



Kulinarinės knygos Lietuvoje 1918–1940 metais

Justina Minelgaitė-Plentienė

Klaipėdos universitetas, Baltijos regiono istorijos ir archeologijos institutas, Herkaus Manto g. 84, LT-92294 Klaipėda
El. p. justina.minelgaite@gmail.com

Anotacija. Straipsnyje analizuojamos kulinarinės knygos, leistos Lietuvoje 1918–1940 metais. Pagrindinis dėmesys sutelkiamas į šių knygų leidybos aktyvumo tendencijas ir mastą XX a. 3-iajame ir 4-ajame dešimtmečiais, kolektyvinės knygų autorių biografijos bruožų pristatymą, knygų leidėjų analizę ir sąsajas su bendrais gastrominės kultūros procesais bei visuomenės gyvenimo pokyčiais tarpukariu. Tyrinėjant pasirinktą temą, remiantis lyginamuoju, analitiniu, aprašomuoju bei statistinės analizės metodais, pirmą kartą lietuviškoje istoriografijoje tarpukario kulinarinė literatūra buvo tyrinėta kompleksiskai, ją susisteminant ir vertinant įvairiais aspektais. Nustatyta, jog šių knygų leidybos suaktyvėjimas pastebimas XX a. 4-ajame deš., dauguma identifikuotų autorių buvo moterys, daugiau negu pusė rašiusiųjų knygas turėjo specialų išsilavinimą. Šių knygų publikavimu buvo suinteresuotos tiek verslo, tiek valstybinės, tiek visuomeninės organizacijos, mažiau – privačios pavienės iniciatyvos, per kulinarines knygas skleidusios savo idėjas ir atliepusios bendras to meto tendencijas.

Esminiai žodžiai: *kulinarinė knyga, literatūra, gastrominė kultūra, Lietuva, tarpukaris, 1918–1940 m.*

Abstract. The present article deals with Lithuanian culinary publications issued in 1918–1940. The emphasis of the article is on the trends of the activity of publication of these books as well as the extent of publication in the 1920s and 1930s. The article also focuses on the presentation of the features of the collective bibliographies of the authors, conducts analysis of the individuals/entities ordering these books, and establishes relationship with the general trends of the interwar food culture processes. In the course of researching this topic, comparative, analytical, descriptive and statistical analysis methods were applied. For the first time in Lithuanian historiography, the interwar culinary literature is explored in a complex way by systemizing the findings and introducing a range of statistical aspects. It has

been established that the publication of books of this thematic area intensified in the 1930s. The majority of the identified authors were women, and more than a half of the authors had specialized education. State institutions and public organizations showed a more prominent interest in publishing such books, whereas one-time private ventures were less common – these were using culinary books to promote their ideas. Such books conformed to the general trends of the culinary traditions of the times.

Keywords: *cookbook, culinary literature, gastronomy culture, Lithuania, interwar, years 1918–1940.*

Įvadas

XIX a. pabaigoje – XX a. pradžioje Europoje valstybėms ieškant savo kulinarinio identiteto, didelę reikšmę turėjo XIX a. išpopuliarėjęs literatūros žanras, atsiskleidęs kulinarinėse knygose plačiai visuomenei¹. Šios knygų sukūrė „įsivaizduojamą bendruomenę“ piliečių, turinčių tas pačias kulinarines vertybes ir skonį², kitaip tariant, puoselėjančių tą pačią gastrominę kultūrą³. Istoriografijoje pažymima, kad kulinarinės knygos tarpukariu (1918–1940 m.) turėjo didelės reikšmės kuriant savo šalies tautinę virtuvę kaimyninėse šalyse, pavyzdžiui, Latvijoje⁴, taip pat Estijoje⁵. O ką žinome apie kulinarines knygas tarpukario Lietuvoje?

Lietuvoje susidomėjimas tarpukario kulinarine literatūra padidėjo Atgimimo laikotarpiu, kai buvo perleista ne viena to meto kulinarinė knyga⁶. Šiandien taip pat

¹ CHARKO, Malwina. *Analysis of selected aspects and visual elements of cookbooks from XIX and XX century printed in Warsaw, Poland*. P. 32 [žiūrėta 2022-01-20]. Prieiga per internetą: <https://www.semanticscholar.org/paper/Analysis-of-selected-aspects-and-visual-elements-of-Charko/13c17550890195ea-797b1f443137041984830f5c>

² ANDERSON, Lara. *Cooking up the Nation in Fin-de-Siècle Spanish Cookery Books and Culinary Treatises*. *Romance studies*, 2009, Vol. 27, No. 2, p. 122.

³ Gastrominė kultūra – tai receptai, skoniai, papročiai, mentalitetas; požiūriai, įsitikinimai ir praktika, susijusi su maisto gamyba ir vartojimu (LAUŽIKAS, Rimvydas. *Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje*. *Tautosakos darbai*, 2017, T. 53, p. 113–114; WIJAYA, Serli. Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *BMC. Journal of Ethnic Foods* [žiūrėta 2021 08 18]. Prieiga per internetą: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0009-3>).

⁴ Spalvėna, Astra. *New cookbooks for the new country: Latvian national cuisine in the making*. *Culture Crossroads*, 2021, Vol. 19, p. 218–229.

⁵ LAINESTE, Liisi. *Taste of „Estonianness: Cookbooks as Part of Nation-Building in Estonia*. *Folklore: Electronic Journal of Folklore*, 2018, Nr. 71, p. 55–72 [žiūrėta 2022 01 20]. Prieiga per internetą: <https://www.folklore.ee/folklore/vol71/laineste.pdf>

⁶ *Namų ūkio vadovėlis šeimininkėms*. Vilnius: knygų prekybos firma „Knyga“, 1990 (fotograf. 1937 m. leidimas); *Kaip patiems pasigaminti lietuviško krupniko, karčiosios degtinės, likierio, užpiltinės ir šiaip įvairių gėrimų: vadovėlis šeimininkėms*. Vilnius, 1990 (fotograf. 1935 m. leidimas); *Didžioji virėja: praktiškas*

pastebimas XIX–XX a. pradžios knygų perleidimo suaktyvėjimas, kurių įvadinius tekstus dažnai publikuoja ir istorikai⁷. Kol kas dar ne itin gausūs mūsų šalies mokslininkų tyrimai labiau koncentruojasi į pavienius kulinarius veikalus. Pavyzdžiui, XIX a. Wincentos Zawadzkos išleistą „Lietuvos virėjos“ knygos atvejį bendraeuropiniame kontekste gan išsamiai yra apžvelgusi Goda Gasiūnaitė⁸. Lietuvos istoriografijoje bene daugiausia dėmesio įvairių laikotarpių kulinarių knygų studijoms šiandien skiriantys Rimvydas Laužikas ir Andželika Laužikienė tyrinėjimus dažniausiai taip pat plėtoja per atskiros knygos autoriaus (pavyzdžiui, Liudvikos Didžiulienės-Žmonos, Jano Szyttlerio) arba lietuviškų patiekalų genezės diskursus⁹. Tuo tarpu bendrai, kompleksiskai ši didelės apimties tarpukario istorinių šaltinių grupė istorikų dėmesio beveik nepatraukė¹⁰, nors grupiniai jų tyrimai atskleidžia dar platesnį to meto visuomenės (gastronominio) gyvenimo vaizdą. Kaip pastebi užsienio tyrinėtojai, kulinarinės literatūros tyrimai gali būti plačiai panaudojami, nes kulinariuose leidiniuose atskleidžiama socialinė ir kultūrinė istorija, idėjų ir vertybių pokyčiai, kadangi jų autoriai nori įtikinti skaitytojus atlikti atitinkamus veiksmus, o skaitytojai nori žinoti, ko iš jų tikimasi¹¹. Lietuvos gastrominės kultūros tyrinėtojas R. Laužikas taip pat pabrėžia, kad gastronomijos istorijos tyrimai leidžia išsiaiškinti, kaip praeities gastrominė kultūra koreliuoja su bendromis konkretaus laikotarpio visuomenės gyvenimo madomis bei tendencijomis¹². Kulinarių knygų leidyba kaip reikšmingas impulsas įvairių šalių gastrominės kultūros plėtotei taip pat išryškina jų leidimo metu visuomenei reikšmingus dalykus. Taigi ir šio straipsnio probleminis

vadovas šeimininkėms. Pagal E. Malachoviec spaudai paruošė V. Varnienė. Vilnius: leidybos fotocentras „Vaizdas“, 1990 (fotograf. 1936 m. leidimas) ir kt.

⁷ Pavyzdžiui: ZAWADZKA, W. A. L. *Lietuvos virėja*. Vilnius: Baltos lankos, 2009. DIDŽIULIENĖ-ŽMONA, Liudvika. *Lietuvos gospadinė, arba pamokinimai, kaip prigulinčiai suvartoti Dievo dovanas*. Vilnius: Vaga, 2018; GELŽUS, Herta. *Mano receptų knyga*. Klaipėda: Libra Memelensis, 2019. VARNIENĖ, Vanda. *Didžioji virėja: praktiškas vadovas šeimininkėms*. Kaunas: Obuolys, 2023; Nors tai ir ne tiesioginis knygos perleidinys, jame remiamasi knygose publikuotais receptais: LAUŽIKAS, Rimvydas; LAUŽIKIENĖ, Andželika. *Kuchmistras: Janas Szyttleris ir vilnietiška XIX a. virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvis, 2024.

⁸ GASIŪNAITĖ, Goda. Kucharka Litewska: veikalas, tradicijos, kontekstai. *Naujasis židinys-Aidai*, 2014, Nr. 8, p. 43–50.

⁹ LAUŽIKAS, Rimvydas. Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje. *Tautosakos darbai*, 2017, T. 33, p. 113–132; LAUŽIKAS, Rimvydas; LAUŽIKIENĖ, Andželika. *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2020. DIDŽIULIENĖ-ŽMONA, Liudvika. *Lietuvos gospadinė, arba pamokinimai, kaip prigulinčiai suvartoti Dievo dovanas*. Vilnius: Vaga, 2018; LAUŽIKAS, Rimvydas; LAUŽIKIENĖ, Andželika. *Kuchmistras: Janas Szyttleris ir vilnietiška XIX a. virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvis, 2024.

¹⁰ Bene didžiausias ir kone vienintelis žinomas bandymas sistematiškiau analizuoti XIX a. pab. – XX a. pr. lietuviškas kulinarias knygas buvo Eglės Varnaitės baigiamajame studijų darbe. Žr.: VARNAITĖ, Eglė. *Lietuviška kulinarinė literatūra: tautinės virtuvės formavimas(is) 1893–1940 metais*. VU bakalauro darbas. Vilnius, 2011. Tyrimas nebuvo publikuotas mokslinėje literatūroje.

¹¹ Spalvėna, Astra. New cookbooks for the new country: Latvian national cuisine in the making. *Culture Crossroads*, 2021, Vol. 19, p. 218.

¹² LAUŽIKAS, R. Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje. *Tautosakos darbai*, 2017, T. 33, p. 114.

klausimas keliamas, siekiant išsiaiškinti, kaip kulinarinės knygos bei jų leidyba Lietuvoje koreliavo su tarpukario visuomenės gyvenimo pokyčiais?

Nagrinėjant temą pasirinktas naujas, Lietuvos istoriografijoje neišplėtotas žvilgsnis į tarpukario kulinarinės knygas kaip į visumą, kuris leidžia pamatyti bendrą tarpukariu išleistų kulinarinių knygų vaizdą. Taigi šio *tyrimo tikslas* yra ištirti 1918–1940 m. aptariamą kulinarinę literatūrą Lietuvoje keletu aspektų. Tai atliekant siekiama įvykdyti šiuos *uždavinius*: 1) išanalizuoti kulinarinių knygų leidybos aktyvumo kreivę bei galimas jos kaitos priežastis; 2) pristatyti kulinarinių knygų autorių kolektyvinio biografinio portreto bruožus; 3) identifikuoti leidėjus, užsakovus ir jų siekius.

Šio *tyrimo objektu* pasirinkta 1918–1940 m. Lietuvoje¹³ išleista kulinarinė literatūra lietuvių kalba, adresuota Lietuvos gyventojams. Aptariamuoju laikotarpiu Lietuvoje buvo išleistos bent 53 knygos (atradas naujų šaltinių, šis skaičius gali kisti), apėmusios kulinariją plačiąja prasme – kaip valgių (ir gėrimų) gaminimą¹⁴. Pagrindinis kriterijus, kuriuo buvo remiamasi šiame tyrime priskiriant įvairias pozicijas kulinarinei literatūrai, – leidinyje turėjo būti publikuoti valgių ar gėrimų receptai ir jų gaminimo būdai. Svarbu pabrėžti, kad terminas „kulinarinė literatūra“ šiame straipsnyje bus vartojamas kaip termino „kulinarinės knygos“ sinonimas.

Tyrimo *chronologinės ribos* sąlyginės, apibrėžiančios nepriklausomos Lietuvos Respublikos gyvavimo laikotarpį – 1918–1940 m. *Tyrimo erdvė* – Lietuvos valstybės administruojama teritorija su visais pokyčiais, įvykusiais šio laikotarpio tėkmėje. *Tyrimo imtis*. Tyrimas, be originalių, pirmą kartą leistų knygų, apima ir dar iki 1918 m. išleistų knygų pakartotinius leidimus, taip pat verstinius leidinius. Jame domimasi visais pakartotiniais knygos leidimais tarpukariu, nes dažnu atveju tokie leidiniai turėdavo papildymus, kartais esmingai keičiančius knygos sandarą. Pagal kulinarinės dalies apimtį leidinyje šias knygas galėtume skirti į visiškai kulinarines ir iš dalies kulinarines (dažniausiai dalis knygos buvo skirta namų ruošai ar su maisto gamyba susijusiems procesams aiškinti). Knygų tematika labai skirtinga: vienos jų apėmė bendras kasdienybės ir švenčių patiekalų receptūras ir buvo skirtos tik maisto gamybai, sąlyginai tokias galima pavadinti „tradicinėmis“. Kitos buvo skirtos tik tam tikros rūšies patiekalų, pavyzdžiui, vynų, gamybai. Dar kitos labiau atspindėjo tam tikrų maisto patiekalų gamybos technologiją – daržovių konservavimą, acto gaminimą ir pan. Tačiau visos jos formavo savitą nepriklausomos Lietuvos valstybės kulinarinę aplinką. Atliekant šių knygų tyrimą, atsižvelgiant į šaltinių gausą, juos lyginant

¹³ Vienintelė L. Didžiulienės-Žmonos knyga „Gaspadinystės knyga arba pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai“ buvo publikuota 1927 m. Tilžėje, bet ji skirta Lietuvos rinkai, todėl analizuojama šiame tyrime kartu su kitomis.

¹⁴ „Kulinarija“. *Lietuvių kalbos žodynas*. Internetinis išteklius [žiūrėta 2023 03 01]. Prieiga per internetą: <http://www.lkz.lt/?zodis=kulinarija&id=17243770000>; Kulinarija. *Tarptautinių žodžių žodynas*. Sud. K. Boruta, P. Čepėnas, A. Sirutytė-Čepėnienė. Klaipėda: „Ryto“ bendrovės spaustuvė Klaipėdoje, 1936, p. 533.

ir siekiant įvertinti statistinius aspektus, daugiausia remtasi aprašomuoju, analitiniu, lyginamuoju ir statistinės analizės *metodais*.

Istoriografija. Kaip jau minėta, istoriografijos konkrečiai visai tarpukario Lietuvos kulinarinei literatūrai analizuoti beveik nėra, tačiau būtina paminėti keletą mokslininkų darbų, kurie buvo naudingi šiam tyrimui. XIX a. lietuviškos kulinarinės literatūros leidinius ir jų įtakas gastronominei kultūrai tyrinėjo G. Gasiūnaitė¹⁵, R. Laužikas¹⁶. Jų tekstai vertingi temos genezei ir suvokimui, kokį gastronominių palikimą Lietuva gavo tarpukariu. Išsamiai tautinės virtuvės formavimą(si) per kulinarinių knygų lauką savo bakalauro darbe analizavo Eglė Varnaitė¹⁷. Autorė neapėmė visos tarpukario kulinarinės literatūros, bet selektyviai rinkosi jos temai aktualias tautinės virtuvės procesus paaiškinančias pozicijas. Apie kulinarinių knygų reikšmę bei kitų šalių kultūrinės įtakos šiek tiek rašyta ir Jolitos Bernotavičienės bei Ingridos Jakubavičienės veikale¹⁸. Konkrečiai kulinarinį tarpukario laikotarpio kontekstą savo straipsnyje „Didžiųjų pokyčių metas“ apžvelgė R. Laužikas, pastebėjęs apie tarpukariu besiformuojančią kulinarinių knygų rinką, kylantį kulinarinį raštingumą¹⁹, tačiau kol kas toliau šios temos išsamiai neplėtojo. Kai kurių kulinarinių knygų autorių biografijos apžvalga pateko į A. Laužikienės ir R. Laužiko tyrimų lauką, rašant veikalą apie lietuviškus receptus, remiantis senosiomis kulinarinėmis knygomis.²⁰ Vis dėlto, pasirinkus platesnes chronologines temas ribas, jų darbe aptartos tik kelios tarpukario kulinarinės knygos bei jų autorės.

Kulinarinių knygų leidybos aktyvumas 1918–1940 m. ir galimos jo kitimo prielaidos

Tarpukario laikotarpiu Lietuvoje susiformavo kulinarinių knygų rinka²¹. Tai reiškia, kad žmonėms atsirado poreikis skaityti kulinarines knygas, o leidėjams siūlyti naujus leidinius šia tematika. Kokia buvo ta kulinarinė rinka, kokios jos leidybos apimtys? Kada Lietuvos Respublikoje išleista pirmoji kulinarinė knyga? Kodėl būtent

¹⁵ GASIŪNAITĖ, Goda. Kucharka Litewska: veikalas, tradicijos, kontekstai. *Naujasis židinys-Aidai*, 2014, Nr. 8, p. 43–50.

¹⁶ LAUŽIKAS, Rimvydas. *Kad iš valgymo būtų visi kantanti... Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai sunaudoti Dievo dovanas*. Sud. L. Didžiulienė-Žmona. Vilnius: Vaga, 2018, p. 48–57.

¹⁷ VARNAITĖ, Eglė. *Lietuviška kulinarinė literatūra: tautinės virtuvės formavimas(is) 1893–1940 metais*. VU bakalauro darbas. Vilnius, 2011.

¹⁸ Bernotienė, Jolita; Jakubavičienė, Ingrida. *Ponios Smetonienės virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvis, 2020.

¹⁹ LAUŽIKAS, Rimvydas. Didžiųjų pokyčių metas. *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė*. Sud. V. Rudienė. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2021, p. 13–37.

²⁰ LAUŽIKAS, Rimvydas; LAUŽIKIENĖ, Andželika. *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2020.

²¹ LAUŽIKAS, Rimvydas. Didžiųjų pokyčių metas. *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė*. Sud. V. Rudienė. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2021, p. 15.

tada? Kaip skyrėsi XX a. 3-iojo ir 4-ojo dešimtmečių kulinarinių knygų leidyba? Kada pasiektas šio tipo knygų leidybos pikas? Ir kaip tai susiję su bendrais gastronominės kultūros raidos procesais bei visuomenės gyvenimo pokyčiais?

Šiuo metu turimais duomenimis, 1918–1940 m. buvo išleistos 53 knygos apie valgio ir gėrimų gamybą (žr. 1 diagramą). Kulinarinių knygų leidybos pradžia Lietuvoje laikytini 1925 m. – tuomet išleistos 3 knygos. Kodėl ši tematika tapo aktuali tik praėjus septyneriems metams po valstybės atkūrimo? Būtų galima kelti keletą prielaidų. Pirmiausia reikėtų prisiminti, kokį gastronominį palikimą Lietuva gavo po Pirmojo pasaulinio karo. Karo metų mitybos situaciją gerai iliustruoja rašytojos Gabrielės Petkevičaitės-Bitės dienoraštis, rašytas 1915 m. rugpjūčio 14 d.: „Baisu darosi, ir į rytdieną pažvelgus, nes iš ten žiūri į mus visus badas įdubusiomis akimis iš savo makaulės. Rugiai visur nupjauti. Tuoju vyresnis komendantas įsakė, kad žmonės išsikūlę pasiliktų sau grūdų sėklai, ir tiek, kad ir patiems, ir gyvuliams užtektų šešiams mėnesiams misti. Atliekamus javus supirkinėsianti vokiečių valdžia. Bet kas reikės valgyti, prasliskus tiems šešiams mėnesiams, klausimas paliktas atviras.“²² Tad galimai ir pirmaisiais pokario metais svarbesnis tapo ne kulinarinės kultūros puoselėjimo klausimas, bet apskritai maisto gavimo ir tiekimo grandžių organizavimas. Valstybiniu lygmeniu tuo rūpinosi Viešųjų darbų ir maitinimo, vėliau – Tiekimo ir maitinimo ministerija²³.

Taip pat reikėtų atkreipti dėmesį, jog apskritai knygų leidyba XX a. 3-iojo deš. pradžioje Lietuvoje patyrė stagnaciją²⁴. Tik ilgainiui savo veiklą plėtojant daugiau knygų leidybos bendrovių²⁵, atsirado daugiau galimybių publikuoti įvairius leidinius. Kita vertus, būtent XX a. 3-iojo deš. viduryje kulinarinių knygų poreikį galėjo paskatinti ir atsiradusi paklausa. Kaip 1925 m. buvo rašoma žinutėje „Moters“ žurnale apie pasirodžiusią „Virėja. Praktiškas šeiminkėms vadovas“, leidinys „jau labai senai buvo visuomenės laukiamas. Anos garsios „Lietuvos virėjos“ knygos negalima buvo gauti ne vieno egzemplioriaus – veltui buvo visų dažnai lankomi visi mūsų knygynai ir veltui buvo teirautasi pas knygynų savininkus ir šiaip leidėjus, kada pagaliau, mūsų šeimynos susilauks taip pageidaujamos ir labai reikalingos knygos. Ji tikrai buvo visų šeimyninių žmonių laukiama“²⁶.

Be kitų priežasčių, XX a. 3-iojo deš. viduryje bent vienos literatūros pozicijų išleidimą paskatino ir kulinarinio švietimo plėtra. 1925 m. buvo paskelbtas Žemesniųjų

²² PETKEVIČAITĖ-BITĖ, Gabrielė. Karo meto dienoraštis. *Iš gyvenimo verpetų*. Sud. J. Jasaitis. Kaunas: Šviesa, 1990, p. 210–211.

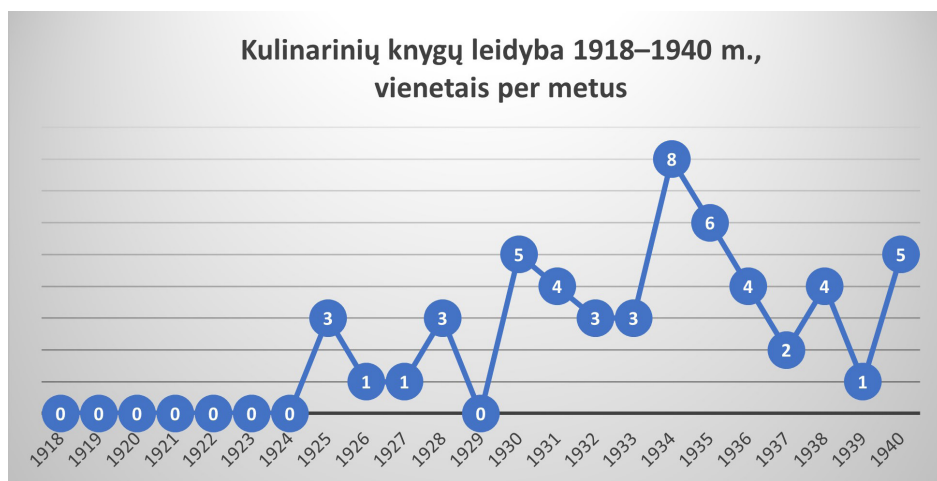
²³ Viešųjų darbų ir maitinimo ministerija veikė 1918 11 11–1919 04 14. Tiekimo ir maitinimo ministerija egzistavo 1919 m. balandžio mėn. – 1919 10 14. *archyvai.lt* [žiūrėta 2023 01 22]. Prieiga per internetą: https://www.archyvai.lt/lt/fondai/darbas_soc_reikalai/lcva_f928_pazyma.html

²⁴ Plačiau žr. ŽUKAS, Vladas. *Bendrovės knygoms leisti ir platinti 1918–1940*. Vilnius: Baltos lankos, 1998; ŽUKAS, Vladas. *Dirvos bendrovės knygoms leisti 1918–1940*. Vilnius: Baltos lankos, 1994.

²⁵ Ten pat.

²⁶ Naujos knygos. *Moteris*, 1925, Nr. 5, p. 80.

žemės ūkio mokyklų įstatų pakeitimas²⁷, kuriame prie kitų dėstomų dalykų įtraukti ir namų ruošos mokslai, tarp jų ir kulinarinės disciplinos – virimas, kepimas, maisto laikymas ir konservavimas. Būtent 1925 m. išleistas ir Jono Kvedaro gana solidus kulinarinis leidinys-vadovėlis, skirtas ne tik pavienėms šeiminiškėms, bet ir mokykloms. Kol kas nepavyko rasti šaltinių, kurie patvirtintų, jog ši knyga buvo valstybinis užsakymas, tačiau paaiškėjo, kad ji buvo naudojama kaip bazinis vadovėlis tokių mokyklų programose²⁸.



1 diagrama. Kulinarinių knygų leidybos aktyvumo kreivė 1918–1940 m.

Vis dėlto XX a. 3-iajame deš. kulinarinė literatūra nebuvo gausi. Iš viso XX a. 3-iajame deš. buvo išleistos 8 kulinarinės knygos, o 4-ajame deš. – 45 (žr. 1 diagramą). Kaip būtų galima paaiškinti šį XX a. 4-ojo deš. knygų leidybos suaktyvėjimą? Analizuojant 4-ojo deš. kulinarinių knygų rinkos pakilimą, būtų galima kalbėti apie kelių rūšių prielaidas / priežastis, sąlyginai suskirstytas į švietimo-kultūrinės, ekonominės-ūkio, socialinės ir idėjinės.

4-ajame deš., praėjus jau kuriam laikui po privalomo pradinio mokslo įvedimo, apskritai pakilo visuomenės raštingumo lygis. Pažymėtina, kad, 1923 m. gyventojų surašymo duomenimis, Lietuvoje neraštingas buvo kas trečias gyventojas²⁹, tačiau, valstybei 1928 m. pradėjus vykdyti (dar 1922 m. Steigiamojo Seimo priimtą) privalomo pradinio mokymo įstatymą, raštingų žmonių skaičius augo. Vien pradinėse mokyklose besimokiusių

²⁷ Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatų pakeitimas. *Vyriausybės žinios*, 1925, Nr. 200, p. 8.

²⁸ *Žemesniosios žemės ūkio mokyklos (taisyklės, programos ir kit.)*. Kaunas: Žemės ūkio departamento leidinys, 1929, p. 34.

²⁹ *Lietuvos gyventojai. Pirmojo 1923 m. rugsėjo 17 d. visuotinio gyventojų surašymo duomenys*. Kaunas, [1923], I. XLVIII.

mokinių skaičius 4-ojo deš. viduryje padidėjo kone dvigubai³⁰. Taigi vis daugiau žmonių Lietuvoje gebėjo skaityti. Kita vertus, kilo ir bendras kulinarinis raštingumas. Namų ruošos, tarp jų ir maisto gaminimo dalykai, buvo dėstomi amatų arba žemesnės žemės ūkio mokyklose, kuriose nuo 1925–1926 mokslo metų pradėti steigti namų ruošos skyriai mergaitėms³¹. 1931–1932 mokslo metais tokie skyriai buvo jau visose šio tipo valstybinėse mokyklose³². XX a. 3-iojo deš. antroje pusėje namų ruošos dalykų atsirado ir gimnazijų programose³³. Valstybė nemenką indėlį į kulinarinio raštingumo kėlimą įdėjo ir kitu būdu – įsteigė namų ūkio instruktorių pareigybę³⁴ ir siuntė instruktores po visą Lietuvą rengti įvairius trumpalaikius didelio susidomėjimo sulaukusius mokymus, vadintus „šeimininkų kursais“³⁵. Šalia dirbo ir visuomeninės organizacijos, taip pat išlaikiusios savo mergaičių amatų ar žemės ūkio mokyklas, rengusios kulinarijos kursus³⁶. Taigi daugėjant kulinariškai raštingų žmonių, suprantama, kilo ir kulinariinių leidinių paklausa, iš kurių buvo galima pasisemti naujų maisto gamybos idėjų ar įtvirtinti jau gautas vienokių ar kitokių mokslų metu.

Kulinariinių knygų leidybos suaktyvėjimui įtakos taip pat turėjo ūkio bei ekonominiai procesai, vykę Lietuvoje, tarp kurių minėtini žemės ūkio reforma ir maisto pramonės augimas bei su tuo susijęs žmonių pragyvenimo lygio kilimas. Mokslininkų teigimu, kaimuose žmonės užsiaugino naujų veislių augalų, vaisių, plėtojo įvairesnes gyvulininkystės rūšis, o savo produkciją naudojo ne tik sau, bet ir pristatydavo parduoti³⁷. Kaip pažymi istorikai, XX a. 4-ajame deš. žmonės, ypač miestuose, galėjo sau leisti įsigyti rutininio vartojimo maisto produktų turguose ir parduotuvėse kasdien, pagal savo poreikius. Parduotuvėse buvo siūloma ir daug įvežtinių – „kolonijaliinių“ prekių, bet daugiau produktų buvo gaminta Lietuvoje – net apie 1/3 visos Lietuvos pramonės sudarė maisto perdirbimo sritis³⁸. Taigi turint iš ko gaminti, aktualesnis tapo ir klausimas, kaip gaminti, kurį išspręsti padėjo ir kulinariinių knygų receptai.

³⁰ BUKELEVIČIŪTĖ, Dalia. Švietimo socialinis prieinamumas. In *Socialiniai pokyčiai Lietuvos valstybėje 1918–1940 m.* D. Bukelevičiūtė, Z. Butkus, N. Černiauskas, A. Grodis, A. P. Kasperavičius, G. Polkaitė-Petkevičienė. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2016, p. 227.

³¹ PETRUŠKEVIČIUS, K. Mūsų žemesniosios žemės ūkio mokyklos. *Žemės ūkis*, 1938, Nr. 2, p. 96.

³² Ten pat.

³³ *Kauno šv. Kazimiero mergaičių gimnazija 1923–1938.* [Kaunas]: Lietuvos šv. Kazimiero seserų kongregacijos leidinys, 1938, p. 64.

³⁴ 1931 m. spalio 16 d. Žemės ūkio namų ruošos specialistams instrukcija. *Lietuvos centrinis valstybės archyvas* (toliau – LCVA), f. 1357, ap. 8, b. 19 [lapai nenumuot].

³⁵ [Be datos]. Dvisavaitinių namų ruošos kursų programa. LCVA, f. 1357, ap. 8, b. 19 [lapai nenumuot].

³⁶ Apie privačias Lietuvos moterų katalikių draugijos išlaikytas mokyklas plačiau žr. GVILDIENĖ, Emilija. Mergaičių ž. žemės ūkio mokyklos. *Tiesos ir meilės tarnyboje. Lietuvių katalikių moterų draugija 1908–1933.* Red. O. Beleckienė-Gaigalaitė. Kaunas: Lietuvių katalikių moterų draugija, 1933, p. 107–114.

³⁷ ČERNIAUSKAS, Norbertas. Maisto pramonė ir mitybos pokyčiai tarpukario Lietuvoje. *Prie stalo visa Lietuva.* Red. D. Dmuhovska. Kaunas: Terra Publica, 2015, p. 138–149.

³⁸ LAUŽIKAS, Rimvydas. Didžiųjų pokyčių metas. *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė.* Sud. V. Rudienė. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2021, p. 17–23.

Taip pat reikėtų atkreipti dėmesį, kad tarpukariu Lietuva nebuvo izoliuota, mūsų šalį pasiekė įvairūs kultūrinių inovacijų ir difuzijos³⁹ procesai. Kitose šalyse atsiradusios naujos maisto ruošimo ir konservavimo technikos, pavyzdžiui, maisto konservavimo sistemos ir su tuo susiję nauji receptai, papildė ir Lietuvos gastrominį lauką. Kulinarinė literatūra šiomis temomis publikuota tiek 3-iajame, tiek 4-ajame dešimtmečiais. Europoje ypatingas dėmesys skirtas ir mitybos atnaujinimo idėjoms, modernios kulinarijos propagavimui, naujų mokslo žinių įtraukimui į žmonių mitybą. Lietuvoje šių idėjų atspindys labai aiškus viename populiariausių, net 5 kartus perleistame leidinyje „Virėja. Praktiškas vadovas šeiminkėms“. Pirmajame leidime 1925 m. koncentruotasi į receptus, o štai nuo 1931 m. pridėta naujų skyrių apie maisto sudedamąsias dalis, vitaminus maiste. Tuo tarpu 1938 m. šioje knygoje atsirado dar ir atskiras skyrius apie konservavimą, atskirai aprašomi maisto kaloriningumo, sotumo, skanumo aspektai. Šiomis idėjomis rėmėsi modernioji to meto kulinarija, tad ne veltui 4-ajame deš. Lietuvos kulinarinę rinką papildė net 5 kulinarių knygų serija, pavadinta „Moderniąja virėja“.

Kulinarinės knygos buvo reikalingos ir vykstant tam tikriems socialiniams procesams. Skanus maistas tapo ne tik aukštuomenės privilegija. Ši mintis aiški ir kulinarių knygų turinyje. Štai 1937 m. išleistame „Namų ūkio vadovėlyje šeiminkėms“ rašyta, jog „skanumo reikalavimas tai nėra kaprizo ar lepumo padarinys – tai būtina sąlyga geram virškinimui“⁴⁰, žodis „skanu“ (regis, ne tik gero virškinimo skatinimo prasme) aptinkamas ir kitų šio tipo leidinių paantraštėse arba pratarmėse. Be to, aptariamose knygose atsirado vietos ir moterų padėčiai Lietuvoje aktualizuoti, dalinti patarimai, kaip palengvinti moterims namų ruošos darbus, sutrumpinti darbo virtuvėje laiką, tam pasiūlyta įvairesnių (greitesnių) receptų⁴¹. Idėjine prasme šios knygos turėjo tapti būdu paruošti šeiminkę, gaminančią sveiką, naudingą maistą, kuris užtikrintų sveikos tautos augimą⁴².

Paveikta aptartų procesų Lietuvoje 1925 m. prasidėjusi kulinarių knygų leidybos kreivė (išskyrus 1929 m.) svyravo nuo 1 iki 8 kulinarių knygų išleidimo per metus. Leidybos pikas pasiektas 1934–1935 m. (žr. 1 diagramą). Šiais metais išleistų leidinių tematika parodo bendras to laikotarpio kulinarių knygų tendencijas, kurios jau apėmė ne tik bendrąją kulinariją, kasdienį ir šventinį meniu, bet ir tam tikrų atskirų jos sričių, patiekalų specializaciją, atskiras dietas. Būtent tuomet rinką pasiekė pirmoji Lietuvoje vegetariškos virtuvės knyga, taip pat išėjo siauresnio turinio kulinarinės knygelės, skatinančios gaminti *salotus ir venigretus*, saldžius šaltus valgius. Taip pat

³⁹ ANDRIJAUSKAS, Antanas. Inovacija ir difuzija. *Kultūrologijos istorija ir teorija*. Vilnius: Vilniaus dailės akademijos leidykla, 2003, p. 182–189.

⁴⁰ *Namų ūkio vadovėlis šeiminkėms*. Vilnius: knygų prekybos firma „Knyga“, 1990 (fotograf. 1937 m. leidimas), p. 90.

⁴¹ Plačiau žr. *Ką valgome*. Red. E. Repčytė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935; *Pažangi šeiminkė*. Sud. E. S. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugija, 1939.

⁴² PORCIANI, Ilaria, Food heritage and nationalism in Europe. *Food Heritage and Nationalism in Europe*. Ed. by I. Porciani. Routledge, 2020, p. 16.

pasirodė keletas konservavimui, naminių gėrimų gamybai, Lietuvoje užaugintų vaisių sultims skirtų knygelėlių, o šalia vis dar sėkmingai pamečiui buvo perleidžiama atnaujinta jau minėta „Virėja. Praktiškas vadovas šeimininkėms“, kurios pirmasis leidimas tarpukariu buvo 1925 metais. Per šį laiką 1935 m. pasirodė ir unikali Lietuvių katalikių moterų draugijos išleista knygelė „Ką valgome“. Šiame leidinyje pirmą kartą (regis, ir paskutinį) pažvelgta į Lietuvos etnografinių regionų virtuvę⁴³. Kulinarinių knygų leidybos piko metu šalyje vis dar gyventa ekonominės krizės nuotaikomis, kas taip pat atsispindėjo ir knygų turinyje. Buvo leidinių, kuriuose priminta idėja „pigų, sotų ir sveiką“. Štai, pavyzdžiui, „Šeimininkės patarėjas. Virtuvės vadovas“ paastrė skelbė šūkį „geriau valgyti už mažiau pinigų!“⁴⁴. Vis dėlto čia reikėtų atkreipti dėmesį, kad pigumo ir sveikumo kulinarijoje principai nebuvo nauja tema lietuviškoje kulinarijoje literatūroje (dar Liudvika Didžiulienė-Žmona 1893 m. savo „Lietuvos gospadinėje“ akcentavo, kaip maistą gaminti pigiai, nesugadinti, pagaminti, kad būtų naudingas valgytojams⁴⁵), tačiau 4-ojo deš. pradžioje ir viduryje šios idėjos vėl tapo labai aktualios.

Taigi 1925 m. Lietuvoje prasidėjusi kulinarinių knygų leidybos tradicija buvo plėtojama kasmet (išskyrus 1929 m.), o 4-ajame deš. ji ypač suaktyvėjo. Knygų leidybos pikas pasiektas 1934–1935 m. Tai būtų galima sieti su padidėjusia šių knygų paklausa, pakilus bendram visuomenės raštingumui bei atsiradus vis daugiau kulinariškai raštingų asmenų. Taip pat kulinarinių knygų leidybos kreivės kilimui įtakos turėjo Lietuvą pasiekusios naujos maisto ruošimo inovacijos, pakilęs žmonių gyvenimo lygis, socialiniai, kultūriniai visuomenės gyvenimo pokyčiai, mitybos sumoderninimo idėjų sklaida.

Kulinarinių knygų autorių kolektyvinės biografijos bruožai

Laikantis nuostatos, kad kulinarinės knygos skatina idėjų ir vertybių pokyčius, nes jų autoriai nori įtikinti skaitytojus atlikti atitinkamus veiksmus⁴⁶, svarbu pažinti, kas buvo šio tipo knygų autoriai. Išsiaiškinus, koks jų žinių pagrindas, pasiruošimas, galima geriau suprasti apie jų pasirinkimus rašant knygų turinį. Šiame tyrime terminas „kulinarinės knygos autorius“ bus vartojamas plačiąja prasme – apimant knygą kūrusius asmenis, nedetalizuojant, ar jie save laikė autoriais, sudarytojais, „sutaissytojais“ ar vertėjais. Kulinarinės knygos tuo laikotarpiu retai kada buvo originalios – dažni receptų „nusirašinėjimai“, vertimai. Tačiau labai svarbus išlieka knygą sukūrusio

⁴³ *Ką valgome*. Red. E. Repčytė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935.

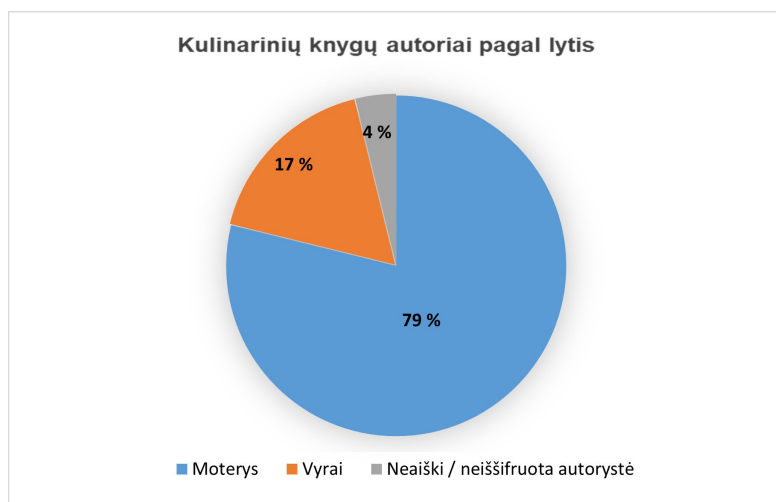
⁴⁴ *Šeimininkių patarėjas. Virtuvės vadovas*. Klaipėda: išleido J. Kuršaitis, 1934, p. 47.

⁴⁵ DIDŽIULIENĖ-ŽMONA, Liudvika. *Lietuvos gospadinė, arba Pamokinimai kaip prigulincziai suvartoti Dievo dovanas*. Tilžė, 1893, p. 3–4.

⁴⁶ Spalvėna, Astra. New cookbooks for the new country: Latvian national cuisine in the making. *Culture Crossroads*, 2021, Vol. 19, p. 218.

asmens požiūris, atranka, vertybės – kodėl jis savo leidiniui pasirinko būtent tuos, o ne kitus receptus, maisto gaminimo technikas. Taigi kas buvo tarpukario kulinarinių leidinių autoriai? Kaip jie pasiskirstė pagal lytį? Koks jų išsilavinimas? Kaip tai susiję su pokyčiais tarpukario Lietuvos visuomenės (gastronominiame) gyvenime?

Tyrimo metu pavyko identifikuoti 52 kulinarinių knygų autorius. Analizuojant surinktus duomenis paaiškėjo⁴⁷, jog iš žinomų autorystės atvejų vyrų kulinarinių knygų autorių buvo 9, tai sudarė 17 procentų visos bendros žinomų autorių grupės (žr. 2 diagramą). Didžioji dalis jų parašytų knygų buvo skirta gėrimams gaminti, taip pat vaisiams ir daržovėms konservuoti. Remiantis šiais duomenimis, atrodytų, kad lietuviškoje kulinarinėje literatūroje buvo savotiškas „vyriskų temų“ laukas (toks teiginys tikslus iš dalies: reikėtų pastebėti, kad knygas apie konservavimą ir gėrimų gamybą kartais rašė ir moterys autorės, tačiau vyrai apie valgių gaminimą – labai retai). Tokia situacija atspindi ir bendrą vaidmenų pasiskirstymą gastronomijoje to meto aplinkoje – dažniausiai maistą gamino moterys. Vienintelis lietuvis Jonas Kvedaras buvo parašęs kulinarinę knygą XIX a. populiaria kulinarinių knygų rašymo metodika, kurioje pristatomas visas valgiaraštis: nuo sriubų, karštųjų patiekalų iki desertų. Prie vyrų parašytų valgio gaminimo leidinių autorystės priskirtina ir verslinės literatūros pozicija, kurios autorius dr. Oetkeris, tiksliau – tai prekės ženklas, reklamavęs savo produkciją – kepimo miltelius. Jis savo knygelėje „Daktaro Oetkerio receptai“ pateikė ne tik pyragų, tortų, bet ir taukuose virtų bobausių, bulvių „pampučkų“, taip pat kukulių, makaronų receptus⁴⁸.



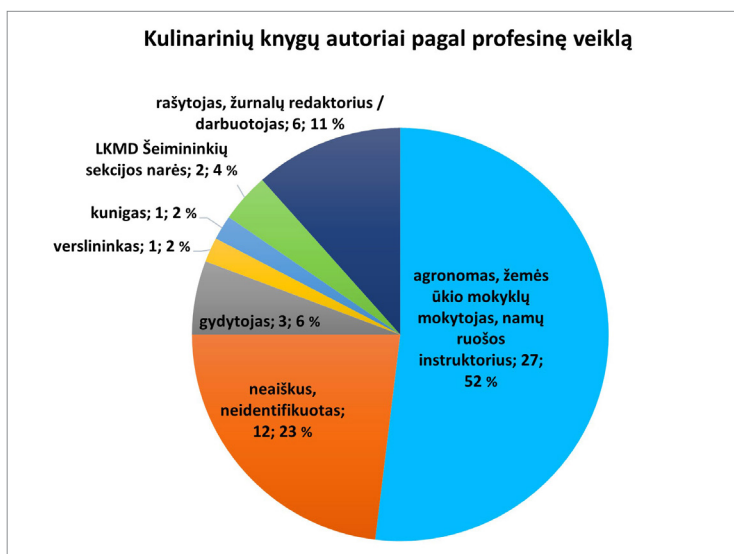
2 diagrama. Identifikuotų kulinarinių knygų autorių pasiskirstymas pagal lytį 1918–1940 m.

⁴⁷ Diagramos duomenis sudaro tik leidiniai, turėję nurodytą autorystę. „Neiššifruota / neaiški autorystė“ skilties duomenys remiasi „Virėja. Praktiškas vadovas šeiminkėms“ leidinio sudarytojų, pasirašiusių J. B., vėliau – I. B., neaiškia autoryste.

⁴⁸ OETKERIS, A. *Daktaro Oetkerio receptai*. Kaunas, 1930.

Tarpukariu didžiąją dalį – 41 – kulinarinės literatūros autorių sudarė moterys. Tarp išaiškintų autorių jos užėmė 79 proc. (žr. 2 diagramą). Prisimenant kulinariinių knygų rašymo istoriją, reikėtų pabrėžti, jog bene iki XIX a. kulinariinių knygų autoriai buvo išimtinai vyrai – dažniausiai kuchmistrai (dvaruose maistą ruošę profesionalai), tik apie XIX a. atėjo „gaspadinių era“⁴⁹. Tarpukariu pakito ir knygas rašiusių moterų asmenybės. Anksčiau daugiau mažiau tai buvo rašytojos-praktikės, 1918–1940 m. nemaža dalis rašiusių kulinariines knygas buvo savo srities specialistės, įgijusios tam tikrą išsilavinimą. Ši tendencija pastebima tarp abiejų lyčių autorių.

Daugiau negu pusė – 52 proc. – išaiškintos knygų autorystės atvejų⁵⁰ buvo asmenys, baigę agronomijos ir namų ruošos mokslus, arba dirbę žemės ūkio mokyklose namų ruošos skyriuose, arba dirbę namų ruošos instruktoriais visoje Lietuvoje (žr. 3 diagramą). Dažnai šie autoriai atitikdavo ir visas tris paminėtas sąlygas vienu metu, todėl toliau šiame tyrime jie bus priskirti vienai bendrai grupei. Bene pirmosios tokių autorių knygos pasirodė XX a. 4-ojo deš. pradžioje kartu su valstybės užsakymais⁵¹. Vėliau agronomijos ar namų ruošos studijas baigusių autorių knygų vis daugėjo, taip pat populiarėjo kolektyvinė autorystė. Pavyzdžiui, 1937 m. net 21 autorius, tarp kurių didžioji dalis buvo Žemės ūkio akademijos absolventės⁵², išleido „Namų ūkio vadovėlį šeimininkėms“.



3 diagrama. Kulinariinių knygų autorių pasiskirstymas pagal profesinę veiklą 1918–1940 m.

⁴⁹ LAUŽIKAS, Rimvydas. Kad iš valgymo būtų visi kantanti..., *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulintičiai sunaudoti Dievo dovanas*. Sud. L. Didžiulienė-Žmona. Vilnius: Vaga, 2018, p. 39–40.

⁵⁰ Dvylikos žinomų knygų autorių profesijų kol kas nustatyti nepavyko.

⁵¹ Išimtimi galima laikyti Žemės ūkio rūmų užsakymu 1926 m. išleistą J. Kriščiūno Bitininko slapyvardžiu pasirašytą *Kaip vaisvynis ir midus gaminti*. Kaunas: „Varpo“ bendrovės leidinys, 1926.

⁵² *Žemės ūkio akademijos metraštis*. Kaunas: Žemės ūkio akademijos leidinys, 1930–1936.

Būdingi agronomo išsilavinimą turėjusių autorių pavyzdžiai – Monika Poželaitė-Sidaravičienė ir Elena Repčytė-Starkienė. Abi buvo valstybės stipendininkės, agronomijos ir namų ruošos mokslus baigusios užsienyje (M. Poželaitė-Sidaravičienė studijavo Prancūzijoje, Belgijoje, E. Repčytė-Starkienė – Belgijos žemės ūkio institute), vėliau dėstė namų ruošą įvairiose mokyklose, rašė spaudoje namų ruošos temomis⁵³. M. Poželaitė kelerius metus dirbo Žemės ūkio rūmuose namų ruošos instruktore⁵⁴. Kita autorė Aurelija Gudalienė taip pat buvo namų ruošos mokytoja. Gimusi ir gimnaziją baigusi Latvijoje ji dirbo mokytoja Joniškėlio žemės ūkio mokykloje⁵⁵. Vieno iš daugiausia perleidimų turėjusių tarpukario leidinių apie sulčių gamybą autorius buvo agronomo išsilavinimą turėjęs Jonas Valatka. Jis taip pat buvo gavęs valstybės stipendiją studijuoti šiuos mokslus užsienyje. Grįžęs į Lietuvą 1926–1927 m. J. Valatka tapo III Seimo nariu, rašė straipsnius į spaudą, taip pat aktyvai dalyvavo įvairiose su žemės ūkiu susijusiose sąjungose, blaivybės draugijoje, įsteigė prie šios draugijos nealkoholinių vaisvynių dirbtuvę „Vaisius“, kuriai pats vadovavo.⁵⁶ Šie pavyzdžiai gerai iliustruoja XX a. 3-iojo deš. agronomo išsilavinimą gavusius kulinariinių knygų autorius. Tuo tarpu XX a. 4-ajame deš. nemažai knygų autorių, kaip jau minėta, buvo susiję su Žemės ūkio akademija Lietuvoje. Tipiškas Elenos Rėklaitienės pavyzdys – kvalifikuotos namų ruošos specialistės, baigusios mokslus Žemės ūkio akademijoje Lietuvoje, kur ji 1936 m. apgynė baigiamąjį darbą tema „Kėdainių apskrities ūkininkijos mityba“⁵⁷. Vėliau šioje įstaigoje ji dirbo agronome vyr. asistente. Kulinariinių knygų rinką papildė ir daugiau šios mokymosi įstaigos bendruomenės narių, pavyzdžiui, Žemės ūkio akademijos docentas agronomas Jonas Kriščiūnas, kuris išleido kelis leidinius apie gėrimus iš medaus bei vaisvynius⁵⁸.

Tarp kitų išaiškintų kulinariinių knygų autorių buvo trys gydytojai (žr. 3 diagramą). Gydytojo išsilavinimas buvo ypač naudingas, nes šiuose leidiniuose neretai būdavo ir dalys, skirtos mitybos, virškinimo procesams, publikuojamos maistingumo lentelės su kalorijų kiekiais, detalizuojama, kiek atskirų elementų vidutiniškai sveikas žmogus turėtų suvartoti. Gydytojų knygų rašymo tematikos šiek tiek skyrėsi. Vieni,

⁵³ STANEVIČIENĖ, Emilija. Monika Poželaitė-Sidaravičienė. *lietuviai.lt* [žiūrėta 2023 02 12]. Prieiga per internetą: https://lietuviai.lt/wiki/Monika_Po%C5%BEelait%C4%97-Sidaravi%C4%8Dien%C4%97;LAUŽIKIENĖ,Andželika;LAUŽIKAS,Rimvydas.ElenaRepšytė-Starkienė. In *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2020, p. 119.

⁵⁴ STANEVIČIENĖ, Emilija. Monika Poželaitė-Sidaravičienė. *lietuviai.lt* [žiūrėta 2023 02 12]. Prieiga per internetą: https://lietuviai.lt/wiki/Monika_Po%C5%BEelait%C4%97-Sidaravi%C4%8Dien%C4%97

⁵⁵ Pokalbiai-susirašinėjimai su Aurelijos Gudalienės anūku Augustinu Gudeliu ir marčia Genovaite Ramute Gudeliene. 2023 02 10-11 [saugomi J. Minelgaitės-Plentienės asmeniniame archyve].

⁵⁶ AKMENYTĖ-RUZGIENĖ, Vilma. Jonas Valatka. *lrs.lt* [žiūrėta 2023 02 22]. Prieiga per internetą: https://www.lrs.lt/sip/portal.show?p_r=35546&p_k=1&p_t=158640

⁵⁷ Diplominių darbų santraukos. *Žemės ūkio akademijos metraštis*, 1936, T. 10 (šas. 2), p. 271.

⁵⁸ BITININKAS. *Kaip vaisvynis ir midus gaminti*. Kaunas: „Varpo“ bendrovės leidinys, 1926; KRIŠČIŪNAS, J. *Kaip gaminti vaisių vynas*. Kaunas: Žemės ūkio rūmų leidinys, 1928. KRIŠČIŪNAS, Jonas. *Gėrymai iš medaus*. Marijampolė, Kaunas: „Dirvos“ bendrovė, 1935.

kaip gydytojas ir Šiaulių suaugusiųjų mokyklos mokytojas Jonas Kvedaras⁵⁹, knygose pateikė bendrojo meniu nuo sriubos iki desertų variantus. Tuo tarpu autorių kolektyvo parašytoje knygelėje „Ką valgome“ gydytoja prof. Vanda Tumėnienė buvo atsakinga už skyrių apie mitybą vaikams, pristatė galimą vaikų virtuvėlę ir jos meniu⁶⁰. Užsienyje mokslus baigusi V. Tumėnienė buvo aktyvi vaikų ligų gydymo įstaigų (bendra)kūrėja, rašė straipsnius apie kūdikių mitybą (pavyzdžiui, „Normaliai augančio kūdikio maitinimas“, 1924⁶¹).

Kai kurių kulinariinių knygų autorių profesiją arba užsiėmimą sunku tiksliai apibrėžti. Pasitaikydavo atvejų, kad tai buvo su žurnalų moterims leidyba susiję asmenys arba rašantys publicistiką, grožinius kūrinius – tokių tarp išaiškintų autorių buvo šeši (žr. 3 diagramą). Taip pat tarp autorių buvo vienas kunigas ir verslininkas. Tyrime analizuojant surinktus duomenis, atskirai išskirta autorių grupė – Lietuvių katalikų moterų draugijos Šeiminingųjų sekcijos atstovės. Žinoma, tapimas draugijos narėmis nėra tiesioginė profesinė veikla, bet pagal veiklos mastą ir užimtumą šios sekcijos atstovių darbas galėtų būti gretinamas su profesine veikla. 1936 m. įkurta organizacija visą savo veiklą dedikavo šeiminingųjų reikalams, rengė šeiminingųjų dieną, paskaitas, „siekdamos aukštesnio namų ūkio kultūros lygio“⁶², nuo 1938 m. jos skelbė namų ruošos konkursus ir parodas, tarp kurių buvo ir kulinariinių, pavyzdžiui, vaisių sulčių spaudimo konkursas⁶³. Parodėlėse buvo pristatomi konservuoti maisto produktai, įvairūs nealkoholiniai gėrimai, vaisių sultys, išaugintos retesnės daržovės⁶⁴. Vadinasi, tai irgi buvo kryptinga veikla, o jos narės nebuvo atsitiktinės kulinariinių knygų rašytojos.

Taigi bendri lietuviškų kulinariinių knygų autorių biografinio portreto bruožai parodo pakitusį požiūrį į kulinariinių knygų rašymą. Šias knygas dažnai kūrė išsilavinę, atitinkamas studijas baigę žmonės, kurie nebuvo receptų kūrėjai, bet remdamiesi savo įgytomis žiniomis, atidūs receptų atrinkėjai. Daugiausia tarp jų buvo žemės ūkio specialistų, kurie kulinariinių žinių buvo įgiję studijų užsienyje ar Lietuvoje metu, taip pat jas gilino patys dėstydami namų ruošos mokslus. Tarp šių knygų autorių buvo keletas gydytojų, rašytojų, laikraščių redaktorių. Kolektyviniame kulinariinių knygų autorių portrete aiškus vaidmenų pagal lytį pasiskirstymas – maisto (ne gėrimų) gamyba buvo priskiriama moterų sričiai, tai paliudija ir statistika, apibrėždama moterų

⁵⁹ 1924 liepos mėn. Šiaulių suaugusiųjų mokyklos algų lapai. Šiaulių „Aušros“ muziejus, inv. Nr. ŠAM I–R 3974, l. 19. Jonas Kvedaras. In *Lietuvių enciklopedija*. Red. P. Čepėnas. Boston, 1956, T. 13, p. 462.

⁶⁰ TUMĖNIENĖ, Vanda. Kaip maitinti vaikus. *Ką valgome*. Red. E. Repcūtė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935, p. 94–100.

⁶¹ Vanda Mingailaitė-Tumėnienė. *atminimas.kvb.lt* [žiūrėta 2022 02 24]. Prieiga per internetą: <https://atminimas.kvb.lt/asmenvardis059e.html?asm=TUM%CBNIEN%CB-MINGAILAIT%CB%20VANDA>

⁶² [1938 m.?] Šeiminingųjų dieną minint. Šeiminingųjų dienos instrukcija-planas. LCVA, f. 567, ap. 1, b. 140, l. 1.

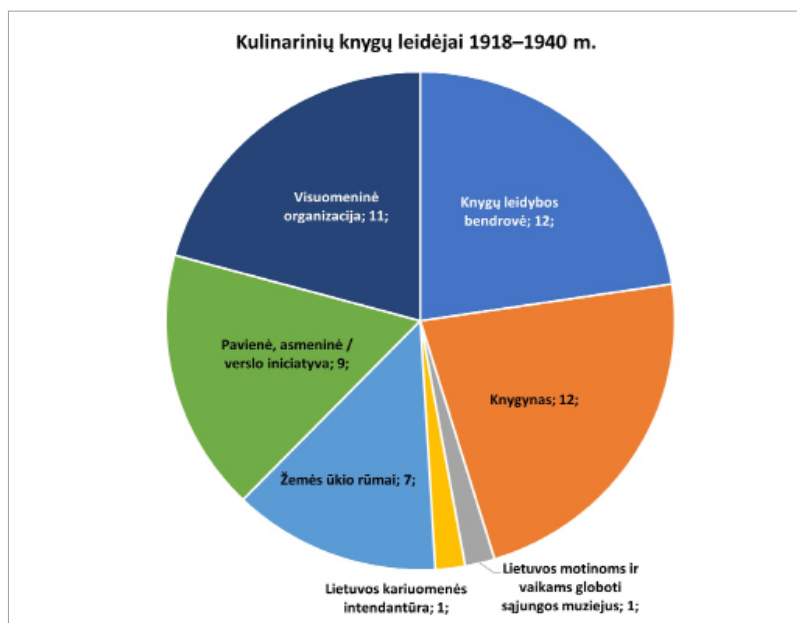
⁶³ Sutelkime jėgas šeiminingųjų dienos minėjimui. *Moteris*, 1938, Nr. 13–14, p. 226.

⁶⁴ [1938 m.?] Šeiminingųjų dieną minint. Šeiminingųjų dienos instrukcija-planas. LCVA, f. 567, ap. 1, b. 140, l. 1.

autorystę – 79 proc. visų autorių. Vyrų labiau rinkdavosi gėrimų gaminimo ir maisto konservavimo temas.

Leidėjai, užsakovai ir jų siekiai

Kulinarinių knygų leidybos iniciatyvas tarpukariu galima suskirstyti į keletą grupių pagal knygų leidėjus arba užsakovus. Tokia klasifikacija leidžia geriau paaiškinti knygų atsiradimo aplinkybes, jų įvairovę ir patvirtina, jog kulinarinė literatūra tapo nebe tik pavienių (moterų) iniciatyvų šviesti šeiminkes lauku, kaip dažnai buvo XIX amžiuje. Į kulinarinę rinką įsitraukė tam tikros institucijos, įmonės, siekusios savo tikslų, kartais specialiai bandžiusios į kulinarinę aplinką įnešti tam tikrų pokyčių. Taigi kokias kulinarinių knygų leidėjų užsakovų grupes galėtume išskirti ir kokie buvo jų siekiai?



4 diagrama. Kulinarinių knygų leidėjų pasiskirstymas pagal jų veiklą 1918–1940 m.

Didžiausią kulinarinių knygų rinkos dalį – 24 knygas (apie 45 proc.) – užėmė 12 leidyklų ir 12 knygynų išleistų knygų (žr. 4 diagramą). Ši komercinė iniciatyva, susidarius kulinarinių knygų rinkai, matyt, greičiausiai reagavo į paklausą. Kartais sunku nustatyti, kas buvo kai kurios knygos iniciatorius – autorius ar leidykla / knygynas. Pavyzdžiui, apie minėtos Jono Kvedaro 1925 m. išleistos knygos leidybos procesą kol kas nepavyko rasti istorinių šaltinių, bet galima daryti prielaidą, jog gydytojo

išsilavinimą turintis ir mokytoju mokykloje dirbęs⁶⁵ J. Kvedaras pats suvokė kulinarinio švietimo reikšmę. Kita vertus, ir pati knygos leidėja „Kultūros“ bendrovė galėjo pasikviesti jį tokiam darbui, nes kaip gydytojas jis geriau suprato mitybos svarbą. Kad ir kieno tai būtų buvusi iniciatyva, ji buvo sėkminga, kaip jau minėta, knyga tapo baziniu vadovėliu, kuriuo valstybinės institucijos rėmėsi sudarydamos žemesniųjų žemės ūkio mokyklų namų ruošos srities kulinarinės dalies programą⁶⁶.

Tarp kitų kulinarius leidinius išleidusių leidyklų minėtinos knygų leidimo bendrovės „Dirva“, „Sakalas“, „Varpas“, „Žaibas“; Abraomo Ptašeko knygynas, Juliaus Urniežiaus privatus lenkų knygynas „Stella“, Anelės Mickevičiūtės knygynas „Studija“⁶⁷ ir kt. Leidėjų geografija gan plati: Šiauliai, Marijampolė, Vilkaviškis, Kaunas, Biržai, Klaipėda ir kt. Bene populiariausia tarp šios grupės leidėjų buvo „Dirvos“ bendrovės knygoms leisti išleista J. B. (vėliau – I. B.) pasirašiusio/-ių autoriaus/-ių knyga „Virėja. Praktiškas vadovas šeiminkėms“, kuri turiniu ir receptais labiau panaši į XIX a. pab. – XX a. pr. tokio tipo leidinius. Per visą tarpukarį išėjo net 5 jos leidimai, tačiau autorystės iššifruoti kol kas nepavyko. Pagal perleidimų skaičių ši kulinarinė knyga galėjo būti viena iš komerciškai sėkmingiausių, būtent komercinis interesas dažniausiai ir buvo svarbus privatiems leidėjams.

Leidyklos ir knygynai rinkosi spausdinti ir verstinę literatūrą. Ypač ši tendencija suaktyvėjo XX a. 4-ojo deš. pabaigoje. Kaip deklaravo leidėjai, taip buvo bandoma užpildyti modernios literatūros, skleidžiančios šiuolaikiškas kulinarines idėjas, trūkumą. 1940 m. knygyno „Studija“ leidybine iniciatyva dienos šviesą išvydo M. Ambrazienės 5 dalių serija „Modernioji virėja“, versta iš vokiečių kalbos. Vien knygos pavadinime užkoduota nuoroda į naujų gastronominių idėjų lauką. Tačiau prieš tai, 1936 m., „Sakalo“ bendrovė publikavo Vandos Varnienės iš rusų kalbos verstą ir „pritaikytą šioms dienoms“, gerokai papildytą „Didžiąją Lietuvos virėją“ (su papildomu vegetariškų patiekalų skyriumi daugiau nei keturiasdešimčiai dienų) pagal rusės Jelenos Molokhoviec „Dovana jaunoms šeiminkėms“⁶⁸. Šis atvejis šiek tiek paradoksalus, nes pirmasis rusų autorės knygos leidimas pasirodė 1861 m., po jo sekė daugybė perleidimų. Taigi modernėjančios gastronomijos kontekste publikuota XIX a. knygos adaptacija (tiesa, nėra aišku, kurių metų leidimu rėmėsi V. Varnienė). Padarius nedidelį diskursą į šio leidinio vertinimą po 1936 m. išleidimo Lietuvoje galima teigti, kad šis „Sakalo“ bendrovės leidinys buvo ypač sėkmingas. Knyga atrado savo skaitytoją ir tarp užsienio lietuvių, Amerikos žemyne. Iš Lietuvos pasitraukę *dypukai* ieškodavo

⁶⁵ 1924 m. liepos mėn. Šiaulių suaugusiųjų mokyklos algų lapai. Šiaulių „Aušros“ muziejus, inv. Nr. ŠAM I-R 3974, l. 19.

⁶⁶ *Žemesniosios žemės ūkio mokyklos (taisyklės, programos ir kit.)*. Kaunas: Žemės ūkio departamentas, 1929, p. 34.

⁶⁷ Plačiau apie knygynus, leidusius knygas, žr.: Laikinosios sostinės knygynai, leidę knygas: lokalizacija, raida, knygos. *knyga.kvb.lt* [žiūrėta 2023 02 21]. Prieiga per internetą: https://knyga.kvb.lt/lt/parodos/temines-leidiniu-parodos/item/159-knygynai-leide-knygas#_ftnref2

⁶⁸ LAUŽIKIENĖ, Andželika; LAUŽIKAS, Rimvydas. Vanda Dausinaitė-Varnienė. *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2020, p. 127.

lietuviškos gastronomijos prisiminimų. Štai 1956 m. kovo 26 d. Čikagoje gyvenusi Nelė Mazalaitė laiške bičiulei Petronėlei Orintaitei rašė:

Girdžiu virtuvėj triukšmą – katilė, vadinasi, reikia apleisti rašomą stalą. Nemanyk, turiu ir „Didžiąją virėją“!, guli kaip enciklopedija ant šaldytuvo, tačiau aš dažnai lyg per sapną atsimenu tėviškę ir stengiuos pakartoti anuos pietus. Šiandien verdu rūkytus kiaulės (ar paršo) kulniukus su burokėliais, prašau į svečius.⁶⁹

Pavienių autorių leidybos iniciatyvos tarpukariu užėmė 17 proc. visų išleistų kulinarinių leidinių. Tai buvo knygos, kurių atsiradimu ypač suinteresuoti pavieniai asmenys. Reikėtų pažymėti, kad šios grupės apimtis labai sąlyginė – į ją pateko tos kulinarinės knygos, kuriose buvo aiškiai nurodyta privataus asmens leidėjo iniciatyva, taip pat tos, apie kurių privačią pavienę iniciatyvą byloja archyviniai šaltiniai, bei tos, kurių leidėjas nenurodytas, bet numanoma, jog leista knygos autoriaus iniciatyva (į šią grupę priskiriamos ir pavienės verslo atstovų leidybinės iniciatyvos). Taigi, atsiradus daugiau duomenų, ši grupė gali plėstis arba mažėti. Viena anksčiausiai publikuotų čia patenkančių knygų – 1927 m. Liudvikos Didžiulienė-Žmonos parašyta „Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti Dievo dovanas“, išleista Tilžėje spaustuvinininko J. Schoenkio „kaštu“ (išlaidomis). Pirmasis jos leidimas pasirodė dar 1893 m. Anot istorikų, kartu su vyru dvarą valdžiusi knygos autorė, vėliau tapusi rašytoja, Vilniaus Seimo nare ir aktyvia visuomenės veikėja, buvo praktikė-šeimininkė – „su gospadinyste ji pirmą kartą susidūrė“, kai tapo naujo Tyzenhauzų virėjo Rokiškio dvare mokinė⁷⁰. L. Didžiulienė-Žmona vėliau maistą gamino ir studentams, laikydama savo pensiją Mintaujoje, o mintis išleisti receptų knygą kilo paraginus bičiuliui S. Baltramaičiui. Taigi šios knygos leidimo idėja kilo iš praktinio J. Didžiulienės-Žmonos „patyrimo skaniai gaminti valgi“⁷¹.

Apie kitų pavienių iniciatyvų kilmę ir tikslus žinoma mažiau, tačiau galima kelti tam tikras prielaidas. Pavyzdžiui, agronomė Stasė Tallat-Kelpšienė, išleidusi knygele apie vaisių, uogų, daržovių marinavimą ar konservavimą, pavadino ją vadovėliu. Kadangi pati dirbo švietimo srityje – Rietavo žemesniosios žemės ūkio mokyklos vedėja,⁷² tikėtina, kad norėjo papildyti šios srities mokomąją literatūrą. Panaši situacija galėjo būti ir su vadovėliu alui gaminti (K. Rakūnas) arba leidiniu „Kaip patiems pasigaminti lietuviško krupniko, karčiosios degtinės, likierio, užpiltinės ir šiaip įvairių gėrimų“ (E. Pakuckienė). Taigi iš esmės pavienių iniciatyvų grupės leidiniuose

⁶⁹ CIDŽIKAITĖ, Dalia. Rūkyti kiaulės kulniukai, arba ką valgė dipukai rašytojai. *blog.lnb.lt* [žiūrėta 2023 12 15]. Prieiga per internetą: <https://blog.lnb.lt/lituanis.tika/2019/10/18/rukyti-kiaules-kulniukai-arba-ka-valge-dipukai-rasytojai/>

⁷⁰ LAUŽIKIENĖ Andželika; LAUŽIKAS Rimvydas. Liudvika Didžiulienė-Žmona. *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2020, p. 57.

⁷¹ Ten pat, p. 58.

⁷² 1935 m. Rietavo mergaičių žemesniosios žemės ūkio mokyklos dėstytojai ir kursų lankytojos prie mokyklos pastato. Fot. Aronas Epelis. Fotografija. *Rietavo Oginskių kultūros istorijos muziejus*, inv. Nr. ROKIM F 974.

dažniau siekta „užpildyti esamas tam tikros kulinarinės srities spragas“, kartais tiesiogiai įvardijant kulinarinius leidinius vadovėliais.

Valstybiniu užsakymu tarpukariu aktyviai rūpinosi *Lietuvos žemės ūkio rūmai*, 1926 m. įkurti, tačiau realiai veiklą pradėję 1928 m. Lietuvos žemės ūkio rūmai į šio tipo knygų leidybos rinką aktyviau įžengė XX a. 4-ajame deš. Jų leidiniai užėmė apie 13 proc. visos kulinarinių leidinių rinkos (žr. 4 diagramą) ir buvo orientuoti į kaimo žmonių auditoriją, tad ir skelbdami konkursus kulinarinėms knygoms rašyti rūmai reikalavo, kad knygelės „būtų parašytos suprantama ūkininkams kalba ir pritaikintos kaimo sąlygomis“⁷³. Žemės ūkio rūmai knygoms parašyti siūlydavo nemažus honorarus (I–II premija po 500 litų, III – 300 litų)⁷⁴, galbūt dėl to ir prisikviesdavo daug skirtingų autorių. Didžioji dalis autorių buvo žemės ūkio ir namų ruošos sričių specialistai, agronomai-inžinieriai (E. Dargytė, A. Poželaitė, S. Bagdonas, J. Strazdas, J. Kriščiūnas).

XX a. 4-ojo deš. pradžioje pasirodė Žemės ūkio rūmų leistos knygelių serijos ūkininkams ir šeimininkėms „Ūkininko knygynėlis“, „Šeimininkės knygynėlis“⁷⁵, kuriose dalis knygų skirtos kulinarijai. Knygelės dažnai buvo leidžiamos kartu su populiariu laikraščiu žemdirbiams „Ūkininko patarėjas“, tad buvo užtikrinama gan plati auditorija ir sklaida.

Valstybiniu užsakymu leistų leidinių tikslus gerai iliustruoja ne vienos tokios kulinarinės knygos autorių išugdžiusios Žemės ūkio akademijos prorektorius prof. Konrado Juozo Aleksos mintys apie mitybos padėtį Lietuvoje (provincijoje): „Mūsų ūkininkai gamina maisto produktus, bet blogiausiai maitinasi: valgo juodą persenusią duoną, surūdijusią mėsą, neskanius valgius, kurie jiems kaštuoja labai brangiai. [...] Taip yra dėl stokos kultūros. Jie ir nepamano, kad už tas pačias išlaidas daug daugiau galima turėti nekaip turima. Ūkininkus viso to reikia pamokyti, parodyti jiems kelią į kultūriškesnį, gražesnį sveikesnį gyvenimą.“⁷⁶ Lietuvos žemės ūkio rūmai kulinariniais leidiniais siekė modernizuoti lietuvišką gastrominę kultūrą Lietuvos provincijoje (didaktinius apsektus liudija ir knygelių pavadinimai, pavyzdžiui, M. Poželaitės „Mokėk kepti“, 1930). Taip pat norėjo į kasdienį valgymo racioną įtraukti naujų, po žemės reformos pakitusių Lietuvoje auginamų kultūrų, į kaimo žmonių valgiaraštį – sveikesnės mitybos elementų (pavyzdžiui, E. Dargytės „Daržovių valgiai“, 1934).

Visuomeninių organizacijų leidiniai. Po keletą kulinarinių leidinių išleido ir draugijos – kartu tai sudaro 11 knygų arba 20 proc. visų leidinių (žr. 4 diagramą). Viena aktyvesnių šios grupės leidėjų – Lietuvių katalikų blaivybės draugija. Ji siekė mažinti alkoholio vartojimą, taip pat skatinti nealkoholinių gėrimų gamybą, tačiau leido knygeles ir su stipresniųjų gėrimų receptūromis. Populiariausias šios draugijos leidinių

⁷³ Žemės ūkio rūmai skelbia konkursą. *Ūkininko patarėjas*, 1931, Nr. 6, p. 260.

⁷⁴ Ten pat, p. 260–261.

⁷⁵ VARNAITĖ, Eglė. *Lietuviška kulinarinė literatūra: tautinės virtuvės formavimas(is) 1893–1940 metais*. VU bakalauro darbas. Vilnius, 2011, p. 33.

⁷⁶ 1 agronomas kaštavo 550,000 lit. *Lietuvos studentas*, 1930, Nr. 4, p. 2.

autorius buvo Jonas Valatka, kurio knygelė apie vaisių sultis sulaukė net 5 leidimų. Nealkoholinių gėrimų gamybai buvo išleista ir daugiau leidinių, kuriuose paaiškinami ir jų siekiai – šalies blaivinimas. Vienas knygelių autorių, kunigas A. Lėvanas, rašė: „Gyvename girtų papročių laikotarpį. Šiandien geriama perkant, geriama paroduodant, geriama susitinkant, geriama atsisveikinant. Šventes švęsti be svaigalų yra neįmanomas dalykas.“⁷⁷ Tačiau ši draugija išleido leidinių, skirtų ir vyno bei midaus gamybai. Jų poreikį pagrindė ekonominiu ir sveikumo aspektu: „Labai dažnai ūkininkai skundžiasi, kad neturi kur vaisių dėti, kas dėl to sušeria juos kiaulėms, o dar daugiau jų supūsta“, „bet kol žmonės nuodijasi paprasta degtine, brangiais likieriais ir kitais alkoholiniais gėrimais, tai bus daug sveikiau ir pigiau mūsų žmonėms patenkinti kūno reikalavimus vaisvyniu ir midumi“⁷⁸.

Atskiros dėmesio verta ir Lietuvių moterų katalikų draugijos kulinarinių knygų leidyba. Lietuvių moterų katalikų draugija savo 3 kulinarinėse knygosėse siekė į Lietuvos maisto kultūrą įnešti sveikesnės, pigesnės, modernesnės mitybos pagrindus, taip pat modernizuoti maisto gaminimo aplinką, indus, „išlaisvinti“ moteris nuo ilgų darbo valandų buityje, siūlė susipažinti su naujomis maisto konservavimo technikomis⁷⁹. Atskiras dėmesys skirtas stalo kultūrai, vaikų mitybai ir pasninkui – tai buvo ypač aktualu katalikiškas vertybes puoselėjusiai organizacijai. Tarp šios draugijos leidinių buvo vienas unikalus atvejis, kuriuo bandyta nubrėžti naują gastronominės literatūros kryptį. 1935 m. pasirodžiusioje knygoje „Ką valgome“ bene pirmą kartą atsigręžta į Lietuvos etnografinių regionų virtuvę. Leidinyje publikuoti žemaičių, aukštaičių, suvalkiečių ir dzūkų valgių receptai, surinkti iš pačių žmonių anketavimo būdu⁸⁰. Čia bene pirmą kartą tokiu pavadinimu įvardytas ir cepelinų receptas⁸¹. Tačiau šis atsigręžimas į etnografinę virtuvę baigėsi vos prasidėjęs – daugiau šios temos, regis, niekas išsamiau neplėtojo, o ir pačioje knygelėje „Ką valgome“ kalbama apie modernias idėjas maisto gamyboje.

Po vieną kulinarinę knygą išleido du *instituciniai leidėjai* – Lietuvos kariuomenės intendantūra, Lietuvos motinoms ir vaikams globoti organizacijų sąjungos muziejus (žr. 4 diagramą). Šie leidėjai orientavosi į gan specifines siauresnes auditorijas – kariuomenę ir vaikus. Tai nebuvo knygos plačiai visuomenei, tačiau jas pašalinti iš maistui gaminti skirtų knygų apžvalgos taip pat būtų netikslu. Jose buvo siekiama nurodyti bendrąsias idėjas, būdingas to meto gastronominiam laukui – maistas turėjo

⁷⁷ LĖVANAS, A. *Ramiųjų ir dujingųjų gėralų darymas su pasterizacijos pagalba*. Kaunas, 1928, p. VII.

⁷⁸ BITININKAS. *Kaip vaisvynis ir midus gaminti*. Kaunas: „Varpo“ bendrovės leidinys, 1926, p. 2.

⁷⁹ *Ką valgome*. Red. E. Repčytė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935; *Sotu ir sveika*. Red. R. Jatulytė-Petrušauskienė. Kaunas: L. K. moterų draugija, 1938; *Pažangi šeimininkė*. Sud. E. S. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugija, 1939.

⁸⁰ *Ką valgome*. Red. E. Repčytė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935.

⁸¹ VARNAITĖ, E. *Lietuviška kulinarinė literatūra: tautinės virtuvės formavimas(is) 1893–1940 metais*. VU bakalauro darbas. Vilnius, 2011, p. 43.

būti sveikesnis, skanus, įvairus, patiekalų sudėtis grindžiama naujausiais mokslo pasiekimais⁸².

Taigi tarpukariu kulinarinių knygų leidėjai, publikuodami šią literatūrą, siekė savo tikslų. Privačių leidyklų ir knygynų vienas iš pagrindinių siekių buvo labiau komercinis, turinio prasme atspindintis bendras to meto gastronomines tendencijas Lietuvoje ir pasaulyje. Lietuvos žemės ūkio rūmai, rengę ir publikavę kulinarines knygas valstybiniu užsakymu, orientavosi į kaimo auditoriją ir siekė kelti kulinarinę kultūrą provincijoje. Visuomeninių organizacijų literatūra skatino atkreipti dėmesį į jų propaguojamas organizacijos vertybes – blaivybę, moterų šeiminingų buities palengvinimą, šeiminingumo kultūros kėlimą ir kt.

Išvados

Kulinarinių knygų leidybos tradicija, prasidėjusi 1925 m., Lietuvoje buvo plėtojama kasmet (išskyrus 1929 m.), o XX a. 4-ajame dešimtmetyje ji ypač suaktyvėjo. Šių knygų leidybos suaktyvėjimą sąlygojo tokie veiksniai kaip bendras visuomenės raštingumo didėjimas, kulinarinio švietimo plėtra, šalyje įvykę ūkio kaitos, ekonominiai procesai, lėmę naujų maisto produktų pasiūlą, bei pakilęs žmonių pragyvenimo lygis. Taip pat svarbios buvo naujos maisto ruošimo inovacijos, mitybos sumoderninimo idėjų sklaida, siekis pakoreguoti gaminančių moterų darbo virtuvėje laiką, maisto kaip malonumo suvokimas tarp platesnių socialinių grupių.

Tarpukario kulinarinių knygų autorių kolektyvinio portreto bruožai liudija apie pakitusį požiūrį į kulinarinių knygų rašymą, patikint jų kūrimą (ne tik) praktikams, bet ir specialistams. 52 proc. žinomų kulinarinių knygų autorių 1918–1940 m. buvo išsilavinę, atitinkamus mokslus baigę asmenys. Jie buvo studijavę agronomiją, namų ruošą su kulinarijos pamokomis, dirbę namų ruošos mokyklose. Tarp knygų autorių taip pat buvo keletas gydytojų, rašytojų, kunigas, verslininkas ir kt. Daugumą – 79 proc. – žinomų knygų autorių sudarė moterys. Moterų ir vyrų knygų autorystės santykis tiesiogiai koreliuoja ir su to meto gastronominės kultūros tendencijomis, dažniausiai priskiriančiomis maisto gamybą moteriškai sferai.

Tyrimo metu išsiaiškinta, jog kulinarinių knygų leidybos iniciatyvas tarpukariu plėtojo bent keletas leidėjų grupių: knygų leidybos įmonės ir knygynai (kartu sudarė 45 proc.), visuomeninės organizacijos (21 proc.), privačios iniciatyvos (17 proc.), valstybiniu interesu rūpinosi Lietuvos žemės ūkio rūmai, leidę literatūrą išskirtinai kaimo gyventojams (13 proc.), ir kt. Tai rodo pakitusį suvokimą apie kulinariją, žvelgiant į ją ne tik kaip į maisto gaminimo meną, bet ir kaip į galimybę reprezentuoti

⁸² *Kareivio virėjas: kariuomenės virėjams ir maisto priežiūrėtojams vadovėlis*. Kaunas: kariuomenės intendantūros leidinys, 1932, p. 3; *Sveikas maistas vaikams*. Kaunas: Lietuvos motinoms ir vaikams globoti organizacijų sąjungos muziejaus leidinys, 1936, p. 4.

savo institucinius siekius. Tarpukario laikotarpio kulinarinių knygų leidėjų siekių amplitudė buvo labai plati: nuo komercinių tikslų iki šalies blaivinimo, moterų buities palengvinimo, katalikiškų idėjų propagavimo gastronomijoje, kulinarinės kultūros kėlimo.

LITERATŪRA IR ŠALTINIAI

Nepublikuoti šaltiniai

1. *Lietuvos centrinis valstybės archyvas*. Lietuvių katalikių moterų draugija. F. 567, ap. 1, b. 140; b. 143.
2. *Lietuvos centrinis valstybės archyvas*. Žemės ūkio rūmai. F. 1357, ap. 8, b. 19.
3. *Minelgaitės-Plentienės asmeninis archyvas*. Pokalbiai-susirašinėjimai su Aurelijos Gudelių anūku Augustinu Gudeliu ir marčia Genovaite Ramute Gudeliene. 2023 02 10–11.
4. *Rietavo Oginskių kultūros istorijos muziejus*. Rietavo mergaičių žemesniosios žemės ūkio mokyklos fotomedžiaga. Inv. Nr. ROKIM F 974.
5. Šiaulių „Aušros“ muziejus. Šiaulių suaugusiųjų mokyklos algų lapai. Inv. Nr. ŠAM I–R 3974.

Publikuoti šaltiniai

1. 1 agronomas kaštavo 550,000 lit. *Lietuvos studentas*, 1930, Nr. 4, p. 2.
2. AMBRAZIENĖ, M. *Modernioji virėja*. Kaunas: knygynas „Studija“, I–IV dalys, 1940.
3. BITININKAS. *Kaip vaisvynis ir midus gaminti*. Kaunas: „Varpo“ bendrovės leidinys, 1926.
4. *Didžioji virėja: praktiškas vadovas šeiminkėms*. Pagal E. Malachoviec spaudai paruošė V. Varnienė. Vilnius: leidybos fotocentras „Vaizdas“, 1990 (fotograf. leidimas 1936).
5. DIDŽIULIENĖ-ŽMONA, Liudvika. *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai, kaip prigulintičiai suvartoti Dievo dovanas*. Vilnius: Vaga, 2018.
6. Diplominių darbų santraukos. *Žemės ūkio akademijos metraštis*, 1936, T. 10 (sąs. 2), p. 271.
7. GELŽUS, Herta. *Mano receptų knyga*. Klaipėda: Libra Memelensis, 2019.
8. *Ką valgome*. Red. E. Repčytė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935.
9. *Kaip patiems pasigaminti lietuviško krupniko, karčiosios degtinės, likierio, užpiltinės ir šiaip įvairių gėrimų: vadovėlis šeiminkėms*. Vilnius, 1990 (fotograf. leid. 1935 m.).
10. *Kareivio virėjas: kariuomenės virėjams ir maisto priežiūrėtojams vadovėlis*. Kaunas: kariuomenės intendantūros leidinys, 1932.
11. KRIŠČIŪNAS, Jonas. *Gėrymai iš medaus*. Marijampolė, Kaunas: „Dirvos“ bendrovė, 1935.
12. KRIŠČIŪNAS, Jonas. *Kaip gaminti vaisių vynas*. Kaunas: Žemės ūkio rūmų leidinys, 1928.
13. LĖVANAS, Aleksandras. *Ramiųjų ir dujingujų gėralų darymas su pasterizacijos pagalba*. Kaunas, 1928.

14. *Lietuvos gyventojai. Pirmojo 1923 m. rugsėjo 17 d. visuotinio gyventojų surašymo duomenys*. Kaunas, [1923].
15. *Namų darbo likerai, karčiosios ir saldžiosios*. Kaunas, 1935.
16. *Namų ūkio vadovėlis šeiminkėms*. Kaunas, 1937.
17. *Namų ūkio vadovėlis šeiminkėms*. Vilnius: knygų prekybos firma „Knyga“, 1990 (fotograf. 1937 m. leidimas).
18. OETKERIS, A. *Daktaro Oetkerio receptai*. Kaunas, 1930.
19. *Pažangi šeiminkė*. Sud. E. S. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugija, 1939.
20. PETKEVIČAITĖ-BITĖ, Gabrielė. Karo metų dienoraštis. *Iš gyvenimo verpetų*. Sud. J. Jasaitis. Kaunas: Šviesa, 1990.
21. PETRUŠKEVIČIUS, K. Mūsų žemesniosios žemės ūkio mokyklos. *Žemės ūkis*. 1938, Nr. 2, p. 96.
22. POŽELAITĖ, Monika. *Mokėk kepti*. Kaunas: Žemės ūkio rūmų leidinys, 1930.
23. *Sotu ir sveika*. Red. R. Jatulytė-Petrušauskienė. Kaunas: L. K. moterų draugija, 1938.
24. Sutelkime jėgas šeiminkų dienos minėjimui. *Moteris*, 1938, Nr. 13–14, p. 226.
25. *Šeiminkų patarėjas. Virtuvės vadovas*. Klaipėda: išleido J. Kuršaitis, 1934.
26. TUMĖNIENĖ, Vanda. *Ką maitinti vaikus. Ką valgome*. Red. E. Repčytė-Starkienė. Kaunas: Lietuvių katalikų moterų draugijos leidinys, 1935, p. 94–100.
27. ZAWADZKA, W. A. L. *Lietuvos virėja*. Vilnius: Baltos lankos, 2009.
28. *Žemės ūkio akademijos metraštis, 1930–1936*.
29. Žemės ūkio rūmai skelbia konkursą. *Ūkininko patarėjas*, 1931, Nr. 6, p. 260–261.
30. *Žemesniosios žemės ūkio mokyklos (taisyklės, programos ir kit.)*. Kaunas: Žemės ūkio departamentas, 1929.
31. Žemesniųjų žemės ūkio mokyklų įstatų pakeitimas. *Vyriausybės žinios*, 1925, Nr. 200, 8.

Literatūra

1. AKMENYTĖ-RUZGIENĖ, Vilma. Jonas Valatka. *lrs.lt* [žiūrėta 2023 02 22]. Prieiga per internetą: https://www.lrs.lt/sip/portal.show?p_r=35546&p_k=1&p_t=158640
2. ANDERSON, Lara. Cooking up the Nation in Fin-de-Siècle Spanish Cookery Books and Culinary Treatises. *Romance studies*, 2009, Vol. 27, No. 2, p. 121–132.
3. ANDRIJAUSKAS, Antanas. *Kultūrologijos istorija ir teorija*. Vilnius: Vilniaus dailės akademijos leidykla, 2003.
4. APPADURAI, Arjun. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1 (Jan., 1988), p. 3–24.
5. BERNOTIENĖ, Jolita; JAKUBAVIČIENĖ, Ingrida. *Ponios Smetonienės virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvis, 2020.
6. BUKELEVIČIŪTĖ, Dalia. Švietimo socialinis prieinamumas. In *Socialiniai pokyčiai Lietuvos valstybėje 1918–1940 m.* D. Bukelevičiūtė, Z. Butkus, N. Černiauskas, A. Grodis, A. P. Kasperavičius, G. Polkaitė-Petkevičienė. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2016, p. 195–301.

7. CHARKO, Malwina. *Analysis of selected aspects and visual elements of cookbooks from XIX and XX century printed in Warsaw, Poland*. P. 32 [žiūrėta 2023-01-20]. Prieiga per internetą: <https://www.semanticscholar.org/paper/Analysis-of-selected-aspects-and-visual-elements-of-Charko/13c17550890195ea797b1f443137041984830f5c>
8. CIDZIKAITĖ, Dalia. *Rūkyti kiaulės kulniukai, arba ką valgė dipukai rašytojai*. [Žiūrėta 2023 12 14]. Prieiga per internetą: <https://blog.lnb.lt/lituanis.tika/2019/10/18/ruktyti-kiaules-kulniukai-arba-ka-valge-dipukai-rasytojai/>
9. ČERNIAUSKAS, Norbertas. Maisto pramonė ir mitybos pokyčiai tarpukario Lietuvoje. *Prie stalo visa Lietuva*. Red. D. Dmuchovska. Kaunas: Terra Publica, 2015, p. 138–149.
10. GASIŪNAITĖ, Goda. Kucharka Litewska: veikalas, tradicijos, kontekstai. *Naujasis židinys-Aidai*, 2014, Nr. 8, p. 43–50.
11. GVILDIENĖ, Emilija. Mergaičių ž. žemės ūkio mokyklos. *Tiesos ir meilės tarnyboje. Lietuvių katalikių moterų draugija 1908–1933*. Red. O. Beleckienė-Gaigalaitė. Kaunas: Lietuvių katalikių moterų draugija, 1933 p. 107–114.
12. Laikinosios sostinės knygynai, leidę knygas: lokalizacija, raida, knygos. *knyga.kvb.lt* [žiūrėta 2023 02 21]. Prieiga per internetą: https://knyga.kvb.lt/lt/parodos/temines-leidiniu-parodos/item/159-knygynai-leide-knygas#_ftnref2
13. LAINESTE, Liisi. Taste of „Estonianness“: Cookbooks as Part of Nation-Building in Estonia. *Folklore: Electronic Journal of Folklore*, 2018, Nr. 71, p. 55–72 [žiūrėta 2022 01 20]. Prieiga per internetą: <https://www.folklore.ee/folklore/vol71/laineste.pdf>
14. LAUŽIKAS, Rimvydas. Didžiųjų pokyčių metas. *Pranės Grinkevičienės receptų užrašinė*. Sud. V. Rudienė. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus, 2021, p. 13–37.
15. LAUŽIKAS, Rimvydas. Kad iš valgymo būtų visi kantanti... *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai sunaudoti Dievo dovanas*. Sud. L. Didžiulienė-Žmona. Vilnius: Vaga, 2018, p. 48–57.
16. LAUŽIKAS, Rimvydas. Tradicija ar (ir) kūrybos laisvė: patiekalų receptų „genealogija“ Lietuvoje. *Tautosakos darbai*, 2017, T. 53, p. 113–132.
17. LAUŽIKAS, Rimvydas; LAUŽIKIENĖ, Andželika. *Senieji lietuviški receptai*. Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2020.
18. LAUŽIKAS, Rimvydas; LAUŽIKIENĖ, Andželika. *Kuchmistras: Janas Szyttleris ir vilnietiška XIX a. virtuvė*. Vilnius: Aukso žuvys, 2024.
19. PORCIANI, Ilaria. Food heritage and nationalism in Europe. *Food Heritage and Nationalism in Europe*. Ed. by I. Porciani. 2020, p. 3–32.
20. SPALVĒNA, Astra. New cookbooks for the new country: Latvian national cuisine in the making. *Culture Crossroads*, 2021, Vol. 19, p. 218–229.
21. STANEVIČIENĖ, Emilija. *Monika Poželaitė-Sidaravičienė*. [Žiūrėta 2023 02 12]. Prieiga per internetą: https://lietuvai.lt/wiki/Monika_Po%C5%BEelait%C4%97-Sidaravi%C4%97-Dien%C4%97
22. *Vanda Mingailaitė-Tumėnienė*. [Žiūrėta 2022 02 24]. Prieiga per internetą: <https://atminimas.kvb.lt/asmenvardis059e.html?asm=TUM%CBNIEN%CB-MINGAILAIT%CB%20VANDA>
23. VARNAITĖ, Eglė. *Lietuviška kulinarinė literatūra: tautinės virtuvės formavimas(is) 1893–1940 metais*. VU bakalauro darbas. Vilnius, 2011.

24. WIJAYA, Serli. Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *BMC. Journal of Ethnic Foods* [žiūrėta 2021 08 18]. Prieiga per internetą: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0009-3>
25. ŽUKAS, Vladas. *Bendrovės knygoms leisti ir platinti 1918–1940*. Vilnius: Baltos lankos, 1998.
26. ŽUKAS, Vladas. *Dirvos bendrovė knygoms leisti 1918–1940*. Vilnius: Baltos lankos, 1994.

Cookbooks in Lithuania in 1918–1940

Justina Minelgaitė-Plentienė

Klaipėda University, The Institute of Baltic Region History and Archaeology, Herkaus Manto g. 84, LT-92294
Klaipėda, Lithuania
E-mail: justina.minelgaite@gmail.com

Summary

The article deals with Lithuanian cookbooks published in Lithuania from 1918 to 1940. It focuses on the activeness of the publication and the extent of this activity in the 1920s and 1930s. The article seeks to introduce the collective features of the book author biography, explores where the orders for such books were originating and investigates the relationship between the culinary publications and the general trends of the food culture processes in the interwar period. For the exploration of this topic, the comparative, analytical, descriptive and statistical analysis methods were selected. This article makes the first attempt in Lithuanian bibliography to explore the interwar culinary literature in a complex way, by systemizing and involving a number of statistical aspects.

After conducting the search for material and systemizing the data on the culinary literature published in Lithuania from 1918 to 1940, in total, 53 books were found which conformed to the established criteria. Their thematic area, volume and origin are somewhat different; yet, if taken in their entirety, they constituted a significant collection of culinary ideas which had an impact on the development of the interwar gastronomic culture. The tradition of publishing cookbooks became established in Lithuania in 1925. New items followed each year (except for 1929), and the process prominently intensified in the 1930s. This activity was conditioned by such factors as the increasing overall literacy of the society (along with an increase of culinary literacy in particular), the rising levels of welfare, innovations in food preparation and cooking, as well as the spread of modernized and global social, cultural and nutrition ideas.

The features of a typical interwar author of a culinary publication witness the changing attitude towards the writing of culinary books, as their creation was trusted (not only) to practitioners, but also to specialists. Fifty-two percent of the authors of cookbooks were noted

for their education, as they had completed academic studies in the particular field. The range of their qualifications covers agronomy, or household and culinary practice; the authors were also involved in work at various departments of household studies institutions. The list of the authors includes several physicians and writers, a priest, a businessman, etc. Females made up the majority (79%) of the known authors of the books.

In the course of the research, it was established that the publishing initiatives of culinary books were promoted by at least several categories of publishers: (a) book publishing enterprises and bookstores (45%), (b) public organizations (21%), and (c) private individuals (17%), whereas the interests of the State were represented by the (d) Chamber of Agriculture of the Republic of Lithuania (13%) which was publishing literature specifically for the residents of the countryside, and (e) a few others. The diversity of their objectives was astounding: from commercial gain to the elimination of alcohol abuse, from the promotion of consuming the locally-grown produce to the encouragement to eat in a modern way. It even included attempts to ease the burden on women's daily routines and chores, the promotion of ideas of Catholicism, raising the level of the general culinary culture, etc., which frequently happened to reflect the ideas of the promotion of a worldwide culinary culture.

Gauta / Received 2024 03 14
Priimta / Accepted 2025 03 21