

MAISTO MADOS LDK XVI–XVIII A.

Trys dešimtys XIV–XV a. šėradiniai (paraišas, kompaktas ir spausdinimo presas) nemėdai prisidėjo ir prie virtuvės tradicijų pobylių. Parakas ir kompaktai leidė europiečiams atrasti ar net nukariuoti naujus žemynus ir iš tolimojo ušierio Europai pristatyti naują maisto produktų. O spausdinimo presas atvėrė kėdį kulinarijų knygyleidymui ir jų sklaidai.

KULINARINĖS KNYGOS LDK

1470 m. Romoje buvo išleista didelio populiarumo sulaukusi pirmoji Europoje kulinariinė knyga – Platinos (Bartolomeo Sacchto) „Apie gubingų misonomų ir gerų sveikaty“ (*De honesta voluptate et bone sultantia*). LDK virtuvės istorija negali pasigirti nei ankstyvąs kulinariines leidiniais, nei jų gausa. XVI–XVIII a. Abiejų Tautų Respublikoje lenkų kalba buvo išleista trys ne LDK autorių rašytos knygos. Ankstyviausia – XVI a. knyga „Kuchmistrowo“ greičiausiai iš išlikusių fragmentų. ATK pirmasis originalus leidinys buvo Krokoveus rašytojas Aleksandro Lubomirskio virėjo S. Czernieckio 1682 m. išleistas „Pateklų rinkinys“ (*Compendium Ferculorum*). Iki XIX a. pradžios pasirodė per 20 jo leidimų. Beje, ši knyga netrukus po išleidimo buvo išvesta į rusų kalbą ir XVIII a. Rusijoje per auoris platinio senosios virtuvės tradicijas. 1800–1821 m. leidiniai išėjo su paleistų knygos pavadinimu – jį tapo „Miesto ir kaimo viešji“ (*Kucharskiy i wsijski*). Taip XVII a. didelių kulinarišvės tradicijų aprašė leidinys po pasiroto šimtmelio tapo knyge, jas tinkančiai ir plėtiniam visoms šioms diuoniam. Lietavoje gerai žinomas ir 1783 m. Londonoje išleistas „Tobulų virėjas“ (*Kucharskiy*) – Europoje populiarius prasižėnėdas leidinys, laisvai švertas Wojciecho Wirladko.

Vėlyvi kulinarijų knygy leidiniai sėveikė, kad virėjai nerastų receptų. Receptai pirmtalais reikių lūkyti XVI a. anerosios pusės karalienė Kotrynos Habsburgaitės ir Onos Jogailaitės ūkvedžių sąkėkų knygos pateikus produktų, reikalingų patiekalams gaminti, sąrašus. XVII a., matyt, jau daugelis virtuvės meistrų vedė uirėdas. Apie 1686–1688 m. Nesvyžiaus ir Olykos kunigaikščių Radvilų dūrmėnikas Jonas Mikolajewičius parašė kulinarių knygą „Išbu gėra maud“ (*Medicina de bu*), kuriųje patekė 363 patiekalų receptus. XVIII a. pabaigos rėtiklaus veiklai, apie daržoves ir ūkumynus. Nėra vėsi „heranica“ (*heranica kuchenna*) parašė paskutinio ATK valdovo Stanislovo Augusto Forstanoškio „kuchmistras“ Paulius Tremo. Bėkė 86 rankraštiniai jo patiekalų receptai Bėisoti ju dabartiniais laikais.



Knnyvėni vaizdas Aleksandra Lubomirskio virėjo S. Czernieckio 1682 m. išleisto „patiekalų rinkinio“ („Compendium Ferculorum“).

NAUJI PRODUKTAI, NAUJI SKONIAI

Nemazai šandien europietiskam ar lietuiskam stiliui įprastų produktų iki didžiųjų geografinių atradimų buvo visai neišmėti. XVI a. pasirodė pomidorai, kukurūzai, bulvės, kakavos, kava, kakara ir arbatos. Ne iš karuo sulaukė pripažinimo. Pavyzdžiui, pomidorai, arbatos, melissos, obovatai, kaip jie pirmą kartą buvo įvadyti angliškai, beveik nėra žinomi. Dangi XVIII a. pažymima, kad jie tinkiamausi tik sėnuboms. Panašiai buvo elgtasi ir su kukurūzais, nors Kristupas Kolumbas juos atgėbėno ankščiau.

Tarp sunkiausių kėdį Europoje besiskyrusių maisto produktų buvo bulvės. Jė Europoje atkėlavo XVI a. trečiame dešimtmetyje, tačiau ilgai augintos kaip daržo rėnėrybė ar sėdai. Tik XVII a. viduryje – XVIII a. viduryje buvo įprastinti šių daržovių maudė būdnesiai, atpiramas gantios negandoms, jas šimė vartoti nepasidėnėty, pėndėta maitinti kamormėnė. Ne 1777–1779 m. Prūsijos ir Austrijos karas dėl Bėrcijos įpėdėnėties vadėnėms, bulvių karis, nes karuosenės labiau saabi priešininkų bulvių pašėlav, nei kanaro. Net Kristijonas Donelaitis pėeemoje „Metai“ bulves mini kaip Malojojė Lietuvoje įprastį Prūsijos kultūrė. LDK bulvės žinomos XVII a. pradžioje ir plėo scocialinis piramidės principas – iš viršaus į apačią. 1640 m. bulbos amėnėnėms“ augo Kėškų dvaro daržė Vilniuje, 1642 m. Vliūslavo Vėso dvaro Vėriavioje daržė buvo auginami bulvių rėisės „Pry Regalia“. 1683 m. Jonas Sobieskiš savo žmonai Marysenkai bulvių rėisėnė iš Vėso dvaro daržo ir muredė jas auginti savo vėldose. 1742 m. į Nagarskį dvarą Kunuėnėnėse buvo atvežti du vėldiniai bulvių. XVIII a. viduryje didelių daržų daržovė bulvės augintos jau visomėm. Deau valstieciai iš daržovė iirėnė priari, net manė, kad įsiskėdėnė kask. Be to, ir ankstyvųjų bulvių dekingumas buvo menkas. Tik XVIII a. pabulyje bulvės imta auginti laukose.

Kėdį nusilėstė ir Niujoro Pasaulio atvežti kėkėkėkė ikėnėms. XVII a. jė Europoje istėmė vėdarėmėj stalė puosmenas. Išarytus povas, fėzėnus ir gubėes. XVII–XVIII a. Europoje iš Turkijos ir Egipto paplėto ogėnėsi karos, arbatos ir sokolėdo gėrėnėmė. ATK buvo tarp pirmųjų kėkėkė, kurių elėtas pradėjo gėti kavą. 1665 m. ja mėgėvoai J. Sobieskiš žėnėma. Bėsinas valdovas liūkuose žmonai paravė tūnėti svėtėjo pienė kėkė. Šimėdėsi amėnėnė pėkėkė, pėdėvėnėmė presos kėkėkėkė kavos. XVIII a. kavos tipo svėtėtikė apėvėtos airėbėliai ir pėpėgėnė kaip moderniam imėgėnėmė patiekėtis gėrėnėms. Ir plėto ir pėrekiacijos dvaruose. Žėnėma, kad 1749 m. Kėrtėnėnėj dvarė

rai Karalinėnėjje pėrėtas kavos stalukas. Šo dvaro savėnėmė Nagarskiai 1762 m. tuoju prėbnyju išfabriė 27 didių kavos servijų. 1773–1777 m. dvaro rėkėmėnė ne yllj pėrėtas po kėkė šimtus svėnų įvairios kėkėkė kavos už 100–300 rėisėnė.

Dangi brangnesė iš Anglijos ar Olandijos vėsta arbata paplėto vėlavė. Ilgajį vartota kaip savėtikė kavos. Nėo XVIII a. vidurio Vilniuje arbata gėrė tūrėnė miestieciai – jį turto inventarisėse mėnėmė arbatinukai ar arbatiniai kėkėkėkėkė. Tėkėlav arbatinė mieste nėbuvo įstėgta. Arbata gėrė ir dūdaomėnė, pavėrdėnė, didikai Nagarskiai pėrėdavė po pusė sėnė kėdį rėšėj rėkėtos arbatos. XVII a. Europoje plėto 3–4 kėnėnėnė kėkėkė brangnesis sokolėdus. LDK įsėkėpėnėtoje XVIII a. Sokolėdai vartotojė didikai, dvarėnėnė, nartėgė miestieciai. Didikai Nagarskiai itėdikė sokolėdo pėrėdavo net po kėlėtų svėnų (1 svėras kainavė 2,5 rėisėnė).



Kėkėkė sokolėdai indų rinkinyje. Kėkėkėkė kulinarija pavėrdė mėgėnė.

CUKURNIAI MEDULIAI

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

XVIII a. patalpos receptų knyga (Pabaltijus)

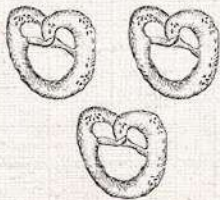
Paimt svarų cukrus, svarų kvietinių miltų, 8 lotus (1 lotas – 1/32 svaro arba 11,71 g) cinamono, 0,5 svaro gvazdikų, 3 lotus riebena, 3 muskato riešutus, 1 lotą muskato žiedų, 0,5 loto kardamono, 4 lotus korbos (pipirų rūšis), ketvirtį savo cukraus citėnos, ketvirtį savo apelsino ir citrinos odelių, anėjų pagal skonį. Visa tai išmaišyti, paskai paimti dviejų kiaušinių trynius, minkyti laisvą formą formoje meduolius, dėti juos ant padėklų ir įdėti į šildytą krosnį, iškepus valgyti.

MIGDOLINIAI RIESTAINIAI

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

XVIII a. patalpos receptų knyga (Pabaltijus)

Labai smulkiai sutrink išdžiūvusias migdolas, persijok ir pertrink griešine. Padedė pakeičiamai cukrus ir vieną visą kiaušinių, dviejų trynius; tešlą padaryk atskirai: visa tai sumaišyk su jais ir paruošk. Įdeknėsūdyto sviesto, viską vėl suminkęs padaryk rieštainius ir kepti pyragų krosnėje.



Riestainiai

VAFLIAI

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

XVIII a. patalpos receptų knyga (Pabaltijus)

Kaip iškepti gerus vaflius.

Paimti 6 kiaušinius ir atskirti baltymams nuo trynių. Į trynius įpilti 6 šaukštaiškus tiek rugėtiniosios grietinės ir 6 šaukštus kvietinių miltų. Trynius su grietine ir miltais labai smulkiai išplakti. Prieš kepti papilti baltymus ir viską smulkiai išmaišyti. Prieš kepti kiekvieną vaflių formą gerai ištepti lydytu sviestu.



Vaflių formos

CITRINOS MEDUJE IR CUKRUJE

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

XVIII a. patalpos receptų knyga (Pabaltijus)

Pirmausia reikia žinoti, kad tik šios citrinos tinka kepti cukroje ir meduje, kurios iš Italijos atvežta apie So. Simoną Juią (spalio 28 d. – balnytinė šventė), be to, reikia išrinkti tas, kurios yra glotnės ir laivos. Paskai supjaustyti į tiek dalių, kiek nori. Vidinį rugėtinąją karpalimą giliau su baltu oda išmalk. Paimk medų glazuruotą indą, pripilk vandens, pripilk druskos tiek, kad įdėti įvairių kiaušinių šlakų. Paskai virk šievels tame vandenyje, kol jos pradės skęsti, ką galėsi patikrinti taip: įveja šievelį ant smėguko pasmeigs, jei iškart auksis. Paskai išneša iš vandens ausink ant stalo švariu rankšluosčiu ir užmerk juo. Paskai paėmęs šviežio vandens pilk jį, mirkyk šievelis tol, kol visos racelas išjė; šievis paskai nusausinti gerai sūtiuku.

Kepti paimk svarų žiurėlių 5/4 cukraus, kurį su tuo vandens, kuriam šievelis galiosiai pusę nakties mirk, švarai nuvirtas ir išskaldytas. Šešioms svarams cukraus paimk tris lyvortas (1 lyvortas – apie 0,94 l) vandens, virk tol, kol tarp pietų pradės blizgėti. Žievelis paskai suėdi ir karštu likeriu, tik nevedančiu, uždėk. Uždenk stora lentele, tačiau per daug nepriepnusk, o kai cukrus pavandens, nušilik, virk vėl, kol toks kaip ankščiau klampus bus. Galai įdėti ir šviežio cukraus, atsaldyk ir vėl užplik žievelis. Ir taip daryk tiek kartų, kol cukrus nebepavandens.

Taip pat reikia elgtis su medumi, tačiau medus prieš tai turi būti kepinio vandens paskaitintas, o vėrandant vietoje vandens paimk skaidulius vyno.



Medus

MIDUS

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

XVIII a. patalpos receptų knyga (Pabaltijus)

Kaip pagaminti geri liepinii midus.

Paimti 40 svarų medaus, 40 gvazdikų (1 godus – apie 2,82 ar 3 l) vandens, virinti juos kartu palengva iki stiprus ugnies, dėdami nuogriebiant putas, iki vėralis sumušės mėsūdui 10 godų, įdėti į 2 svarus apynių, tačiau prieš tai apynius [reikia] užplikti verdančiu vandeniu, juos išpausti ir tik pats išpaustus apynius suėdi į vėrandant medų. O jeigu ne taip kaip aščiau [parasyta] šovirta, su apynim visą supūti į stalinę ir po to kaip stalinėje ruoštos, įpilti pusę otėlinės mielės, Supylus mielės į stalinę tuoj pat įpilti 2 lotus kardamono, 2 lotus cinamono, 2 lotus angliskų pipirų, 2 lotus muskato žiedų, 1 lotą gvazdikų, 3 lotus benzoino (benzoino derva gaunama iš benzoinio strako medžio, augančio Anjoje, naudojama parietalams paskaitinti). Supylus prieskonius stalinę tuoj pat uždėk šiltesnį ir taip miškus 9 dienas tuoj rūgti. Po to perkepur (distiliacijos aparate viršus) perdistiliuoti ir išpilstyti į butelius. (Iki pradėsiant vartoti [midus] buteliuose turi išstovėti 3 savaites.

KARŠTAS ALUS

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

XVIII a. patalpos receptų knyga (Pabaltijus)

Pirmausia [reikia] paimti šviežio sviesto ir gerai sumaišyti su tarkuota rugine derva, įmalki keis kiaušinio trynius, atskirai įdėti mirusio cukraus, cinamono ir iš jį padaryti masę. Tik tuomet į jį išvirinti alų dėti po šaukštą masės kas kartą pamaitant. Tuomet alus bus labai skanus, tik ingredientus išmaišius alų reikia pašildyti.



Alus

Receptas paimtas iš 1771 m. leidinio „L'AMBI, ou le grand dictionnaire de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la confiserie, de la chocolaterie“.

AMATŲ IR NAMŲ ŪKIO MOKYKLOS XIX AMŽIUIJE, ARBA KAIP XIX A. MOTERIAI IŠMOKTI VIRĖJO AMATO?

Išmokti virėjo amato XIX a. Lietuvoje buvo sudėtinga. Ypač moterims. Tik amžilius pabaigoje dvarininkais savo Lesomna pradėjo steigti mergaičių žemės ūkio ir namų ruošies mokyklas, kuriose, be kitų dalykų, buvo mokoma gaminti. 1899 m. Pakenarėvų dvarė (dab. Dirgų c.) dvarininkė Adelaida Budbergienė savo mokyklėje mokė merginas namų ruošies, pienininkystės, gyvulininkystės, kaip leisti gyvulius, auginti paukštus, šilni, šiuvinę, negeti, skalbi, taip pat diržininkystės ir valčių piešimo. 1911 m. grafas Jonas Priedvedis Obelių dvarė (dab. Rokūšiūnų) turėjo praktinę mergaičių žemės ūkio ir namų mokyklą. Prie mokyklės buvo įrengta pieninė, šilni ir skalbykla, o mergaitės, be pienininkystės, virimo ir skalbimo, taip pat turėjo šnekti slavinėti, megzti, skalbti, austi, pinti, puoštininkystės, gyvulininkystės, diržininkystės.

Tuo metu viena populiariausių buvo Lietuvos katalikų moterų draugijos įsteigta mergaičių amatų ir naminės ūkio vedimo mokykla. Šioje mokykloje, kaip ir veiki Kaune 1908–1914 m., merginos turėjo mokyti rašyti, skaityti bei praktinių dalykų: virti, šilni, skalbi, šnekti vesti namų ūkį. Pagrindinis dėmesys buvo skiriamas kulinarijos ir konditerijos menai. Mokėjas mokyklėje truko dvejus metus, o merginos per juos turėjo šnekti, kaip šėdėti ir rūkyti kumpį, kaip per žiemą šlankyti vaisius ir daroves, paruošti agurkus ir kopūstus, gaminti actą, virti kompotą ir uogienes, žaryti salis ir vyną, kepti pyragėlius, tortus, gaminti saldumynus.

Baigusi virimo mokyklą
Aleksandra Lėmanasokaite (Vilnius, Pirmamont, № 10, b. 6) teško viešai Vileitėje ar sedifėje.
197–1

Sėdimas. Moteris sugaudo žuonę. Pildoma sukurta, 2006, 1911 m.

Amatų ir namų ūkio mokykla XIX amžiuje, kaip XIX a. moterims šioje mokykloje.

U pūdikėlis Lietuvos katalikų moterų draugijos mergaičių amatų ir namų ūkio vedimo mokykla Pakenarėvų dvarė, 1910 m.

Pirmi metai: Virimo skyrius: a) paprastas virinimas; b) pirmutinės (pirminės) apie j žinios; c) valgomųjų daiktų pirkimas, ušukymas, paruošimas; ataskaitų rašymas. Kepimo skyrius: a) visokios rūšies (rūšies) duonos kepimas; b) piragų (pyragų) priėmimas; c) jų paruošimas. Antri metai: Virtuvė: a) uogienės (uogienės) virinimas; b) įvairių mėsinių ir pieninių valgių paruošimas; c) kumpių sudėjimas ir šėdėjimas; d) pištų disponavimas (sąstata); valgomųjų am žiemos žaliavinių ir valgių šlankymas; f) agurkų ir bostonėlių (kopūstų) priėmimas; d) acto dirbinimas, konservų, marinatų, kompotų, kompotų [uogienės], sokių [sėlių], vyno pristatymas. Kepimo skyrius: a) pyragėlių, bacių, tortų ir kėlokų daiktų priėmimas ir kepimas; b) įvairių saldainių (cukerėlių) dirbinimas.



Mergaičių amatų ir naminės ūkio vedimo mokykla, moterims su mokytojomis Kaune. Nuotrauka iš laikraščio „Lietuvių žurnalas“ Nr. 21, 1911 m.

Tam, kad merginos turėtų daugiau praktikos, prie šios mokyklės buvo atidaryta valgykla su skaitykla ir keptykla, kuri, kaip rašo aušrininkai, puoselėjimą turėjo ne paprastą – patenkinti namų ūkio diktoms, ir karais buvo neįmanoma visus patalinti. Taip pat mokykla rengė viešias paradas, kuriuose būdavo tokie skyriai: rėtos, virimo, kepimo, saldainių, šiuvinės, šiuvinimo skalbimo, diržininkystės ir gėlių.

Šnaukti virti neturėjo galio ir privačiai. Pavyzdžiui, XX a. pradžioje žinomos ir šiuo metu išlikusios mokyklės virėjos p. L. Lipienienė ir p. Klesienė Vilniuje vedė virimo ir kepimo kursus; Raseinuose – p. Prizjalguckienė, Vilkauskijoje – p. Rautenstrauch. Tačiau pats didžiausias moterų „pagalbininkas“ buvo kulinarinė literatūra, kuri tuo metu pradėta leisti lietuvių kalba.

ĮDOMU:
1911 m. Vilniuje susikūrė pirmoji Lietuvos virėjų draugija, kuri turėjo savo restoraną viešbutyje „Brisol“.

ŠEIMININKĖS DARBOTVARKĖ

Be patarimų, ką, iš ko ir kaip gaminti, tarpukario šeiminkės mokėsi, kaip suplanuoti savo laiką. Knygoje „Nami ir svečiuose“ išleistoje Kaune 1938 m., randame kasdienės šeiminkės darbotvarkės pavyzdį nuo 6 iki 21 valandos 10 minučių tikslumu! Ir 16 valandų daugiau kaip 7 skirtingas suvartybos sąsąjūdas reikalauja: maistui gaminti, valgyti, produktams pirkti, indams ir virtuvėi varžyti. Tik apie pasantros valandos šeiminkė galėjo skirti sau.



Knyga „Nami ir svečiuose“, išleista 1938 m. Kaune.

Kasdienės darbotvarkės pavyzdys šeimai:

Tuomi, 4 valandų nuo 6–26 metų, 3 mėnesiams, kasdien, 1 gyvenamasis, virtuvės sandėliui, Patalais restauruoti.

Laikas	KAS KĄ DIRBŲ	Laikas	KAS KĄ DIRBŲ
6:10 20 30 40 50 60	Keltis, atidėmusi juva (sėdinti, pūrasninkant, apiterngti?). Pasidinti vyr. vaikais. Ruošti puortę.	11:10 20 30 40 50 60	Dalgti ruošti pietus, dengti stalo. Pirtis.
7:10 20 30 40 50 60	Puortyk. Nekraunant maš. šifitai ir vaikais i mokyklą. Makajj valke apengati, pumantinti.	13:10 20 30 40 50 60	Pištu pištis. Sėdinti maš. su valdais maš. dvarščiai stala, taip pat laid.
8:10 20 30 40 50 60	Sutvarkyti puortio lėdus. Puortyti kumbarčius.	14:10 20 30 40 50 60	Valktis ruošti pomokas. Sėdinti maš. tvaiste virtuve.
9:10 20 30 40 50 60	Sužiūti produktus.	17:10 20 30 40 50 60	Persirengti. Sėdinti maš. su valdais rina pūrasninkant.
10:10 20 30 40 50 60	Šilni leisti sėdinti valymo darba, arba šilni valke dvarščiai, ar šilni, ar diti su rėdžiais i mėsina, ar su valke pūrasninkant, šilni, šilni maš. pūrasninkant savatini dabo pūrasninkant.	18:10 20 30 40 50 60	Sėdinti maš. arba vėdinti valktis ruošia valdinti.
11:10 20 30 40 50 60	Pūrasninkinti ir pūrasninti maš. valke.	19:10 20 30 40 50 60	Valdinti maš. valke. Puortyti valdinti maš. valke.
12:10 20 30 40 50 60	Ruošti pietus. Jei pištis gretai pūrasninti, tai dar gretai pūrasninti su specialiu darba, pūrasninti hanga, šilni, šilni dvarščiai ir t. t.	20:10 20 30 40 50 60	Sėdinti ar rėdžiai dvarščiai, šilni, ar šilni. Ruošti maš. valke.
13:10 20 30 40 50 60	Jei vėdinti pietus yra maš. valke, šilni, šilni.	21:10 20 30 40 50 60	

* Šeiminkės mokėsi krosnia, parūginti maš. valke dvarščiai.

JUOZAS TUMAS-VAIŽGANTAS. „JUODOJI VAKARIENĖ“

Rašytojas Juozas Tumas-Vaižgantas yra gana plačiai aprašęs, kokius gentrus mėgo jaunyčiai ir velniai, tačiau labai nedaug karūsimoni apie savo mėgstamiausius valgius. Tad, anot paties rašytojo, tenka „sulasioti“ tas žinias iš įvairių tekstų – Vaižganto liškių Klimams, kitų žmonių atsiminimų apie Vaižgantą. Ir iš paties rašytojo kūrybos. Aišku vima, kad Vaižgantas nebuvo išrankes maistui, kaip ir nebuvo didelis valgytojas. Tačiau šep ir kiekvienas ore-egingas, daug judantis žmogus mėgo pasisijoti. Jonas Avstis, prisiminęs savo apsilankymus Vaižganto būte,



Vaižgantas. Foto: Vytautas Bachylys. Iš Lietuvos Kunsto Kilmos, 1925 m. Mūsų dienų Lietuvos istorijos muziejus.

Juozas Tumas-Vaižgantas. „Juodoji vakarienė“

kur vykdavo rašytojų draugijos valdybos posėdžiai, rašė, kad valdybos narių, besiterkančių pas savo pirmūnuką, „visada laukolavo šnypliantis virdučys ir asketiškas, bet gausus maistas: nenuve duonos, apjaušytas baltas sūris, svirtas, cukrus ir imbierėlis su arbata. Tumsas valgė daug ir kitas ragindavo savo pavyzdžiu sekti. Tai buvo ritualinis įprasas į posėdį“.

Tik mašuliu tekia maistu Vaižgantas valdino netik svečias, bet dažniau jį valgydavau ir per pusryčius. Mėgo raginti miltų kotę su spregaičiu ar bulvių kotę su rugiainis pienu. Tiesiai bene mėgstamiausias Vaižganto valgis – tai bukvėsiui Mlynai. Apie tai pato Vaižgantas užsimena viename kitame liškių Klimams į Paryžių, savo atsiminimuose tai mini Ušėdė Ušniežiūti, Vaižganto amšininėle.

Vaižganto giminate Marcele Nakutienė, sesers Marijonos mirtį, atsiminimuose rašo, kad Vaižgantas ypač mėgo obuolius su namine juoda duona. Ypač priekusius antaninius: „Mums kartais paršydavo laišką, kad jau nebūteri obuolių, nes turai daug draugų ir juos išdalinai. Prašydavo vėl atsiųsti ir Rekiškio į Kaunį kurostojanti autobusai. Taip pat prašydavo namines rugines duonas“. M. Nakutienė prisimena, kad Vaižgantas labai mėgė savo raugintus arba sūdytus grybus: „Labai mėgo grybus, dažnai pats ir pagyrukdavo. Popietės mėsle. Pats grybus ir mėsos duodavo. Labai mėgo grybų sriubą ar pasaldytus arba taigintus su vartomis balvenis“.

Patildavo Vaižgantas ir mėsėkii valgiu – net minties niekada netarėjo tapti vegetaru. Mėgo lašonakus su namine duona ir raugintais kopūstais. Raugintus kopūstus ir jų sultą tiesiog reiklavo litiems. Laiškuose savo sesers Severijos dukros Barbora ir Broncei savo pavyzdžiu priminti, kad tai labai sveika. Pavyzdžiui, 1933 m. rašė Barbora į Romą: „Kopūstų klotį sutačiau!“, arba kitame laiške: „Ak, lietuviškoji kopūstai su „svietiom klibason““.

Non, Vaižgantas ne tik daug rašė apie tai, kokius valgius pats mėgta, bet ir ką galime pajusti ir suprasti iš to, kuo jis valgydavavo svečias. Jona Nakutytė, kelis metus gyvenusi pas savo dėdę ir jį su mokėdavo, vėliau parašė gentuis ir plačius atsiminimus apie gyvenimą šiuose namuose. Yra aprašiusi tradicinę tų namų įventę – „Juodąją vakarienę“. Vėlykų šiuo- karėse į biznyčią suėdavo ir savaimeidavo daugybę valdavo atstovų, visuomenės veikėjų ir menininkų. Prasiėdavo tradicines pumaldis, špaunčių lašasymas. Visi žmonės eidavo Vėlykų špauntes, net ir prezidentė. Tai proga išpuosidavo baityčią, papuošdavo 13 klaušylių. Rpauntes priedėdavo 7 valandą vakaro. Kad tikintieji nevagaitų daug laiko, įbul- nyčią aėidavo 12 garbingesnių dvasiškų, tarp jų visuomet būdavo prelatas Jonas Mačialis, Mairons, Adomas Jaištas, vyskops Parako moisto ragintojas kunigas Stambėvas Kilius – labai apsidėję, linksmas, gibus, omtorinis, turijęs graikų bulas, kitu pavardėmį adėvotimena. Tuo špauntes ir panokėdė tikintieji išsikisdydavo namo, o visi šventieji 12 dvasiškių rinkėdavo į Vaižganto būte vedinamą Juodąją vakarienę. Su Vaižgantu sėdavo prie stalo 13 juodoris



Vaižgantas su bilalais tikinčiais, 1925 m. Mairono liškių štratuose muziejus.

autaronis vilkinėjų vyrų, Vaižgantas sėdėdavo viduryje, Mairons iš vienos pusės, kunigas Stanislavas Kilius už Mairons, o kitoje gale priešais Vaižgantą – prelatas Jaištas, labai lištas, muzikalus imogelis. Kilišis buvo labai linksmas, beks juokėjys, vis ragindavo maistą patikrinimui. Per šią vakarienę kunigai atpauldėdavo liehuvis apie špauntes, bet žinomiaj pavardėmį neminėdavo.

Tį popietę vieja Emilija ir š būdavo po devyntais praktikais. Į stalą būdavo paduodami tisa: pšaninko valgiai:



Vaižgantas, Maironis, Kazimieras Jaištas ir kiti patal gėdžinėlio mojis, 1952 m. Mairono liškių štratuose muziejus.

paties juvis, lišis, iškis, unguris, lydeka, žuvies fašai, drė- bučiai ir kiti tie patiekalai. Tį pati vieja Emilija pas Vaižgan- tą turavo 18 metų. Non, Vaižgantas buvo nerodėdas maistui, pats matinėsi kuldai, tačiau juodąją vakarienę ir Juozas pnes leidavo šemėninko paruošti be prokėsių. O man sakęca- vo: „Tink iranki pilva prie stalo, o prakaitų leuak prie plyvos. Tau būs atėdėsi maistą.“ Iš tikrųjų, daug ko išėdavo š Emilija: okeanai gominti, graiti padengt stali, paduoti ir maisti patiekalas pagal svečo rangą“.



Juozas Tumas-Vaižgantas vėlykams, kuriame vykėdavo šis tradicinis įventis: „Juodoji vakarienė“. Anot Juozas-Vaižganto, memorialinis patos muziejus.