

SOCIALINĖS ANTROPOLOGIJOS IR ETNOLOGIJOS STUDIJOS

LIETUVOS

23(32)

2023

ETNOLOGIJA

LITHUANIAN ETHNOLOGY

STUDIES IN SOCIAL ANTHROPOLOGY AND ETHNOLOGY

LIETUVOS ISTORIJOS INSTITUTAS
LITHUANIAN INSTITUTE OF HISTORY

VILNIUS 2023

REDAKTORIŲ KOLEGIJA / EDITORIAL BOARD

Vida Savoniakaitė (vyriausioji redaktorė / Editor-in-Chief)
Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania

Auksuolė Čepaitienė
Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania

Vytis Čiubrinskas
Vytauto Didžiojo universitetas / Vytautas Magnus University, Kaunas, Lithuania

Jonathan Friedman
Kalifornijos universitetas / University of California, San Diego, USA

Anna Gomóła
Silezijos universitetas Katowicuose / University of Silesia in Katowice, Poland

Chris Hann
Maxo Plancko socialinės antropologijos institutas / Max Planck Institute for Social Anthropology, Halle / Saale, Germany

Neringa Klumbytė
Majamio universitetas / Miami University, Ohio, USA

Ulrich Kockel
Aukštumų ir salų universitetas / University of the Highlands and Islands, Kirkwall, UK

Adam Jonathan Kuper
Londono ekonomikos mokykla / London School of Economics, UK

Orvar Löfgren
Lundo universitetas / Lund University, Sweden

Jonas Mardosa
Vytauto Didžiojo universitetas / Vytautas Magnus University, Kaunas, Lithuania

Frederico Delgado Rosa
NOVA universitetas Lisabonoje / NOVA University Lisbon, Portugal

Žilvytis Šaknys
Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania

REDAKTORIŲ KOLEGIJOS SEKRETORĖ / EDITORIAL ASSISTANT

Danguolė Svidinskaitė
Lietuvos istorijos institutas / Lithuanian Institute of History, Vilnius, Lithuania

Leidyklos adresas / Address of the Publisher:

Lietuvos istorijos institutas
Tilto g. 17, LT-01101 Vilnius
<www.istorija.lt>

Redaktorių kolegijos kontaktai / Editorial inquiries:
El. paštas / E-mail: etnolog@istorija.lt

Žurnalas registruotas / The Journal is indexed in:
European Reference Index for the Humanities (ERIH)
EBSCO Publishing: Academic Search Complete, Academic Search Ultimate,
Energy and Power Source, SocINDEX with Full Text, Sociology Source Ultimate
Modern Language Association (MLA) International Bibliography

Leidybą finansavo Lietuvos mokslo taryba pagal Valstybinę lituanistinių tyrimų ir sklaidos 2016–2024 metų programą (Sutartis Nr. S- LIP-22-43)

TURINYS / CONTENTS

Pratarmė (<i>Vida Savoniakaitė</i>)	5
Editorial (<i>Vida Savoniakaitė</i>)	9

Teminis skyrius: Vilniui – 700 metų / Special Section: Vilnius – 700 Years

Carlo Cubero

Cinematic Affects in War: The Visual Anthropology of Mantas Kvedaravičius	13
Kinematografiniai afektai kare: Manto Kvedaravičiaus vizualinė antropologija. Santrauka	24

Anna Gomóła

How to Explore Vilnius? To Know and to See: Proposals by Kirkor (1856) and Bułhak (1936)	26
Kaip pažinti Vilnių? Žinoti ir pamatyti: Kirkoro (1856) ir Bułhako (1936) vadovai. Santrauka	45

Neringa Klumbytė

Rožytė – Vilniaus legenda: laisvė, mados estetika ir mistika Vidutės Gumbytės Vilniaus istorijoje	47
Rožytė as a Vilnius Legend: Freedom, Fashion Aesthetics, and Secrecy in Vidutė Gumbytė's Vilnius Story. Summary	78

Žilvytis Šaknys

Vilniaus krašto lietuvių jaunimo laisvalaikio atvejis (1920–1939): spaudos publikacijų ir etnografinių lauko tyrimų dermė	80
Lithuanian Youth Leisure Time Case Studies from the Vilnius Region (1920–1939): The Harmony of Press Publications and Ethnographic Field Research. Summary	105

Rasa Paukštytė-Šaknienė

Vilniečių Kūčių valgiai: ar išliko tradicija XXI a. mieste?	108
Vilnius-dwellers' <i>Kūčių</i> Dishes: Does this Tradition Still Exist in the 21st-Century City? Summary	134

Straipsniai / Articles

Rolandas Kregždys

<i>Sovijaus mito</i> faktografijos genezė – etnologinis diskursas	138
Factographic Motifs of the Myth of Sovius: An Ethnological Approach. Summary	168

<i>Daiva Vaitkevičienė</i>	
Rožės liga ir jos užkalbėjimas Musteikoje: žvilgsnis iš etnomedicinės, mitologinės ir socialinės perspektyvos	171
The Disease of Erysipelas and its Treatment by Charming in the Village of Musteika: A Glance from Ethnomedical, Mythological and Social Perspectives. Summary	191

<i>Akvilė Sadauskienė</i>	
Apmąstant pasaką: nuo asmenybės iki šiuolaikinės visuomenės etnografiniame tyrime	194
Rethinking Folktales: From the Personality to Modern Society in Ethnographic Research. Summary	215

<i>Ernesta Dambrauskaitė</i>	
„Diena be nuotykių“: kasdienybės laiko tvarkymas vidutiniame Lietuvos miestelyje	218
‘An Uneventful Day’: Everyday Time Planning in a Medium-Sized Lithuanian Town. Summary	240

Knygų recenzijos / Book Reviews

Neringa Klumbytė. Authoritarian Laughter: Political Humor and Soviet Dystopia in Lithuania (<i>Gediminas Lankauskas</i>)	243
Ieva Jusionytė. Slenkstis: pavojai ir pagalba JAV–Meksikos pasienyje (<i>Darius Daukšas</i>)	247
Rima Praspaliauskiene. Enveloped Lives: Caring and Relating in Lithuanian Health Care (<i>Jolanta Kuznecovienė, Eimantas Peičius</i>)	249
Lietuvių-karaimių kalbų žodynas. A. Špakovska (sud.) (<i>Šarūnas Rinkevičius</i>)	253
Galina Miškinienė. The Kitab of Ivan Lutskevich: A Monument of Lithuanian Tatar Culture (<i>Egdūnas Račius</i>)	256
Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai (<i>Jurgita Senulienė</i>)	259

In Memoriam

Jonathan Hill (1954–2023) (<i>Vytis Čiubrinskas</i>)	263
Elijus Juvencijus Morkūnas (1945–2023) (<i>Inga Levickaitė-Vaškevičienė</i>)	265

Vilniečių Kūčių valgiai: ar išliko tradicija XXI a. mieste?

Rasa Paukštytė-Šaknienė

Lietuvos istorijos institutas

Straipsnyje keliamas tikslas atskleisti vilniečių Kūčių stalo kulinarinę tradiciją analizuojant ją šiais aspektais: Kūčių kaip Kalėdų šventės išvakarių kultūrinė specifika Lietuvoje ir šventinių valgių klasifikacijos; vilniečių ir Vilniaus apylinkių kaimų Kūčių stalo formavimas XX a. pradžioje ir etninė Kūčių patiekalų specifika; vilniečių lietuvių Kūčių stalo savitumai XXI a. pradžioje ir pokyčiai 2020 m. karantino metu. Atliktas tyrimas parodė, kad Vilniuje lietuvių Kūčių kulinarinė tradicija yra palaikoma, šventinių patiekalų hierarchinė-vertybinė struktūra skiriasi nuo kaimyninių šalių.

Raktiniai žodžiai: *Kūčios, Kūčių valgiai, vilniečių kultūra, pasninkas, karantinas.*

In this article, I seek to reveal the culinary traditions of Christmas Eve [Lith. *Kūčios*] dinner tables among Vilnius-dwellers, analysing the issue from the following aspects: *Kūčios* as a Christmas Eve cultural particularity in Lithuania and the classification of festive dishes; formation of the *Kūčios* dinner table among Vilnius-dwellers and villages in the Vilnius surroundings in the early 20th century and the ethnic specifics of *Kūčių* dishes; the uniqueness of Lithuanian Vilnius-dwellers' *Kūčių* dinner tables in the early 21st century and changes during the quarantine period in 2020. This research showed that the Lithuanian *Kūčios* culinary tradition is still maintained in Vilnius, and that the hierarchical-value structure of festive dishes differs from neighbouring countries.

Key words: *Kūčios [Christmas Eve], Kūčių dishes, Vilnius-dwellers' culture, fasting, quarantine.*

Įvadas

Kūčių vakarą Vakarinės žvaigždės kviečiami lietuviai jau daug šimtmečių pagarbiai eina prie balto Kūčių stalo. Mintyse čia susitinka su emigrantų keliais išėjusiais, tremties išblaškytais vaikais paklydėliais, su tėvais, proseneliais. Į gimtąją pastogę tą šventą vakarą pabūti kartu susirenka visi – gyvi ir mirusieji (Kudirka 1989: 3).

Lietuvos nepriklausomybės išvakarėse etnologas Juozas Kudirka šventinį Kūčių stalą apibūdino kaip šeimos vienybės simbolį. Katalonų gastronominių kalendorių nagrinėjusios Venetia Johannes teigimu, valgių vartojimas šventės metu yra svarbus, nes sukuria nacionalinio vartojimo vienybę erdvėje ir laike. Katalonai suvokia, kad valgo tuos pačius valgius tuo pačiu metu – tai kulinarinė Benedicto Andersono „įsivaizduotos bendruomenės“ (Anderson 1999[1983]) forma (Johannes 2020: 223). Johannes žodžiais tariant:

Valgydamas tuos pačius valgius, kuriuos valgo kiti visoje Katalonijoje, katalonas gali pajusti ryšį su kitais katalonais. Panašiai kaip kalba ar kolektyvinis nacionalinių dienų minėjimas, gastronominio kalendoriaus laikymasis sukuria ryšį tarp individo ir didesnės katalonų tautos, bendrai vartojančios tą patį maistą. Šiuo atžvilgiu įsivaizduojama tautos bendruomenė kuriama ne skaitant tuos pačius tekstus (arba Andersono atveju – laikraščius), o valgant tuos pačius maisto produktus tą pačią akimirką (Johannes 2020: 223).

Dauguma vilniečių, paklausti, kokia šventė jiems yra svarbiausia ritualinių metų perspektyvoje, paprastai pamini Kūčias. Reikšminga tai, kad Kūčios, kurios yra tik Kalėdų šventės išvakarės, sukaupė kur kas daugiau tikėjimų ir papročių negu pati Kalėdų šventė. O vienas svarbiausių Kūčių tradicijų akcentų – šeimos gyvuosius ir mirusiųosius suburiantis Kūčių stalas. Išsamesni Europos papročių tyrimai neleidžia tvirtinti, kad su Kūčių vakariene susiję papročiai yra tokie saviti ir būdingi tik Lietuvai. Tačiau šiandien, analizuodami Kūčias, jas siejame su senaisiais lietuviams būdingais papročiais, o per konkrečius Kūčių stalo patiekalus galime surasti Lietuvos specifinių bruožų, išskiriančių ją iš kitų tautų. Lietuvoje iki šių dienų vengiama gaminti patiekalus iš mėsos ir net gyvulinės kilmės produktų. O pavyzdžiui, Latvijoje per šią šventę patiekiamas kiaulienos kepsnys, žąsiena, šerno galva, Estijoje – kiaulės galva ir kraujinės dešros, Danijoje – žąsis, Suomijoje – mėsos kumpis, Italijoje, kurios absoliuti dauguma gyventojų katalikai, – vištiena (Henderson 2005: 109–111).

Tyrinėti kulinarinę Kūčių vakarienės tradiciją iš dalies paskatino ir jau atliktas etnologinis pandeminių Velykų tyrimas, išryškinęs ypatingą kulinarinės tradicijos svarbą ekstremaliomis krizinės situacijos sąlygomis. Šį tyrimą atlikusį Žilvytį Šaknį nustebino apklaustos penkiolikmetės žodžiai, kad per 2020 m. Velykas jai labiausiai trūko krienų, kurie auga jos senelės darže. Ši nuomonė padėjo įvardinti viso tyrimo rezultatus, kurie išryškino kulinarinės tradicijos ir bendruomeninės šventės svarbą (Šaknys 2022: 242). Anot autoriaus, nors vyksta intensyvus sekuliarizacijos procesas, vis dar išlieka noras palaikyti, o prireikus atgaivinti ar sukurti šeimos tradicijas, kartu išlieka ir bendruomeniškumo svarba šiuolaikinėje visuomenėje. Vis dėlto virtualus bendravimas Velykų šventės metu daugeliui žmonių negalėjo atstoti gyvo bendravimo (Šaknys 2022: 242). Reikšminga ir Jono Mardosos pastaba, padarytas atlikus 2012–2013 m. tyrimą

Vilniaus mieste analizuojant šeimoje švenčiamas šventes: „XXI a. realybė ta, kad dabar išskirtiniu Velykų mieste ženklų – tiesa, praradusiu religinę reikšmę, – tampa maistas... Šventiniu metu ritualinė mityba tampa svarbia liaudies kultūros grandimi, jungiančia tikinčius ir sekuliarius žmones...“ (Mardosa 2016: 181).

Skaitant Johannes knygą apie maistą kaip nacionalinę tapatybę Katalonijoje, kilo klausimas, ar ir Lietuvoje šventinis maistas gali būti suvokiamas kaip tautinės tapatybės ženklas. Ar „apeiginės kulinarijos kalba“ gali būti lygi „nacionalinės spaudos kalbai“ (plg. Anderson 1999[1983]: 63), šventės metu jungianti žmones į bendruomenę?¹ Ir kaip ta „kalba“ funkcionuoja Lietuvoje krizinėse situacijose? Juk 2020 m. Lietuvoje buvo įvestas pirmas griežtas karantinas (2020.11.04–2021.07.01), kurio metu reikalauta iki minimumo sumažinti kartu šventes švenčiančių žmonių grupę. Kita vertus, Kūčių stalas, veikiamas religinio pasninko tradicijos, įgyja specifinių bruožų sekuliarejančios visuomenės perspektyvoje. Tuo tarpu dėl ribojimų pasninko metu valgyti gyvulinės kilmės produktus galimybė keisti tradicinius šventinius patiekalus moderniais yra kur kas mažesnė, negu Velykų atveju. Šiame straipsnyje keliu hipotezę, kad iki dabar Vilniaus mieste išliko kaip tradicija iš kartos į kartą perduodami ir perimami Lietuvoje vartoti bendri Kūčių patiekalai. Keldama tikslą atskleisti vilniečių Kūčių stalo kulinarinę tradiciją sieksiu išnagrinėti: 1. Kūčių, kaip Kalėdų šventės išvakarių, kultūrinę specifiką Lietuvoje ir šventinių valgių klasifikacijas. 2. Vilniečių ir Vilniaus apylinkių kaimų Kūčių stalo formavimą XX a. pradžioje ir etninę Kūčių patiekalų specifiką. 3. Vilniečių lietuvių Kūčių valgių savitumus XXI a. pradžioje ir pokyčius 2020 m. karantino metu. Straipsnyje nesigilinsiu į sovietmečiu šventų Kūčių analizę².

Tyrimų metodika

Mano tyrimas yra etnologinis ir apima laiko perspektyvą. Tyrimas išryškina kelis laikotarpius – iki XX a. vidurio, XXI a. pradžią ir akcentuoja 2020-uosius metus. Diachroninė reiškinių perspektyva suponavo galimybę pasiremti tradicijos metodologine prieiga. Ji buvo pasitelkta ir pasiteisino ankstesniame Vilniaus

¹ Jurgita Senulienė straipsnyje „Amerikos lietuvių tapatybės ir maisto istorinis naratyvas“ apžvelgdama JAV lietuvių publikuotus kulinarius leidinius (neiškirdama šventinio maisto specifikos) daro išvadą, kad gyvenant išeivijoje lietuviškas maistas egzistuoja kaip svarbi etninės tapatybės išraiška, nepriklausanti nuo kalbos mokėjimo lygio, o kulinarinis paveldas ilgaamžiškesnis už lietuvių kalbos atrofiją (Senulienė 2021: 209).

² Šį klausimą iš Lietuvos SSR švenčių ritualinio kalendoriaus perspektyvos jau esu nagrinėjusi straipsnyje „Šeima ir kalendorinės šventės sovietų Lietuvoje“ (Paukštytė-Šaknienė 2016a: 9–34). Kūčių-Kalėdų šventės aptartos ir analizuojant vilniečių šeimos laisvalaikį, šventes ir ritualus (Paukštytė-Šaknienė 2019: 65–73). Kelis Kūčių patiekalus (kūčiukus su saldintu aguonų pienu, silkę ir žuvį) paminėjo ir Irena Regina Merkienė nagrinėdama Grigiškių bandomojo popieriaus kombinato darbininkų gyvenimą (Merkienė 1966: 127).

miesto šeimos švenčių tyrime, kurio rezultatai parodė, kad buvo ypač sureikšminamos Kūčios ir Kalėdos (Paukštytė-Šaknienė 2019: 88–101). Tradicijos tyrimas lėmė ne tik chronologinius rėmus, bet ir būtinybę pasiremti ne tik Vilniaus, bet ir platesnės teritorijos analize. Taip pat pasitelktos ne tik Kūčių laikotarpį apimančios šventinių valgių, bet ir kasdienio maisto klasifikacijos.

Šiame straipsnyje remiuosi dviejų skirtingų lauko tyrimų duomenimis. 2012–2013 m. Vilniaus mieste buvo atlikti lauko tyrimai, kurie atskleidė etnografinės dabarties situaciją. Buvo analizuojamos šeimos narių kartu švenčiamos kalendorinės šventės, nagrinėta šventinių sambūvių vieta, kartu švenčiančios šeimos sudėtis, šventinis maistas, švenčių proga teikiamos dovanos ir švenčių metu palaikomos tradicijos (Paukštytė-Šaknienė 2016b: 29–73)³. 2023 m. Vilniaus mieste tirta 2020 m. karantininių Kūčių vakarienės situacija. Tyrimo metu buvo siekta išsiaiškinti Kūčių vakarienės dalyvius, pateikiami klausimai apie šventinių patiekalų paruošimą, ypatingą dėmesį skiriant Kūčių vakarienės patiekalams. Taip pat su pateikėjais aiškintasi apie karantininių Kūčių vakarienės savitumus, prašant palyginti su vykusiomis ikikarantininiu laikotarpiu⁴. Nors minėti lauko tyrimai buvo atliekami skirtingais tikslais, pirmasis buvo skirtas palyginti įvairių etninių grupių šventės skirtumus, antrasis – daugiau lietuvių Kūčių valgių specifikai atskleisti. Abu tyrimus sieja pusiau struktūruotu interviu gauti tyrimų rezultatai. Kita vertus, anot Helen Macbeth ir Jeremy'io MacClancy'io, analizuojant maistą reikia derinti įvairius tyrimo metodus:

Tyrėjai, norintys įgyti visapusišką supratimą beveik bet kuria žmogaus maisto tema, dažnai jaučiasi įpareigoti naudoti įvairius tyrimo metodus. Visapusiškam mitybos supratimui svarbūs tiek kiekybiniai, tiek ir kokybiniai duomenys. Iš pokalbių, atvirų interviu ir dalyvių stebėjimo gaunama daug daugiau įžvalgų, nei galima sutalpinti į duomenis, tinkamus skaitmeninei analizei. Tačiau kokybinius duomenis sunkiau analizuoti ar objektyviai palyginti, o rezultatuose dažnai yra daugiau subjektyvių tyrėjo išvadų, todėl raginama, be lauko tyrimų, kurių rezultatai yra tyrėjo ir pateikėjo socialinės sąveikos rezultatas, teikti reikšmės ir naudingiems informacijos šaltiniams, tokiems kaip laikraščių straipsniai, romanai ir buvusios bei dabartinės kulinarijos

³ Tyrimą ir leidybą finansavo Lietuvos mokslo taryba. Didelės apimties etnografinį lauko tyrimą (užpildyta 350 klausimynų) atliko LEU II kurso istorijos ir taikomosios istorijos specialybės studentai 2012–2013 m. mokomosios praktikos metu Vilniaus mieste. Pusiau struktūruoto interviu būdu buvo apklausti 1964–1994 m. gimę 175 žmonės, iš kurių 83 lietuviai (dauguma katalikai), 65 lenkai (katalikai), 23 rusai (stačiatikiai, sentikiai ir katalikai), kiti kitos tautybės žmonės – po vieną baltarusį, latvij, ukrainietį ir nenurodžiusį tautybės.

⁴ Pagal mano sudarytą etnografinių klausimų lapą anketavimo ir pusiau struktūruoto interviu būdu apklaustas 1940–2001 m. gimęs 41 respondentas, pagal tautybę du lenkai (katalikai), vienas rusas (sentikis), kiti – lietuviai (iš jų visi katalikai, vienas liuteronas). Autorė dėkoja Jolita Steponaitienei, padėjusiai atlikti tyrimą, ir visiems kitiems pateikėjams.

knygos, – išnaudoti visus įmanomus šaltinius (Macbeth, MacClancy 2004a: IX–XI; 2004b: 10–11).

Lauko tyrimų metodika lemia, kad interviu būdu galima fiksuoti tik prieš 70–80 metų buvusią situaciją, todėl analizuojant seniausius šventės kulinarinius aprašymus tenka naudotis kitų autorių tyrimų duomenimis. Gilindamasi į ankstesnio laikotarpio Kūčių patiekalus rėmiausi rašytiniais šaltiniais ir etnologų tyrinėjimais. Išsamiausia tradicinių Kūčių ir Kalėdų tyrimą siečiau su Kudirkos vardu. Knygoje *Lietuviškos Kūčios ir Kalėdos* ir *Lietuviškos Kūčios. Istorinė lyginamoji apžvalga* etnologas atskleidė visapusišką Kūčių kultūrinę specifiką išskirdamas regioninį, etninį ir konfesinį šventės savitumą, pateikdamas išsamią jų tyrimų istoriografiją (Kudirka 1993; Kudirka 1994). Tam tikros informacijos apie Kūčias ir jų patiekalus galima rasti ir Jono Balio rinkinyje *Lietuvių kalendorinės šventės. Tautosakinė medžiaga ir aiškinimai* ir ypač Pranės Dundulienės darbuose, kuriuose daugiau dėmesio skiriama Vilniaus apylinkėms (Balys 1978; Dundulienė 1979; Dundulienė 1991).

Taip pat išskirčiau Nijolės Marcinkevičienės knygą *Metai už stalo. Kalendorinių švenčių ir sezoniniai valgiai* (Marcinkevičienė 2009). Knygoje išskiriami ne tik tradiciniai sezoniniai (pavasario, vasaros, rudens ir žiemos), bet ir šventiniai Gandrinių (kovo 25 d.), Velykų, Jurginių, Sekminių, Joninių, Žolinių, Visų Šventųjų ir Vėlinių, Kūčių, Kalėdų, Užgavėnių, Pelenų dienos ir gavėnios laikotarpio valgiai. Mano tyrimui svarbu, kad šioje knygoje daugiausia minima Kūčių valgių (82), o Kalėdoms ir Velykoms skirta tik po 67 patiekalų aprašymai. Tai parodo ypatingą Kūčių patiekalų reikšmę lietuvių apeiginėje kulinarijoje. Marcinkevičienė taip pat publikavo ir didelės apimties taikomojo pobūdžio darbą *Atvažiuoja Kalėdos. Advento ir Kalėdų papročiai ir tautosaka*, kur tiksliai metrikuoti pateikiami įvairių Lietuvos vietovių Kūčių patiekalų, jų valgymo eiliškumo aprašymai bei informacija apie valgių ruošimo savitumus ir jų simboliką (Marcinkevičienė 2019: 106–514). Nors ir apimantys platesnę teritoriją, šie darbai leidžia suvokti tradicijos raišką, nes, kaip rodo Vitalijos Stravinskienės tyrimai, Vilniaus miesto demografinė raida XX a. didelę įtaką turėjo migracijos procesai (Stravinskienė 2023).

Kalbėdama apie tradicines Vilniaus miesto Kūčias, turiu išskirti Marios Znamierowskos-Prüfferowos knygą *Vilnius, miestas arčiausia širdies* (Znamierowska-Prüfferowa 2009). Nors Kūčių Vilniaus mieste situacijos aprašymas paremtas XX a. 4-ojo dešimtmečio ir 5-ojo dešimtmečio pradžios autorės prisiminimais, tačiau pateikiama pirmoji Kūčių valgių klasifikacija ir grupavimas, išskiriant svarbesnius patiekalus ir nurodant skirtumus įvairios turtinės padėties vilniečių šeimose. Šios autorės tyrimas parodė, kad turtingesnėse vilniečių šeimose tuo laikotarpiu Kūčių patiekalų gaminimui naudoti atvežtiniai produktai (pvz., šokoladas, migdolai) (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 141–145). Šios autorės

tyrimas paremtas lenkų tautybės žmonių patirtimi, bet jis svarbus lyginant lenkų ir lietuvių Kūčių valgius.

Siekiant išryškinti konkrečios šventės specifiką, gilinimasis į šventinį maistą buvo gera proga pažvelgti į vilniečių kulinarinio paveldo savitumus. Tenka sutikti su istorinės lietuvių virtuvės tyrinėtojo, analizavusio Vilniaus gastronominę kultūrą, Rimvydo Laužiko pastaba, kad „ilgą laiką lietuvišką kultūrą pozicionavome per etnografinės kaimo kultūros prizmę, miestus palikdami nuošalyje. Vilnius dėl savo daugiakultūriškumo liko ypač svetimas, nesuprastas ir pamirštas“ (Laužikas 2023: 17).

Kūčių šventės kultūrinė specifika

Kalėdas vilniečiai, remiantis 2013–2015 m. tyrimų duomenimis, laiko svarbiausia šeimą suburiančia švente. Šią šventę kaip vieną iš trijų svarbiausių švenčių išskyrė net 93 procentai apklaustųjų (tuo tarpu Velykas – 78 proc., gimtadienį – 25 proc., Naujuosius metus – 18 proc.) (Paukštytė-Šaknienė 2019: 63). Tačiau absoliuti dauguma vilniečių, kalbėdami apie Kalėdas, itin daug dėmesio skiria šios šventės išvakarėms – Kūčių vakarienei. Iš esmės tai nėra atskira šventė, o praeityje net nebuvo vadinama švente. 1925 ir 1930 m. Lietuvos Respublikos Švenčių ir poilsio įstatymuose Kūčių diena nebuvo įvardinta kaip šventė, o tik išskirta kaip nedarbo diena valstybės ir vietos savivaldybių įstaigose (Švenčių ir poilsio... 1925; Švenčių ir poilsio... 1930). 1990 m. Lietuvai atgavus nepriklausomybę, šventinėmis dienomis paskelbtos tik dvi Kalėdų dienos, o 2012 m. kaip nedarbo t. y. šventinė, diena į Lietuvos Respublikos darbo kodeksą įtrauktos ir Kūčios. Kadangi po 1990 m. visos nedarbo dienos vadinamos šventėmis, ir Kūčios tapo atskira švente. Katalikų Bažnyčios požiūriu Kūčios – tik Kalėdų, t. y. Kristaus gimimo dienos, išvakarės. Kunigo Kristupo Čibiro teigimu, su Kalėdomis iš senų laikų susiję kai kurie tikybinio atspalvio šeimyniniai papročiai. Vienas jų – Kalėdų vigilijoje rengiama iškilminga vakarienė Kūčios (kūčia). Ji siejama su pirmųjų krikščionių papročiu rinktis vakarais drauge ir iš turtingesnių surinktų dovanų rengti bendras puotas, vadintas agapėmis (Čibiras 1944: 105). Kunigo teigimu, „tų papročių šviesoje ir dvasioje ir mūsų Kūčios turi būti meilės ir vienybės puota, agapa; per jas turime kits kitam kaltybes ir įžeidimus atleisti ir iš širdies dovanoti“ (Čibiras 1944: 105). Kūčias kaip atskirą šventę leistų įvardinti jų metu dengiamas šventinis vaišių stalas, kuris savo patiekalais kardinaliai skiriasi nuo kalėdinio. Kūčios yra paskutinė advento diena. Tai laikotarpis, per kurį buvo pasninkaujama⁵, todėl kalbant apie Kūčių vakarienės valgius

⁵ Pasninkas arba susilaikymas nuo maisto ir gėrimų yra įprastas įvairioms religijoms ir dažnai būna atgailos ar gedulo išraiška. Manoma, kad Bažnyčia jį priėmė iki popiežiaus Kaliksto I (217–222). Iki X ir XI a. Romos Katalikų Bažnyčia pakeitė savo pasninko taisykles atskirdama vienuo-

galima juos tapatinti su pasninko laikotarpio valgiais, atmetančiais mėsos ir gyvulinės kilmės (pieno, kiaušinių) produktus⁶. Pirmąją Kalėdų dieną baigiasi pasninko suvaržymai ir nebelieka jokių apribojimų valgomam maistui. Pagal tradiciją Kalėdų šventės pirmoji diena buvo skirta šeimai ir bažnyčiai, o tikrosios linksmybės, svečiavimasis prasidėdavo nuo antrosios Kalėdų dienos.

Etnologų tyrimai rodo, kad žmonių požiūriu Kūčios, nors ir šventės išvakarės, yra svarbesnės už Kalėdas. Kokie argumentai patvirtintų tokį požiūrį? Vienas akivaizdžių faktų yra tai, kad šventės aprašančiuose etnologiniuose leidiniuose Kūčių papročiams skiriama nepalyginti daugiau vietos negu pačių Kalėdų. Pavyzdžiui, išsamiausiame Kūčias ir Kalėdas apžvelgiančiame Kudirkos leidinyje Kūčioms, kaip šventės išvakarėms, skiriama gerokai daugiau vietos negu Kalėdų, t. y. pačios šventės, aprašymams (atitinkamai 165 ir 23 puslapiai)⁷ (Kudirka 1993: 34–199, 200–223). Reikšminga ir tai, kad lietuvių Kūčių vakarienės valgių aprašymai, be su ja susijusių parengiamųjų darbų ir įvairių prietarų bei tikėjimų, užima beveik pusę Kūčioms skirto teksto (Kudirka 1993: 64–122). Kita vertus, autorius svarbią reikšmę teikia ir su Kūčių vakariene susijusiems parengiamiesiems darbams – maisto paruošimui, fiziniam ir dvasiniam apsilvalymui, stalo dengimui, prie šventinio stalo atliekamiems gyvenimo trukmės ir vedybų spėjimams. Pažymima ir tai, kad prie Kūčių stalo buvo kviečiami ne tik šeimos mirusieji, paliekama maisto Dievuliui, bet maisto likučiais nuo Kūčių stalo šeiminkas vaišindavo bites, paukščius (ne tik naminius), gyvulius (Kudirka 1993: 166–168, 186–193). Šias tradicijas į Vilniaus miestą greičiausiai būtų buvę sunku perkelti, nes retai kas mieste laikė bites, paukščius. Tačiau XX a. pirmosios pusės vilniečių (daugiausia lenkų) kalėdinius papročius aprašiusios Znamierowskos-Prüfferowos teigimu, ir Vilniuje buvo jaučiama šventinė nuotaika, pilna malonių rūpesčių:

Šiandien už Vilijos, prie Šeškinės kalno Šnipiškėse ir visur aplinkui labai padaugėjo švieselių. Gyvenamieji namai apšviesti geriau negu paprastai. Skersgatviuose sklinda aliejuje keпамų auselių kvapas. Kaipgi karšta virtuvėje, kai reikia pagaminti tiek valgių, o kambarį papuošti ir padengti stalą. Reikėdavo nepamiršti tuo vandeniū, kuriuo užmaišius tešlą plautos rankos, palaistyti medžius, kad jų negrauztų kirminai... (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 142).

lius nuo paprastų žmonių ir reguliuodama pasninko griežtumą Bažnyčios kalendoriuje. Pasninko laikotarpiais krikščionims buvo draudžiama valgyti keturkojų gyvūnų ir paukščių mėsą (ir kitus produktus, tokius kaip pienas ir kiaušiniai) (Winter 2003: 609–611).

⁶ Pieniškų produktų ir mėsos produktų nebuvo galima valgyti per adventą ir gavėnią, taip pat trečiadieniais, penktadieniais, šeštadieniais (Dundulienė 1991: 166). Vėliau pasninko dienų skaičius mažėjo (Čibiras 1944: 103; Lazauskaitė 2015: 204).

⁷ Dar 18 puslapių skiriama tarpukalėdžių dienoms, apimančios 12 dienų laikotarpį tarp Kalėdų ir Trijų Karalių.

Kūčių reikšmę patvirtina ir šiuolaikiniai tyrimai. Pavyzdžiui, 2013 m. analizuodama vilniečių pasiruošimą Kalėdų šventėms, gavau tokias išvadas:

atliktas tyrimas atskleidė įsigalėjusią kalėdinių dovanų teikimo tradiciją vilniečių šeimose ir tai, kad prieššventiniu laikotarpiu išgyvenama emocinė įtampa, o dovanų teikimas suvokiamas kaip būtinas šventės ritualas. Nuogastavimai, kad jis gali nepavykti, sukėlė įtampą daugeliui apklaustųjų, tačiau tik nedidelė dalis jų tai įvardijo kaip „stresą“ (Paukštytė-Šaknienė 2013: 316–327)⁸.

Taigi Kūčių šventė visais laikais pasižymėjo ne tik šventiniu jauduliu, laukimu, bet ir tam tikrais rūpesčiais, o šiandien ji net susijusi su stresu ieškant ne tik dovanų, bet ir rengiant šventinius valgius, nes kai kurie jų ruošiami tik per Kūčias.

Šventinių valgių klasifikacijos etnologų tyrimuose

Lietuvos etnologai, tyrinėdami XIX a. pabaigos–XX a. Kūčių ir Kalėdų papročius, paprastai aprašydavo ir Kūčių vakarienės metu ant stalo dedamus patiekalus. Tačiau jų tyrimuose negalėtume rasti visiškai vienodos šių valgių klasifikacijos. Kaip ir maisto bei kulinarinio paveldo tyrinėtojų darbuose. Galbūt tai lėmė regioniniai savitumai ar skirtingų istorinių laikotarpių pokyčiai, kalbant tiek apie kasdienį, tiek apie šventinį maistą. Kaip teigė Birutė Imbrasienė, nors Lietuva nedidelė, skirtingose etnografinėse srityse valgė kitokius patiekalus. Atskirų regionų ypatumai ir tradicijos nulėmė ir išsaugojo patiekalų savitumą bei įvairovę (Imbrasienė 2009a: 17). Anot autorės, svarbiausi produktai šioje paprastoje tradicinėje virtuvėje buvo grūdai, mėsa, pienas, miško gėrybės (grybai, uogos), vaisiai, daržovės, žuvis, vėliau bulvės, kurios į Lietuvą pateko tik XVIII a. Jos labai greitai pakeitė ne tik ropes, bet ir grūdus. Vėliau tapo beveik pagrindiniu maistu šalia duonos, mėsos ir pieno (Imbrasienė 2009a: 17). B. Imbrasienė, analizuodama lietuvių kulinarijos paveldą, jį suskirstė į šias pagrindines grupes su gausybe jas sudarančių pogrupių: grūdai; mėsa; bulvės; daržovės, vaisiai; žuvis; grybai; sriubos; košės; padažai; gėrimai (Imbrasienė 2009b). Panaši ir Marijos Miliuvienės pateikta atskiriems etnografiniams regionams XX a. antrojoje pusėje būdingų valgių klasifikacija, kurioje minimi grūdų, mėsos, žuvies, pieno, bakalėjos produktai, daržovės, vaisių, grybų ir uogų patiekalai (Miliuvienė 1981; Miliuvienė 1985)⁹.

⁸ Dažniausiai kalėdinėmis dovanomis keičiamasi Kūčių vakare arba Kūčių vakarą jos paliekamos po eglute.

⁹ Publikuotos tik Suvalkijos ir Žemaitijos etnografiniams regionams skirtos studijos. Suvalkijoje neminimi grybai.

Pirmasis XIX a. pabaigos–XX a. pirmosios pusės Lietuvos kaimo Kūčių valgių klasifikaciją pateikė Kudirka monografijoje *Lietuviškos Kūčios ir Kalėdos*. Kūčių valgius suskirstė į keliolika grupių: aguonų, kanapių ir sėmenų patiekalai; grūdų patiekalai; kisieliai; gėrimai; grybų patiekalai; košės; kopūstai ir mišrainės; duonos ir pyrago patiekalai; bulvių patiekalai; blynai; spurgos; virtinukai; silkės ir žuvis; sriubos (Kudirka 1993: 64–85). Daug reikšmės Kūčių vakarienės valgiams skyrė ir Marcinkevičienė. Ji aprašė net 83 tradicinius Kūčių patiekalus, juos klasifikavo maždaug tokia tvarka: aguonos; kanapės; sriubos; silkės; kitos žuvis; kisieliai; grūdų mišinys (kūčia); miltų patiekalai; daržovių patiekalai; duona ir pyragai; kūčiukai; gėrimai (Marcinkevičienė 2009). Po dešimtmečio šios etnologės publikuotoje knygoje buvo išskirti ir svarbiausi patiekalai, kuriuose dominuoja: duona, kalėdaičiai, aguonos, kanapės, medus, obuoliai, žirniai, kviečiai, žuvis, grybai, riešutai, kūčiukai (Marcinkevičienė 2019: 106–514).

XX a. pirmojoje pusėje taip pat buvo pateikta ir konkrečios vietovės – Vilniaus miesto – Kūčių valgių klasifikacija. Kitaip nei kitos klasifikacijos, ji sunumeruota. Znamierowska-Prüfferowa aprašė iš 12 valgių susidedančią vilniečių vakarienę: 1. Kapotos, keptos, natūralios ar įdarytos silkės. 2. Įvairios žuvis su drebučiais, keptos arba užpiltos saldžiu padažu su migdolais ar razinomis (labai svarbi šventinė žuvis buvo lydeka, kurios kaulai primena Kristaus kankinimo įrankius: ietis, vinis, kryžius, kastuvėlis ir kopėčios). 3. Sausi žirniai (jie svarbūs ne tik Jėzaus ašaroms atminti, bet ir užtikrina vištų dėslumą, o nuo žirnių nukoštas vanduo gali apsaugoti vaismedžius nuo kirmėlių). 4. Žuvienė arba grybienė, gira su perlinėmis kruopomis ar baršteliai su auselėmis iš kapotų ir keptų grybų. 5. Blynėliai (tai grūstų bulvių paplotėliai, į kurių tešlą dar beriama miltų, merkiama į saldintas aguonas ir kepama orkaitėje). 6. Lietiniai su įdaru. 7. Įvairūs kisieliai, kaip antai vadinamasis baltas iš raugintų avižinių miltų, kurie perkošus išverdami, arba rausvas spanguolių, arba dar džiovintų obuolių, o turtingesniuose namuose – šokoladinis su migdolų pienu. Avižų kisielius valgomas su skysto medaus arba aguonų padažu. 8. Kūčia – minkštai išvirti kviečių grūdai, užpilti vandeniu su medumi ir cinamonu. 9. Aguonpienis – aguonos, grūstos su cukrumi arba su vandeniu ir medumi, ir išvirtos su gvazdikėliais ir cinamonu. 10. Prėskučiai, tai yra smulkūs kvietiniai piršteliai, plokšti traškučiai arba perlinių kruopų košė. 11. Įvairūs džiovintų obuolių, kriaušių ir slyvų kompotai. 12. Skanėstai: riešutai, saldainiai, kiti gardėšiai, kurie, pasak etnologės, kaip ir visi išvardinti patiekalai, priklauso nuo turimų išteklių, namų tradicijos, kartais įtaką daro ir šeimos nariai, kilę iš kitų krašto vietovių (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 143–144).

Remiantis Vilniaus ainių klubo pirmininko Kęstučio Šimo iš senųjų vilniečių surinktais prisiminimais, tarpukariu Vilniaus lietuvių Kūčių patiekalai buvo panašūs. Jie pernelyg nesiskyrė nuo tradicinių šių dienų patiekalų: natūrali kapota kepta ir įdaryta silkė, žuvis drebučiuose, kepta ir užpilta saldžiu padažu

bei žydiškai įdaryta lydeka. Ant stalo būtinai būdavo padedama sausų žirnių, kurių reikėjo suvalgyti bent po vieną, taip pat patiekiami žuvienės arba grybienės, gijos su perlinėmis kruopomis, blynelių, sklindžių, paplotėlių, lietinių su įdaru, džiovintų grybų, populiarios perlinių kruopų košės. Žmonės gerdavo įvairius kisielius: baltą, padarytą iš avižinių miltų, arba rausvą iš spanguolių, taip pat aguonpienį. Žinoma, Kūčios neapsieidavo ir be šližikų, dabar vadinamų kūčiukais. Daugumą patiekalų žmonės gamindavo patys iš naminių produktų ir mažai ką pirkdavo parduotuvėse (Mrazauskaitė 2011)¹⁰.

Kaip matome, visos valgių klasifikacijos ir patiekalų išvardinimai pateikiami skirtinga eilės tvarka. Siekiant suvokti Kūčių valgių svarbą, jų vietą vartoto maisto hierarchijoje, tenka pažvelgti į Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kulinarinį paveldą. Laužikas, analizuodamas senojo Vilniaus skonius, teigė, kad senojoje Lietuvoje (kaip ir visoje Europoje) kultūrinio maisto iš tvarto, daržo, lauko valgymas buvo laikomas prestižiškesniu (Laužikas 2023: 8). Autorius maisto produktus suskirstė pagal istorinę maisto hierarchiją į keturias grupes: 1. Mėsa, pasninko metu žuvis. 2. Pieno produktai. 3. Daržovės ir grūdai. 4. Gamtos gėrybės. „Kuo aukštesniam socialiniam sluoksniui priklausė valgytojai, tuo daugiau jų mityboje buvo aukštesnio hierarchinio statuso produktų. Taigi jei didikas galėjo kasdien valgyti geriausią mėsą, vidutinis vilnietis daugiausia tenkinosi grūdinais patiekalais...“ (Laužikas 2023: 9).

Šis skirstymas, mano nuomone, logiškas, o šias produktų grupes galima sulyginti su Lietuvoje gyvavusiais verslais. Žmonijos maistas keitėsi su besikeičiančiais verslais. Mėsos gavyba apima archajiškiausius ir santykinai modernius verslus – nuo medžioklės ir žvejybos iki gyvulininkystės, galinčios pateikti sukultūrintų gyvūnų mėsos produktų. Tradicinė pasninko samprata draudė vartoti laukinių (medžioklė) ar naminių (gyvulininkystė) gyvūnų mėsą, tačiau pateisino žvejybos produktus, tarp kurių tarpukariu jau dominavo importiniai produktai, pavyzdžiui, silkė. Pastaruoju metu vartojami ir sukultūrintų žuvų veislių (pvz., karpis) produktai. Taip pat sukultūrintas verslas yra bitininkystė, o jos produktas – medus – vartojamas ir pasninko metu. Daržovės ir grūdai susiję su žemdirbystės ir sodininkystės verslais, o nesukultūrintos gamtos gėrybės (pvz., grybai) atspindėtų seniausią rinkimo verslą.

Tačiau analizuojant produktus pagal verslus, dėl kurių jie gaunami, turėtume atkreipti dėmesį į žemdirbystę. Vacio Miliaus nuomone, kadangi pagrindinis lietuvių verslas nuo seno buvo žemdirbystė, tai svarbiausią vietą maisto

¹⁰ Tam tikrą įtaką darė ir to meto spauda. Vilniaus krašte užsisakydavo ir Lietuvos Respublikoje leistų leidinių. Pavyzdžiui, katalikiškos pakraipos žurnale „Moteris“ buvo spausdinami Kūčių patiekalų receptai. 1929 m. žurnale minimi „Barščiai su ausytėmis“, į kurių sudėtį įėjo kiaušiniai, o recepte „Žuvis majoneze“ minimi kiaušiniai ir sviestas (Kūčių valgiai 1929: 174). Už nuorodą dėkoju Evelinai Atminytei.

produktų hierarchijoje užėmė grūdai ir pirmoje vietoje rugiai, iš kurių buvo kepama duona. Antroji svarbi lietuvių verslo šaka buvo gyvulininkystė, tačiau mėsos produktų kiekis priklausė nuo ekonominio pajėgumo (Milius 1964: 387). Taip pat ir Dundulienės teigimu, tiek kasdieniame, tiek ir apeiginiame žmonių gyvenime labai svarbi buvo duona (Dundulienė 1989). Ji suvokiama kaip krikščioniškas vienybės ir socialinio solidarumo simbolis, o jos minkymas ir kepimas – svarbiausias moters darbas, kuris buvo pažymimas brandos apeigomis (Šaknys 1996: 54–56). Vis dėlto duonos gamyba – santykinai vėlyvas kultūros reiškinys. Kaip matome iš Dundulienės pateikto tradicinio augalinio maisto skirstymo, jų eiliškumas toks: 1. Viralai. 2. Košės. 3. Sklindžiai. 4. Duona. Ši seka atspindi augalinio maisto gamybos evoliuciją, o seniausi valgiai yra nevirtos sriubos ir košės (Dundulienė 1991: 159). Peržvelgę minėtas maisto klasifikacijas galėtume išskirti dviejų tipų hierarchijas – kai į pirmą vietą iškeliami grūdai ir kai svarbiausiu produktu laikoma mėsa.

Pažvelkime į etnologų įvardintus būdingiausius ir archajiškiausius Kūčių patiekalus. Vyšniauskaitė, aprašydama Kūčių valgius, pamini, kad valgyta „silkės, žuvis, džiovinti grybai, šližikai su aguonų pienu, avižinis kisielius“ (Vyšniauskaitė 1964: 538). Dundulienė, bandydama išskirti archajiškiausius Kūčių patiekalus, nurodė miežinių kruopų košę, valgomą su aguonų pienu. Po to avižinį kisielių, maltinius patiekalus, pagamintus iš sumaltų ir šutintų avižinių miltų tešlos, kuriuos vėliau pakeitė šližikai. Svarbiu Kūčių valgiu laikyta žuvis, ypač lydeka, kuriai tautosakoje priskiriamos nepaprasto vaisingumo savybės (Dundulienė 1979: 20). Analizuodamas tradicinės lietuvių mitybos ypatumus, Milius apie senuosius šventinius valgius rašė:

Kūčių vakarienei būdavo duodama įvairiai pataisytų žuvų ir augalinės kilmės valgių – grybų, virtų kviečių, žirnių, pupų, kisieliaus. Būdingiausias šio vakaro valgis buvo kepti kvietinių miltų tešlos kukulaičiai, vadinti *prėskučiais, parpeliais, sližikais*. Kviečiai, žirniai, pupos ir prėskučiai valgyti su aguonų pienu ar vandeniu, pasaldinti medumi ar cukrumi (Milius 1984: 14).

Senoviniu patiekalu laikyta *kūčia* – javų mišinys su medumi ir aguonomis, anot Marcinkevičienės, *skysta duona* ir davusi pavadinimą Kūčioms, o palaiminti kalėdaičiai dar XX a. pradžioje nebuvo užgožę duonos sakralumo (Marcinkevičienė 2019: 211). Etnologės teigimu, duona šiais laikais yra trijų pavidalų: 1. Kasdienė ruginė duona – žemiškojo gyvenimo pagrindas. 2. Kalėdaitis – dvasinis penas. 3. Kūčiukai – vėlių duona (Marcinkevičienė 2019: 212). O Arūnas Vaicekaskas daugelį Kūčių valgių, tokius kaip kūčia, klekučiai, žirniai, kanių ir aguonų pienas, avižinis kisielius, medus, grybai, žuvis, sieja su protėvių kultu (Vaicekaskas 2005: 167–168). Aišku, šis suvokimas mūsų dienų nepasiekė, tačiau daugelis šių patiekalų kaip būtini ir šiandien dedami tik ant Kūčių stalo.

Kūčių, kaip pasninko meto valgių, specifika ir iš kartos į kartą perimama tradicija lėmė ne tik iš svarbiausio Lietuvoje verslo – žemdirbystės – gaunamų grūdinių, bet ir nesukultūrintų mėsos (žuvų) bei gamtos gėrybių (grybai, riešutai) produktų vartojimą. O remiantis pateiktomis maisto klasifikacijomis galima teigti, kad tiek mėsa ar grūdų patiekalai, tiek ir nesukultūrinti augalai turi tradicijos būdu perduodamą vertę. Kyla klausimas, ar ji vienoda kaime, kur tam tikri produktai galėjo būti siejami su prabanga, ir mieste, kur šventinis stalas dėl geresnių ekonominių sąlygų galėjo būti įvairesnis.

Tradiciniai Kūčių valgiai Vilniaus mieste ir už jo ribų XX a. pirmojoje pusėje

Siekdama geriau suprasti Vilniaus miesto specifika, šiame skyriuje, remdamasi publikuotais šaltiniais, pabandysiu paanalizuoti Kūčių valgius ne tik Vilniaus mieste, bet ir jį supančiose kaimo vietovėse. Etnologiniu požiūriu prieškarinį Vilnių reprezentuoja tik Znamierowskos-Prüfferowos tyrimas, daugiausia atskleidžiantis lenkų etninės grupės kultūrą. Tačiau pateikti Kęstučio Šimo duomenys rodo, kad ir tuometinio Vilniaus lietuvių Kūčių valgiai mažai kuo skyrėsi nuo lenkų. Jo tyrimo rezultatus jau pristačiau analizuodama šventinių valgių klasifikacijas. Siekdama pažvelgti į tiriamą reiškinį platesniame kontekste, remsiuosi ir kitais etnologų tyrimais, kurie leidžia suprasti 1920–1939 m. gyvavusio Vilniaus krašto kaimų, ypač tų, kuriuose daugiausia gyveno lietuvių, Kūčių kulinarinį paveldą. Toks lyginimas, manau, padės atsakyti į klausimą, ar to laikotarpio Kūčių patiekalai skyrėsi mieste ir kaime bei tarp lietuvių ir lenkų. Į miesto ir kaimo santykį atkreipė dėmesį Antanas Daniliauskas nagrinėdamas Kauno, Klaipėdos ir Šiaulių miestiečių maistą tarpukariu. Autorius pabrėžė, kad kalbant apie lietuvių vidutinių miestiečių maistą ir liaudies tradiciją, daugelis tarnautojų ir inteligentų šeimų buvo aprūpintos tiek, kad galėjo rinktis meniu. Ant švenčių stalo, be tradicinių naminių dešrų, kumpio, šaltienos, lašinių, paukštienos ir kitokios mėsos kepsnių, saldžios naminės bandos, naminių antpilų, puikavosi *sudėtingi* (kursyvas mano. – R. P.-Š.) užkandžiai: vyniotiniai, konservai, kimšti kiaušiniai, silklių ir žuvų patiekalai, tortai, pyragaičiai, vaisiai, užsieniniai gėrimai (Daniliauskas 1978: 83–87). Panaši situacija tarpukariu buvo ir mažesniuose Šiaurės rytų Lietuvos miestuose (Juodupė, Rokiškis, Biržai, Utena), o išvardinti šventiniai Kūčių patiekalai mažai skyrėsi nuo valgytų kaime. Pasak Daniliausko, Kūčioms buvo gaminami grybai, silkės, pupos, avižų kisielius (vėliau uogų kisielius), aguonų pienas su džiovintais „parpaliukais“ (Daniliauskas 1970: 125). Taigi analizuojant santykį tarp kitų švenčių metu pateikiamų valgių ir Kūčių maisto matyti skirtumai. Galima sakyti, kad nors šventiniai valgiai modernėjo, pagrindiniai Kūčių patiekalai išliko tie patys. Remdamiesi šia analogija panašiai

galėtume apibūdinti ir vilniečių pasninko valgių Kūčių vakarienę, nors jų turtinė diferenciacija buvo didesnė. Vis dėlto Znamierowskos-Prüfferowos pateiktoje valgių klasifikacijoje pirmoje–šeštoje vietoje yra išskirti vietinės kilmės (išskyrus silkes, iš kurių pagamintus patiekalus jau galima vadinti tradiciniais) patiekalai. Tik septintoje vietoje minint kisielių nurodomas šokoladas, migdolai, o aštuntoje teigiama, kad medų, kuriuo užpilama kūčia, gali pakeisti cinamonas. Devintoje vietoje minimas aguonpienis, kuris verdamas su gvazdikėliais ir cinamonu, o dvyliktoje – greta riešutų minimi ir saldainiai. Taigi, nors patiekalų sąrašas pradedamas nuo žuvies, tačiau vis dominuoja su žemdirbystės verslu susiję grūdų valgiai, o žvelgiant per sukultūrintų / nesukultūrintų produktų prizmę, be žuvies produktų, autorė paminėjo tik grybus, spanguoles, aguonas ir riešutus (Znamierowska-Prüfferowa 2009: 143–144).

Tačiau pažvelkime į XX a. pirmosios pusės situaciją Vilniaus krašte buvusiose vietovėse, kur žmonės gyveno ne taip turtingai, kaip miestiečiai. Dieveniškų apylinkėse svarbiausi patiekalai buvo trintos aguonos, kvietiniai ar grikių kukuliai, žirniai, pupos, avižų kisielius. Retas stalas apsieidavo be grybų ir silkės, iš tešlos, likusios nuo Kalėdų pyragų, vaikams iškepėdavo anteles (Vaicekauskas 1995: 348). Grabijoluose (Vilniaus r.) buvo patiekiami avižiniai, spanguolių kisieliai, grikių košė, kvietiniai kleckučiai (kūčiukai), džiovintų grybų rasalas, žuvis, džiovintų vaisių gira, aguonpienis. Stengiamasi patiekti 12 patiekalų, bet senesnieji gyventojai prisimena buvus 5, 7 ar 9 patiekalus (Marcinkevičienė 2005: 27).

Remdamiesi autorių, tyrinėjusių lietuvių etninėse žemėse Baltarusijoje, darbais, ten galime matyti panašią situaciją. Pasak Juozo Maceikos, Lazūnų apylinkėse (dabar Baltarusija) Kūčių stalo viduryje patiekėdavo kalėdaičius, kurių per adventą atnešdavo vargonininkas ir už tai gaudavo grūdų arba audeklo. Vakarienei turėdavo žuvų arba silkių. Silkių atveždavo žydai kromelninkai. Vienas būtiniausių valgių buvo avižinis kisielius, kurio niekas nemėgo. Stengėsi turėti kūčiukų, kuriuos valgydavo su aguonų pienu. Kartais atsirasdavo ant stalo obuolių, bet dažniau džiovintų kriaušių. Anot autoriaus: „valgiai prasti, kuklūs, o kiek nežemiškos nuotaikos, kiek džiaugsmo! Rodos pats dangus aplanko šiaudinę pastogę“ (Maceika 1998: 50–51). Pasak Skaidrės Urbonienės, aprašiusios XX a. pirmosios pusės Peleos (Baltarusija) apylinkių Kūčių patiekalus, teigiama, kad čia ruošėdavo 12 valgių – su aliejumi ir svogūnais paruošėdavo silkes, kepėdavo žuvį, grybus, rasalą gamindavo iš vandens, smulkintos duonos, svogūnų, grybų ir trupučio druskos. Darydavo kvietinius kukulius (galkas), kuriuos valgydavo su saldžiu vandeniu. Baltą kisielių gamindavo iš trintų, šutintų avižų. Jas išmaišydavo, iškošėdavo, paraugindavo ir paskui išvirdavo. Valgydavo su saldžiu vandeniu. Gamino ir spanguolių kisielių. Iš miežinių kruopų, žirnių, pupelių virdavo gruce. Kepėdavo bandeles (sukarčikus), kurias valgė su aguonų

pienu (Urbonienė 2002: 270). Grybų ir burokų rasalas Plikių kaime (Baltarusija) minimas ir kaip valgis, kurį valgydavo po kalėdaičių, ir buvo įvardintas kaip eucharistinio vyno – Kristaus kraujo – simbolis (Kudirka 1998: 24). Apso ir Pelekų apylinkėse buvo minima 7, 9 ar 12 Kūčių patiekalų (Kudirka 1997: 36). Analogiškas patiekalų skaičius fiksuotas ir Bulgarijoje (Paukštytė-Šaknienė 2018: 61–62).

Apibendrinant XX a. pirmosios pusės vilniečių Kūčių patiekalų specifiką galima teigti, kad Vilniaus mieste paplitę tradiciniai Kūčių patiekalai mažai skyrėsi nuo lietuvių gyvenamų kaimiškųjų vietovių dabartinėje Lietuvos teritorijoje ir už dabartinės Lietuvos ribų (Baltarusijoje) gyvenusių lietuvių valgių. Kaip ir Vilniuje, šiose kaimiškose vietovėse dominavo žuvies ir grūdų bei grybų patiekalai, atstovaujantys tiek medžioklės / žvejybos, žemdirbystės, tiek ir rinkimo verslams. Akivaizdu, kad tuo laikotarpiu tiek turtinguose miestiečių namuose, tiek ir kaimo pirkiose neapsiėjo be nevietinės kilmės produkto – silkės, o miesto turtingose šeimose – be vartotų migdolų, razinų, cinamono, šokolado. Kita vertus, ir miestiečių šeimose buvo populiarūs grybai, avižų ir kitokie kisieliai, aguonų pienas. Tai neleidžia išvelgti esminio skirtumo tarp miesto ir kaimo Kūčių patiekalų tarp skirtingų lietuvių ir lenkų etninių grupių. Nesiskiria santykis tarp sukultūrintų ir nesukultūrintų produktų, prestižinių (mėsos / žuvies) ir mažesnį prestižą turinčių (daržovių / grūdų ir gamtos gėrybių) patiekalų. O remiantis Daniliausko atliktais tyrimais, galima išvelgti, kad tarpukariu Šiaurės rytų Lietuvos miestų Kūčių patiekalai buvo panašūs ir į vilniečių patiekalus. Vadinas, tradiciniai miestiečių Kūčių valgiai buvo paplitę platesniame, nei 1920–1939 m. gyvavusio Vilniaus krašto ribos, areale.

Vilniečių Kūčių valgiai 2012–2013 m.

Nuo XX a. 5–6 dešimtmečių smarkiai pasikeitė Vilniaus gyventojų etninė ir konfesinė sudėtis, o kelios vilniečių kartos gyveno ir sovietmečiu – intensyvios ateistinės politikos ir sekuliarizacijos laikotarpiu, kai tradicinės šventės nebuvo toleruojamos valdančių struktūrų. Išsamus 2012–2013 m. tyrimas padėjo išryškinti vilniečių Kūčių stalo savitumus ir etninę specifiką XXI a. pradžioje. Tai buvo pirmas Vilniaus miesto šeimose švenčiamų kalendorinių švenčių tyrimas bei įvairių tautinių grupių miesto šeimos lyginamasis tyrimas (Paukštytė-Šaknienė, Mardosa, Šaknys, Šidiškienė 2016). Išanalizavus svarbiausius Kūčių vakarienes valgius, matyti, kad lietuviams svarbiausi kūčiukai ir silkė, rečiau vartojami žuvis, kisielius ir aguonų pienas. Dalis pateikėjų kaip svarbų valgį išskyrė kalėdaičius, retai nurodomos salotos, pavieniais atvejais pyragėliai su grybais, duona ir pyragėliai su aguonomis. Lenkų Kūčių stalas menkai skyrėsi, tačiau kaip svarbiausia išskiriama žuvis (dažniausiai karpis, kuris dabar populiarus įvairiose

Lenkijos vietovėse) ir kisielius (Paukštytė-Šaknienė 2016b: 65–66)¹¹. Norint suvokti vilniečių Kūčių kulinarijos etninę specifiką, reikėtų pažvelgti ir į kaimyninių šalių tyrimus. Panašiu laikotarpiu 2010 m. Božena Gierek analogiškus tyrimus atliko Lenkijoje, kur, remdamasi panašia metodika, apklausė 20–40 metų Krokuvos studentus iš įvairių Lenkijos vietovių. Nors, kaip ir Lietuvoje, šioje šalyje svarbiausias Kūčių valgis yra žuvis, bet tyrimas parodė, kad Lenkijoje labai populiarūs barščiai ir kompotas (Gierek 2011: 239–240)¹², o vilniečiams svarbūs kūčiukai, kisielius ir aguonų pienas. Tai rodo, kad kaimyninėse katalikiškose šalyse Kūčių patiekalai gali skirtis.

Įvykusios ir neįvykusios 2020 m. karantininės Kūčios?

Pretekstą dar kartą grįžti prie vilniečių šeimose švenčiamos Kūčių vakariinės ir pažvelgti į jas tradicijos išsaugojimo požiūriu davė COVID-19 pandemijos metu susiformavusi ekstremali situacija. Ši pandemija tapo iššūkiu ne tik Lietuvos, bet ir viso pasaulio žmonėms ir turėjo didžiulį poveikį žmonių kasdieniam ir šventiniam gyvenimui. Kaip viena iš pandemijos valdymo priemonių buvo įvedami karantinai. Lietuvoje 2020 m. buvo įvestas didžiausių suvaržymų karantinas¹³. Susidūrimas su grėsminga liga kėlė baimę užsikrėsti patiems ar užkrėsti kitus, ypač raginta saugoti vyresnio amžiaus žmones. Tuomet valdančios struktūros mėgino koreguoti didžiausias metų šventes. Valdžios nurodymu tų metų Kūčias ir Kalėdas buvo raginama sutikti tik vieno namų ūkio, t. y. savo šeimos, aplinkoje, draudžiami kontaktai su kitais namų ūkiais. Tokiais namų ūkiais tapo ir gausios šeimos, ir vieniši asmenys. Šito buvo galima tikėtis susidūrus su nauja realybe švenčiant Kūčias, kai tradiciškai ši šventė laikoma šeimos švente, sutelkiančia gimines ir net šeimos neturinčius žmones.

Nors pateikėjai buvo klausinėjami apie Kūčių valgius, tyrimo metu atsiskleidė ir kiti reikšmingi su karantine Kūčių vakariene susiję aspektai. Daugumai vilniečių 2020 m. Kūčios buvo kitokios nei iki karantino keliais aspektais. Pirma, dėl karantininių suvaržymų šias Kūčias šventė mažesniame nei iki karantino artimųjų rate. Absoliučia dauguma atvejų Kūčių vakarienę valgė tik vienoje šeimoje gyvenantys asmenys, t. y. viename namų ūkyje. Net 5 iš 41 vilniečių Kūčias

¹¹ Kadangi tyrimų duomenys plačiai aptarti minėtoje monografijoje, šiame straipsnyje pateikiamos tik išvados. Taip pat 2012–2013 m. tyrimų duomenys naudojami ir vėliau pateikiamoje schemoje.

¹² Apklausus 89 studentus paaiškėjo, kad tarp populiariausių patiekalų, kaip ir Lietuvoje, Lenkijoje minima žuvis 89 %, antroje vietoje šiuo metu Lietuvoje retai minimi barščiai – 74 % ir kompotas – 53 %. 48 % pateikėjų minėjo pyragėlius su kopūstais ir grybais, vaisiais ir net kartais mėsa. 38 % – kopūstus su pupelėmis, žirniais ar / ir grybais, 35% – pyragą – dažniausiai aguonų, po 24% grybų sriubą ir kūčią, 17% – bulves ir bulvių pyragą, 15 % – salotas.

¹³ Galiojės nuo 2020 m. lapkričio 4 d. iki 2021 m. liepos 1 d.

sutiko po vieną, t. y. tuo metu sudarė vieno asmens namų ūkį. Dar 10 apklaustųjų nurodė šventę dviese.

Turime pripažinti, kad daugumai gyvo bendravimo praradimas per karantines Kūčias buvo ypač skaudus. Nenorėdami užkrėsti vyresnio amžiaus tėvų ar giminaičių, daugelis apklaustųjų juos paliko švęsti vienus. Pavyzdžiui, 1967 m. gimusio vyro teigimu, norėdamas apsisaugoti nuo galimo užkrėtimo, jis nevažiavo pas senyvą mamą. 1953 m. gimusi moteris pasakojo: „Kūčių vakarienę valgėme dviese, o pasimatyti ir pasikeisti dovanėlėmis su vaikų šeimomis galėjome tik kieme, ir tai stengdamiesi išlaikyti saugų atstumą.“ 1968 m. gimusi moteris pasakojo, kad jai teko švęsti vienai, nes dukra negalėjo atvažiuoti. 1994 m. moteriai taip pat buvo liūdna, nes, kaip pasakojo moteris, „dėl rekomendacijų nekeliuoti iš vieno miesto į kitą nevykau vakarienės pas tėvus, taigi sutikau viena“.

Antras aspektas – pateikėjai, netekę fizinio kontakto su artimaisiais, pasirinko virtualaus bendravimo būdus. Dalis pateikėjų, nors tą vakarą praleido mažoje bendrijoje, teigė su kitur gyvenančiais giminaičiais bendravę internetu. 1973 m. gimusi moteris pasakojo, kad tą vakarą nuotoliniu būdu bendravusi su giminėmis, gyvenančiais ne tik Vilniuje, Vilniaus rajone, bet ir Londone. 1969 m. gimusi moteris, nors šventė su vyru, anyta ir sūnumi, per mesendžerį bendravo su kito sūnaus šeima bei kitais giminaičiais, kurie taip pat turėjo mesendžerį. 1940 m. gimusi moteris Kūčių vakare su vaikais ir anūkais bendravo telefonu. Buvo ir tokių šeimų, kurios, nepaisydamos draudimų bei baimės užsikrėsti ar užkrėsti kitus, vis dėlto susirinko į gausesnį būrį, kaip ir kasmet. Pasak 1968 m. gimusios moters, ir per 2020 m. Kūčias po vienu stogu susirinko visos keturios jos šeimos kartos: pateikėja, jos mama (jos gyvena kartu), atvažiavo sūnus su žmona ir vaiku. Tačiau turiu pažymėti, kad didesniame žmonių būryje ryžosi švęsti tik keli apklaustieji. Daugumai bendravimo trūkumą atstojo telefonas, skaipas, mesendžeris ar trumpas susitikimas su vaikais ar kitais artimaisiais kieme prie namų ar prie buto durų. Iš pirmo žvilgsnio šventės dalyvių ribojimas turėjo stipriai paveikti ir kitas Kūčių vakarienės tradicijas.

Todėl pagrįstai kyla klausimas, ar per karantiną sumažėjęs šventės dalyvių skaičius lėmė patiekalų gamybos, valgių asortimento bei jų skaičiaus pokyčius. Pirmiausia, kaip parodė tyrimas, patiekalų gaminimas ir toliau tradiciškai liko moteriškos kompetencijos sfera (Paukštytė-Šaknienė 2016b: 41), nes tarp apklaustųjų tik 29 % pateikėjų nurodė, kad prie Kūčių patiekalų gamybos prisidėjo jų šeimos vyrai, vaikai. Būta atvejų, kai vyrai prisidėjo atlikdami pagalbininko vaidmenį, o kai kada tarp šeimos narių buvo pasiskirstoma darbas: vieni gamino Kūčioms, kiti Kalėdoms. Pavyzdžiui, 1968 m. gimusios pateikėjos teigimu, jos mama ruošė patiekalus Kūčių stalui – gamino silkę su pievagrybiais ir iš vakaro paruošė Kalėdų pirmos dienos patiekalą kepti, o sūnus Kalėdų dieną jį kepė

kepsninėje. Salotas ir desertą Kūčių vakarienei gamino marti. 1974 m. gimusi pateikėja sakė, kad jos vyras virė spanguolių kisielių, darė aguonpienį. Tačiau kaip teigė moteris, tai lėmė ne karantinas, o nuo seno jų šeimoje gyvuojanti tradicija. Taip jau susiklostė, kad jų šeimoje vienus patiekalus gamina ji, kitus vyras ar vaikai. Vaikai ir per karantiną (kaip ir visada) kepė meduolius, o ji, kadangi žemaitė, gamino „cibulinę“ ir tai daro tik kartą metuose. Šį valgį gamindavo ir seniau, visada nusinešdavo ten, kur tuo metu švęsavo Kūčias¹⁴. 1968 m. gimusi moteris teigė, kad jos vyras, kaip ir kasmet, kepė „pirožkus“ – aliejuje keptus pyragėlius su grybų įdaru. Jų šeimoje tai išimtinai tik Kūčių stalui gaminamas patiekalas. 1981 m. gimusios moters teigimu, „kaip visada visi gamino pagal jėgas ir deleguotas pareigas, o viso veiksmo vadas – aš“. Taigi tose šeimose, kur iki karantino buvo tradicija pasiskirstyti darbus tarp šeimos narių pagal lytį ir amžių, ji išliko ir per karantines Kūčias.

Remdamiesi tyrimu panagrinėkime, kokie valgiai buvo patiekti 2020 m. ant vilniečių Kūčių stalo. Paprašius išvardinti visus per šias Kūčias valgytus patiekalus, tik vienas iš 37 (97 %) nurodė, kad ant stalo nebuvo patiekta silkės. Dažnas teigė, kad Kūčių vakarienei, kaip ir kasmet, gamino dviejų ar trijų rūšių silkės patiekalus. Neretai detalčiai nupasakojama, su kokiais pagardais buvo gaminta, pavyzdžiui: silkė su svogūnais, grybais, silkė su slyvomis ir pomidorų padažu, silkė su pievagrybiais arba silkė su džiovintais baravykais, silkė su džiovintais obuoliais ir blynai su silke, dar kitu atveju su grybais, kaimiška ir su svogūnais. Dažniausiai silkė pateikiama su džiovintais grybais ir silkė su morkomis, rečiau – su svogūnais. Net 70 % pateikėjų nurodė įvairiai gaminantys žuvį. Nors tarp išvardintų žuvų nėra ryškiai dominuojančių, tačiau nurodoma, kad gamintas karpis – keptas, karpis drebučiuose. Taip pat kepta jūrų lydeka, lydeka, upėtakis, lašiša, lašišos ir tuno mišrainės. Kaip matome, lydekai, kaip kad buvo XX a. pirmojoje pusėje, jau nėra teikiamas prioritetas. Taip pat kur kas rečiau gamintas karpis, tačiau, kaip ir ankstesniais metais, dažniau paminėtas lenkų tautybės vilniečių. Net 59 % vilniečių ant Kūčių stalo dėjo grybų patiekalus. Grybai buvo patiekiami kaip atskiras patiekalas, bet dar dažniau grybai valgyti ir su kitais patiekalais, pavyzdžiui, kartu su silke patiekto karštos bulvės su virtais ir pakepintais su svogūnu grybais, marinuoti baravykai su grietine (grietinė jau ne pasninko valgis. – R. P.-Š.), virtinukai su grybais, blynai su grybais, pyragėliai su grybais. Kai kuriose šeimose tradiciškai buvo gaminami miltiniai paplotėliai su grybų padažu ar baršteliai su ausytėmis, minimas ir grybų rasalas, grybų juka. Kaip Kūčių stalo elitinis grybas išskirtas baravykas, tačiau gaminta silkė su voveruškėmis ir morkomis.

¹⁴ Vidos Savoniakaitės tyrimų duomenimis, šis valgis XX a. pradžioje buvo populiarus Šiaurės Žemaitijoje (Savoniakaitė 2012: 209).

Pastebėtas kitas ryškus tradicijos laikymasis – net 65 % nurodė, kad Kūčių stalo neįsivaizduoja be kūčiukų. O trečdalis jų paminėjo, kad Kūčių vakarienės metu juos valgo tik su aguonų pienu. Taip pat kaip būtinai pateikiama per Kūčių vakarienę net 68 % apklaustųjų nurodė gaminantys kisielių, daugiausia iš spanguolių, ir tik vienu atveju – iš avižų. Įdomu tai, kad vienas pateikėjas nurodė „valgęs kisielių su taip vadinamais kleckais – išėjo kaip saldi sriuba“. Atskirai iš gėrimų, padėtų ant 2020 m. Kūčių stalo, pavieniais atvejais paminėti džiovintų vaisių kompotas, spanguolių gėrimas, gira, pasaldintas vanduo (be aguonų) kūčiukams mirkyti, taip pat kava, arbata, kakava, sultys, raudonas vynas.

Tradiciskai ant Kūčių stalo dedami riešutai (30 % pateikėjų), o vienas iš pateikėjų riešutus dėjo tik pritrūkus 12 patiekalų. Pateikti džiovinti vaisiai minėti kelis kartus, pavieniais atvejais – džiovintos slyvos ir džiovintų vaisių kompotas ar kaip užpilas ant kitų patiekalų. Medus kaip atskiras valgis buvo pateiktas 8 % tirtų šeimų, tiek pat paplitęs ir valgytas kviečių mišinys – kūčia. Pavieniais atvejais kaip atskiras valgis paminėti meduje mirkyti kviečiai ir perlinės (grucė) kruopos. Kiek dažniau pateikėjai nurodė, kad buvo padėta ant stalo kanapių sėklų. Dažnas patiekalas ant vilniečių stalo buvo pyragėliai su įdarais: aguonomis, bananais, razinomis, obuoliais, kopūstais.

Pastaruoju metu kaip vieną dažnesnių Kūčių vakarienės valgių 46 % pateikėjų paminėjo mišraines, o vienas įvardino kaip „vinegretą“¹⁵. Pasak Miliuvienės, mišrainės yra vėlyvas produktas. Suvalkijoje valgyta tik XX a. 3–4 dešimtmečiais (Miliuvienė 1981: 94), Žemaitijoje tik po Antrojo pasaulinio karo (Miliuvienė 1985: 115). Mišrainės, matyt, paplito sovietmečiu, o balta mišrainė buvo svarbus Naujųjų metų stalo akcentas (Šaknys 2016: 90). Išsamiau pasigilinus, iš kokių produktų jos gaminamos, kai kuriais atvejais galima pastebėti, kad peržengiamos pasninko ribos. Pavyzdžiui, gaminta duonos-sūrio-obuolių mišrainė ar balta mišrainė su majonezu. Tačiau dauguma atvejų mišrainės galima priskirti prie pasninkinių, nes dažnai gaminamos iš šviežių ar konservuotų (dažnai savo pačių pagamintų) daržovių, o joms pagardinti naudotas augalinis aliejus. Pavyzdžiui, su žaliais ar raugintais kopūstais arba iš abiejų rūšių kopūstų. Pasirodė, kad vilniečiai mėgsta mišraines ir su kitomis daržovėmis. Pavyzdžiui, net 35 % pateikėjų kaip tradicinį jų šeimos Kūčių vakarienės patiekalą nurodė raudonų burokėlių mišrainę. Mišrainės su pupelėmis gamino tik 11 % (tik vieną kartą pupos virtos atskirai), su virtais žirniais – 8 % (keliais atvejais su žirnių koše), o su bulvėmis – 24 % pateikėjų. Morkas kaip patiekalą su silke ar mišrainių sudėtinę dalį

¹⁵ Mišrainės – tai patiekalas, ruošiamas maišant įvairias smulkintas daržoves su kitais produktais ir užpildamas padažu. Salotos gaminamos naudojant įvairias šviežias daržoves. Tačiau iš esmės mišrainė, salotos ar „vinegretas“ reiškia tą patį – tai šaltas valgis iš supjaustytų daržovių su mėsa, žuvimi ar kt. ir užpildas įvairiais pagardais. Taip pat prie šios kategorijos galima priskirti pateikėjų minėtas laiššos ir tuno salotas.

minėjo trys, agurkus – tik vienas žmogus, obuolys minimas 19 % pateikėjų, bet tik mažiau kaip pusę atvejų pateiktas kaip atskiras produktas. Pavieniais atvejais minimos įvairių šviežių daržovių salotos, o net 27 % ant Kūčių stalo dėjo vaisius.

Tradiciskai ant Kūčių stalo svarbi reikšmė buvo suteikiama duonai kaip atskiram produktui ar naudojamai mišrainėms gaminti. Net 22 % pateikėjų sureikšmino duonos būtinybę ant Kūčių stalo. Iš jų vienu atveju duona buvo mišrainės dalis, net paminėtas jos pavadinimas – „Rugelis“. Ši duona pradėta gaminti sovietmečiu, tačiau, matyt, nuo mažų dienų ją matęs pateikėjas suvokė ją kaip tradicinę ruginę duoną.

Tyrimas parodė ir tai, kad Kūčių vakarienės metu vilniečiai ant stalo dėjo ir ne pasninko valgius, tarp kurių yra tokie produktai kaip vištiena, virtas kumpis. Tačiau turime konstatuoti, kad jie valgyti tik pavieniais atvejais. Retais atvejais ant Kūčių stalo dėti kitoms šventėms būdingi valgiai, pavyzdžiui, šakotis, veganiški žagarėliai ar vaisių želė. Tik keliais atvejais buvo paminėti alkoholiniai gėrimai – vynas.

Tradicijos tęstinumo požiūriu buvo svarbu išsiaiškinti, kurie iš aptartų patiekalų vertinti labiau ir įvardijami svarbiausiais? Paprašius vilniečių išvardinti tris svarbiausius Kūčių valgius (dalis pateikėjų negalėjo jų išvardinti arba išvardino daugiau) paaiškėjo, kad nė vienas iš apklaustųjų neminėjo mėsiško patiekalo. Galima prielaida, kad iki dabar tarp vilniečių dominuoja tradiciniai Kūčių, būdingi pasninkui, patiekalai. Trijų svarbiausių patiekalų skalėje dominavo žuvis (74 % paminėjo žuvies patiekalus). Dažniausiai svarbiausiais laikomi silkės (71 %) ir kitokios žuvies (28 %) patiekalai¹⁶. Kai kurie pateikėjai nurodė, kad jiems svarbiausia ne šiaip patiekalai su silke, bet būtent kaip patiekalas su džiovintais grybais ir bulvėmis, su džiovintais baravykais, su bet kokios rūšies grybais, su svogūnais ir grybais, tik su svogūnais, tik su slyvomis ir pomidorų padažu, tik su keptomis morkomis ir svogūnais, tik su morkomis kaip blynų įdaru. Arba nurodė, kad ant šventinio stalo būtina turi būti „silkė pataluose“. Galbūt prie silkinių patiekalų galima priskirti ir cibulynę, tradicinę žemaičių šaltsriubę. Žuvies patiekalų įvairovė nėra tokia didelė. Paminėti tokie patiekalai kaip žuvies pyragas, žuvies kotletai, kepta žuvis ir keptas karpis. Be su silke gamintų grybų patiekalų, dar minimi pyragėliai su grybais (8 %), pavieniais atvejais – virtiniai su džiovintais baravykais, grybų rasalas, kepti grybai su kopūstais ar paplotėliai su grybų padažu ir, matyt, grybų valgiams priskirtini baršteliai su ausytėmis, į kurias dedama ir džiovintų grybų. Patiekalus su grybais iš viso paminėjo 31 % žinių pateikėjų.

Vilniečiams labai svarbūs kūčiukai, įvardinti kaip atskiras patiekalas ir paminėti net 56 % pateikėjų. Taigi kūčiukai antras pagal dažnumą Kūčių valgis.

¹⁶ 25 % pateikėjų minėta ir silkė, ir žuvis.

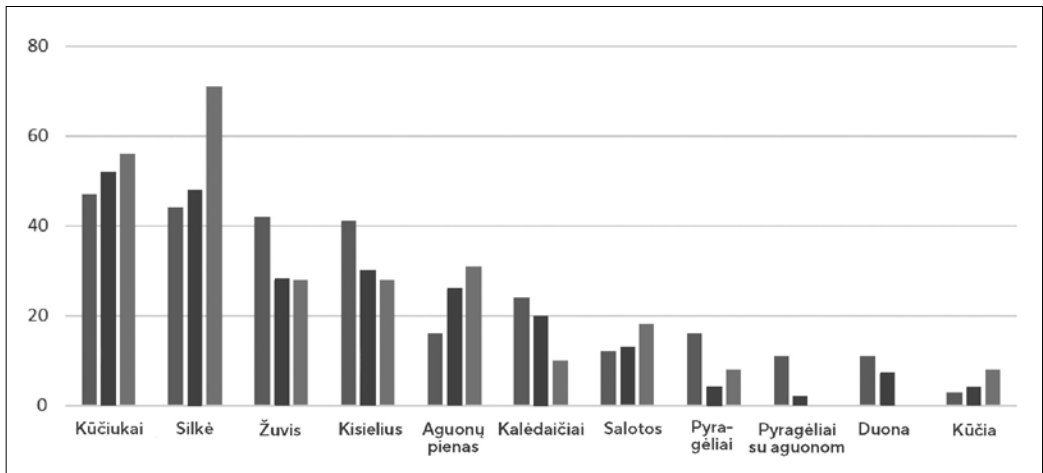
31 % apklaustųjų iki dabar reikšmingu išlieka aguonpienis (daugiau kaip pusė iš jų (18 %) nurodė, kad vartotas kaip kūčiukų užpilas). Išlikusiu tradiciniu patiekalu ant vilniečių stalo galima įvardinti kisielių, kuris buvo patiektas net 28 % pateikėjų šeimose (pusė iš jų paminėjo būtinai verdantys tik spanguolių kisielių). Tačiau Lietuvos kaime dažnai dėtus ant Kūčių stalo riešutus paminėjo tik vienas pateikėjas. Pasak vilniečio, „jie tiesiog turi būti ant stalo“.

Prie tradicinių galėtume priskirti patiekalus su daržovėmis – pyragėlius su kopūstais ar tiesiog keptus kopūstus. Taip pat patiekalus iš grūdų – keptus „prėskus blynelius“, pyragėlius be įdaro. Taip pat valgytos kanapės, perlinės kruopos (grucė – valgyta ir seniau per Kūčias). Tik 8 % pateikėjų kaip svarbų patiekalą iš grūdų pasirinko daromą „kūčią“, o viena pateikėja teigė ją dariusi iš įvairių grūdų bei aguonų ir prisipažino receptą perskaičiusi internete. 10 % pateikėjų kaip reikšmingą Kūčių vakarienės atributą išskyrė kalėdaičius, kuriuos laužant pradedama Kūčių vakarienė.

Kaip netradicinis patiekalas paminėtinos mišrainės, 18 % vilniečių nurodytos kaip vienas iš trijų svarbiausių patiekalų, patiekiamas ant šiuolaikinio Kūčių stalo. Tačiau ją išskyrę pateikėjai kategoriškai teigė, kad jų šeimose Kūčių vakarienės patiekalai niekada negardinami majonezu, o ir į kitus patiekalus nededama kiaušinių. Todėl jas galėtume priskirti prie pasninko patiekalų.

Apžvelgę tris svarbiausius 2020-ųjų metų Kūčių vakarienės patiekalus galime patvirtinti iškeltą prielaidą, kad iki dabar tarp vilniečių dominuoja tradiciniai, būdingi pasninkui Kūčių stalo patiekalai. Daugumas jų tarpukariu buvo žinomi Vilniuje arba Vilniaus apylinkėse ir vartojami per Kūčias. Pagrindinė inovacija – mišrainių atsiradimas. Hierarchiškai pagal paminėjimą galima išskirti silkę ir žuvį. Antrieji pagal svarbą – kūčiukai, o trečią grupę sudaro aguonpienis, grybai ir kisielius. Visi jie – tradiciniai patiekalai. Tarp 11 svarbiausių valgių tik vienas, kurį galėtumėme priskirti prie netradicinių, – daržovės / mišrainės, sovietmečiu tapusios šventiniu valgiu. Palyginę 2012–2013 ir 2020 m. svarbiausius Kūčių patiekalus matome, kad karantino meto patiekalai mažai pakito (žr. schemą).

Kaip įvykusius ar neįvykusius pokyčius paaiškino patys pateikėjai? Net du trečdaliai (66 %) apklaustųjų vilniečių teigė, kad karantino metų patiekalai niekuo nesiskyrė nuo įprastų. Viena vertus, kaip teigė 1993 m. gimusi mergina, „negaliu pasakyti, kad karantinas kažkaip įtakojo patiekalų įvairovę“. 1968 m. gimusi moteris teigė, kad jos šeimoje „ir per 2020 m. Kūčias viskas buvo taip, kaip visada, tradiciškai viską gamino, kaip visada“. Kai kurios pasikeitimus vis dėlto lėmė karantinas. Pavyzdžiui, nors nedaugelis, bet prisiminė prekybos apribojimus – kada buvo rekomenduojama planuoti pirkimus parduotuvėse. Raginta rečiau lankytis dideliuose prekybos centruose, geriau pasirinkti mažas parduotuves ar užsisakyti maistą internetu. Ne išimtis buvo ir apsipirkimai Kalėdiniu laikotarpiu, tačiau didesnio streso apklaustiesiems jie nesukėlė. Pavyzdžiui, 1968 m.



Schema. Svarbiausi Kūčių valgiai (pagal paminėjimo procentą)

* *Lietuvių, lenkų ir rusų Kūčių patiekalai.* N=171.

** *Lietuvių Kūčių patiekalai.* N=83.

*** *Absoliučia dauguma lietuvių Kūčių patiekalai* (žr. 3 nuorodą). N=41.

gimusi moteris pasakojo, kad nors „apsipirkimas beveik niekuo nesiskyrė, ir valgiai, ir asmenų sąstatas buvo tas pats. Tik negaminau kepto karpio, nes gyvas karpis buvo tik turguje – kur paprastai pirkdavau, o tada ten nėjau“.

Kaip parodė tyrimas, vienas didžiausių karantininių Kūčių pasikeitimų buvo vakarienės dalyvių skaičiaus sumažėjimas. Dauguma vilniečių teigė, kad 2020 m. prie Kūčių stalo sėdo mažiau žmonių nei ankstesniais metais. 1966 m. gimusi vilnietė tvirtino: „tuomet buvo mažiau žmonių prie Kūčių stalo, bet valgių vis tiek buvo 12, kaip priklauso“. Taigi Kūčių valgių asortimentas ir patiekalų skaičius išliko toks pat. Pasak 1996 metais gimusios pateikėjos: „Kadangi valgiai viena, vis tiek dariau 12 patiekalų, tik labai mažomis porcijomis. Ne visus patiekalus gaminau, kitus pirkau jau pagamintus.“ 1963 m. gimusi moteris sakė, kad skirtumų tarp patiekalų nematė, tačiau „juos visus teko gaminti pačiai, kai seniau pasidalindavo kas ką gamins tarp švenčiančių kartu šeimų“. Kitos teigimu, „jai tų metų Kūčios skyrėsi tik tuo, kad karantino metu negalėjome visi susirinkti pas mamą ir teko atskirai visiems po vieną gamintis visus patiekalus“. Akivaizdu, kad net ir švėsdamas vienas asmuo stengėsi išlaikyti Kūčių vakarienės tradiciją ir ant stalo sudėti 12 patiekalų.

Tačiau keli vilniečiai įvardino ir kitus karantininių Kūčių valgių pokyčius, kurie jas atitolino nuo ikikarantininių, tradiciškai švėstų jų šeimose. 1981 m. gimusios moters teigimu, „per šias Kūčias nebuvo mamos kūčiukų, kurie visada skanesni nei pirktiniai“. O 1994 m. gimusiai pateikėjai nostalgiją kėlė ir tai: „Per karantiną dalis produktų Kūčių stalui buvo pirkti parduotuvėje, nes kai Kūčių

vakarienę ruošdavo pas tėvus, dalį produktų naudojame, kurie yra išauginti pačių ūkyje. Ir svarbiausia – neturėjau kalėdaičio, kuriuo pasirūpindavo tėvai.” Taigi per karantiną sumažėjus valgančiųjų prie bendro stalo skaičiui, natūraliai sumažėjo patiekalų kiekis, tačiau išliko Kūčių stalui būdingų patiekalų tradicija – ant stalo stengėsi dėti tokius pačius ir tiek pat patiekalų kaip ir prieš karantiną. Ir nepaisant, ar šventė vienas asmuo, ar visa šeima. Tuo būdu buvo stengiamasi išlaikyti šeimoje vyravusias ikikarantines Kūčių valgių tradicijas. Tačiau daliai apklaustųjų trūko tradicinio šeimos, giminės susibūrimo, ypač vyresniųjų šeimos narių – tėvų.

Kita vertus, mėgindami šį pasikeitimą kompensuoti, esant galimybei, dalinasi produktais ar jau paruoštais patiekalais. Dažniausiai buvo pasikeičiama susitikus lauke prie namų ar net prie buto durų. 1963 m. gimusi vilnietė pasakojo, kad jai buvo perduoti mamos kepti kūčiukai. 1968 m. gimusi moteris teigė, kad tais metais valgė ir draugės padovanotus grybus ir kūčiukus.

Grįžtant prie klausimo, kuo 2020 m. Kūčių vakarienė iš esmės skyrėsi nuo ankstesnių, kai kurie pateikėjai gana tiksliai įvardino jų kitoniškumą. 1973 m. gimusi moteris 2020-ųjų metų Kūčias pavadino nuotolinėmis, ko niekada nebuvo anksčiau. O 1990 m. gimusio vyro teigimu, šios Kūčios skyrėsi: „Absoliučiai viskuo. Žmonėmis, valgiais, gėrimais, trukme, nuotaika, prasme ir t. t. ..., galiu tik reziumuoti – šios Kūčios tiek skyrėsi, kad jų visai neįsiminiau (išskyrus žmones, su kuriais jas sutikome). Taigi jos tarsi „neįvykusios“ ar „paskendusios“. Kita vertus, į karantines Kūčias buvo pažvelgta ir pozityviai. 1974 m. gimusi moteris teigė, kad jai tai buvo kažkokia pertrauka, pasikeitimas. Anot moters, „buvo faina švęsti tik su savo šeima taip, kaip norėjosi ir įsivaizdavo patys“. Juk visada Kūčias švęsavo su vyro ir jos gimine. Per 2020 m. karantiną jie šventė tik su vyru ir trimis vaikais. Iki tol tokių Kūčių vieni niekada nešventė ir tai buvo visai įdomu, nes organizavo patys. Juk seniau visi Kūčių vakarienės stalai būdavo suneštiniai ir ant stalo būdavo visko labai daug. Jie patys savo šeimoje tiek prigaminti nespėjo, o ir tiek nereikėjo. Stalas buvo kuklesnis, nes paprastai tiek jos, tiek vyro šeimoje buvo prigaminama daug įvairių mišrainių ir kitų prabangių dalykų. Jos nuomone, šito visai nereikia: „Kūčių stalas turėtų būti asketiškesnis. Tai turi būti išsivalymas.“ Paklausta, ar įgytą naują patirtį norėtų taikyti ir toliau, atsakė, kad greičiausiai ne. Tačiau jau žvelgdama iš šių dienų perspektyvos šią situaciją vertina „kaip netikėtą permainą ir progą pabūti tik su savo šeima“.

Taigi karantinių Kūčių tyrimas parodė, kad nors smarkiai pakito Kūčių vakaro dalyvių skaičius, o kartais ir vieta, valgiai pakito minimaliai. Natūraliai sumažėjus porcijų dydžiui, jų skaičius išliko toks pat. Todėl galima sakyti, kad tradicijos požiūriu šioje vietoje įvyko mažiausi pasikeitimai ir Kūčių vakarienės tradicija buvo išlaikyta. Tačiau pasikeitęs valgančiųjų prie vieno stalo skaičius dažnu atveju reiškė, kad prie jo nesusirinko, kaip įprasta, kelios vienos šeimos

kartos. Neliko tų tradicijų, kurias „atsinešdavo“ į bendrą būrį susirinkusi kiekviena šeima, o kartu ir bendro pasiruošimo šventės, sujungiančios skirtingas kartas. O tai daugumai sukėlė liūdesį arba neįvykusios šventės jausmą.

Išvados

Kūčių kultūrinės specifikos analizė parodė, kad Kūčios, nors nėra tikra šventė, o tik Kalėdų išvakarės, pastarąjį šimtmetį tarp Lietuvos žmonių išlaikė ypatingą apeiginę svarbą, o Kūčių kulinarinis paveldas yra reikšmingas įrankis atskleidžiant lietuvių šventinės tradicijos funkcionavimą.

XX a. pirmosios pusės Kūčių valgių etnologų pateiktų klasifikacijų analizė parodė, kad valgių hierarchija suformuota pagal tam tikrą vertybių sistemą. Vilniaus mieste paplitę tradiciniai Kūčių patiekalai mažai skyrėsi nuo aplinkinių kaimiškų vietovių ir už dabartinės Lietuvos ribų (Baltarusijoje) gyvenusių lietuvių valgių. Nepastebėtas ir esminis skirtumas tarp miesto ir kaimo Kūčių patiekalų bei tarp Vilniuje gyvenusių lietuvių ir lenkų etninių grupių. Todėl siekiant atskleisti šventinių patiekalų pokyčius, buvo imtasi XXI a. situacijos analizės ir tradicijos tęstinumo verifikavimo.

2012–2013 m. Kalėdų šventės tyrimai parodė Kūčių kulinarinę tradiciją Vilniaus mieste. Nepaisant sovietmečio ateistinės politikos, visuomenės sekuliarizacijos ir migracijos, vilniečių lietuvių Kūčių valgiai iš esmės nepakito ir iki šių dienų. Išsaugojo pasninko valgių specifiką ir panašią atskirų patiekalų vertybinę hierarchiją. Lyginant su 2010 m. atliktais tyrimais Lenkijoje, galime išvelgti Kūčių kulinarijos paveldo skirtumų net kaimyninėje šalyje.

2020 m. Kūčių šventės tyrimas parodė, kad karantino sąlygomis Kalėdų švenčių šventimas pakito. Šventė švęsta mažesniame žmonių rate, o artimųjų bendravimas buvo perkeltas į virtualią erdvę. Tačiau Kūčių valgiai beveik nepakito, vadinasi, vilniečiai sąmoningai tęsė Kūčių kulinarijos tradiciją, kurios nesutrukdė net ekstremali situacija.

Manau, galima teigti, kad vilniečių lietuvių Kūčių kulinarinė tradicija XX a. ir XXI a. pradžioje yra palaikoma, o šventinių patiekalų hierarchinė-vertybinė struktūra skiriasi nuo kaimyninių šalių. Taigi Kūčių „apeiginės kulinarijos kalba“ Lietuvoje, kaip ir pas katalonus, turi galimybę burti žmones į tautinę bendruomenę. Tai ypač svarbu pastaruoju metu, kai didelė dalis žmonių iš Lietuvos emigravo. O tolesnę šio proceso raišką galėtų atskleisti užsienio lietuvių Kūčių kulinarijos tyrimai.

Rasos Paukštytės-Šaknienės, Lietuvos istorijos instituto Etnologijos ir antropologijos skyriaus vyresniosios mokslo darbuotojos, moksliniai interesai: šeimos, miesto etnologijos, etniškumo, laisvalaikio ir švenčių tyrimai. Paskutinės svarbiausios jos publikacijos: *Vilniečių socialinė sąveika ir kultūrinė raiška: laisvalaikis, šventės ir ritualai* (kartu su Žilvyčiu Šakniu ir Irma Šidiškiene, Lietuvos istorijos institutas 2019) ir *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje* (kartu su Jonu Mardosa, Žilvyčiu Šakniu ir Irma Šidiškiene, Lietuvos istorijos institutas, 2016).

Adresas: Lietuvos istorijos institutas, Tiltu g. 17, 01101 Vilnius

El. paštas: rasa.sakniene@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3987-8887>

Literatūra

Anderson, Benedict. 1999[1983]. *Išivaizduojamos bendruomenės: apmąstymai apie nacionalizmo kilmę ir plitimą*. Vilnius: Baltos lankos.

Balys, Jonas. 1978. *Lietuvių kalendorinės šventės: tautosakinė medžiaga ir aiškinimai*. Silver Spring: Lietuvių tautosakos leidykla.

Čibiras, Kristupas. 1944. *Liturgika*. Kaunas: Sakalas.

Daniliauskas, Antanas. 1970. *Šiaurės Rytų Lietuvos pramonės darbininkų materialinė kultūra*. Vilnius: Mintis.

Daniliauskas, Antanas. 1978. *Lietuvos miesto gyventojų materialinė kultūra XX a.* Vilnius: Mokslas.

Dundulienė, Pranė. 1979. *Lietuvių kalendoriniai ir agrariniai papročiai*. Vilnius: Lietuvos TSR aukštojo ir specialiojo vidurinio mokslo ministerijos Leidybinė redakcinė taryba.

Dundulienė, Pranė. 1989. *Duona lietuvių buityje ir papročiuose*. Kaunas: Šviesa.

Dundulienė, Pranė. 1991. *Lietuvių etnologija*. Vilnius: Mokslas.

Gierek, Bożena. 2011. Celebration of Christmas in Contemporary Poland, M. Köiva (ed.). *The Ritual Year 6: The Inner and the Outer*: 219–248. Tartu: ELM Scholarly Press.

Henderson, Helene. 2005. *Holidays, Festivals, and Celebrations of the World Dictionary*. Griswold, Detroit: Omnigraphics, Inc.

Imbrasienė, Birutė. 2009a. Pratarė, B. Imbrasienė (sud.). *Lietuvių kulinarijos paveldas*: 17–19. Vilnius: Baltos lankos.

Imbrasienė, Birutė (sud.). 2009b. *Lietuvių kulinarijos paveldas*. Vilnius: Baltos lankos.

Johannes, Venetia. 2020. *Nourishing the Nation: Food as National Identity in Catalonia*. New York, Oxford: Berghahn Books.

Kudirka, Juozas. 1989. *Kūčių stalas*. Vilnius: Lyra, Vyturys.

Kudirka, Juozas. 1993. *Lietuviškos Kūčios ir Kalėdos*. Vilnius: Vaga.

Kudirka, Juozas. 1994. *Lietuviškos Kūčios: istorinė lyginamoji apžvalga*. Vilnius: Lietuvos liaudies kultūros centras.

Kudirka, Juozas. 1997. *Apso ir Pelekų lietuviškoji kultūra*. Vilnius: Lietuvos liaudies kultūros centras.

Kudirka, Juozas. 1998. *Plikių kaimo papročiai*. Vilnius: Lietuvos liaudies kultūros centras.

Kūčių valgiai. 1929. *Moteris: mėnesinis moterų laikraštis* 12: 174.

Laužikas, Rimvydas. 2023. Pratarė, Rimvydas Laužikas, Antanas Astrauskas, Aleksandras Belyj, Tomas Rimydis. *Senajo Vilniaus skoniai: 7–21*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.

Lazauskaitė, Elvyda. 2015. Pasninkas, B. Kulnytė, E. Lazauskaitė (sud.). 2015. *Lietuvių etnografijos enciklopedinis žodynas: 204*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.

Macbeth, Helen; MacClancy, Jeremy. 2004a. Preface, H. Macbeth, J. MacClancy (eds). *Researching Food Habits: Methods and Problems: IX–XI*. Oxford: Berghahn Books.

Macbeth, Helen; MacClancy, Jeremy. 2004b. Introduction: How to do Anthropologies of Food, H. Macbeth, J. MacClancy (eds). *Researching Food Habits: Methods and Problems: 1–14*. Oxford: Berghahn Books.

Maceika, Juozas. 1998. *Lazūnai*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.

Marcinkevičienė, Nijolė. 2005. Grabijolų kaimo bendruomenės metų ratas, *Grabijolai: 26–33*. Vilnius: Lututė.

Marcinkevičienė, Nijolė. 2009. *Metai už stalo: kalendorinių švenčių ir sezoniniai valgiai*. Vilnius: Baltos lankos.

Marcinkevičienė, Nijolė. 2019. Papročiai, tikėjimai burtai, N. Marcinkevičienė ir kt. (pareng.). *Atvažiuoja Kalėdos: Advento-Kalėdų papročiai ir tautosaka: 15–514*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis kultūros centras.

Mardosa, Jonas. 2016. Velykų šventės, Rasa Paukštytė-Šaknienė, Jonas Mardosa, Žilvytis Šaknys, Irma Šidiškienė. *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje: 145–187*. R. Paukštytė-Šaknienė (sud.). Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.

Merkienė, R[egina]. 1966. Grigiškių bandomojo popieriaus kombinato darbininkų buitį ir kultūra (3. Maistas), *Lietuvos TSR Mokslų akademijos darbai*. A serija 1(20): 121–140.

Milius, Vacys. 1964. Maistas ir namų apyvokos daiktai, A. Vyšniauskaitė (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai: 386–416*. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Milius, Vacys. 1984. Lietuvių mitybos ypatumai, J. Pauliukonienė (sud.). *Lietuvių valgiai: 4–16*. Vilnius: Mokslo.

Miliuvienė, Marija. 1981. Kaimo gyventojų mityba, Izidorius Butkevičius, Vida Kulikauskienė, Marija Miliuvienė, Angelė Vyšniauskaitė. *Šiuolaikinis Suvalkijos kaimas: Lietuvos socialistinio kaimo kultūra ir buitis*. Iš lietuvių kultūros istorijos 11: 80–99. Vilnius: Mokslas.

Miliuvienė, Marija. 1985. Kaimo gyventojų mityba, Izidorius Butkevičius, Vida Kulikauskienė, Marija Miliuvienė, Angelė Vyšniauskaitė. *Šiuolaikinis Žemaitijos kaimas: Lietuvos socialistinio kaimo kultūra ir buitis*. Iš lietuvių kultūros istorijos 13: 93–121. Vilnius: Mokslas.

Mrazauskaitė, Lina. 2011. Šimtametės Vilniaus kalėdinės tradicijos, *Kauno diena* 12 24. <https://kauno.diena.lt/naujienos/miesto-pulsas/simtametes-vilniaus-kaledines-tradicijos-276914> [žiūrėta 2023 06 10].

Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2013. Pasiruošimas Kalėdų šventėms vilniečių šeimoje: stresas ar malonumas? *Lituanistica* 59, 4(94): 316–327.

Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2016a. Šeima ir kalendorinės šventės sovietinėje Lietuvoje, *Lietuvos etnologija: socialinės antropologijos ir etnologijos studijos* 16(25): 9–34.

Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2016b. Kūčios ir Kalėdos, Rasa Paukštytė-Šaknienė, Jonas Mardosa, Žilvytis Šaknys, Irma Šidiškienė. *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje*: 29–73. R. Paukštytė-Šaknienė (sud.). Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.

Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2018. Vilniaus ir Sofijos gyventojų šeimos šventės, *Lituanistica* 64, 1(111): 58–72.

Paukštytė-Šaknienė, Rasa. 2019. Miestiečių šeimos laisvalaikis, šventės ir ritualai, Rasa Paukštytė-Šaknienė, Žilvytis Šaknys, Irma Šidiškienė. *Vilniečių socialinė sąveika ir kultūrinė raiška: laisvalaikis, šventės, ritualai*: 21–111. Ž. Šaknys (sud.). Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.

Paukštytė-Šaknienė, Rasa; Mardosa, Jonas; Šaknys, Žilvytis; Šidiškienė, Irma. 2016. *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje*. R. Paukštytė-Šaknienė (sud.). Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.

Savoniakaitė, Vida. 2012. Šiuolaikiniai žemaičiai ir lietuvininkai, Rasa Paukštytė-Šaknienė, Vida Savoniakaitė, Žilvytis Šaknys, Irma Šidiškienė. *Lietuvos kultūra: Mažosios Lietuvos ir Žemaitijos papročiai*: 189–235. Ž. Šaknys (sud.). Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.

Senulienė, Jurgita. 2021. Amerikos lietuvių tapatybės ir maisto istorinis narytas, *Tautosakos darbai* 61: 195–212.

Stravinskienė, Vitalija. 2023. *Migruojantis Vilnius: 1915–1994 metai*. Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.

Šaknys, Žilvytis Bernardas. 1996. *Jaunimo brandos apeigos Lietuvoje XIX a. pabaigoje – XX a. pirmojoje pusėje*. Lietuvos etnologija 1. Vilnius: Pradai.

Šaknys, Žilvytis. 2016. Naujieji metai, Rasa Paukštytė-Šaknienė, Jonas Mardosa, Žilvytis Šaknys, Irma Šidiškienė. *Šventės šiuolaikinėje vilniečių šeimoje*: 75–103. R. Paukštytė-Šaknienė (sud.). Vilnius: Lietuvos istorijos institutas.

Šaknys, Žilvytis. 2022. Velykų šventė pandemijos metu: socialiniai ir kultūriniai aspektai, *Lituanistica* 68, 3(129): 232–245.

Švenčių ir poilsio įstatymas. 1925. *Vyriausybės žinios* 02 02: 1–2.

Švenčių ir poilsio įstatymas. 1930. *Vyriausybės žinios* 05 14: 2–3.

Urbonienė, Skaidrė. 2002. Maistas Pelesos apylinkėse, N. Vėlius ir kt. (red.). *Lydos krašto lietuviai I*: 268–270. Kaunas: Poligrafija ir informatika.

Vaicekauskas, Arūnas. 1995. Žiemos kalendorinės šventės, V. Mačiekus (sud.). *Dieveniškės*: 345–353. Vilnius: Mintis.

Vaicekauskas, Arūnas. 2005. *Lietuvių žiemos šventės: bendruomenės kalendorinio ciklo apeigos XIX a. pab. – XX a. pr.* Kaunas: VDU leidykla.

Vyšniauskaitė, Angelė. 1964. Kaimo butis ir papročiai, A. Vyšniauskaitė (red.). *Lietuvių etnografijos bruožai*: 527–550. Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla.

Znamierowska-Prüfferowa, Maria. 2009. *Vilnius, miestas arčiausia širdies*. Vilnius: Alma littera.

Winter, Johanna Maria. 2003. Fasting and Abstinence, S. H. Katz, W. W. Weaver (eds). *Encyclopedia of Food and Culture* 1: 609–611. New York: Charles Scribner's Sons.

Vilnius-dwellers' *Kūčių* Dishes: Does this Tradition Still Exist in the 21st-Century City?

Rasa Paukštytė-Šaknienė

Summary

Most Vilnius-dwellers, when asked which celebration is most important to them in the ritual year, usually mention *Kūčios*, Christmas Eve. It is significant that despite being just the eve of the Christmas celebration, there are many more beliefs and customs associated with *Kūčios* than with Christmas Day itself. One of the most important accents of the *Kūčios* traditions is the *Kūčios* dinner table around which a family's living and dead gather. Comprehensive research of European customs do not suggest that the customs associated with the *Kūčios* dinner are that unique or characteristic only to Lithuania. However, when we analyse *Kūčios* today, we relate it to the old customs that existed in Lithuania's

villages, and by looking at specific Kūčios dinner table dishes we can find specific Lithuanian characteristics that distinguish this nation from others.

In this article, using published ethnographic sources, Lithuanian ethnologists' research and field research data from 2012–2013 and 2023, I raise the hypothesis that specific Lithuanian Kūčių dishes have survived in the city of Vilnius today that have been passed down and adopted as traditions. I sought to reveal the culinary traditions of Vilnius-dwellers' Kūčios dinners, looking at the following aspects: 1. Kūčios as a cultural particularity of Christmas Eve celebrations in Lithuania and the classification of festive dishes; 2. The formation of Kūčios by Vilnius-dwellers and villages in the Vilnius surroundings in the early 20th century and the ethnic particularities of Kūčių dishes; 3. Uniqueness of Lithuanian Vilnius-dwellers' Kūčių dishes in the early 21st century and changes during the quarantine period in 2020.

This research is ethnological and covers a certain time perspective. Several periods are highlighted – up to the mid-20th century, the early 21st century, and especially, 2020. The diachronic perspective of this phenomenon prompted the possibility of using the methodological approach to this tradition. It was used and was justified in earlier research of family celebrations in Vilnius, where the results showed that Kūčios and Christmas were given prominence compared to other analysed celebrations (Paukštytė-Šaknienė 2019: 88–101). The research of this tradition not only determined the chronological limits but also the necessity of carrying out an analysis of a territory broader than just Vilnius. Migration processes had a major influence on the demographic development of the city of Vilnius in the 20th century. I also used classifications of not only festive dishes from the Kūčios period, but everyday dishes as well.

The analysis of the cultural specifics of Kūčios showed that even though this occasion is not really a proper celebration and just the day before Christmas, in the last century Kūčios have maintained a special ritualised importance among Lithuanians, while the culinary heritage of Kūčios is a significant tool for revealing the functioning of Lithuanian festive traditions.

The analysis of ethnologists' classification of Kūčių dishes from the first half of the 20th century showed that a hierarchy of dishes was formed according to a particular value system. Priority was given to both the prestigious fish dishes and grain-flour dishes that embodied high traditional value, less common were cultivated and non-cultivated (wild) fruit and vegetable dishes. Traditional Kūčių dishes that remained popular in Vilnius were not that different to the dishes eaten by Lithuanians living in surrounding rural locations or beyond modern-day Lithuania's borders (in Belarus). Nor was there a fundamental difference between Kūčių dishes eaten in urban or rural areas, or between different Lithuanian and Polish ethnic groups living in Vilnius. Therefore, in order to

reveal changes to festive dishes, an analysis of the 21st-century situation was conducted as well as a verification of the continuity of this tradition.

Research of 2012–2013 Christmas celebrations revealed the existence of a Kūčios culinary tradition in the city of Vilnius. Regardless of the Soviet-era atheist policy, the secularisation of society and migration, Kūčių dishes eaten among Lithuanian Vilnius-dwellers basically remained the same. They retained the specifics of dishes eaten during the fasting period and a similar value hierarchy of separate dishes. Having analysed the most important Kūčių dinner dishes, it was evident that to Lithuanians, the most important were so-called *kūčiukai* [bite-sized leavened wheat flour and poppyseed baked goods] and herring, less common were fish dishes, *kisielius* [kissel; thickened and sweetened berry juice] and poppyseed milk. Some respondents mentioned *kalėdaičiai* [Christmas wafers] as an important dish, salads were rarer, in some single cases there were pastries with mushroom filling, bread and pastries with poppyseeds. The Kūčios dinner table of Polish Vilnius-dwellers was not that different, however here the most important dish was fish (usually carp, which is popular these days in various locations in Poland) and *kisielius*. However, if we compare this research with other research conducted in Poland in 2010, we can discern some differences in the Kūčios culinary heritage with our neighbouring, also Catholic, country. Even though fish is most important here, as it is in Lithuania, the research showed that beetroot soup and compote were very popular in Poland. Yet in Lithuania, these dishes are only mentioned as being the most important in a few separate cases.

Research of the Kūčios celebration in 2020 showed that under the quarantine conditions, the way Christmas was celebrated changed. This occasion was marked in a smaller circle of people, while interaction between family and friends was transferred into the virtual space. However, Kūčių dishes hardly changed at all, which means that Vilnius-dwellers consciously continued the Kūčios culinary tradition regardless of the declared extreme situation. Looking over the three most important Kūčios dinner dishes, we can confirm the hypothesis that even up until now, traditional Kūčios dishes typical of the fasting period dominate among Lithuanian Vilnius-dwellers. Many of them were known of during the interwar period in Vilnius and the Vilnius surroundings, and were eaten at Kūčios then as well. The main innovation has been the emergence of mixed salads. Herring and fish predominate on Vilnius-dwellers' Kūčios dinner tables. The second most important dish is *kūčiukai*, and third – poppyseed milk, mushrooms and *kisielius*.

I think it may be said that despite happening of the eve of the Christmas celebration, Kūčios has maintained a special ritualised importance over the last

century, while among Lithuanian Vilnius-dwellers the Kūčios culinary tradition continued in the 20th and likewise into the early 21st century. The hierarchic-value structure of festive dishes differs from our neighbouring countries. Thus, the Kūčios ritual culinary tradition in Lithuania has the potential to unite people into a national community. This is particularly important in recent years when so many people have emigrated from Lithuania. The further expression of this process could be revealed by researching the Kūčios culinary traditions of Lithuanians in diaspora.

Gauta 2023 m. gegužės mėn.