

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](http://www.istorija.lt)>

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

<b>Pratarmė</b> ( <i>Vida Savoniakaitė</i> ) .....	5
<b>Editorial</b> ( <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-karaimų 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

**Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai.** Klaipėda: Libra Memelensis, 2022. 56 p.  
ISBN 978-609-8094-36-7

2022 m. pabaigoje Šilutės Hugo Šojaus muziejus visuomenei pristatė naują kepinių receptų knygą *Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai*. Tai jau antrasis šio muziejaus darbuotojų parengtas tokio pobūdžio leidinys. Prieš kelerius metus muziejininkai publikavo XIX a. pabaigoje Petreliuose gyvenusios Hertos Gelžus daugiau nei keturių šimtų įvairių patiekalų receptų sąsiuvinį, kuris dienos šviesą išvydo leidiniu *Mano receptų knyga: Klaipėdos krašto kulinarinio paveldo atradimai*.

Hugo Šojaus muziejaus direktorės Indrės Skablauskaitės teigimu, naujuoju leidiniu siekiama formuoti kultūrinę identitetą aktualizuojant regioninę savitumą atspindintį aspektą – kulinarinį paveldą. Ir tikrai knygą *Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai* galima skaityti ne tik kaip praktinių receptų rinkinį, ji vertinga sprendžiant Lietuvos etnografinių regionų etninės tapatybės problematiką ir net atskleidžiant maisto bei socialinės padėties ryšį (plačiau žr. Bourdieu 1996).

Leidiniui akademinės vertės suteikia Vilniaus universiteto Komunikacijos fakulteto profesorius, gastronomijos paveldo tyrinėtojas Rimvydas Laužikas straipsnis „Mažosios Lietuvos saldumynų istorijos“. Straipsnio autorius į maistą žiūri per skirtingų skonių – rūgštaus, saldaus, kartaus ir sūraus – prizmę. Atkreipiamas dėmesys į tai, kad istorinėje virtuvėje skonį dažnai lėmė kiekvieno laikotarpio valgytojų galimybės ir kultūriniai pasirinkimai. Kaip suponuoja leidinio idėja, straipsnyje daugiausia dėmesio tenka saldumui ir jo vietai Mažosios Lietuvos virtuvėje. Profesorius, lyginamas rankraštyje užfiksuotus receptus su kitų kraštų bei regionų kepiniais,

pažymi, kad šis receptų rinkinys yra gražus lietuviškos ir vokiškos kultūros sąveikos pavyzdys. Mat per šį regioną lietuviškos įtakos keliavo į vakarus, o vokiškos – į rytus. Be to, Laužiko teigimu, kai kurie leidinyje skelbiami kepinių receptai primena ir prancūziškąją virtuvę.

Naujos knygos *Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai* pagrindu tapo taip pat Šilutės muziejaus fonduose saugomas XIX a. gyvenusio nežinomo savininko ar savininkės konditerijos receptų rankraštis, rašytas vokiečių kalba gotišku ornamentuotu, smailiakampiu šriftu. Leidinyje pateikiami 65 kepinių (makaronų, tortų, pyragų, pyragėlių, vyniotinių, meduolių) ir keleto nesaldžių, lyg netyčia į šį konditerijos receptų rinkinį patekusių patiekalų receptai, jų pavadinimai užrašyti lietuvių bei vokiečių kalbomis. Įprastai patiekalo receptą sudaro dvi struktūrinės dalys – reikalingų ingredientų ir jų kiekių sąrašas bei detali instrukcija, kaip gaminti. Tačiau gamtinimo eiga aprašyta ne visuose receptuose. Tai leidžia spėti, jog užrašus vedusi šeimininkė(-as) buvo ne naujokė(-as) virtuvėje ir puikiai išmanė, kaip elgtis su produktais, bei jų gamtinimo procesą. Receptų skaitymą palengvina knygos pabaigoje pateikiamas kai kurių, šiandien konditerijoje retai sutinkamų ar net visai nebenaudojamų ingredientų paaiškinimas.

Pažymėtina, kad tokio pobūdžio asmeninių rankraščių išlikę nedaug. Mažosios Lietuvos paveldo nykimui įtakos turėjo būtent šiam regionui būdingos demografinių pradimų aplinkybės. Didesnėje Mažosios Lietuvos teritorijos dalyje beveik nebeliko senųjų vietos gyventojų (autochtonų), labiausiai suinteresuotų išsaugoti paveldą. Kita problema, Domo Kauno teigimu, sovietmečiu diegtas ydingas požiūris į autochtonų tautinį tapatumą ir kultūrinę orientaciją. Jie beveik visi be išimties laikyti vokiečiais ir sovietinei visuomenei

svetimos dvasios (Kaunas 2006: 150), tad jų tradicijos nebuvo vertinamos kaip lietuviškas paveldas. Savitas rankraščių turinys – receptai taip pat neprisidėjo prie išlikimo. Įprastai maisto gamtinimo tradicijos būdavo perduodamos iš kartos į kartą žodžiais, pavyzdžiais ir aktyvia maisto gamtinimo praktika, o ne fiksuojant jas užrašuose. Tokius užrašus ir pačios šeiminkės vedavo nedažnai, nes tai, ką gamindavo kasdien, puikiai žinodavo atmintinai. Taip pat tikėtina, kad nemaža dalis receptų rankraščių nebuvo išsaugota laikant juos menkaverčiais užrašais, tad idėja prikelti rankraščių naujam gyvenimui neabejotinai turi išliekamąją vertę.

Jungtinių Amerikos Valstijų kultūrinės antropologijos tyrinėtojos Marie Sarita Gaytan teigimu, „etninis maistas kuria žinias apie tam tikrą žmonių grupę ar regioną“ (Gaytán 2008: 315). Istoriografijoje pirmiausia imta kalbėti būtent apie Mažosios Lietuvos regiono gyventojus ir jų mitybos ypatumus. Seniausios žinios apie Mažojoje Lietuvoje gaminamus patiekalus mus pasiekia iš prūsų laikų. Pavyzdžiui, istorikas Kasparas Henenbergeris veikale *Didesnių Prūsijos krašto žemėlapių paaiškinimas* (1595) teigia, jog Mažosios Lietuvos gyventojai valgo daug daržovių, o krašte gausu žuvų, jos sūdytos ar rūkytos išvežamos net į gretimus kraštus (Vyšniauskaitė 1994: 30–31). Būdviečių kunigas Teodoras Lepneris turbūt pirmojoje etnografijos monografijoje apie Mažosios Lietuvos gyventojus *Prūsų lietuvis* (1690), kaip amžininkas, gerai pažinęs to laiko valstiečių buitį ir kultūrą, itin išsamiai aprašo XVII a. lietuvių valgius ir gėrimus. Iš rašytinių šaltinių žinome, kad buvo kepama duona, ragaišis, pyragas (Lepneris 2011). Matas Pretorijus savo veikale *Prūsijos idomybės* (apie 1690 m.) atskleidžia gyventojus valgius duoną, mėsą, žuvį, gruce, raugintų burokų ar rūgštynių barščius, virtus su kumpio gabalu, avižinį kisielių,

avižinių kruopų čiułkinį, iš rauginto pieno su prieskoniais sutaisytą varškę, šiupinį, kanapinius pyragus, o kaip delikatesą mini eržilo, buliaus, ožio pautus (Vyšniauskaitė 1994: 87). Įprasta manyti, kad Mažosios Lietuvos gyventojų kasdienis maistas buvo labai paprastas: „[per] puikių valgių senieji lietuvininkai nežinojo; jie vis tą patį valgė, arba lapienės ar kruopų rūgščių, ar gručkų, ar barščių“ (Kapeleris 1970: 348). Tiesa, tai pasakytina apie XVIII a. viduryje gyvenusius lietuvininkus.

Lietuvos regioninių patiekalų įvairovė susijusi su to krašto gamtine ir kultūrine specifika. Ją lemia reljefo ypatumai, dirvožemio derlingumas, vertimasis žemdirbyste ar gyvulininkyste. Įtakos turi ir regiono kaimynystė su kitomis valstybėmis bei etninė gyventojų įvairovė. Iki šiol pažinę Mažosios Lietuvos gyventojų kasdienius ir šventinius valgius, šiandien turime unikalią galimybę sužinoti, kuo smaližiavo mažlietuviai XIX a.

Kelių šimtmečių Mažosios Lietuvos priklausomybė vokiškai valstybei lėmė kitokias, nei Didžiojoje Lietuvoje, ūkines bei kultūrinės gyvenimo sąlygas. Tad matyti skirtingi šių dviejų lietuvių etninių teritorijų kulinariniai ypatumai. Nors tautiniu požiūriu lietuvininkai sugebėjo save suvokti kaip atskirą grupę, kurios pagrindiniu identifikavimo simboliu tapo gimtoji lietuvių kalba ir etninė kultūra (tautosaka, papročiai), tačiau, Silvos Pocytyės teigimu, kultūriniame lygmenyje jie jautėsi esą vokiškos aplinkos žmonės (Pocytė 2002: 8), todėl ir maisto kultūra neabejotinai buvo paveikta germaniškosios įtakos. Tai ypač pasakytina apie konditerijos gaminius. Iki karo Mažosios Lietuvos kraštas garsėjo kepyklėlėse, cukrainėse, kavinėse gaminamais įvairiausiai kepiniais ir saldėsiais.

Lietuvininkų virtuvė išsiskyrė kulinarinėmis inovacijomis bei brangesniais patiekalų ingredientais. Pavyzdžiui, analizuojant knygoje pateiktą kepinų receptus

stebina jų sudėtinės dalys: spalvotas cukrus (p. 17), net kelių rūšių (saldieji, kartieji, paprasti) migdolai, rūgimą skatinantis priedas – Elnio rago druska (p. 19), Dr. Oetker kepimo milteliai (p. 27), potašas (kalio karbonatas, naudojamas konditerijoje siekiant tešlą ne kildinti, o išskleisti), rožių vanduo (p. 21), rudasis Farin cukrus (p. 20) ar stiprus, aromatingas Pietų Azijoje iš cukranendrių pagamintas alkoholinis gėrimas Arakas (p. 25). Didžiojoje Lietuvoje tuo metu konditerijoje naudoti kur kas paprastesni ingredientai.

Į akis krinta ir itin dideli kepiniams skirtų sudedamųjų dalių kiekiai. Pavyzdžiui, „Viktorijos pyragėliams“ (p. 18) iškepti reikia net 18 kiaušinių ir dviejų kilogramų miltų, o „Smėliniam pyragui“ (p. 41) – po vieną kilogramą sviesto ir cukraus. Nežinia, ar taip buvo nurodyta „originaliame“ recepte, kuris vėliau persirašytas į užrašus, ar pagal šeimos poreikius jau adaptuotas užrašų šeiminkės(-o), tačiau tai leidžia spėti, jog buvo gaminama gausiam būriui valgytojų. Veikiausiai tai pasiturinčios(-io) miesto, o ne kaimo gyventojos(-o) receptų užrašai. Juk nors kaimuose pyragai buvo paplitę, vis dėlto dėl brangios jų savikainos jie kepti itin retai. Tokie produktai kaip cukrus, medus visais laikais buvo brangūs, o saldumynai – aukšto statuso ženklas.

Rinkinyje net kelių tortų (p. 21–24, 28, 35) ir sudėtingesnės technologijos kepinų receptai (p. 23–24), kuriais vadovaujantis dar karštas pyragas susukamas į vyniotinį ar prieš kepatį iš tešlos išpjaustomos tam tikros figūros. Žinoma, tokie kepiniai gaminti ne kasdien, o labiau Velykoms, Kalėdoms ar kitoms šventėms. Tačiau tai leidžia spėti, jog užrašų savininkė(-as) nebuvo savamokslė, o galbūt konditerijos paslapčių mokėsi pas to amato meistrus.

Vartant šią Mažosios Lietuvos receptų knygą pastebimi kai kurių kepinų pasikartojimai. Pavyzdžiui, makaronų

siūloma iškepti keturiais skirtingais būdais: „Mažieji makaronai“, „Tikrieji makaronai“, „Makaronai“ (du receptai), o boba net penkiais: „Gardi boba I“, „Gardi boba II“, „Boba G.“, „Boba I“, „Boba II“. Tai liudija, jog šeiminkė(-as) itin domėjosi konditerija, drąsiai eksperimentavo virtuvėje ir stengėsi išbandyti ne vieną to paties kepinio receptą.

Galiausiai pora redakcinių pastabų. Šiek tiek keistas atrodo muziejinių pasirinkimas leidiniui suteikti pavadinimą su tiesiogine nuoroda į Klaipėdos kraštą. Kaip jau buvo minėta, knygoje skelbiami XIX a. (taip nurodoma leidinio įvade) datuojami receptai. Norėtusi priminti, kad Klaipėdos kraštas buvo sudarytas gerokai vėliau – 1919 m. Tuomet, po Pirmojo pasaulinio karo, Taikos konferencija Versalyje nuo Reicho atskyrė dešinėje Nemuno pusėje buvusias Vokietijos žemes ir iš jų sudarė Klaipėdos kraštą, kurio sudėtyje buvo Klaipėdos miestas, Klaipėdos bei Šilutės apskritys ir iš Tilžės bei Ragainės apskričių dalių naujai sudaryta Pagėgių apskritis. Ši teritorija buvo šiauraušia Mažosios Lietuvos dalis. Galiausiai 1923 m. po įvykusio lietuvių sukilimo Klaipėdos kraštas prijungtas prie Lietuvos. Tad manyčiau, netikslu leidinio pavadinime minėti teritoriją, kuri rankraščio kūrimo metu dar net neegzistavo.

Neabejotinai šį leidinį būtų papuošę ir keletas rankraščio su originalia vokiečių kalba užrašytais receptais nuotraukų. Jos atliktų ne tik estetinę funkciją, bet leistų skaitytojui įsivaizduoti, kaip atrodė rankraščio originalas, suteiktų vertingos informacijos apie galimus receptų papildymus, pataisymus ar savininkės(-o) pastabas.

Antrojo pasaulinio karo pabaigoje daugiasluoksnė Mažosios Lietuvos kulinarinė tradicija buvo beveik sunaikinta. Daug gyventojų žuvo karo metu, dar daugiau pasitraukė į Vokietiją. Po karo regione apsigyveno žmonės iš atokesnių Lietuvos vietų.

Jie atsinešė savo kulinarinius ypatumus. Todėl apibendrinant reikėtų pasakyti, kad knyga *Klaipėdos krašto konditerijos atradimai. Kepiniai* atveria retas galimybes pažinti Mažosios Lietuvos unikalumą, skatina domėtis šio krašto kulinarinėmis tradicijomis, atskleidžia skirtingų Lietuvos etnografinių regionų mitybos ypatumus. Be to, leidinys reikšmingai papildė pastaraisiais metais publikuotų rankraščių – asmeninių receptų užrašų – kolekciją.

### Literatūra

- Bourdieu, Pierre. 1996. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Gaytán, Marie Sarita. 2008. From Sombreros to *Sincronizadas*: Authenticity, Ethnicity, and the Mexican Restaurant Industry, *Journal of Contemporary Ethnography* 37(3): 314–341.
- Gelžus, Herta. 2019. *Mano receptų knyga: Klaipėdos krašto kulinarinio paveldo atradimai*. Klaipėda: Libra Memelensis.
- Kapeleris, Karlas. 1970. Kaip senieji lietuvininkai gyveno, V. Milius (sud.). *Lietuvininkai: apie Vakarų Lietuvą ir jos gyventojus devynioliktajame amžiuje*. Lituanistinė biblioteka: 339–390. Vilnius: Vaga.
- Kaunas, Domas. 2006. Rankraštinio ir spaudos paveldo sklaida socialinėje aplinkoje, D. Kaunas (sud. ir red.). *Mažosios Lietuvos kultūros paveldas*: 148–182. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.
- Lepneris, Teodoras. 2011. *Prūsų lietuvis*. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla.
- Pocytė, Silva. 2002. *Mažlietuvių Vokietijos imperijoje 1871–1914*. Vilnius: Vaga.
- Vyšniauskaitė, Angelė. 1994. *Lietuvis IX a. – XIX a. vidurio istoriniuose šaltiniuose*. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidykla.

Jurgita Senulienė

Lietuvos istorijos institutas

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2272-7644>