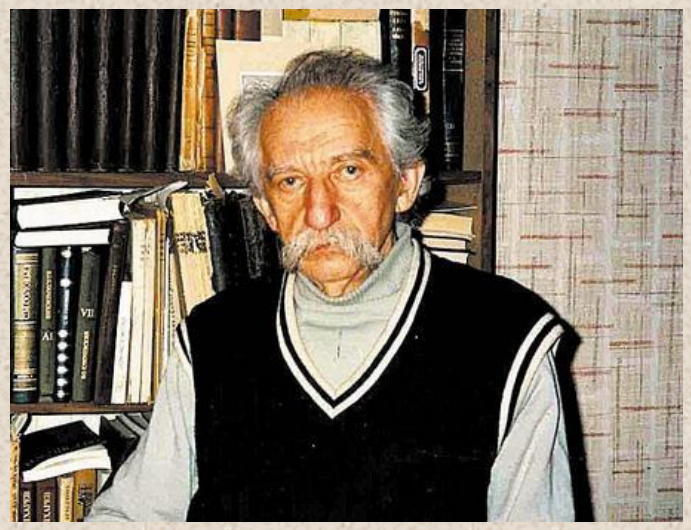
- Nepriklausomai nuo laikotarpio ir socialinės padėties virtuvės pamatą formuoja baziniai faktoriai.
- Kuo žemesnis socialinis sluoksnis, tuo menkesnis kintamųjų faktorių poveikis (plg. Bar Ebrają).
- Kuo ankstyvesnis laikotarpis, tuo kintamųjų faktorių poveikis yra menkesnis.
- Kintamųjų faktorių poveikio rezultatai (patiekalai, produktai) laikui bėgant migruoja iš aukštesnio socialinio sluoksnio į žemesnius.
- Šiais laikais dauguma Lietuvos gyventojų valgo taip, kaip dar XVIII a. valgė tik valdovas ir diduomenė.

- Bazinių ir kintamųjų faktorių identifikavimas ir atskyrimas – sudėtinga mokslinė problema....

Gastronomijos paveldo tradicijos funkcionavimas
tradicija vs. kūrybos laisvė

Jurijaus Lotmano (1922-1993) semiosferos teorija

- Semiosfera – erdvinis mechanizmas, kurio pirminė funkcija yra išsaugoti buvusią, komunikuoti esamą ir generuoti naują informaciją.
- Visos „ženklijos“ visuma [plg. biosfera].



1. Gastronominė tradicija yra ne statiškass, o nuolat kintantis, evoliucionuojantis reiškinys, suvokiant praeitį ir dabartį (tradiciją ir inovacijas) kaip to paties, erdvėje ir laike nefragmentuoto kontinuumo susijusias dalis, funkcionuojančias konkrečiame sociokultūriniame kontekste.
2. Gastronominė tradicija buvo nuolat perkuriama (vieno autentiškiausio ir tikro cepelinų recepto – nėra), tad tradicijos ir kūrybos laisvės sąveika suvokiama ne kaip vienas kitą paneigiantys veiksniai, o kaip dviejų tos pačios semiosferos veiksnių sisteminio ir abipusio pobūdžio sąveika.
3. Savo raidoje gastronominė tradicija yra dide;lio semiosferos tinklo dalis, sąveikaujanti (dialogo būdu) su kitomis ženklinėmis struktūromis (pvz., technologijų kaita, visuomenės kaita ar kitomis gastronominėmis tradicijomis) ir semiosferoje „klajojančiais“ (mokslininkų suaktualintais) praeities ženklinių struktūrų (kultūrų) fragmentais.
4. Kiekviena tradicija turi savo centrą (branduolį) ir periferiją. Dvi gastronominės kultūros tradicijos santykinai gali būti skiriamos centrų, bet ne periferijų lygmenyje. Gastronominių tradicijų sąveika (mainai) vyksta periferijose.
5. Tradicijų sąveika (kreolizacija): chronologine prasme (skirtingų laikotarpių virtuvės); kultūrine prasme (skirtingų „tautų“ virtuvės); geografine prasme (skirtingų regionų virtuvės).
6. Gastronomijos knyga: (i) konkretaus laikotarpio gastronominės tradicijos kodifikavimas (plg. paprotinė ir rašytinė teisė); (ii) konkretaus laikotarpio gastronominės tradicijos fotografija.

Gastronominės tradicijos / kultūros Lietuvoje

- Valstiečių
- Miestiečių
- Valdovo dvaro
- Didikų dvarų
- Bajorų ir plikbajorių
- Viešojo maitinimo
- Kaimyninių ir Lietuvoje gyvenančių tautų
- .....

Kasdieninis maistas
Pasninko maistas
Puotos maistas

Viduramžiai
Renesansas
Barokas
Švietimo epocha

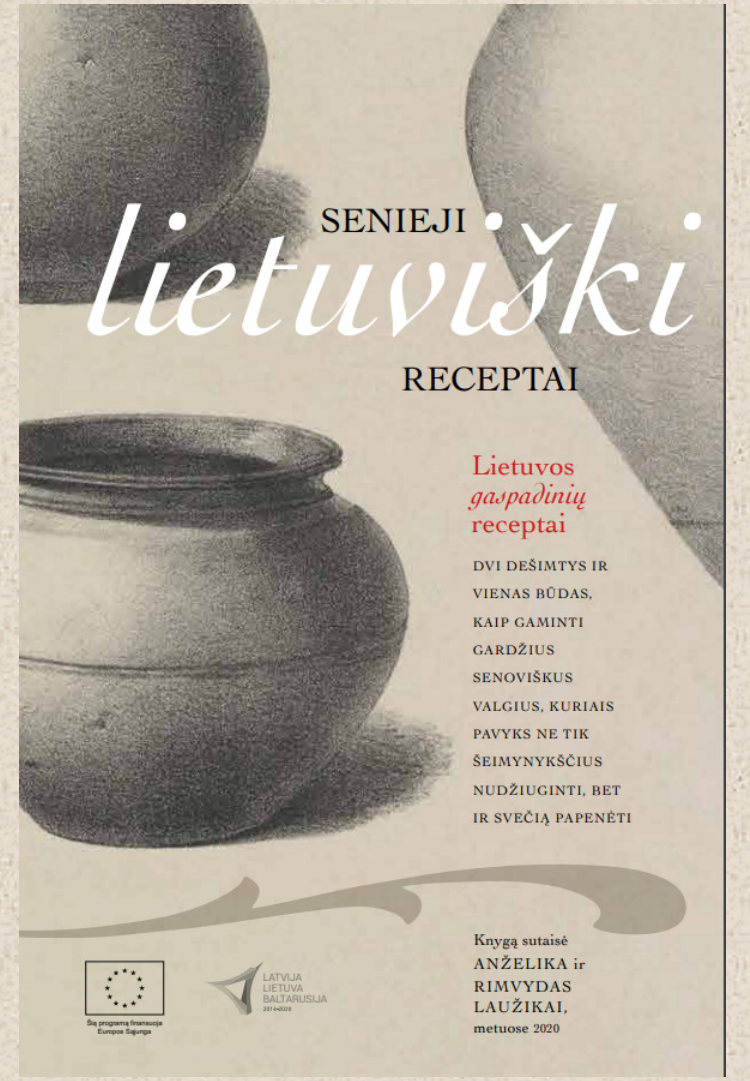
[lietuviškumo] Kriterijai: patiekalai, kuriuos galime laikyti „savais“

- Istoriškumas [jei kultūros reiškinys kuriame nors regione yra žinomas ir taikomas 100 ar daugiau metų, galime daug neabejodami jį laikyti savo kultūros dalimi]. Bulviniai blynai, kugelis, vėdarai, daugelis silkių patiekalų... – ties riba
- Įvairovė [ne tik etninė, bet ir pilietinė lietuvybė... Lietuvos žydų, totorių, karaimų, vokiečių... Ne tik valstiečių, bet taip pat dvaro ir miesto... Taip pat skirtingų Lietuvos regionų...]. Beigeliai, kibinai, šimtalapis, bigosas, baumkuchenas...

- Lituanistika – Lietuvos valstybės, visuomenės, kultūros, lietuvių tautos, kalbos raida ir dabartis...

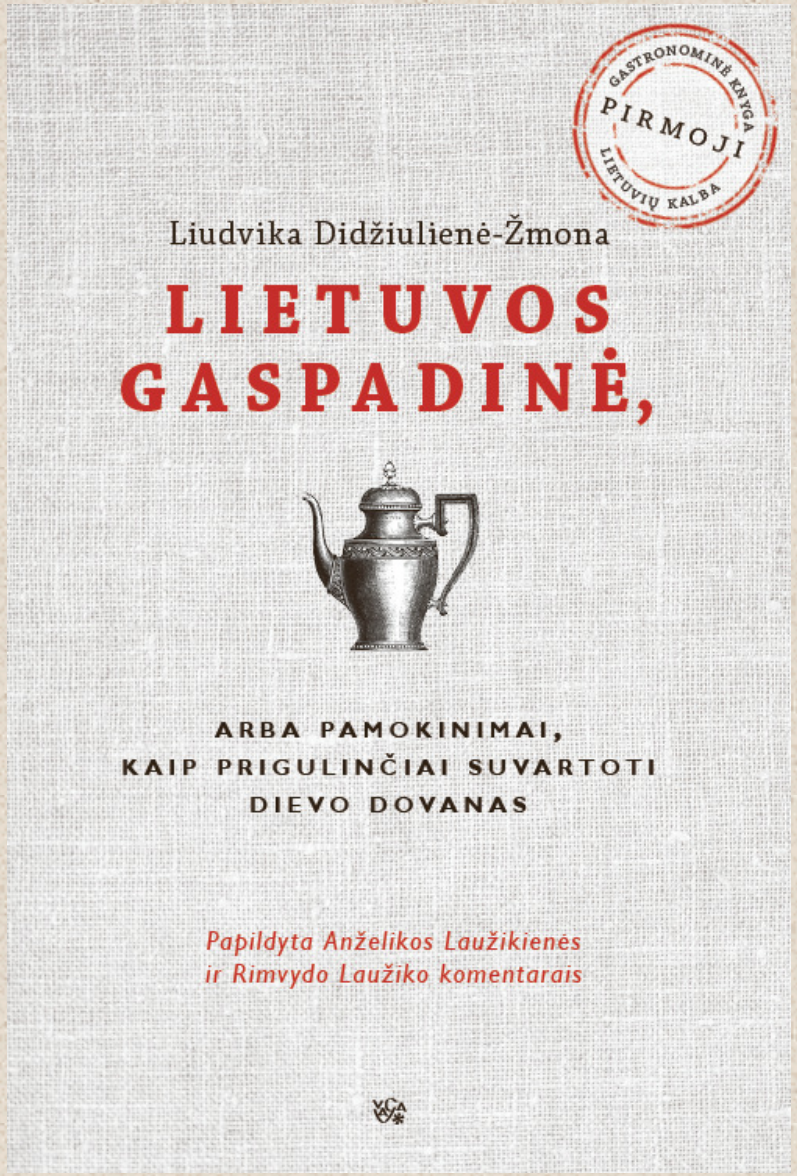
Ką galime vadinti lietuviška virtuve šiais laikais?

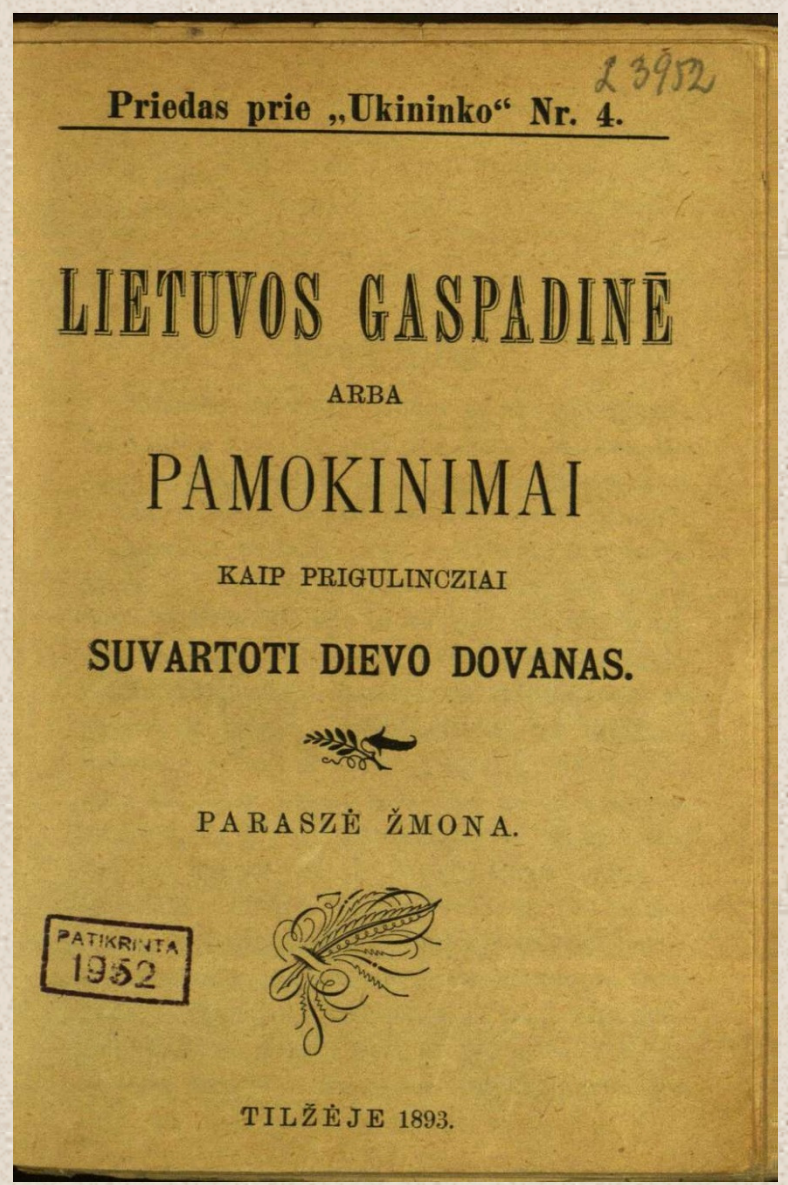
https://www.anyksciai.lt/data/public/uploads/2020/09/senieji_lietuviski_receptai.pdf

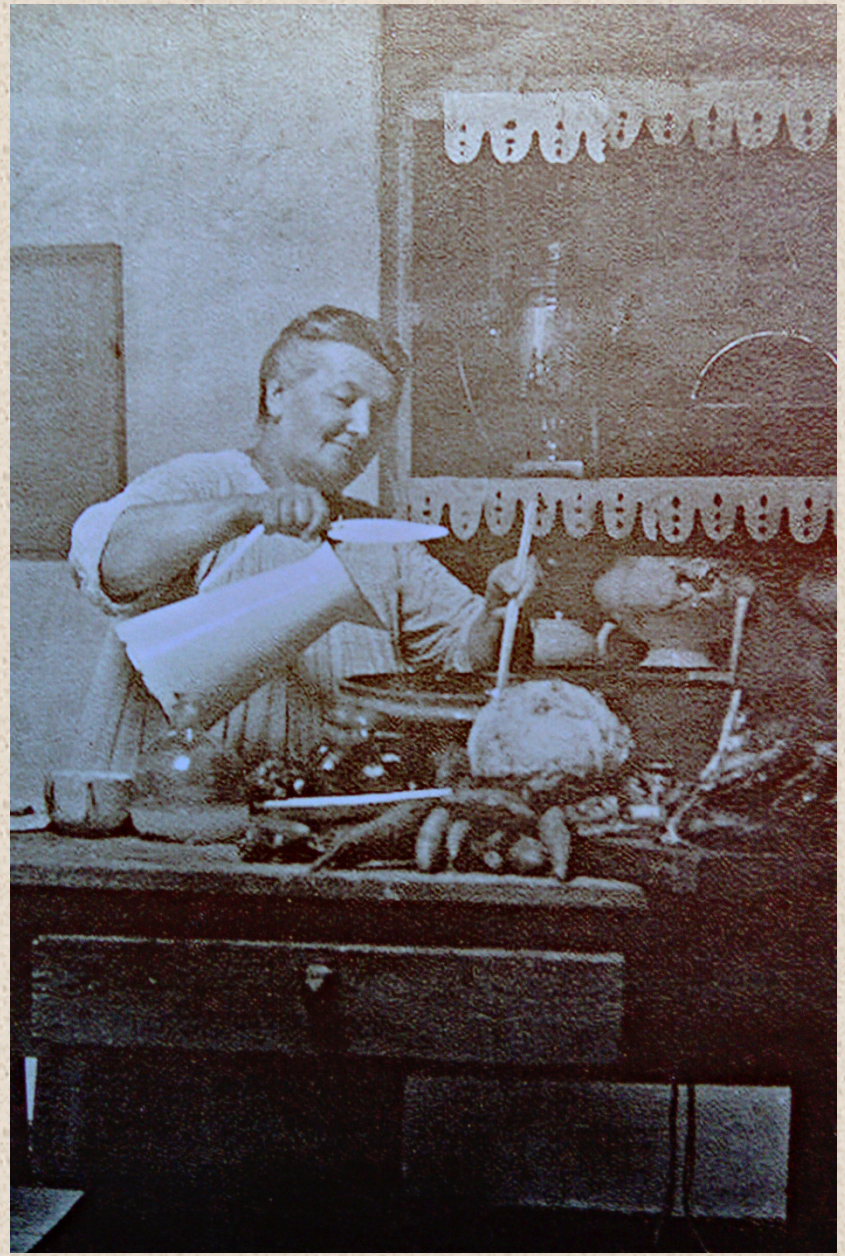


Knyga parengta ir išleista vykdant projektą „Kulinarinio paveldo ir tradicinių amatų įgūdžių išsaugojimas / BELLA CULTURE“ (Nr. ENI-LLB-1-016).
Šį leidinį iš dalies finansavo Europos Sąjunga.

Atvejis:
Didžiulienė-Žmona, Liudvika. Lietuvos gaspadinė arba pamokinimai kaip prigulincziai suvartoti Dievo dovanas. , 1893.


GASTRONOMINĖ KNYGA
PIRMOJI
LIETUVIŲ KALBA
Liudvika Didžiulienė-Žmona
LIETUVOS GASPADINĖ,
ARBA PAMOKINIMAI,
KAIP PRIGULINČIAI SUVARTOTI
DIEVO DOVANAS
Papildyta Anželikos Laužikienės
ir Rimvydo Laužiko komentarais


Priedas prie „Ukininko“ Nr. 4.
LIETUVOS GASPADINĖ
ARBA
PAMOKINIMAI
KAIP PRIGULINCZIAI
SUVARTOTI DIEVO DOVANAS.
PARASZĖ ŽMONA.
PATIKRINTA
1952
TILŽĖJE 1893.



- nei vieno patiekalo iš bulvių
- nei vieno patiekalo su silke

Archaiškoji lietuviškoji virtuvė
[senesnė, nei valstybė]

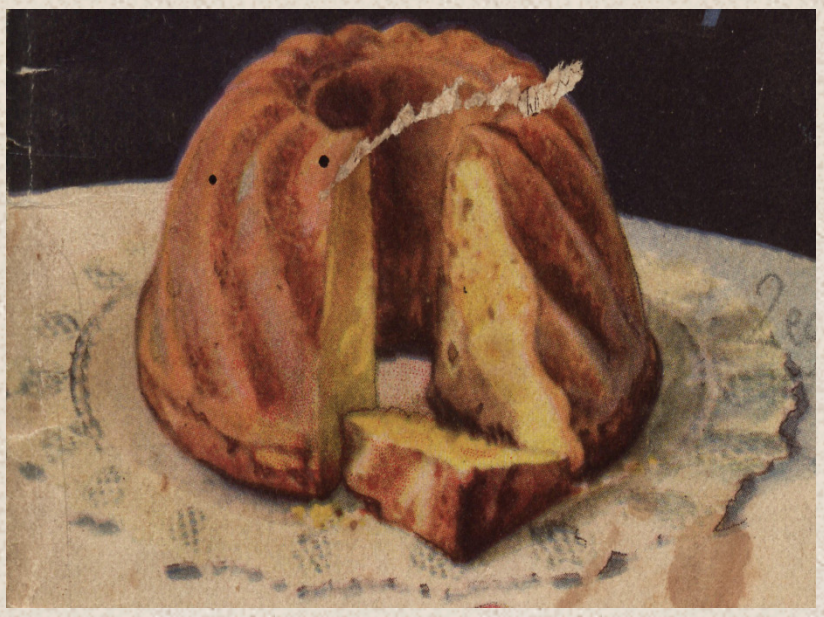
- **Rūkytas kumpis**
- **Dešra**
- **Skilandis**
- **Išnauja**
- **Sūriai lietuviškieji**
- **Ruginė duona, kvietiniai pyragai**

Archaiškoji lietuviškoji virtuvė
[senesnė, nei valstybė]

- **Midus**
- **Keptinis alus**
- **Obuolių gira**

Lietuvos dvaro virtuvė

- Zrazai
- Šaltanosiai
- Bobos
- Meduoliai
- Obuolių sūris ir uogienės



Lietuvos tautų virtuvė

- **Koldūnai**
- **Baronkos žydiškos**

Užsienio gastronomijos

- Salcesonai
- Sūriai, vadinami *szveicariszkais*
- Blynai su mielėmis [*olandiški*]
- Grybelis prie arbatos [*au gratin*]
- *Saldainiai* smėliniai
- Biskoktai
- *Bouillon*

Gastronomija kaip nematerialaus paveldo tradicija

UNESCO požiūris

- **NEMATERIALAUS KULTŪROS PAVELDO APSAUGOS KONVENCIJA, 2003,** https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/TAIS.248105: „...**ilgainiui nusistovėjusi veikla, vaizdai, išraiškos formos, žinios, įgūdžiai**, taip pat su jais susijusios priemonės, objektai, žmogaus veiklos produktai ir su jais susiję kultūros erdvės, kuriuos **bendruomenės, grupės ir kai kuriais atvejais pavieniai žmonės pripažįsta savo kultūros paveldo dalimi**. Šį nematerialų kultūros paveldą, **perduodamą iš kartos į kartą, bendruomenės ir grupės nuolat atkuria reaguodamos į savo aplinką**, į sąveiką su gamta ir savo istorija, ir jis joms teikia tapatybės ir tęstinumo pojūtį, tokiu būdu skatindamas pagarbą kultūrų įvairovei ir žmogaus kūrybingumui. Šioje Konvencijoje aptariamas tik toks nematerialus kultūros paveldas, kuris yra **suderinamas su esamais tarptautiniais žmogaus teisių dokumentais**, taip pat su bendruomenių, grupių ir žmonių savitarpio pagarbos ir tvaraus vystymosi reikalavimais...“.
- **Detalizavimas,** https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003: „... not the cultural manifestation itself but rather the wealth of knowledge and skills that is transmitted through it from one generation to the next <...> not only represent inherited traditions from the past but also contemporary rural and urban practice <...> inclusive <...> representative <...> community based...“.

Maisto gamintojų ir valgytojų sąveika konkrečiame kultūriniame kontekste

UNESCO nematerialaus paveldo sąrašai [Food, Food preparation, Food Customs ir Food processing], 96 elements corresponding to 74 countries

2019		
List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding		
Buklog, thanksgiving ritual system of the Subanen	Philippines	
Rituals and practices associated with Kit Mikayi shrine	Kenya	
Sega tambour Chagos	Mauritius	
Spring rite of Juraŭski Karahod	Belarus	
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity		
Date palm, knowledge, skills, traditions and practices	Bahrain – Egypt – Iraq – Jordan – Kuwait – Mauritania – Morocco – Oman – Palestine – Saudi Arabia – Sudan – Tunisia – United Arab Emirates – Yemen	
Ethiopian epiphany	Ethiopia	
Gnawa	Morocco	
Practices and craftsmanship associated with the Damascene rose in Al-Mrah	Syrian Arab Republic	
Provision of services and hospitality during the Arba'in visitation	Iraq	
Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs	Mongolia	
2018		
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity		
Picking of iva grass on Ozren mountain	Bosnia and Herzegovina	
Raiho-shin, ritual visits of deities in masks and costumes	Japan	
Traditional spring festive rites of the Kazakh horse breeders	Kazakhstan	
2017		
List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding		
Mongolian traditional practices of worshipping the sacred sites	Mongolia	
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity		

Gastronominis paveldas: lietuviška situacija

DOOR / eAmbrosia,
[dominuoja ne paveldas, bet prekės ženklai]

Product Type	Country	Type	File number	Name	Product Category	Status	Date
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-02237	**Kaimiškas Jovarų alus**	Class 2.1. Beers	Registered	31/10/2019
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-02372	**Džiugas**	Class 1.3. Cheeses	Registered	14/06/2019
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-02401	**Nijolės Šakočienės šakotis**	Class 2.3. Bread, pastry, cakes, confectionery, biscuits and other baker's wares	Applied	20/11/2017
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-0868	**Liliputas**	Class 1.3. Cheeses	Registered	25/02/2015
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-1059	**Daujėnų naminė duona**	Class 2.3. Bread, pastry, cakes, confectionery, biscuits and other baker's wares	Registered	21/02/2014
Food	Lithuania	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-LT-0910	**Žemaitiškas kastinys**	Class 1.4. Other products of animal origin (eggs, honey, various dairy products except butter, etc.)	Registered	11/01/2014
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-0819	**Stakliškės**	Class 1.8. Other products of Annex I of the Treaty (spices etc.)	Registered	26/11/2013
Food	Lithuania	Protected Geographical Indication (PGI)	PGI-LT-0853	**Lietuviškas varškės sūris**	Class 1.3. Cheeses	Registered	08/11/2013
Food	Lithuania, Poland	Protected Designation of Origin (PDO)	PDO-LT+PL-00850	**Miód z Sejneńszczyny / Łoździejszczyzny / Seinų / Lazdijų krašto medus**	Class 1.4. Other products of animal origin (eggs, honey, various dairy products except butter, etc.)	Registered	31/01/2012
Food	Lithuania	Traditional Specialities Guaranteed (TSG)	TSG-LT-0032	**Lietuviškas skilandis**	Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)	Registered	15/01/2010
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-01964	**Samanė**	3. Grain spirit	Registered	13/02/2008
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-02023	**Trauktinė Palanga**	47. Other spirit drinks	Registered	13/02/2008
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-02021	**Trauktinė Dainava**	47. Other spirit drinks	Registered	13/02/2008
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-01872	**Trejos devynerios**	30. Bitter-tasting spirit drinks or bitter	Registered	13/02/2008
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-02111	**Trauktinė**	47. Other spirit drinks	Registered	13/02/2008
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-02030	**Vilniaus Džinas / Vilnius Gin**	19. Juniper-flavoured spirit drinks	Registered	23/09/2003
Spirit drink	Lithuania	Geographical indication (GI)	PGI-LT-01871	**Originali lietuviška degtinė / Original Lithuanian vodka**	15. Vodka 31. Flavoured vodka	Registered	23/09/2003

Tautinis paveldas [patenka industriniai prekės ženklai, dominuoja etnolingvistinis lietuviškumas; „slidūs“ kriterijai]

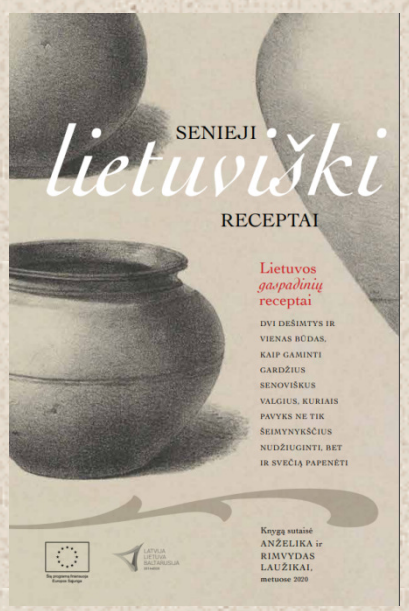
Amatas: Maisto ruošimas

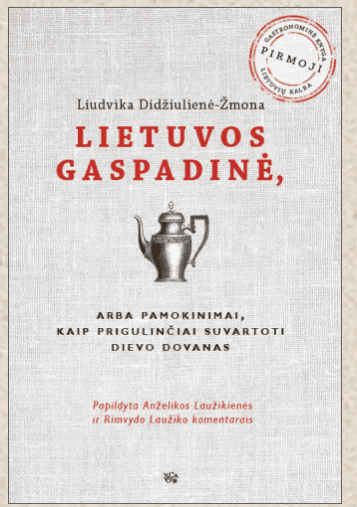
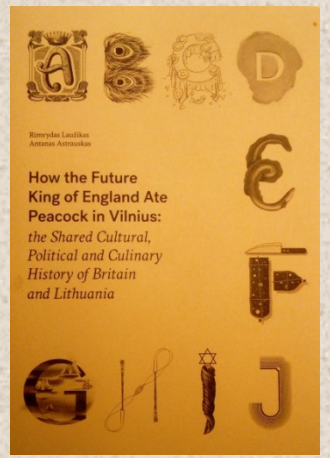
Visi rajonai

Vardas, pavardė/Įmonė	Pavadinimas - porūšis	Produktų kiekis
UAB "Berneliai"	Didžkukuliai Žolelių arbata Gilių kava Gira Blynai Įdarytos žuvys Įdarytos žuvys Įdarytos žuvys Žolelių arbata Plokštainiai Kastinys Antiena Kalakutiena Kumpiai Kumpiai Mėsos sriubos Jautiena Mėsos sriubos Pieniškos sriubos Pieniškos sriubos Kmynų gėrimas Silkių patiekalai Silkių patiekalai Silkių patiekalai Grybų sriubos Keptos žuvys Grybų padažai Kisielius Blynai Kumpiai Bulviniai vėdarai Virtos bulvės Plokštainiai Košės Plokštainiai Plokštainiai Plokštainiai Blynai	38

Nematerialaus kultūros paveldo vertybių sąvadas

- Drevinė bitininkystė
- Jūžintų krašto keptinis alus
- Kūčios
- Kupiškėnų vestuvės
- Kurtuvėnų Užgavėnės
- Lietuvos karaimų vestuvių tradicija
- Senovinis stintelių ir seliavų gaudymas žiemą sukant bobas Mindūnų kaime ant Baltųjų Lakajų ežero
- Totorių vestuvių pyrago čiakčiako tradicija
- Visaginiečių totorių pavasario ūkio darbų pabaigtuvių šventė Sabantujus



Ačiū už kantrybę ir dėmesį

rimvydas.lauzikas@gmail.com
http://kulinarinispaveldas.blogspot.lt