



**KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETAS
SOCIALINIŲ, HUMANITARINIŲ MOKSLŲ IR MENŲ FAKULTETAS**

Evelina Kvietinskė

MAISTO KULTŪRA: TRADICIJOS IR TRANSFORMACIJOS

Baigiamasis magistro projektas

Vadovas
Dr. Lina VIDAUSKYTĖ

KAUNAS, 2016

KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETAS
SOCIALINIŲ, HUMANITARINIŲ MOKSLŲ IR MENŲ FAKULTETAS

MAISTO KULTŪRA: TRADICIJOS IR TRANSFORMACIJOS

Baigiamasis magistro projektas
Medijų filosofija (kodas 621V50002)

Vadovas

(parašas) Dr. Lina VIDAUSKYTĖ
(data)

Recenzentas

(parašas) Doc. dr. Rolandas BARTKUS
(data)

Projektą atliko

(parašas) Evelina KVĖTINSKĖ
(data)

KAUNAS, 2016



KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETAS

Socialinių, humanitarinių mokslų ir menų fakultetas

(Fakultetas)

Evelina Kvietinskė

(Studento vardas, pavardė)

Medijų filosofija, 621V50002

(Studijų programos pavadinimas, kodas)

„Maisto kultūra: tradicijos ir transformacijos“

AKADEMINIO SAŽININGUMO DEKLARACIJA

20 16 m. birželio 1 d.
Kaunas

Patvirtinu, kad mano, **Evelinos Kvietinskės**, baigiamasis projektas tema „Maisto kultūra: tradicijos ir transformacijos“ yra parašytas visiškai savarankiškai ir visi pateikti duomenys ar tyrimų rezultatai yra teisingi ir gauti sąžiningai. Šiame darbe nei viena dalis nėra plagijuota nuo jokių spausdintinių ar internetinių šaltinių, visos kitų šaltinių tiesioginės ir netiesioginės citatos nurodytos literatūros nuorodose. Įstatymų nenumatytų piniginių sumų už šį darbą niekam nesu mokėjęs.

Aš suprantu, kad išaiškėjus nesąžiningumo faktui, man bus taikomos nuobaudos, remiantis Kauno technologijos universitete galiojančia tvarka.

(vardą ir pavardę įrašyti ranka)

(parašas)

TURINYS

TURINYS.....	3
SANTRAUKA	5
SUMMARY	7
ĮVADAS.....	9
1. ETIKETO IR MAISTO KULTŪROS IŠTAKOS.....	12
1.1. Etiketo pradžia.....	12
1.2. Maisto kultūra.....	14
2. Liudviko XIV laikų etiketas ir jo įtaka maisto kultūros raidai Lietuvoje.....	18
2.1. Rūmų dvaro visuomenė.....	18
2.2. Maisto kultūros istorija Lietuvoje	28
3. MAISTO KULTŪRA, RECEPTŲ KNYGOS KAIP SAVIRAIŠKOS GALIMYBĖ.....	32
3.1. Receptų knygos	32
3.2. Maistas internete.....	35
3.3. Kulinariniai tinklaraščiai	38
4. „LĒTAS MAISTAS“: KULINARIJOS FENOMENAS.....	46
4.1. „Lėtas maistas“	46
4.2. Kulinarijos fenomenas.....	48
IŠVADOS.....	51
LITERATŪROS SĄRAŠAS.....	52
PRIEDAI	55
1 PRIEDAS	56

Kvietinskė, Evelina. Maisto kultūra: tradicijos ir transformacijos. *Magistro* baigiamasis projektas / vadovas dr. Lina VIDAUSKYTĖ; Kauno technologijos universitetas, Socialinių, humanitarinių mokslų ir menų fakultetas, filosofijos ir psichologijos katedra.

Mokslo kryptis ir sritis: H 000 Humanitariniai mokslai, 01H Filosofija.

Reikšminiai žodžiai: *maisto kultūra, transformacijos, etiketas, rūmų dvaras, tinklaraščiai, „Lėtas maistas“*.

Kaunas, 2016. 56 psl.

SANTRAUKA

Etiketas, maisto kultūros, plačiąja prasme, išgyvena pokyčius, nes yra stipriai veikiami šiuolaikinių technologijų. Patiekalų gaminimo ir jų vartojimo vizualizacija ir viešinimas socialiniuose tinkluose dažniausiai rodo apie visuomenės transformacijas. Nors su etiketu susiduriame ne taip ir dažnai. Tačiau būtent jis yra etalonas, kuriuo vadovaudamiesi atskiriame geras manieras nuo blogų. Etiketo atsiradimas sudaro maisto kultūros pagrindą. Maisto kultūra bei stalo etiketas yra kasdienybės fenomenai, kurie šiandien „persikelia“ į vizualines medijas. Taigi šis magistro darbas yra mėginimas suprasti ir paaiškinti šiuolaikinės maisto kultūros transformacijas.

Darbe vartojama sąvoka „maisto kultūra“, kuri apima labai plačią sferą – nuo elgsenos prie stalo, stalo įrankių naudojimo iki maisto gaminimo, receptų ir gaminių nuotraukų viešinimo internete.

Darbo problema – maisto kultūra nedažnai atsiduria filosofų ar sociologų dėmesio lauke (pavyzdžiui, Norbertas Eliasas, Franzas Rosenzweigas, Peteris Sloterdijkas etc.). Remiantis palyginti negausiomis analizėmis galime teigti, kad maisto kultūra yra viena svarbiausių kultūros sferų. Taigi šios sferos transformacijos atspindi ir kultūros plačiąja prasme pokyčius.

Tyrimo objektas – maisto kultūros tradicijos ir transformacijos, pasirenkant pokyčių taškus tiek chronologiniu, tiek turinio požiūriu.

Darbo tikslas – išanalizuoti, kaip besikeičiančios socialinės, kultūrinės aplinkybės transformuoja žmonių elgesį su maistu, valgymą, etiketą.

Tikslui pasiekti keliami šie uždaviniai:

1. atskleisti etiketo svarbą ir reikšmę;
2. išanalizuoti kultūrinį procesą, per civilizuotumą, Norbert Elias knygoje „Rūmų dvaro visuomenė“;
3. išanalizuoti „elgesio“ su maistu kaitą šiuolaikinėse medijose;
4. ištirti lėto maisto ir lėto valgymo fenomeną – remiantis Carl Honore knyga „Garbė lėtumui“.

Darbe pasirinktos tokios chronologinės ribos:

- viskas prasideda nuo priešistorės, maisto kultūra – ne išimtis, nuo senovės Romos imperijos;
- XVII ir XVIII a. Prancūzijos rūmų dvaras;
- darbas rašomas Lietuvoje, todėl vienas šio darbo skyrius bus skirtas Lietuvos maisto kultūros istorijai apžvelgti;
- svarbūs – šie laikai, šiuolaikinė moderni visuomenė, kuri maisto kultūrą perkelia iš virtuvės ir valgomojo į medių erdvę.

Šiame darbe, remiantis vokiečių kilmės sociologo Norbert Elias veikalu „Apie civilizacijos procesą“ (Über den Prozess der Zivilisation) kultūringumas prilyginamas civilizuiotumui. Kultūra ir civilizacija skirtingose Europos valstybėse reiškia panašius, bet ne tapačius dalykus. N. Eliasą labiausiai domino civilizacijos proceso idėja, kuri apima kultūrinius, biheivoristinius ir mentalinius aspektus. Civilizacinį procesą jis supranta kaip įpročių pokyčius pasaulietinio Europos elito gretose. Žodis „civilizuotas“ (pranc. *civilité*) atsiranda Vakarų Euopos absoliutinėse valstybėse bei reiškia civilizuotus papročius. Etiketas, įskaitant ir stalo, priklauso civilizuotumo kategorijai. Kadangi civilizuotumas yra procesas, tai jis buvo nukreiptas į bet kokio plebėjiškumo apraiškų pašalinimą tiek iš kalbos, teatro, ir, žinoma, elgsenos prie stalo. Vokietijoje civilizacinis procesas sutampa su miesto buržua civilizacijos, arba kultūros procesu. Vokiečių kalboje vartojamas žodis „*kultiviert*“, kuris reiškia, kad žmogus yra „kultūringas“, arba „išsilavinęs“.

Maisto kultūra yra mažai tyrinėta, jai įtaką daro kiekvienas žmogus, kurių veikiama ji transformuojasi. Be abejo ją veikia tradicijos, nors jos ir nekinta jau kelis šimtus metų. Konkretaus apibrėžimo ji neturi, todėl šis magistro darbas ir yra aktualus. Šiuolaikinė visuomenė maisto kultūrą labai dažnai perkelia į medijas. Mums nebeužtenka receptų knygu, maisto kultūros atspindžius kasdien matome televizijoje ar internete. Keičiantis visuomenei ypatingo dėmesio sulaukia internetiniai tinklaraščiai, jie darbe tyrinėjami plačiau.

Maistas ir valgymas yra daug daugiau nei tik alkio numalšinimas. Žmogus, neišmanantis vietinių valgymo tradicijų bei elgsenos prie stalo kultūros, visuomenės dažnai vadinamas necivilizuotu. Todėl elgtis prie stalo deramai yra labai svarbu. Tai daryti reikėtų visą laiką, pradedant maisto pasirinkimu, jo paruošimu bei patiekimo būdu ir baigiant valgymu.

Kvietinskė, Evelina. *Food Culture: Traditions and transformations*. Master's thesis in Media Philosophy / supervisor dr. Lina VIDAUSKYTĖ. Department of Philosophy and Psychology, the Faculty of Social Sciences, Arts and Humanities, Kaunas University of Technology.

Research area and field: H 000 Humanities, 01H Philosophy.

Key words: *food culture, transformations, etiquette, court, blogs, "Slow food"*.

Kaunas, 2016. 56 p.

SUMMARY

Etiquette and food culture, in a broad sense, are experiencing changes as they are being strongly influenced by the modern technology. Visualisation and publicity of food preparation and consumption in social networks usually indicates transformations of the society. Even though we seldom deal with etiquette, it is the very standard, based on which we separate good manners from the bad ones. The emergence of etiquette forms the background of food culture. Food culture and table etiquette are the phenomena of our daily routine, which are now "moving" to the visual media. Consequently, this Master's thesis is an attempt to understand and explain contemporary transformations of food culture.

The term "food culture" that is used in the thesis encompasses a very broad field – from table manners, the use of cutlery to food preparation, recipes and publishing photos of meals on the internet.

The problem of the thesis – food culture rarely catches the attention of philosophers and sociologists (for example, Norbert Elias, Franz Rosenzweig, Peter Sloterdijk, etc.). Having taken sparse analyses into account, we can argue that food culture is one of the most important spheres of culture. Thus, transformations of this sphere also reflect the changes in the culture in its broad sense.

The object of the thesis – traditions and transformations of food culture, choosing change points from the chronological perspective as well as from the point of view of content.

The aim of the thesis – to analyse how changing social and cultural conditions transform people's behaviour towards food, eating and etiquette.

To reach the above indicated aim, the following objectives have been set out:

1. to reveal the importance and significance of etiquette;
2. to analyse the cultural process through civility in Norbert Elias' *The Court Society*;
3. to analyse the changes of people's "behaviour" towards food in contemporary media;
4. to investigate the phenomenon of slow food and slow eating with reference to Carl Honore's *In Praise of Slowness*.

The following chronological markers have been chosen for this thesis:

- everything starts from the prehistory and food culture is no different, from the Roman empire;
- 17 and 18 c. French court;
- the thesis is written in Lithuania, which is why one of the chapters of the thesis is dedicated to the overview of the history of food culture in Lithuania;
- the present is important, the contemporary modern society, which transfers food culture from the kitchen and the dining room to the space of the media.

In this thesis, based on Norbert Elias' work *The Civilising Process* ("Über den Prozess der Zivilisation"), being cultured equates civility. Culture and civilisation in different European countries mean similar but not identical things. Elias was mostly interested in the idea of civilisation process, which encompasses cultural, behavioural and mental aspects. He understands the civilising process as changes of habits among the secular European elite. The word "civilised" (fr. *civilité*) appears in the absolute monarchies of the Western Europe and means civilised customs. Etiquette, including table manners, belongs to the category of civility. Since civility is a process, it was directed towards removing any plebeian manifestations from the language, theatre and, of course, table manners. In Germany, the civilisation process coincides with the process of the city bourgeois civilisation, or culture. In German, the word "*kultiviert*" is used, which means that a person is either "cultured" or "educated".

Food culture has been researched sparsely, it is influenced by every person, because of which it transforms. It is undoubtedly affected by traditions, even though they have not changed for a few centuries. There is no clear definition of it, which is why this Master's thesis is so relevant. The modern society often transfers food culture to the media. It is not enough for us to have recipe books anymore as we can see the reflections of food culture on television and the internet. In the changing society, a special attention is paid to internet blogs, which are analysed in the thesis in greater detail.

Food and eating is more than satisfying one's hunger. A person who is ignorant of local eating traditions and table manners is often called uncivilised by the society. Thus, it is extremely important to behave properly at the table. It should be done at all times, starting from the choice of food, its preparation, the way of serving it to eating it.

IVADAS

Balta staltiese padengtas stalas, ant jo žvakidė su uždegtomis žvakėmis, išrykiuotos šakutės, peiliai, blizga taurės ir gražios lėkštės. Šitokią vaizdą pamatysime kiekviename restorane, o kartais tai kuriame patys. Tačiau ar kada nors susimąstome nuo ko viskas prasidėjo? Kodėl šakutę dedame kairėje lėkštės pusėje, kodėl geriamo vyną iš taurės, o alų iš bokalo? Gražiai elgiamės ir visa tai darome, nes tai yra „paga etiketą“, o kas jis ir kodėl mes jo vis dar laikomės? Visa tai atsirado ne naujaisiais laikais, ši informacija tarsi įsišaknijusi mūsų sąmonėje ir yra perduodama nuo senų laikų. Ar kada pagalvojote, kad puotos galėjo būti rengiamos, kai tik žmogus išmoko elgtis su ugnimi? Juk susibūrimai įprasti nuo seno, tik tuomet nebuvo naudojamos stalo įrankiais ir niekas nežinojo apie etiketą.

Darbo aktualumas. Etiketą, maisto kultūros, plačiąja prasme, išgyvena pokyčius, nes yra stipriai veikiami šiuolaikinių vizualinių technologijų. Patiekalų gaminimo ir jų vartojimo vizualizacija ir viešinimas socialiniuose tinkluose (dažniausiai) indikuoja apie visuomenės transformacijas. Ši analizė galėtų būti ne tik semiotikos srities pavyzdys, bet medijų kaip galimybės sąlygų, kurios daro įtaką mūsų buvimo būdai pasaulyje. Maisto kultūra, stalo etiketas yra kasdienybės fenomenai, kurie šiandien „persikelia“ į vizualines medijas. Taigi šis magistro darbas yra mėginimas suprasti ir paaiškinti šiuolaikinės maisto kultūros transformacijas.

Darbe vartojama sąvoka „maisto kultūra“, kuri apima labai plačią sferą – nuo elgsenos prie stalo, stalo įrankių naudojimo iki maisto gaminimo, receptų ir gaminių nuotraukų viešinimo internete.

Darbo problema – maisto kultūra nedažnai atsiduria filosofų ar sociologų dėmesio lauke (pavyzdžiui, Norbertas Eliasas, Franzas Rosenzweigas, Peteris Sloterdijkas etc.). Tačiau, remiantis palyginti negausiomis analizėmis galime teigti, kad maisto kultūra yra viena svarbiausių kultūros sferų. Taigi šios sferos transformacijos atspindi ir kultūros plačiąja prasme pokyčius.

Tyrimo objektas – maisto kultūros tradicijos ir transformacijos, pasirenkant pokyčių taškus tiek chronologiniu, tiek turinio požiūriu.

Darbo tikslas – išanalizuoti, kaip besikeičiančios socialinės, kultūrinės aplinkybės transformuoja žmonių elgesį su maistu, valgymą, etiketą.

Tikslui pasiekti keliami šie uždaviniai:

1. atskleisti etiketo svarbą ir reikšmę;
2. išanalizuoti kultūrinį procesą, per civilizuotumą, Norbert Elias knygoje „Rūmų dvaro visuomenė“;
3. išanalizuoti „elgesio“ su maistu kaitą šiuolaikinėse medijose;
4. ištirti lėto maisto ir lėto valgymo fenomeną – remiantis Carl Honore knyga „Garbė lėtumui“.

Darbe pasirinktos tokios chronologinės ribos:

- viskas prasideda nuo priešistorės, maisto kultūra – ne išimtis, nuo senovės Romos imperijos;
- XVII ir XVIII a. Prancūzijos rūmų dvaras;
- darbas rašomas Lietuvoje, todėl vienas šio darbo skyrius bus skirtas Lietuvos maisto kultūros istorijai apžvelgti;
- svarbūs – šie laikai, šiuolaikinė moderni visuomenė, kuri maisto kultūrą perkelia iš virtuvės ir valgomojo į medijų erdvę.

Šiame darbe, remiantis vokiečių kilmės sociologo Norbert Elias veikalu „Apie civilizacijos procesą“ („Über den Prozess der Zivilisation“) kultūringumas bus prilyginamas civilizuotumui. Kultūra ir civilizacija skirtingose Europos valstybėse (Vokietijoje, Anglijoje, Prancūzijoje) reiškia panašius, nors ne tapačius dalykus. N. Eliasą labiausiai domino civilizacijos proceso idėja, kuri apima kultūrinius, mentalinius ir biheivoristinius aspektus. Civilizacinį procesą jis supranta kaip elgsenos (įpročių) pokyčius pasaulietinio Europos elito gretose. Žodis „civilizuotas“ (pranc. *civilité*) atsiranda Vakarų Europos absoliutinėse valstybėse ir reiškia civilizuotus papročius. Tik žymiai vėliau ši sąvoka tampa žodžiu, apibūdinančiu įvairias civilizacijas. Tačiau pradžioje jis yra tik būdvardis, taikomas civilizuotai elgsenai. Etiketą, įskaitant ir stalo, priklauso civilizuotumo kategorijai. Kadangi civilizuotumas yra procesas, tai jis buvo nukreiptas į bet kokio plebėjiškumo apraiškų pašalinimą tiek iš kalbos, teatro, ir, žinoma, elgsenos prie stalo. Vokietijoje civilizacinis procesas sutampa su miesto buržua civilizacijos, arba kultūros procesu. Vokiečių kalboje vartojamas žodis „*kultiviert*“, kuris reiškia, kad žmogus yra „kultūringas“, arba „išsilavinęs“. Dietrich Schwanitz išsilavinimą įvardija kaip darbu pasiektą savosios civilizacijos supratimą. (Schwanitz, 2010, p. 422). Šiame darbe dvasios, literatūros, teatro ir kitokia intelektualinė veikla, lieka nuošalėje ir visas dėmesys bus sutelktas į etiketo, bei maisto kultūros sritį. Ji labai domino ir N. Eliasą. Pirmiausia verta paminėti jo veikalą „Rūmų dvaro visuomenė“, kuris buvo išleistas 1969 m. N. Eliasas teigia, kad būtent rūmų dvaruose ėmė formotis šiuolaikinis kultūrinis „civilizuotas“ žmogaus tipas. Tai žmogus, mokantis slėpti savo tikruosius jausmus po mandagumo kauke. Anot N. Eliaso – rūmų dvaro visuomenėje susikūrė tai, dėl ko vėliau visoje vakarų Europoje, neberekėjo prievartos, spaudimo tam, kad žmogus išmoktų gražiai elgtis prie stalo arba neužgauliotų kito žmogaus. Pirmieji elitai, į istorinių ir sociologinių tyrimų akiratį pateko dėl palyginti ryškiai apibrėžtų kontūrų. Į juos galima žvelgti šaltai, iš didelės distancijos. N. Eliaso žodžiais tariant: „kaip į šiuolaikinių formacijų genetines ankstyvasias formas ir jų priešingybę“. Atrodo, feodalinės socialinės formos yra seniai išnykęs dalykas: apskritai vargu ar kada nors prireikia jų saugotis. Tiesa, kartais jos romantiškai pagražintos, net vaizduojamos pozityvioje šviesoje. Supratimą, kad ir rūmų dvaro visuomenė turi specifinių struktūrinių savitumų, kuriuos reikia atskleisti nepriklausomai nuo to, ar juos laikome gerais, ar ne, apsunkina tai, jog egzistuoja epigoniškos šios

socialinės formacijos formos. Industrinių tautinių valstybių naujausios, kylančios elito grupės dažnai dar negatyviai vertina ir atstumia pamažu silpstančias rūmų dvaro elitines grupes – palikuonius tų elito formacijų, kurios anksčiau buvo galingiausios daugelyje Europos valstybių. (Elias, 2004, p. 14). Tai išliko kaip tikrai atkaklių kovų ankstesniais laikais atgarsis. Taip pat ir šiuo atveju, darant atranką tarp to, kas laikoma reikšminga istorijos ir visuomenės mokslui, ir to, kas ne juntami didžiosios visuomenės vertinimai ir afektai. Rūmų dvaro visuomenės tyrimas ir net jos konceptualizacija vis dar yra tokių liaudiškų vertinimų šešėlyje. Tokie šaltiniai kaip: G. Grooto „Dvi sielos“ (2004); C. Helstoskio „Food Culture in the Mediterranean“ (2009); I. Jansonės „Maistas, kuris mus palaiko: nacionalinis maistas“ (2013); A. Kamozaivos ir H.A Talboto „Ideas in Food: Great Recipes and Why They Work“ (2010); Š. Laužadžio „Sveika mityba ir ekologiškas maistas“ (2010); C. Nichterlos „Penkių elementų mityba: maistas gerai savijautai“ (2005); J. M. Pilcherio „Food in World History“ (2006); P. Robertso „The End of Food“ (2009); M. K. Shmildo ir T. P. Labuzos „Essentials of Functional Foods“ (2000); E. Telferio TELFER, E. „Food for Thought“ (2002), nors ir nėra cituojami baigiamajame darbe, padėjo susidaryti aiškesnį vaizdą apie šiuolaikinę maisto kultūrą, jos tradicijas ir naujausias tendencijas.

Darbe pateikiama maisto kultūros apžvalga Europoje nuo seniausių laikų iki šių dienų. Europa pasirinkta ne atsitiktinai, juk būtent čia atsiranda etiketas. Sąmoningai neplėtojama etiketo bei maisto kultūros kaita kituose pasaulio žemynuose ir kitose kultūrose. Darbe atkreipiamas dėmesys į maisto kultūros atsiradimą ir kaitą Lietuvoje. Tai svarbu todėl, kad darbas rašomas Lietuvoje. Žmogus be maisto neišgyventų. Maisto kultūra atsiradusi kartu su žmogumi, kinta ir tobulėja. Žmonių elgesys nuo seniausių laikų juos skyrė nuo gyvulių. Skirtingose šalyse visų epochų metu vystėsi skirtinga maisto kultūra, kuriai būdinga valgymo ir gėrimo papročiai bei etiketas.

Maisto kultūra yra mažai tyrinėta. Konkretaus apibrėžimo ji neturi, todėl šis magistro darbas ir yra aktualus. Maisto kultūrai įtaką daro kiekvienas žmogus, veikiama ji transformuojasi. Taip pat yra ir tradicijos, kurios nepakinta jau kelis šimtus metų. Šiuolaikinė visuomenė maisto kultūrą labai dažnai perkelia į medijas. Mums nebeužtenka receptų knygų, maisto kultūros atspindžius matome televizijoje, internete. Šiomis dienomis internetiniai tinklaraščiai sulaukia ypatingo dėmesio, juos darbe tyrinėsiu plačiau.

Maisto kultūros raida negali būti atsiejama nuo žmonijos istorijos. Tikrai ne visi žinome, kada žmonės pradėjo gaminti ar valgyti naudodamiesi šakutėmis. Šie faktai – tai mūsų visų istorija. Žinodami tai, mes galime paaiškinti, kodėl vienos situacijose elgiamės vienaip, ar kitaip. Pamatines mūsų civilizacijos vertybes kūrė nežinomi protėviai. Daug jų pradėtų tradicijų gyvavo labai ilgai, daug jų buvo atsisakyta antikoje ar ankstyvaisiais viduramžiais. Žinoma, labai neteisinga būtų teigti, kad pirmą kartą žmonės elgėsi mandagiai. (Drukteinis, 2014). Tačiau būtent pirmą kartą visuomenėje kūrėsi kulinarija, kito ne tik gyvenimo, bet ir maitinimosi lygis.

1. ETIKETO IR MAISTO KULTŪROS IŠTAKOS

Nors su etiketu susiduriame ne taip ir dažnai. Tačiau būtent jis yra etalonas, kuriuo vadovaudamiesi atskiriame geras manieras nuo blogų. Geras elgesys ir etiketo žinojimas mums gali pagelbėti bendraujant su žmonėmis. Tik žinodami etiketą, laikydamiesi (arba ne) gerų manierų mes kuriame šiandieninę maisto kultūrą.

1.1. Etiketo pradžia

Išgirdę žodį „etiketas“ kartais sutrinkame manydami, kad tai labai sudėtingos ir sunkiai įsimenamos taisyklės, draudimai. Visus oficialius mūsų gyvenimo įvykius reguliuoja tradicijos, papročiai, tam tikros elgesio normos. (Vanderbilt, 2007). Visų pirma reikia išsiaiškinti ką reiškia būti kultūringu. Žodis kultūringas terminų žodyne aiškinamas kaip – išauklėtas, išsilavinęs, apsišvietęs, mokytas, gero elgesio. Kultūra kaip ir išsilavinimas – orientuojasi į bendrojo asmenybės lavinimo idealus, bet ne į praktinį profesinį išsimokslinimą. Kultūringumas – tai nusimanymas apie mūsų civilizacijos istorijos pagrindus. Anot D. Foster (2004) – kultūra yra toks gyvenimo būdas, kuriuo gyvena grupė žmonių, juo vadovaudamiesi elgiasi, kuria savo gyvenimo sistemas. Įvairių grupių elgesys skiriasi, juk visos skirtingos grupės turi labai skirtingą gyvenimo patirtį. Šią patirtį nulemia geografiniai, ekonominiai ir kiti veiksniai, kurie skirtingoms grupėms yra skirtingi. Tačiau visose kultūrose atsiranda gyvenimo problemų, kurios iškyla visiems – tiek individams, tiek atskiroms visuomenėms. Problemos ir klausimai gali būti vienodi, tačiau atsakymai ir sprendimai, prie kurių prieina visuomenė – skirtingi. Kultūringumas – tai tokia dvasios būklė, atsirandanti tuomet, kai vieną kartą viską sužinai, o paskui tarsi užmiršti – „užrakini“ pasąmonėje. Tačiau tai visuomet lieka su tavimi ir, svarbiausia – tave pakeičia. Georgas Kristofas Lichtenbergas yra pasakęs:

„Pamirštu bemaž viską, ką perkaitau, lygiai kaip tai, ką suvalgau; bet vis dėlto žinau, kad ir viena, ir kita padeda palaikyti mano dvasią ir mano kūną.“ (citata iš: Schwanitz, 2010, p. 422).

Kultūra nėra individualaus elgesio atspindys, kalbėdami apie kultūrinį protokolą galvoje turime bendrąsias tendencijas, lūkesčius bei tai, kam pagal normą teikiama pirmenybė. Vienose kultūrose labiau gerbiama socialinė hierarchija, struktūra bei organizacija, ir tai daroma įvairiomis lengvatomis: titulais, rangais, įvairiais pagarbos ženklais, skirtingu vyrų ir moterų vaidmeniu ir t.t. Kitose kultūrose į tai nekreipiama dėmesio ir visi žmonės traktuojami kaip lygūs. Kas laikoma teisinga vienoje kultūroje, gali būti nepriimta kitur, ir tai, kas sklandžiai veikia vienur, kitur gali sukelti katastrofą.

Būdami svetimi vienai kultūrai, mes galime būti labai nutolę nuo jos normų; dėl šios priežasties labai svarbu žinoti, kokia yra toji norma, gerbti ją ir mokėti prie jos prisitaikyti. Šioje situacijoje mums yra būtina žinoti kas yra etiketas. Tai – nustatyta, formali ceremonijų tvarka; civilizuotos visuomenės

elgesio normos, manieros. Taip pat etiketu laikomos vienos profesijos arba tą patį hobį turinčių žmonių priimtos mandagumo taisyklės ir formos, pvz.: mokslininkų, gydytojų, sportininkų etiketas. Jei norite tapti išauklėtu žmogumi, teks šias taisykles išmokti. Kaip jos atsirado ir apskritai – kam jų reikia?

Pirmieji pamokymai, kaip reikėtų elgtis tam tikrose situacijose, randami jau šumerų molinėse lentelėse. Pirmoji knyga, kurią priskiria etiketui buvo parašyta apie 2500 m. pr. Kr. Egipte. Tiesa, tai nebuvo tiesiogiai etiketo knyga, o išminties sentencijų rinkinys „Ptahotepo pamokymai“ (dar verčiama – „Elgesio taisyklės“). 1632 m. Austrijos rūmuose buvo išleistas potvarkis – taisyklės, kaip elgtis prie stalo. Arminas Lydeka savo knygoje cituoja minėtąjį potvarkį:

„Nevalia trankyti kėdžių ir kasytis sprando į kėdės atkalnę, prisikimšti pilnos burnos, geriant šluostytis ūsų, kišti pirštų į valgi, mėtyti po stalu kaulų, laižyti rankų, spjaudyti į lėkštę ir šnirpštis į staltiesę“ (Lydeka, 2004, p. 45).

Visa tai davė pradžią atsirasti etiketui. Toks elgesys šiuolaikinėje visuomenėje būtų neetiškas, nepagarbus. Taip ar bent panašiai besielgiantis žmogus būtų mažų mažiausiai palaikytas neišprususiu.

Pats etiketo terminas atsirado Liudviko XIV laikais, apie šį laikotarpį darbe bus rašoma plačiau, kuomet Versalio rūmų svečiai ir gyventojai vaikščiojo po sodą kur pakliūdavo, trypė veją, gėles. Tuomet, karaliui leidus, Versalio rūmų parke prismaigstyta lentelių (prancūziškai lentelė – *etiquette*) su užrašu: „Nemindžiokite žolės“. (Drukteinis, 2014, p. 93). Nuo to laiko prasidėjo gerų manierų, įvardintų etiketu istorija. Arminas Lydeka apie etiketą rašo:

„Etiketas yra iškalbingas, jis byloja apie reikšmingus dalykus: išorinės elgesio kultūros požiūriu apsaugodamas kiekvienos asmenybės orumą, jis padeda plėtoti humanišką žmonių tarpusavio santykių turinį. [...] ... gali turėti savų ypatybių, kurias galėjo lemti savita istorinė raida, etninės ir religinės tradicijos, bei papročiai.“ (Lydeka, 2009, p. 14-15).

Taip pat dažnai manieros yra naudojamos kaip priemonė išskirti žmones. Liudvikas XIV savo valdymo metu su aristokratais atliko savotišką manierų (etiketo) eksperimentą. Karalius siekdamas sumažinti sparčiai augančią buržuazinės klasės įtaką, iš Prancūzijos aristokratų tarsi sukūrė idealių dvariškių idėją. Tai dvariškis Pažymėjimą įgimtą ir pastangų malonę. Jų manieras atskyrė tuos, kurie gimė „aukštesnės klasės“ iš tų, kurie siekė būti tos klasės dalis. (Visser, 2008).

Taip pat čia verta paminėti protokolą. Kartasi etiketas ir protokolas yra sutapatinami, arba palaikomi labai panašiais, tačiau tai nėra teisinga. Arminas Lydeka apie protokolą ir etiketą savo knygoje rašo:

„...tiek protokolas, tiek etiketas – tai tam tikros elgesio ir mandagumo taisyklės, kurias privalo žinoti žmonės, nenorintys negatyviai išsiskirti iš kitų.“ (Lydeka, 2009, p. 15).

Terminas „protokolas“ kilo iš graikų kalbos žodžio *protokollon*, kuris reiškia – „pirmasis lapas“. Senovės graikai, saugodami antspauduojamą dokumentą ant jo priklijuodavo popieriaus lapą, ir šis liudydavo dokumento autentiškumą. Iš pradžių protokolu vadintos įvairios oficialios valstybių

korespondencijos. Ilgainiui terminas imtas taikyti visiems tarpvalstybiniais santykiams. Pagrindinis skirtumas tarp protokolo ir etiketo būtų tas, kad protokolo reikalavimai yra griežti, konkretūs ir be alternatyvos, o etiketas labiau grindžiamas patarimais, kaip geriau, maloniau, tinkamiau. (Lydeka, 2009, p. 15).

Taigi, tai, kas iš pirmo žvilgsnio buvo sukurta kaip būdas parodyti pagarbą valstybės atstovams, vis dėlto turėjo kitą paskirtį. Tuometinis diplomatinis protokolas buvo skirtas pažeminti ir įbauginti. Ir tokia nuostata liko gajį dar beveik tūkstantį metų po Romos imperijos žlugimo – viduramžiais ekspansija bei karai su kaimynais buvo nuolatinė bauginimo politikos priemonė.

Arminas Lydeka (2009) įvardija skirtumus tarp etiketo ir protokolo:

„Protokolas apima įvairias elgesio formas, mandagumo taisykles. Tai susiklostė per ilgą žmonių civilizacijos gyvavimą, tai daugelio žmonių kartų patirties rezultatas, tai formalių taisyklių taikymas iš anksto numatytose situacijose. Šios taisyklės vadinamos tarptautinėmis, kadangi jos yra maždaug vienodos visose šalyse.“ (Lydeka, 2009, p. 15).

Protokolo pagrindas yra būtent tarptautinės etiketo taisyklės. Šios taisyklės tikrai nėra privalomos niekam, tačiau jų stengiamasi laikytis. A. Lydeka (2009) cituoja prancūzų diplomata Julesą Camboną:

„... protokolo taisyklės šiandien atrodo truputį senamadiškos. Tačiau nesilaikyti jų – tokia pat kvailystė, kaip nenusiimti kepurės įeinant į bažnyčią ar nenusiauti batų įžengiant į mečetę. Apskritai tie iškilmingi niekniekiai ne tokie jau beprasmiški.“ (Lydeka, 2009, p. 15).

Elgesys prie stalo priklauso nuo daugelio dalykų. Skirtingose šalyse tam daro įtaką tradicijos, papročiai, nacionalinė virtuvė. Tačiau būtent etiketas yra taisyklės, kurių paisoma daugelyje šalių. Anot Ž. Sederavičiūtės (2005) šiuolaikinis etiketas, o su juo ir pati maisto kultūra bei elgesio prie stalo taisyklės pagrystos patogumo, pagarbos, estetiniais ir higienos reikalavimais. (Sederavičiūtė, 2005, p. 13). Visos taisyklės nuolat keičiasi, laisvėja. Tačiau svarbiausi etiketo reikalavimai – pagarba ir santūrumas išlieka. Gerų manierų mokomasi vaikystėje ir laikui bėgant gerai elgtis tampa lengva. Kai pasikeičia žmonių elgesys, jie dažnai pasidalija į žmonių grupes pagal kultūrą ar klasę. Etiketo populiarumas auga, geras elgesys (tinkamos manieros prie stalo, ar susitikimuose) palaiko tvarką visuomenėje.

1.2. Maisto kultūra

Nuo senų laikų visose visuomenėse egzistavo maisto gaminimas. Jis, be abejo, buvo daug primityvesnė nei šių laikų kulinarija. Viskas priklausė nuo aplinkos sąlygų, nuo maistui suvartojamų išteklių gausos. Apie maisto poveikį sveikatai buvo žinoma nuo seno. Senovėje rūpesčių keldavo ne tik maisto suradimas, bet ir jo išlaikymas, tinkamas apdorojimas vartojimui, tam, kad žmogus išgyventų. Šiam tikslui reikėjo pasigaminti specialių įrankių bei įvairių valgymui skirtų priemonių. Besikeičiant

klimatui, keitėsi ir maisto įvairovė. Seniausi maisto gavimo būdai buvo šie: medžioklė, žvejyba, augalinio ir kitokio maisto rinkimas. Žmonės išmoko ne tik susirasti maisto, bet ir jį apdoroti: kepti, virti, džiovinti, sūdyti. Jau nuo senų laikų žmogų supanti gamta, augalija ir gyvūnija buvo svarbios žmonių maitinimuisi, įvairių apdarų, namų apyvokos ir kitų reikalingų daiktų gamybai šaltinis. Girios ir miškai visuomet buvo – uogų ir grybų šaltinis (ką jau kalbėti apie gyvūnus), jūros, upės ir ežerai leido naudotis savo ištekliais. Taip plėtojosi maisto gavyba ir prekyba.

„Maisto gaminimas, kas niekada nebuvo pakankamai akcentuojama, kaip ir kalba yra tikrai universali žmonių veiklos forma: kaip nėra jokios visuomenės be kalbos, taip nėra tokios, kuri koku nors būdu nors šiek tiek negamintų sau maisto.“¹ (Goldstein; Merkle, 2005, p. 12-13).

Maisto kultūra, plačiąja prasme yra sudėtinga tema. Jau vien tai, kad ji neturi vieno bendro apibrėžimo parodo, jos visapusiškumą. Kaip ir kiekvienas kultūros reiškinyje maisto kultūra susideda iš elementų. Tai būtų: vietinės mitybos tradicijos ir išoriniai poveikiai. Maisto kultūra šiame darbe atskleidžiama per kultūringos (etiketo besilaikančios), civilizuotos visuomenės prizmę.

Maisto kultūra, M. Visser 2008 m. dar įvardinta – stalo kultūra, turi savo istoriją: kiekviena visuomenė palaipsniui išsivystė į tam tikrą sistemą. Kintant aplinkybėms, keitėsi kultūra, bet papročiai visuomet buvo, yra ir bus saugomi bei perduodami ateities kartoms. (Visser, 2008, p. 39). Taip buvo siekiama išsaugoti idealus, estetiką, stilių ir patvirtinti savo tapatybę. Kiekvienas iš mūsų gali pats/pati apsispręsti ir pasirinkti, kaip elgtis žmonių grupėje ar prie pietų stalo. Visi žmonės, visose pasaulio šalyse šiandien turi taisykles. Kitose šalyse, o tiksliau kitose kultūrose ir maisto kultūra skiriasi nuo mums įprastos. Tačiau yra svarbu suvokti ką mes darome ir kodėl. Kiekviename mūsų žingsnyje yra svarbi mūsų tradicijų reikšmė ir socialinis rafinuotumas. Tai yra neatsiejama net nuo atliekamų veiksmų paprasčiausiai valgant vakarienę su šeima ar draugais.

Seniausiu stalo įrankiu – pritaikytu valgymui, yra laikomas peilis. Jis buvo žinomas jau akmens amžiuje. Peilis buvo naudojamas daug kur – nuo žudymo iki ausų ar dantų krapštymo. O štai Kinijoje peilis buvo naudojamas malkoms kapoti, žuvims skrosti, pjaustyti daržovėms ir mėšai, nagų „karpymui“, skutimuisi. (Sederavičiūtė, 2008, p. 28). Įdomu tai, kad čia jis taip ir nepritapo prie pietų stalo, naudojamas tik virtuvėje. Kai kurie žmonės valgo su šakutėmis, peiliais ir šaukštais. Taip pat daug žmonių naudoja pirštus arba lazdeles. Indų pasirinkimas patiekalui yra daug sudėtingesnis nei renkantis su kuo jį valgyti. Kai kuriose kultūrose priimtina valgyti tik pirštais ir juos laižyti valgant yra mandagu, taip parodoma, kad maistas yra skanus. Kitose šalyse ir kultūrose pirštų laižymas valgio metu laikomas nekultūringumu ir tai yra galima tik tada, kai niekas nemato.

¹ Versta iš angl. k.: „Cooking, it has never been sufficiently emphasised, is with language a truly universal form of human activity: if there is no society without a language, nor is there any which does not cook in some manner at least some of its food.“

Maisto kultūrai įtaką daro socialiniai, politiniai ir ekonominiai pasikeitimai. Šiandieniniai pasikeitimai pasaulyje tapo norma, tačiau tai labai aiškiai matome maisto kultūroje. Maistas vienija ir supriešina. Jis sujungia ne tik tuos, kurie jį gamina, bet ir tuos, kurie valgo. Dažnai maistas gali patvirtinti tokių žmonių individualumą ir unikalumą, kartu sustiprindamas jų tarpusavio ryšius. Maistas visada buvo vienas iš aspektų, pagal kurį žmonės pripažįsta vienas kitą. Antikinėje Graikijoje „barbarais“ buvo vadinami žmonės, kurie valgė žalią mėsą. (Goldstein; Merkle, 2005). Šiomis dienomis yra populiari būti vegetaru, žaliavalgiu, ar laikytis kokios nors dietos grupėse.

Žmonės prisijungia prie jiems artimos kultūros ar etninės grupės, kuri naudoja panašius maisto gaminto, saugojimo modelius. Imigrantai dažnai naudoja maistą kaip premonę tam, kad išlaikytų savo kultūrinę tapatybę. Įvairių kultūrinių sluoksnių žmonės valgo labai daug įvairių maisto produktų. Ingredientai, gaminto bei konservavimo metodai ir tipai, skirtingų patiekalų valgymas – kiekvienoje kultūroje tai labai skiriasi. Migruojant žmonėms, kartu su jais „migruoja“ ir maisto kultūra. Kiekvienas persikeldamas (gyventi) į kitą vietą, gali naudoti savo senus receptus panaudodamas naujus ingredientus, arba eksperimentuoti su naujais receptais, įtraukiant ingredientus, kurie atitiktų jų skonį. Taip išlaikant senuosius papročius (receptus), bei kuriant naujus kinta pati maisto kultūra.

Galima sakyti, kad patys maisto produktai kuria prasmę. Daugelyje vakarų šalių, į saldainių dėžutę, bus žiūrima kaip į tinkamą dovaną. Tačiau gavę dovanų, tokių kaip daržovės, ar vaisiai kiekvienas reaguoja kitaip, nei gavę šokolado. W. Belasco savo knygoje (2008) teigia, kad kai kuriose šalyse saldainiai gali būti ne pati tinkamiausia dovana. Nepaisant to, kas yra laikoma valgomu ar net delikatesu vienoje šalyje, kitose šalyse tai gali būti laikoma nevalgomu dalyku.

Tautos, šalys dažnai yra susiejamos su tam tikrais maisto produktais. Pavyzdžiui, daugeliui žmonių Italija asocijuojasi su picomis ir makaronais. Tačiau, tai teigti yra klaidinga, italai, kaip ir kiekvienas iš mūsų, valgo daug kitų maisto produktų, rūšys ir makaronų patiekalų skirtis visoje Italijoje. Nors maistas yra dažnai naudojamas išreikšti didesnę dėmesį. Maistas yra fizinis poreikis, tačiau taip pat yra tam tikros vertybės ar įsitikinimai. Taip maisto kultūra gali būti transformuojama kiekvienoje kultūroje.

Maisto tradicijos labai skiriasi visame pasaulyje. Net tarp žmonių, kurie gyvena panašioje kultūrinėje aplinkoje, kurie laikosi tų pačių mitybos įpročių, maisto kultūra ne visuomet sutampa. Šie skirtumai dažniausiai priklauso nuo to, kad skiriasi kiekvienos šeimos maisto kultūra. Mes elgiamės skirtingai: paprastos dienos metu, švenčių dienomis, keliaujant, arba kai turime svečių. Vyrai dažnai valgo kitokią maistą, nei moterys. Skirtingų amžiaus grupių žmonės taip pat valgo skirtingai. Tačiau labai daugelyje pasaulio šalių, maistas susijęs su svetingumu ir yra draugystės išraiška. Todėl, maisto kultūros taisyklių ir papročių žinojimas yra svarbus kuriant ir stiprinant tarpkultūrinius santykius.

Maistas vaidina svarbų vaidmenį šeimos gyvenime daugelyje kultūrų. Tačiau, pagal svarbą laipsnis skiriasi nuo konkrečios kultūros. Valgymas šeimoje demonstruoja daugelyje kultūrų vaizduoja

gerovę. M. Jones savo knygoje teigia, kad daugelyje kultūrų, nuo seno, didelis maisto kiekis ant stalo reiškia aukštesnį socialinį rangą. (Jones, 2007). Daugelio švenčių (ypač katalikiškų) metu, maistas dažnai tampa svarbiausiu akcentu. Visų pirma – bažnyčioje, kurioje yra „valgomas“ ir „geriamas“ Kristaus kūnas ir kraujas. Antra, prieš didžiąsias šventes, kiekvienas pamaldus žmogus maitinasi kitaip nei iki tol. Katalikybėje – Gavėnios metas, Islamo tikėjime – Ramadanas. Kalbant ne apie tikėjimo šventes – maisto kultūra vaidina svarbų vaidmenį. Kiekvienas gimtadienis švenčiamas valgant tortą ir dainuojant „Ilgiausių metų“. Pokalbio vaidmuo valgymo metu priklauso nuo daugelio aplinkybių. Daugelis šiuolaikinėje „skubančioje“ visuomenėje valgydami stengiasi neapsiriboti vien alkio numalšinimu. Pusryčiai, pietūs ar vakarienė yra puikus metas bendrauti ir sužinoti daugiau apie šeimos narių ir draugų gyvenimus.

Lietuviai dažnai apibūdinami kaip darbštūs ir ūkiški žmonės. Žemdirbystė – lietuvių sėslios gyvensenos pagrindas. Tik pačių žmonių rankomis „sukurti“ (užauginti javai, gyvuliai) produktai sudarydavo kasdienio maitinimosi racioną. Jo savitumas labai priklausydavo nuo klimatinių sąlygų. Nuo senų laikų žmoniją lydėjo įvairus maistas. Lietuvos kunigaikščiai, didikai ir bajorai turėjo savo valgymo papročius ir tradicijas. Lietuvių tauta, turėdama ilgą ir turtingą istoriją, suformavo ir turtingas bei įvairias valgymo tradicijas bei papročius. Lietuvos Didžiojoje kunigaikštystėje savitus valgymo papročius ir tradicijas suformavo kaimo žmonės, valstiečiai, atskiri regionai: aukštaičiai, dzūkai, suvalkiečiai, žemaičiai, kuršiai, būrai (lietuvininkai). Valgymas, vaišės, puotos, pasėdžiai, kieminėjimas – yra maisto vartojimas, turintis kasdienį arba šventinį charakterį. (Laužikas, 2014). Lietuvių tautai maisto kultūra nuo seniausių laikų buvo savotiškas ritualas. Dar pagonybės laikais valgio aukojimas, buvo skirtas atskleisti žmonių grupės vidaus struktūrą ir įtvirtinti jos narių solidarumą prieš aukštesnes jėgas.

Kartais pasigirsta minčių, kad šiuolaikinis globalusis gastronominis pasaulis daro didelę žalą Lietuvos kulinarijos paveldui: greitas maistas, jūros gėrybės, sushi, įvairūs užsienietiški gėrimai. Tačiau mūsų kulinarinio paveldo stiprioji pusė – jau daugiau nei 600 metų trunkantis atvirumas pasauliui, juk taip iki mūsų atkeliavo ir cepelinai. Kokybiškas kitų tautų maistas nedaro žalos mūsų kulinarijos paveldui, net atvirkščiai – jį praturtina. (Laužikas, 2014, p. 18). Kulinarinis paveldas yra gyva tradicija, perduodama iš kartos į kartą kaip tapatumo dalis.

Maisto ruošimas yra vienas iš tų bruožų, kuris skiria žmones nuo gyvūnų. Žmonės nuo kitų gyvūnų skyrėsi maisto dalijimosi ypatumais. Homo sapiens sapiens gyvenvietėse maisto liekanų randama vienoje krūvoje aplink laužą, o tai įrodo, kad maistu buvo dalinamasi, valgant bendraujama. (Laužikas, 2014). Maisto turėjimas reiškė gyvenimą, o trūkumas – mirtį. Maistas tapdavo ir garbinimo objektu, auka dievams arba net pats Dievas (vynas ir duona kriksčionybėje). Maisto ruošimo, gaminimo idėjos plito kartu su gyventojų migracija, per karo žygius, santuokas su kitataučiais, keliones, kulinarijos knygas, samdomus virėjus profesionalus.

Visuomenė nuolat susidurianti su maisto kultūra, kartoja senus įpročius, išranda ką nors naujo arba tiesiog pakeičia seną idėją naujai. Anksčiau, pavyzdžiui, stručių mėsa buvo vartota akmens amžiaus genčių, o dabar ji parduodama prekybos centruose. Granatų sultys, buvo naudotos prieš 5000 metų Artimuosiuose Rytuose, o šiuolaikinei visuomenei jos siūlomos, kaip stiprus antioksidantas, sveikatos gerinimui. Anksčiau tik Europos dvarų aukštuomenei buvo prieinami triufeliais, šokoladas, ikrai, įvairūs vynai. (Civintelo, 2008, p. 362) Tik šių, senųjų visuomenių dėka vystėsi maisto kultūra.

Maistas yra viena iš priežasčių, kodėl žmonės jaučiasi civilizuoti. Civilizuotas žmogus naudojami stalo įrankiais, nebent valgyti būtina rankomis. Civilizuotumas pradėjo formotis Prancūzijos rūmų dvare, tai šiuolaikinis, kultūringas – „civilizuotas“ žmogus. Tai žmogus, mokantis slėpti savo tikruosius jausmus po mandagumo kauke.

2. Liudviko XIV laikų etiketas ir jo įtaka maisto kultūros raidai Lietuvoje

Šiame darbo skyriuje analizuojama kaip keitėsi visuomenė valdant Liudvikui XIV. Jau nuo renesanso, rūmų dvaro reikšmė augo daugumoje Europos šalių. (Elias, 2004, p. 40). Karaliaus Saulės valdymo metais įsigalėjo absoliutizmas, Prancūzija tapo galinga valstybe. Nenuostabu, kad valdant tokią valstybę, jos didingumą turėjo parodyti ir karaliaus rūmai – Versalis. Taip pat tyrinėjama maisto kultūros raida Lietuvoje, kokią įtaką jai padarė iš Prancūzijos rūmų dvaro atkeliavęs etiketas.

2.1. Rūmų dvaro visuomenė

Prancūzijoje visa galia buvo sutelkta viename – valdovo rūmų dvare, kuris turėjo visai kitokią socialinę ir kultūrinę reikšmę, negu panašūs dvarai kitose Europos šalyse. Tuometinis elitas formavosi kartu su rūmų dvaro visuomene.

„Prancūzijos karaliaus dvaras visai Europai diktavo madas ir taisykles. [...] Būtent tuomet prancūzų kalba tapo visų civilizuotų šalių aristokratų, diplomatų ir paprasčiausiai išsilavinusių žmonių bendravimo kalba.“ (Vitkus, 2009, p. 16).

N. Eliasas viduramžiais gyvenusius žmones įvardija labiau panašius į vaikus – emocionaliais, jausmingais. Jie nuo žodžių galėdavo greitai pereiti prie smūgių lazdomis ar kumščiais. Jie tuomet visiškai laisvai garsiai raugėjo, gadino orą, spjaudė ant stalo ir po juo, šnypštėsi nosis ant grindų, peiliais rakinėjo tarpdančius. Dabar tai pavadintume tiesiog „nekultūringu elgesiu“. Kai Liudvikas XIV sulaukė pilnametystės ir pradėjo valdyti Prancūziją, aristokratijos likimas jau buvo nulemtas. Karaliaus Saulės valdymo laikotarpiu, viena pusė teko monarchijai, o kita aristokratijai. Ši situacija

anot N. Eliaso (2004, p. 188) susidarė galimybė išstumti aristokratiją iš visų savarankiškų galios pozicijų, o karaliaus atstovų energija bei reikšmė, atsiskleidusi dėl šių šansų, tas galimybes realizavo. (Elias, 2004, p. 42).

Liudviko XIV gyvenime pavojus buvo įsigėręs į jo kūną ir kraują, ypatingai – aristokratijos keliamas pavojus. Šis jausmas nepaisė silpnumo iš aristokratijos pusės. Vienas iš pagrindinių Liudviko XIV bruožų – nuolatinis budrumas jo pavaldiniams, bei visai aristokratijai. Anot N. Eliaso karaliui, o taip pat ir daugeliui rūmų dvaro gyventojų, buvo būdingas nerūpestingas požiūris sprendžiant ekonominių klausimų likimą. Jis niekuomet neįsijautė spaudimo, bei nematė pavojaus savo socialinės egzistencijos šaknims šioje sferoje. (Elias, 2004, p. 188) Kaip bebūtų keista, šio nerūpestingumo jausmas jam bei visiems rūmų dvaro gyventojams buvo svetimas tuomet, kai kalbame apie: prestižą, valdžią bei pranašumo prieš kitus klausimus. Čia Liudvikas XIV jau nebuvo toks neatsakingas. Šioje sferoje jis buvo neperkalbamas bei įsitempęs visais atžvilgiais.

Liudviko XIV rūmuose susiformavo nauja rūmų dvaro visuomenė. Riteriai, didikai ir damos tapo rūmų dvaro žmonėmis tikrąja to žodžio prasme. Tokiais žmonėmis, kurių socialinis gyvenimas (ir pajamos) – priklausė nuo jų prestižo. Liudviko XIV laikais į rūmų dvaro visuomenę neįsijungę, ar jai nepriklausę žmonės turėjo labai mažai galimybių atskleisti ir realizuoti savo individualumą. Pavieniai žmonės vieni su kitais sudarė visuomenę, kurią galėtume prilyginti šių laikų sistemos sąvokai. Rūmų dvaro visuomenę sudarantys individai negalėjo egzistuoti atskirai nuo visuomenės. Didikai, bajorai, norėdami išlaikyti bent truputį savo valdžios – turėjo pailkti savo pilis. Tik šioje vieningoje visuomenėje žmonės galėjo išsaugoti tai, kas jų pačių gyvenimą darė prasmingu: rūmų dvaro žmonių socialinę egzistenciją. (Elias, 2004). Tik priklausydami dvaro visuomenei jie išsiskirdavo iš kitų, savo prestižu, įvaizdžiu. Jie eidavo į rūmus net nenumanydami, kokie taps priklausomi nuo karaliaus. Tik priklausydami rūmų dvaro visuomenei jie galėjo išsaugoti tą distanciją nuo visų kitų. Nuo tos visuomenės priklausė jų socialinė egzistencija ir asmeninis identitetas. Rūmų dvaro žmonėms buvo svarbu išsaugoti savo elitiškumą ir rangą rūmų dvaro visuomenėje. Nedalyvavimas rūmų dvaro visuomenės gyvenime reiškė socialinę individo mirtį. Rūmų dvaro visuomenė buvo priversta kovoti ne su karaliumi, bet nuolat kautis dėl savo prestižo. Dietrichas Schwanitzas savo knygoje apie rūmų kultūrą rašė, kad kiekvienas turėjo išmokti valdyti savo elgesį, sužavėti savo geromis manieromis. (Schwanitz, 2010, p. 111).

Vokiečių sociologas Werner Sombart (1902) rūmų dvaro visuomenę įvardijo kaip kilminguosius, kurie „neturi kitos profesijos, išskyrus interesą tarnauti rūmų dvare, ir gražios moterys, kurios ir uždėdavo savo antspaudą gyvenimui ir įvykiams rūmų dvare“ (Elias, 2004, p. 42).

*Aticien regime*² „rūmų dvare“ šimtai žmonių patarnavo ir sudarė draugiją karaliui. Rūmų dvaro „gerosios visuomenės“ nariai nedirbo, buvo atleisti nuo mokesčių. Tik nuo jo valios priklausė visos „gerosios visuomenės“ likimas, pragyvenimas, jų rangas, iškilimas arba smukimas. Iškilimas reiškia pokyčius visuomenėje, kurie jos dalyviui ar dalyviams suteikia šansą pakelti savo socialinį prestižą. (Elias, 2004, p. 39). Aristokratai būdami čia nebegalėjo elgtis kaip savo pilyse. Jie privalejo užmegzti tarpusavio saitus su kitais, kartais aukštesniais, ponais. Juos siejo daugiau ar mažiau tvirta rangų tvarka ir tikslus etiketas. Tai buvo būtina norint įsitvirtinti rūmų dvaro visuomenėje. Pavyzdžiui, elgesio kultūra, elegancija ir geras skonis – buvo priklausomybės jų visuomenei ir iškilimo joje sąlyga. Taip pat ir dauguma individualių nuostatų ir santykių, kurie ancien regime laikais, verčiant dominuojančioms žmonių tarpusavio priklausomybėms, įgijo apibrėžtą pavidalą ir kruopščiai artikuliuotą formą, dabar pateko į sferą, jau nebeišlikusią socialinio formavimo centru. (Elias, 2004). Šių dalykų išmanymas buvo sąlyga socialinės pagarbos ir socialinės sėkmės, užėmusios vietą, kurią mūsų laikais užima profesinė sėkmė.

Žmogus, kuris būdavo atsakingas dėl viso rūmų dvaro aristokrato turto valdymo bei visų jo reikalų priežiūros (kol aristokratas būdavo rūmų dvare) buvo – intendantas. Rūmų dvaro visuomenės aukštųjų ponų ir damų gyvenime tie jų gyvenimo aspektai, kuriuos šiandien pavadintume „ekonominiais“, vaidino svarbų vaidmenį. Karaliaus Liudviko XIV valdymo metu, visa rutina turto valdyme bei kasdieninė dvaro ir namų priežiūra, buvo paskirtų tarnautojų, iš žemutinių sluoksnių, rankose. Žinoma, būdavo ir išimčių. Tik, žinoma, rūmų dvaro visuomenė, viršutinių sluoksnių gyventojai, retai, o galbūt ir visiškai nesidomėdavo smulkmenomis susijusiomis su jų pajamomis. Be to, jie mažai ką išmanydavo apie jų pačių dvarą bei privilegijas. Galima sakyti, kad aukštuomenei rūpėjo tik viena, reguliariai gauti savo pajamas, kad be rūpesčių galėtų tenkinti savo norus, bei poreikius. To meto visuomenei bene svarbiausias dalykas buvo vartojimas, gėrybių eikvojimas. Labai dažnai tai privesdavo juos prie prasiskolinimo ir nusigyvenimo. Nuo seno aristokratija į ūkinę apskaitą žiūrėjo, kaip į šykštumo ženklą, ūkinė apskaita buvo reikalinga ir priderėjo tik krautuvinkams, bet ne rūmų dvaro visuomenei. Rūpestis, kad nepristigtų pinigų, buvo paskirtas intendantu reikalui. (Elias, 2004, p. 273). Tai N. Eliasas įvardija, galima sakyti, pastoviu dalyku:

„Nuolatinis špagos aristokratijos šeimų nusigyvenimas buvo toks pat pastovus ancien regime v visuomenės reiškinys, kylantis iš jų viršutinių klasių struktūros, koks yra firmų bankrotas buržuazinėje visuomenėje.“ (Elias, 2004, p. 276).

Tačiau Liudvikas XIV negalėjo bei nenorėjo planuoti aristokratijos visiško nuosmukio. Apie tai galvoti jam trukdė ne tik išorinis jam priklausančios valdžios spindesys ir prestižas, bet jo pačio kaip kilmingojo prestižas. Juk aristokratija buvo svarbi, tarsi asmeninis poreikis turėti išskirtinę draugiją ir bendravimo ratą. Aristokratijos nuosmukio karalius negalėjo norėti, nes aristokratija sudarė rūmų

² *Ancien régime* – Prancūzijos politinė santvarka iki Didžiosios Prancūzijos revoliucijos.

dvarą – jo sukurtą valdžios sistemą. Tačiau ne nuo karaliaus noro, ar nenoro bei sprendimo priklausė, išsaugoti ar tiesiog leisti aristokratijai žlugti. Negalima paneigti, kad Liudvikui XIV – reikėjo aristokratijos. N. Eliasas rašo, kam karalius sukūrė rūmų dvarą:

„Tad karalius, tikrai gerai suvokdamas savo tikslą ir pasiremdamas savo pirmtakų nuveiktais darbais bei patirtimi, tačiau būdamas kur kas palankesnėje situacijoje, kūrė savo rūmų dvarą, kuris buvo pagrįstas tuo ambivalentišku santykiu, [...] kaip aristokratijos aprūpinimo ir sutramdymo įstaigą.“ (Elias, 2004, p. 189).

Liudviko XIV pagrindinis tikslas – visuomet stebėti visus, kurie galėjo pradėti maištą bei tapti vedliais. Juk pilys – galėjo būti susirinkimų vietomis. Žinoma, rūmų struktūrą, kaip sąmoningos tramdymo politikos išraišką suprato ir aristokratija. Tokį galutinį Versalyje rūmų dvaro susidarymą lėmė daugybė priežasčių. (Elias, 2004, p. 189). Tačiau svarbiausia priežastis – galios, prestižo, valdžios išlaikymas bei didinimas.

Liudviko XIV poreikius Versakio statyba atitiko visu 100 proc. Visa rūmų dvaro visuomenė čia buvo tarsi po padidinamuoju stiklu. Karaliui buvo labai svarbu, kad rūmuose lankytųsi „aukštoji aristokratija“, be to jis to paties tikėjosi ir iš „smulkiosios aristokratijos“ atstovų. Keldamasis iš patalo ar guldamasis miegoti, valgydamas ar ilsėdamasis po valgio. Kaip rašo N. Eliasas, Liudvikui XIV labiausiai nepatikdavo, jei dvaro visuomenė rūmuose nebūdavo nuolat.

„Jam nepatikdavo, jei jie tik retai ten pasirodydavo, ir į jo visišką nemalonę patekdavo tie, kurie nepasirodydavo niekada arba beveik niekada.“ (Elias, 2004, p. 190).

Etiketo taisyklės, taip skatinamos karaliaus, „gerajai visuomenei“ tapo priimtiniomis. Geros manieros ir etiketo išmanymas tapo rūmų dvaro visuomenės siekiama. Taigi etiketas Liudvikui XIV padėjo sutramdyti rūmų dvaro visuomenę. „Geroji visuomenė“ buvo įnikusi studijuoti etiketą. Visą savo laiką jie praleisdavo mokydami mandagiai kalbėti, rašyti laiškus, šokti, vaidinti. Rūmų dvaro visuomenė tvirtai žinojo, kad svarbiausia – būti elegantišku. Rūmų dvare vykdavo įspūdingi ir pompastiški priėmimai, puotos. Labai didelis dėmesys būdavo skiriamas ceremonijoms ir taisyklingam atlikimui. N. Eliasas savo knygoje užduoda klausimą ir pateikia jam atsakymą:

„... kokia socialinė konsteliacija per kelias kartas reprodukuodavo rūmų dvarą kaip socialinę instituciją – tokią, kokią ją stebėjome. [...] Atsakyti galima taip: aristokratijai reikėjo karaliaus, nes tik gyvenimas prie jo rūmų šiame socialiniame lauke jai atvėrė tokius ekonominius ir prestižo šansus, kurie ją įgalino gyventi aristokratijos gyvenimą.“ (Elias, 2004, p. 199).

Kuris rūmų dvaro narys geriausiai atlieka savo vaidmenį – tam atitenka daugiau karalius malonių. Taip didėja jo pajamos ir įtaka, todėl buvo svarbu perprasti kitus rūmų dvaro visuomenės narius, norint pasiekti savo tikslų. Liudvikas XIV buvo suinteresuotas išsaugoti aristokratiją kaip išskirtinį ir atskirą sluoksnį. Pats karalius save laikė „aristokratu“, o aristokratijos nuosmukis karaliui

būtų reiškęs jo įtakos ir didingumo netektį. Liudvikui XIV etiketas – ne vien ceremonija, bet pavaldinių valdymo instrumentas. Jis, naudodamasis etiketu išlaikė tam tikrą distanciją nuo aristokratijos (kaip jos valdovas), ir priklausė jai kaip aristokratas. (Elias, 2004). Etiketą karaliui svarbus ne tik dėl atstumo palaikymo, jis tarsi viešpatavimo instrumentas. Liaudis netiki galia, kuri nors ir egzistuoja, bet regimai nepasireiškia. Kad tikėtų – liaudis turi matyti. Kuo didesnę distanciją savo laikysena demonstruoja valdovas, tuo didesnę jam rodoma pagarba. Rūmų dvaro aristokratijai, kuri nebeturi viešpatavimo funkcijų, distancijos išlaikymas yra tikslas sau. Taip pat yra ir karaliaus atveju; nes jis save ir savo būtį laiko valstybės prasme. Etiketą geriausiai matomu būdu išreiškia šią visišką viešpatavimo orientaciją į karaliaus asmenį, jo išaukštinimą. Šis valdovas buvo apsėstas smalsumo viskam, kas vyko tarp jo aplinkos žmonių. Jų paslapčių atskleidimas jam teikė nepaprastą malonumą. Kartu tai buvo vienas svarbiausių uždavinių, jo, kaip valdovo funkcija. Liudvikui XIV valdant, jam visas pasaulis galėjo atrodyti kaip labai didelis rūmų dvaras. Iš jo, kaip valdovo perspektyvos galima buvo manyti, kad pasaulį galima valdyti taip pat, kaip jis valdė rūmų dvaro visuomenę. (Elias, 2004). Anot N. Eliašo „žmonių valdymas yra centrinė viešpatavimo funkcija.“ (Elias, 2004, p. 125). Čia „viešpatavimui“ prilyginamas karaliaus valdymas.

Galiausiai aristokratija buvo sutramdyta. Tačiau kaip ji reaguoja į tai, kas kartu yra ir pažeminimas? Kaip ir iš vis, ar yra galimybė pasireikšti šios visuomenės vidiniams pasipriešinimams? Galbūt aristokratija pakluso, o gal ji pasidarė atvira, ambivalentiška? N. Eliasas į šiuos klausimus atsako taip:

„Išorinis rūmų dvaro gyvenimas yra aristokratijos ryšio su karaliumi, jos priklausomybės nuo jo tiesioginė išraiška. [...] Prie rūmų dvaro prikaustyti kilmingieji toje erdvėje, kurią jiems paliko šis institutas, turėjo labai įvairių galimybių išspręsti konfliktinę situaciją, kurią sukūrė jų ambivalentiška padėtis karaliaus atžvilgiu.“ (Elias, 2004, p. 191).

Visą pažeminimą ir vargą, kurį jie kentė rūmų dvare, jie tiesiog galėjo atlyginti patys suvokdami savo pačių svarbą karaliaus rūmuose. Poreikis išsilaisvinti iš karaliaus priespaudos būtų išbrauktas net iš jų minčių. Bet kuriuo atveju jie išsireikšdavo tik per santykius su aplinka. Tokia jų pozicija anot N. Eliašo „buvo vienas iš dviejų priešingų taškų skalėje tų galimybių, kurias galėjo atvirai pasirinkti rūmų dvaro aristokratija.“ (Elias, 2004, p. 191).

Rūmų dvaro karalius galėjo leisti aristokratijos nusmukį. Tačiau praradęs aristokratiją, ji būtų praradęs šansą būti karaliumi ir to prasme. Buržuazijai karalius buvo reikalingas tam, kad būtų išstumta aristokratija. Taip buržuazijos atstovai perėmė iš aristokratijos administracijos, teisinės, iš dalies karinės ir, svarbias gubernatorių funkcijų dalį.

Aristokratija prarado kai kurias tradicines funkcijas, kita vertus, ji įgijo vieną naują funkciją. Tiksliau tariant, pirmame plane atsidūrė dar viena jos funkcija – ta, kurią ji atliko karaliui. N. Eliasas apie *ancien regime* rašo:

„Ancien regime aristokratiją įprasta vadinti sluoksniu „be funkcijų“. Tai turi tam tikrą pagrindą tuo atveju, jeigu turime omenyje funkcijų apytakos ratą, [...] kuri kartais galima aptikti profesinėse buržuazinėse nacijose. *Ancien regime* aristokratija neturėjo funkcijos „nacijai“.“ (Elias, 2004, p. 197).

Tačiau *ancien regime* funkcijos, jų tarpusavio priklausomybės ir visas mechanizmas dėl karaliaus režimo struktūros bei galios iš tikrųjų skyrėsi nuo to, kuris yra buržuazinės „nacijos“ atžvilgiu. Ar galima įsivaizduoti, Prancūzijos aristokratiją be socialinių funkcijų? Iš tikrųjų ji pati „nacijai“ tiesiogiai – neatliko jokios funkcijos. Kaip jau buvo minėta, karalius yra viso šio socialinio lauko viršūnė kaip jo tikrasis savaiminis tikslas. Be to visus kitus karaliaus viešpatavimo elementus jis suvokė tik kaip priemones siekti šio tikslo, karaliaus išlaikymo ir, svarbiausia, išaukštinimo. Čia būtų galima suprasti teiginį, kad nors ši aristokratija tikriausiai neturėjo jokios funkcijos „nacijai“, ji atliko tam tikrą funkciją karaliui.

„Kaip atsvaros prieš aristokratiją jam reikėjo stiprių buržuazinių sluoksnių. Kita vertus, karaliaus viešpatavimo prielaida buvo aristokratijos kaip atsvaros prieš buržuazinius sluoksnius egzistavimas. Kaip tik ši funkcija labiau paženklino rūmų dvaro aristokratiją. (Elias, 2004, p. 198).“

Nesunku suvokti, kad ši kaita, kai budama savarankiška aristokratija transformavosi į rūmų dvaro visuomenę visiškai kardinaliai pakeitė jos titulų prasmę, tvarką ir svarbiausia, struktūrą. Žinoma, kad dar Liudviko XIV valdymo laikais aristokratija stengėsi pasipriešinti pertvarkai. Jie norėjo išlaikyti senovinę, kitaip tariant, tradicinę aristokratinę santvarką. Neleisti jos sugriauti ir per prievartą pakeisti nauja, kuri tenkitų ir atitiktų visas karaliaus užgaidas. Iš šito galima daryti išvadą, kokios buvo gajos tuometinės aristokratijos svajonės. Kurios buvo tiesiog žmogiškos ir labai paprastos – kad būtų atkurta „senoji“, o svarbiausia – nepriklausoma aristokratija.

„Aristokratija savo padėties ir nesuvokė, ir negalėjo suvokti. [...] ...kaip savo platesnėje viešpatavimo sferoje karalius rūpinosi, kad buržuazija ir aristokratija viena kitą atsvertų, taip ir dvaro rūmuose jo politika buvo nukreipta į tai, kad buržua, [...] atsvertų konservatyvios aristokratijos spaudimą.“ (Elias, 2004, p. 199).

Kaip tik dėl tokios politikos buvo nepatenkintas Saint-Simonas, tai buvo situacija, kai išsivystė žmonių bruožai, vadinami „rūmų dvaro žmonių“ charakteriais. (Kaufman, 2006, p. 78).

Karalius nuo aristokratijos buvo taris priklausomas, jam ji buvo būtina. Juk jam buvo būtina bendrauti su tokia visuomene, kuriai jis pats priklausė. Be to, jam buvo būtina laikytis atstumo nuo liaudies, bet kartu ir būti arti jų. Tam jis galėjo pasinaudoti aristokratijos sluoksnio patarnavimais. Nežiūrint į tai, N. Elias (2004) žodžiais tariant, aristokratija karaliui buvo reikalinga tarsi „nepakeičiamas svarstis jo valdomų sluoksnių įtampų pusiausvyrai išlaikyti“. (Elias, 2004, p. 199).

„Klaidinga laikyti karalių tik aristokratijos engėju; klaidinga manyti, kad jis buvo tik jos gynėjas. Karalius tam tikru mastu taip pat tik priklausė nuo aristokratijos – juk kiekvienas vienvaldis valdovas priklauso nuo valdomų ir ypač nuo viršutinių valdomųjų grupių.“ (Elias, 2004, p. 199).

Liudvikas XIV iš tiesų buvo ir aristokratijos gynėjas ir engėjas viename. Būtų klaidinga išskirti, kad tik aristokratija visuomet buvo priklausoma nuo karaliaus. Kas gali paneigti, kad karaliui, savo socialinės padėties galios šansams didinti, išlaikyti bei apsaugoti, reikėjo būtent aristokratijos – kaip atskiro luomo? Šis luomas turėjo išsiskirti ir būti nutolęs nuo kitų luomų. Vis dėlto kiekvieno pavienio aristokrato priklausomybė nuo karaliaus buvo daug didesnė, nei karalius buvo priklausomas nuo jų visų. Karaliui supratus, kad kuris nors didikas/aristokratas jam nepatinka (nebepatinka) visuomet buvo iš ko pasirinkti. Tai buvo N. Eliaso įvardinta „rezervinė armija“.

„... rūmų dvaro aristokratinėje visuomenėje dažniausiai būdavo tik (kartais tikrai galingos) marginalinės figūros, tai kaip tik ši tarpusavio priklausomybių pusiausvyra, kaip tik šis priklausomybės svorių pasiskirstymas jo specifinį pobūdį suteikė tam institutui, kurį mes vadiname „rūmų dvaru“.“ (Elias, 2004, p. 200).

Niekas nebuvo toks drąsus, kad bandytų pakeisti savo padėtį, dažniausiai dėl to, tikrai žinojo jog prišininkas mėgins pakenkti. Ir nebuvo nieko, kas galėtų juos išskirti, ar sutaikyti. Tokia abipusė priklausomybė buvo subalansuota ir ambivalentiška. Kaip rašė N. Eliasas „abipusis priešiškusis ir abipusė priklausomybė daugiau ar mažiau atsvėrė viena kitą.“ (Elias, 2004, p. 200).

Vėlyvaisiais karaliaus Liudviko XIV valdymo laikais visi, įklotant aukščiausio rango asmenis – karalius bei karalienė ir kiti karališkosios šeimos nariai – „tapo savo pačių ceremonialo ir savo etiketo belaisviais.“ (Elias, 2004, p. 200). Visi, pradėdant mažiausiu, baigiant vyriausiu (rangu) laikėsi visų reikalavimų nesvarbu, kad jie jautėsi kankinami, ar jiems tai buvo našta. Kiekvienas gestas, kiekvienas žvilgsnis ir žingsnis, viskas buvo tam, kad šis rūmų dvaras išsiskirtų iš kitų. Kad viena karališkoji šeima galėtų pasipuikuoti ir jaustis išskirtinė prieš kitą, ar kitas. Dažniausiai, bet kokie privilegijų pakeitimai kito naudai sukeldavo kitų privilegijuotųjų visišką nepasitenkinimą. Dar dažniau – tiesioginį pasipriešinimą. Kiekvienas rūmų dvaro visuomenės narys visuomet jautė baimę. Juk atėmus ar tiesiog pakeitus tam tikras privilegijas kuriam nors iš narių, bet kada taip galėjo nutikti kiekvienam privilegijuotajam.

„Tai, ką čia galėjome stebėti kaip rūmų dvaro sluoksnių etiketo ir ceremonialo pavyzdį, turi *ancien regime* privilegijuotų elitų santykių simbolio reikšmę. Ir monopolinė pirmenybės teisė užimti tam tikras pareigas, ir teisės į kitus pajamų šaltinius, ir rango bei prestižo privilegijos.“ (Elias, 2004, p. 201).

Visos privilegijos suteiktos aristokratijai buvo tai, ką N. Eliasas įvardino rūmų dvaro visuomenės nuosavybe. Kiekvienas rūmų dvaro visuomenės narys ir kiekviena šeima saugojosi bei siekė kuo

daugiau privilegijų Svarbiausia aukštuomenei buvo neprarasti privilegijų. Skirtingos, tačiau ir daugeliu atveju vienodos buvo rūmų dvaro visuomenės privilegijos. Čia buvo karaliaus šeimos bei jos dvariškių privilegijos. Taip pat buvo „špagos aristokratija, valdininkų aristokratija arba mokesčių atpirkėjai ir finansininkai“, kurie turėjo savas privilegijas. (Elias, 2004, p. 200). Visas aristokratijas, kaip ir šiomis dienomis, taip ir karaliaus Liudviko XIV valdymo laikotarpiu siejo ypatingi tarpusavio ryšiai. Žinoma, jos išlaikė atstumą, kad būtų atpažįstamos kaip ypatingos ir išskirtinės grupės su atskiriomis, joms skirtomis privilegijomis. Liudvikas XIV turėjo pakankamai galios, kad galėtų tam tikrose ribose didinti bei mažinti privilegijas ir taip varijuoti šį anot N. Eliaso „daugiapolį mechanizmą priklausomai nuo karaliaus pozicijos reikmių“. (Elias, 2004, p. 200). Liudvikas XIV kartu su giliai įsišaknijusia rūmų dvaro visuomene bei karališkąja šeimos dinastija buvo taris šios tarpusavio priklausomybių ir įtampų mašinos kalyns. Tuomet nebe jis ją vairavo, tačiau, kaip teigia N. Elisas: „tam tikru mastu ji vairavo jį patį.“ (Elias, 2004, p. 200). Dar daugiau jis tai įvardija:

„Kaip pamėkliškas *perpetuum mobile*³ ji vertė visus, kurie jai priklausė, nepaliaujamoje konkurencinėje tarpusavio kovoje ginti savo pačios egzistencijos privilegijuotą pagrindą ir kiek tik galima išlikti toje pačioje vietoje.“ (Elias, 2004, p. 201).

Šitas socialinis „klinčas“⁴, kaip tai pavadina N. Elisas, kiekvieną rūmų dvaro visuomenės narį spaudė nesibaigiančioje baimėje. Kiekvienas iš jų atskirai ir visi kartu baiminosi, kad tvyrojusi pusiausvyra pasikeis jų nelaimėi. Visa ši, galima būtų pasakyti bevertė, baimė skatino nedaryti nieko, kas bent kiek pakeistų aplinkybes. Karaliaus Liudviko XIV viešpatavimo sistemą rūmų dvaro visuomenė galėjo paveikti ir bandyti reformuoti iš vidaus. Juk jie buvo pačiame rūmų dvaro epicentre, kilę iš pačių privilegijuotų elitų gretų. Negalima sakyti, kad mėginimų nebuvo, kaip teigai N. Elisas:

„idėjų, siūlančių įgyvendinti vienokias ar kitokias reformas, buvo tiesiog perteklius. Tačiau šios idėjos tik retai būdavo pagrįstos realistiška šios privilegijuotųjų figūracijos analize.“ (Elias, 2004, p. 202).

Reformos tapo būtinomis ir tai buvo taip akivaizdu, kad vis labiau augo neprivilegijuotųjų (žemesniųjų grupių) spaudimas, kuris buvo nukreiptas prieš privilegijuotąsias. Tačiau norėdami teisingai suprasti reformų svarbą ir visą situaciją, negalime pamiršti, kokia didelė, vis dėlto, socialinė atskirtis rūmų dvaro visuomenės socialinėje figūracijoje.

„Tokia buvo *ancien regime*, skyrė privilegijuotas elito grupes ir tuos, ką jie patys vadino „liaudimi“ – neprivilegijuotųjų masę. Šis atstumas egzistavo nepaisant fizinio artumo, pavyzdžiui, savo pačių tarnams. Didžioji privilegijuotųjų masė dar gyveno palyginti uždarame pasaulyje – juo hermetiškiau uždarytame, juo aukštesnis buvo jų rangas.“ (Elias, 2004, p. 201).

³ *perpetuum mobile* [lot.] – amžinai judantis, amžinasis variklis, t. y. neįvykdomas dalykas.

⁴ klinčas [angl. clinch – gnybtas] – bokso taisyklių pažeidimas – priešininkai suima vienas kito rankas arba liemenį.

Visų pirma, visos rūmų dvaro etiketo taisyklės sukosi aplink karalių Liudviką XIV. G. Drukteinis aprašė kėdes, ant kurių sėdėjo rūmų dvaro visuomenė. Tik valdovas sėdėjo krėsle su porankiais, nenusiimdavo skrybėlės ar kito galvos apdangalo. Karaliaus šeima sėdėdavo ant jiems skirtų kėdžių su atlošais, tačiau be porankių. Visiškai paprastos kėdės, be porankių ir atlošo buvo skirtos kunigaikščiams. Likusioji aukštuomenės dalis dažniausiai likdavo stovėti. (Drukteinis, 2014, p. 94). Liudvikas XIV reikalavo valgant naudotis šakutėmis, dvare pradėti naudoti peiliai užapvalintais galais. Tik karaliaus bei jo rūmų visuomenės įgeidžiai bei ipročiai leido rasti daugeliui iki tol dar nenaudotų ir nematytų dalykų.

„Versalio virtuvėje puikavosi begalės naujų puodų, indų ir rakandų. Buvo puoselėjamas atskiras daržas monarcho daržovių poreikiams tenkinti [...] Karalius mėgo ir žuvį, taip Prancūzijoje atsirado ir kelių eismo taisyklės, teikiančios pirmenybę žvejų vežėčioms.“ (Drukteinis, 2014, p. 118)

Rūmų dvare atsirado stalo puošimo tradicija. Pokylių menės buvo puošiamos veidrodžiais, stalai – gėlėmis, serviruojami įspūdingais stikliniais, sidabriniais, porcelianiniais ar krištoliniais indais. Čia atsirado tekstilinės servetėlės. (Drukteinis, 2014)

Versalio mados pakeitė ir valgymo indus, bei įrankius. Kaip teigia J. A. Brillat-Savarinas, būtent rūmų dvare „buvo išrasta daug įvairiausių indų, įrankių ir kitų stalo priedų“ (Brillat-Savarin, 2011, p. 120). Todėl svečiai, atvykę į rūmus, ant stalo rasdavo daug nežinomų daiktų, kurių net paskirties nežinojo.

Rūmų dvaro visuomene, kaip ir daugumai kitų žmonių visuomet buvo svetimos mintys, kad galima plėsti ir išaukštinti savo pačių šalį. Juk kiekvienos tautos siekiamybė yra aukštas pragyvenimo lygis. Rūmų dvaro visuomenei ši siekiamybė buvo svetima. Jiems pagrindinė, svarbiausia ir siekiamiausia vertybė buvo išsaugoti jų, kaip rūmų dvaro visuomenės socialinę egzistenciją. Jiems visiškai nebuvo svarbu kaip gyvena dauguma Prancūzijos piliečių, jie arba nesuprato, o gal greičiau nenorėjo suprasti, kad tik nuo jų yra priklausomi, jų išlaikomi. Daugumai aukštuomenės narių tai nebuvo svarbu. Todėl, jie vargiai galėjo nutuokti ir net neįsivaizdavo, kas tendėjosi. Kaip rašo N. Eliasas:

„Buvo neįmanoma įveikti pačių viršutinių sluoksnių tarpusavio santykių, tad jį galų gale sutrupino srautas, prasiveržęs iš apačios. [...] ... *ancien regime* privilegijuotų elitų išalimas „klinče“, įtampų pusiausvyroje. Kurios, nepaisant visų socialinių blogybių, niekas neįstengė taikiu būdu įveikti.“ (Elias, 2004, p. 201).

Štai ši priežastis buvo viena pagrindinių, kodėl Prancūzijos revoliuciniam sąjūdžiui galiausiai pavyko sugriauti institucinius ir teisinius „senosios viešpatavimo sistemos“ pamatus. Žinoma, galų gale nusistovėjo kitokia valdymo sistema kurios galios pasiskirstymas buvo visiškai kitoks, o juk to ir buvo siekama. Buržuazija tapo revoliuciniu, kylančiu sluoksniu. Rūmų dvaro visuomenės aristokratija,

buvo sutriuškinta revoliucijoje, tuomet jie jau suprato kiokioje padėtyje buvo iki tol. N. Eliasas apie rūmų dvaro visuomenės pralaimėjimą rašė:

„Revoliucijos nušluotiems privilegijuotiems priklausė taip pat ir privilegijuoti buržuaziniai ar buržuazinės kilmės sluoksniai. Tikriausiai geriau padarytume, griežčiau atskyrę luominę buržuaziją, kurios viršūnė buvo valdininkų aristokratija, nuo kylančios profesinės buržuazijos.“ (Elias, 2004, p. 202).

Po Liudviko XIV mirties šio uždaro rūmų dvaro sienos atsivėrė. Tačiau visuomenės gyvenimas nelabai pasikeitė. Prancūzijoje aukštuomenė buvo visiškai išlaikoma ir nemokėjo mokesčių. Didžioji Prancūzijos revoliucija, tampa suprantama ir galima sakyti, laukta pasekmė. „Gerosios visuomenės“ priešprieša tapo „mažieji žmonės“, nes jų išlaidos tapdavo rūmų dvaro visuomenės pajamomis. Įspūdingas rūmų dvaro visuomenės gyvenimas baigėsi, nunyko kartu su kitais senoviniais papročiais, kintant pasauliui, etiketas išliko.

„Šiuolaikinėje visuomenės raidos pakopoje dinastiniai valdovai ir jų rūmų dvarai vis labiau nustoja būti reikšmingi. Jie yra nykstančios mūsų laikų socialinės figūracijos. Labiau išsivysčiusiose šalyse, kuriose jie apskritai dar egzistuoja, jie prarado didelę savo ankstesnės galios ir ankstesnio prestižo dalį.“ (Elias, 2004, p. 13).

Jeigu dabartines rūmų dvaro visuomenes palygintume su tomis, kurios buvo jų klestėjimo metu, pamatytume, kad šiuolaikinės tiesiog yra epigoniškos. Pažvelgę į praėjusią epochą mes suvokiame – rūmų dvaro visuomenė buvo savita. Kaip ir kiekviena visuomenė, kuri buvo, arba dar bus. Rūmų dvaro visuomenė būdama epigoniška parodė pavyzdį kiekvienam, net menkiausiam „žemosios visuomenės“ sluoksniui. Niekas kitas, tik jie, elgdamiesi taip, kaip troško karalius, pavertė savo gyvenimus kitokiais. Ir tik tai darydami pakeitė visą visuomenę vien tuo, kad paliko nuostabų palikimą ateities kartoms. Negalime paneigti N. Eliaso (2004) žodžių, kad feodalai bei industrinės visuomenės elitai atkreipia daugiau dėmesio, nei rūmų dvaro visuomenės. Tačiau ir negalime teigti, kad rūmų dvaro visuomenės etiketo mokymasis nenukeliavo užmarštin. „Gerosios visuomenės“ įvaizdis – socialinio bendravimo formos, šokis, pasisveikinimai, flirtas – visa tai perėjo į privataus gyvenimo sferą. Liudvikas XIV Prancūziją pavertė Europos kultūros centru. Čia susikūrusios mados tapo gero tono sinonimu. Rodyti dėmesį ir pagarbą kiekvienam žmogui – humaniškumo ir kultūringumo požymis. Tačiau norėdami, kad kiti šiuo teiginiu patikėtų turime jį pagrįsti atitinkama savo elgsena, antraip žodžiai ir liks žodžiais. Jei žmogus nepaiso etiketo arba nežino mandagumo normų – negali būti pateisinama, toks elgesys yra laikomas nepagarbiu, Lietuva ne išimtis.

2.2. Maisto kultūros istorija Lietuvoje

Lietuvos kulinarijos paveldas pradėtas tyrinėti neseniai, todėl nedažnas gali pasigirti puikiai žinantis maisto kultūros istoriją. Tai, visų pirma yra todėl, kad Lietuvos maisto kultūros istorija neatskiriama nuo visos Lietuvos istorijos. Taip pat, galime įsitikinti, jog maisto kultūros sąvoka yra nauja, nes maistas visuomet buvo siejamas su kaina, kalorijomis, asmeniniais poreikiais. Visai neseniai Lietuvoje valgymas prilygintas kultūriniam reiškiniui. Tam didžiulę įtaką padarė Europos šalių pavyzdžiai. Vienas iš jų yra Jean-Louis Flandrin, kuris teigė: „Stalo dengimas yra labiau kultūrinis, nei gamtinis ritualas, kuris bėgant laikui evoliucionavo“. (Flandrin, 2007, p. 94). Lietuvos maisto kultūros kaitai įtaką daro Europos šalių patirtis. R. Laužikas savo knygoje rašo: „Jei pažiūrėtume plačiau, pamatytume, jog tokie pat yra daugelis kultūros reiškinių: išaugę iš etninės aplinkos, susimaišę su visos Europos krikščioniškąja tradicija, dėl istorinių aplinkybių patyrę kitų tautų kultūrų poveikį“ (Laužikas, 2014, p. 11). Lietuviai savo žemėse gyvena nuo priešistorinių laikų, mūsų visuomenei būdingas agrarinis pobūdis. Mūsų protėviai iki šių dienų perdavė papročius, išlaikė senąsias tradicijas. Kuomet Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė priėmė krikštą, lietuvių gyvenimas pasikeitė:

„[...] pradėjo plisti europietiškos aprangos, elgesio stilius, prancūziškas manieringumas. Lenkiškai kalbantys bajorai [...] manierų mokėsi iš visos Europos diduomenės. Lietuviškasis elgesio pradas išliko nepakitęs, tačiau jame greitai įsirežė klasinė takoskyra. Jie ilgus amžius puoselėjo savo tradicijas ir išsaugojo tautos tapatybę.“ (Drukteinis, 2014, p. 186-187).

Kaip jau minėta – maisto kultūra susideda iš elementų. Lietuvoje šie elementai glaudžiai siejasi su socialiniais sluoksniais. Neturtingieji žmonės tenkinosi vietiniu maistu, negalėjo pasigirti etiketo, arba bent mandagaus elgesio išmanymu. Laužiko teigimu kasdienis maistas ant diduomenės stalo taip pat buvo glaudžiai susijęs su vietine tradicija, tik jo sudedamosios dalys ir paruošimas skyrėsi nuo varguolių maisto. Visais laikais valdovas ir diduomenė visuomet valgė sočiai, tam turėjo pakankamai lėšų. (Laužikas, 2014, p. 12). Lietuvos maisto kultūra, dėl istorinių aplinkybių, patyrė kitų kultūrų poveikį. Jos kaitai didžiulę įtaką padarė samdomi prancūzai virėjai, kaip ir visoje Europoje išpopuliarėję dėl Liudviko XIV rūmų dvaro klestėjimo. Lietuvos maisto kultūra kito visais laikais, priimdama visų kultūrų įtaką. Anot R. Laužiko:

„Lietuvos gotikinė virtuvė turėjo daug vokiškų, renesancinė – itališkų, o klasicistinė – prancūziškų bruožų. Tačiau barokinė virtuvė buvo labiausiai vietinė, pagaliau – labiausiai lietuviška.“ (Laužikas, 2014, p. 17).

Prancūzijos rūmų dvaro visuomenė padarė didžiulę įtaką visai Europai, Lietuva ne išimtis. Civilizuota maisto kultūra Lietuvoje padėjo atsirasti plokščioms lėkštėms bei nedideliems dubenėliams. Pradėjo keistis maisto pateikimas, „išnyko“ senieji universalūs valgymo indai – gilūs ir dideli dubenys, kurie tiko visiems patiekalams. Tam, kad valdovo dvare atsiradusi naujovė taptų

visuotinės maisto kultūros dalimi, reikėjo laiko. Tačiau gastrominės kultūros perdavimas iš aukštesniųjų socialinių sluoksnių į žemesnius buvo labai paplitęs reiškinys. Mitybos tradiciją, o su ja ir maisto kultūrą lemia įvairios priežastys. Dauguma – gamtinės, kaip: klimatas, dirvožemis, atstumas iki vandens telkinio, augmenija, gyvūnija, net genetika.

Vilnius, XIV amžiuje įsikūręs prekybinėje kryžkelėje, čia gyveno įvairūs žmonės. Čia pradėjo įsikurdinti žydai, totoriai, slavai ir kitų tautybių žmonės – su savo tikėjimu, įpročiais, tradicijomis ir savitomis elgesio normomis. Šiame krašte vietos užteko visiems, tačiau taip Lietuvių tauta pradėjo nutautėti, apie tai rašė (2014) G. Drukteinis:

„Sparčiai nutautėjant aukštesnėms klasėms, lietuviškai kalbantys miestelėnai ir kaimo gyventojai savo elgesio normas išlaikė per visas negandas ir lenkų nešamam manieringumui vis dėlto sėkmingai priešinosi. [...] Turbūt todėl lietuvių švenčių stilistika ar pirkių architektūra išlaikė net pagoniškus laikus menančius simbolius.“ (Drukteinis, 2014, p. 187)

R. Laužikas apibrėžė Lietuvai būdingą vietinę maisto ir valgymo kultūros tradiciją: vidutinės klimato juostos sėklių žemdirbių ir gyvulių augintojų maistas. (Laužikas, 2014, p. 13). Mūsų kultūroje neįprasta valgyti roplių, plėšrių žvėrių, tam didžiausią įtaką padarė žemdirbystės atsiradimas.

Dar viduramžiais, Lietuvoje, aukštuomenės (didikų ir bajorų) vaikai buvo mokomi gražiai valgyti. Buvo mokoma valgyti po pažastimis pasikišus knygas, kad priprastų valgant prie stalo sėdėti tiesiai. Jei kalbėdavo pilna burna, nesukramtę ir nenuriję maisto – šeimos galva, kaip tuo metu buvo įprasta, pakeldavo ranką, arba, bent apšaukdavo: „nesipurslok, kaip muziko kuinas“. (Drukteinis, 2014, p. 200).

Pirmoji lietuviška etiketo knyga „Pratarmės rodos prideranczio elgimosi“ buvo parašyta 1898 metais. Ją parašė kunigas Juozas Tumas-Vaižgantas. Jau XIX amžiaus pabaigoje, „literatūroje elgesio kultūrą propagavo prancūzų švietimo ideologijos veikiami autoriai P. Leonas, J. Biliūnas, Žemaitė, P. Višinskis, G. Petkevičaitė-Bitė, Šatrijos Ragana ir kt.“ (Drukteinis, 2014, p. 188).

Kuomet Lietuva atgavo nepriklausomybę knygynuose „pasipylė“ knygos apie etiketą (tiek apie stalo, tiek apie bendrąjį). Daugiausia, žinoma, tai buvo knygos apie užsienio šalių etiketą, verstos iš užsienio kalbos. Tuo pat metu pradėjo ryškėti keletas lietuvių autorių, tarp jų – Arminas Lydeka ir Alvyda Jasilionytė, kurie išleido ir savąsias knygas. Šiuolaikinė visuomenė visą jai rūpimą informaciją greičiausiai gali rasti internete. Informacija apie etiketą – ne išimtis. Tačiau, tai, kad informacijos yra tikrai nemažai, dar neparodo visų mūsų žinių apie etiketą ir maisto kultūrą, plačiąja prasme. Dažnas iš mūsų gal net per daug nesigilindamas, nepagalvoja, kodėl reikia elgtis vienaip, ar kitaip. Juk taip elgiamasi, nes tai tiesiog – „pagal etiketą“. Anot G. Drukteinio Lietuvoje nėra „vientiso“ ugdymo, kuris apimtų kultūringą elgesį, be to, daubelių atžvilgių galime pamatyti ir autoriteto trūkumą:

„Vienuose etikos vadovėliuose remiamasi pasaulietine, kituose – krikščioniškąja etika, todėl vaikui kalami elgesio stereotipai, kurie visiškai nedera su esama kultūrine situacija ir

aplinka. [...] informacijos [...] gausa neišsprendžia pagrindinės problemos – elgesio principai lyg ir aiškūs, tačiau ne visada juos pavyksta pritaikyti savo kasdieniame gyvenime.“ (Drukteinis, 2014, p. 190).

Lietuvoje etiketui ir maisto kultūrai skiriamas labai mažas dėmesys. Tai galime pastebėti ne tik kiekvienoje kavinėje, restorane bet ir Lietuvos Seimo valgykloje. Prieš keletą metų net televizijoje, buvo juokiamasi iš to, kaip valgo valdžios žmonės. Žinoma, lietuviai visuomet geriau pasišaipys, nei sugalvos kažką, kad nereikėtų iš to juoktis. Kaip jau minėta anksčiau, viską reikia pradėti nuo mažų dienų. Kol mokykloje neturėsime puikių pamatų kaip sėdėti prie stalo, kaip ir kokiais stalo įrankiais naudotis, galų gale, kur laikyti rankas, tol etiketo išmanymu pasigirti negalėsime nei vienas. Žinojimas kas tai yra, dar nereiškia, kad puikiai jį išmanai. F. Braudelis (1994) teigia, kad kalbos prie stalo iškart parodo kas esi iš tiesų ir kokiam visuomenės sluoksniui priklausai. (Braudel, 1994, p. 54).

Vienose kultūrose valgyti patiekalą rankomis yra tiesiog privaloma, kitose toks poelgis būtų atgrasus. Valgymas šakute yra aukščiausio ne takto požymis vienur, tuo tarpu kitur šakučių nenaudojimas bus įvertintas kaip didžiausias barbariškumo laipsnis. Pirštais buvo valgoma tol, kol atsirado šakutės. F. Braudelis savo knygoje (1994) rašo, kad šakutės išpopuliarėjo tik po to, kai Italijos aristokratė Katerina de Mediči (*pranc. Catherine de Médicis*) šiuos įrankius atvežė iš Šiaurės Italijos į Prancūziją – lakštiniams valgyti. Žinoma, kad Liudviko XIV valdymo metais šakutes naudojo tik aristokratai – rūmų dvaro visuomenė ir tai buvo skiriamasis aukštesniojo visuomenės sluoksnio požymis. (Braudel, 1994, p. 75).

G. Drukteinis didžiausią problemą įžvelgia pačiame etiketo, kaip sąvokos apibrėžime:

„Lietuvoje visada tradiciškai pateikiamas kaip taisyklių sistema, paremta gana miglotu principu „Elkis taip, nes kitaip elgtis yra nemandagu“. Mes dažnai nematome tokiose etiketo taisyklėse prasmės, nes neturėjome progos patyrinti etiketo evoliuciją ir ją atitinkamai suvokti.“ (Drukteinis, 2014, p. 190).

Šiuolaikinėje visuomenėje individualumas užsitarnavo pirmenybę, dažniausiai maistas patiekiamas arba atskirose lėkštėse, arba kiekvienam asmeniui skiriama individuali lėkštė. Kiekvienas turi pasirinkimo laisvę ką valgyti, kiek maisto įsidėti arba suvalgyti. Jei dar prieš keletą metų valgant negalėjome maisto palikti nė trupinėlio – viską suvalgyti, dabar tai visai nebūtina. Ankščiau maisto nesuvalgymas ir palikimas lėkštėje rodydavo, kad maistas neskanus, nepatiko, šiuo metu kiekvienas gali rinktis kiekir ko nori suvalgyti.

Gali kilti klausimas kada buvo nustatyta kuriuo paros metu ir kokia tvarka reikia valgyti? Kaip jau minėta, ir kiekvienas supranta, maisto kultūra atsirado kartu su pirmąsiais žmogumi. Tiesa, ilgą laiką nebuvo nurodoma kokia tvarka reikia valgyti patiekalus ir kiek jų valgyti. R. Laužikas savo knygoje rašo:

„[...] vėliau valgymas buvo itin ritualizuotas, kiekvieno patiekalo patiekimo eiliškumas tapo labai svarbus: sriuba, žuvis, paukštiena, mėsa, desertai. Įsitvirtino bendros taisyklės, kad deserto negalima valgyti prieš aštrų maistą.“ (Laužikas, 2014, p. 92).

Valgymo laiko pasirinkimas gali atskleisti klasinius skirtumus. L. Civitelo savo knygoje (2008) nurodo, kad praeityje aristokratai pusryčiaudavo ganėtinai vėlai, apie 10 valandą, nes jie turėjo daug laisvo laiko ir ilgai miegodavo. Tuo jie skyrėsi nuo valstiečių, kurie pusryčiaudavo labai anksti, nes eidavo dirbti, kai tik pakildavo saulė. Priešpiečių metu buvo valgomi šaltieji patiekalai, o tarp 5-7 valandos visi eidavo pietauti. Lengva vakarienė buvo patiekama prieš einant miegoti. Tuo tarpu prastuomenė lengvai užkąsdavo per vidurdienį, baigusi dienos darbus gerdavo „draugišką arbatą“. (Civitelo, 2008, p. 123).

Lietuvoje priešpiečiai bei jų reikšmė pradėjo pisti dėka verslo visuomenės. Kaip ir daugelyje visuomenių, būtent priešpiečių metu aptariami su verslu susiję reikalai. L. Civitelo savo knygoje (2008) rašo, kad pietūs šiuolaikinėje visuomenėje perkialiami į vakarą, dažniausiai po darbo, o vakarienė dažnai pamirštama. (Civitelo, 2008, p. 125). Apie daugelį Europos šalių būtų galima pasakyti beveik taip pat.

Sociologų P. L. Berger ir T. Luckmann, analizavusių kasdienio gyvenimo tikrovę, (1999) teigimu, kasdienybės reiškiniai yra iš anksto suklasifikuoti pagal šablonus, kurie suteikia koordinates arba nustato tvarką, kaip individas turėtų elgtis kasdieniame gyvenime, kad šis įgytų prasmę. (Berger; Luckmann, 1999, p. 36). Prie tokių elgesio šablonų žmogaus kasdieniame gyvenime galime priskirti ir elgesio taisyklių laikymąsi.

Šiuolaikinė visuomenė daugiau sužinoti apie kitas šalis gali labai lengvai, televizija, internetas. Tačiau, pasigirsta kalbų, kad Lietuvių visuomenę galima būtų įvardinti konservatyvia, todėl, kad ji lojali savo nacionaliniams patiekalams. Drįsčiau nesutikti, visuomenės negalima vadinti nesikeičiančia, ar užstrigusia vien todėl, kad laikosi tradicijų. Yra ir geroji pusė, kad žmonės kuo tokiau, tuo vis dažniau gali su leisti padimėgauti įvairesniu bei geru maistu. Tik taip didėja pagarba ne tik pačiam maistui, bet ir jo paruošimui bei, žinoma, tam kuris jį pagamino. Kulinarų ir konditerių profesija, dažnai prilyginama maisto ekspertams. Liudviko XIV valdymo metais išrastas žodis „gurmė“ (gurmanas, „gastronomas“) šiuolaikinėje visuomenėje įgauna vis daugiau žinomumo ir net pradėta sutapatinti jį su žodžiu – „mokytojas“ („guru“ – vedlys). (Counihan ir Van Esterik, 2013, p. 253).

Prieš pradėdant analizuoti maisto kultūros šiuolaikinę transformaciją ir virsmą medijuota maisto kultūra, privalu pažymėti, kad maisto gamyba visais laikais buvo ne aukštuomenės rūpestis. Rūmų dvaro visuomenės atstovai niekada patys negamino valgių ir gėrimų. Niekuomet neserviruodavo stalų, nepuošdavo salių. Visa tai atlikdavo patarnautojai, virėjai. Lietuvoje ilgą laiką padavėjo, virėjo, konditerio specialybės nebuvo laikomos prestižinėmis. Tam didžiausią įtaką padarė okupacijos metai. Pokaryje nemandagų ir šiurkštų elgesį kurį laiką pateisino suirutė, pasipriešinimas ir nugalėtojų

statusas, jis buvo „proletariškas“, „antiburžuaziškas“, vis dėlto ilginiui ėmė nykti. Vis dėlto brežnevinio buitinio konformizmo laikais lietuviai jau elgėsi kaip padorūs „socialistinės tėvynės piliečiai“, t. y. veikiau kaip rusai, o ne vakariečiai. Nors senoji inteligentija buvo sunaikinta ir etiketas suvoktas kitaip, tačiau etiketu rūpintasi ir sovietinės okupacijos metais. (Drukteinis, 2014, p. 189). Šiomis dienomis ši specialybė nebėra menkinama, netgi atvirksčiai, tampa populiarai. Tam didelę įtaką daro maisto kultūros transformacija į medijuotą maisto kultūrą.

3. MAISTO KULTŪRA, RECEPTŲ KNYGOS KAIP SAVIRAIŠKOS GALIMYBĖ

Anksčiau visa maisto kultūra buvo vaizduojama kaip moteriškumo siekiamybė. Kiekviena moteris, gera žmona ar namų šeimininkė visuomet buvo vaizduojama virtuvėje, gaminanti valgį visai šeimai. Galima sakyti, kad maisto kultūra jau nuo senų laikų buvo seksistinė. Dar ir dabar galima išgirsti žodžių, kad moters vieta būtent virtuvėje. Tačiau reikia pasidžiaugti, kad keičiantis pasauliui, kinta ir žmogaus sąmonė bei heteronormatyvus požiūris tampa nebe toks aktualus. Jis nebėra priimamas kaip universali siekiamybė. Šiuolaikinėje visuomenėje virtuvė atvira kiekvienam. Šiame skyriuje analizuojamos receptų knygos, jų įtaka visuomenei bei maisto kultūrai.

3.1. Receptų knygos

XVIII a. pabaiga, XIX a. pirma pusė laikoma prancūzų gastronomijos viešpatavimo epocha. Visų pirma, tai puikiai pastebima Europos valdančiųjų klasių – aristokratijos – mityboje. XIX a. įvairios gastronomijos ir kulinarijos naujovės transformavo senojo žemyno maisto kultūros ypatybes. (Gasiūnaitė, 2014, p. 45). Kelią lengvai skynėsi nauji, iki tol mažai vartoti produktai, tokie, kaip: bulvės, pomidorai, kukurūzai. Plito egzotiškų prieskonių naudojimas, arbata, kava. Neišvengiamai transformavosi ir iki tol vyravęs europietiškas skonis, radosi naujos mitybos mados bei idėjos. Po Didžiosios Prancūzijos revoliucijos rūmų dvaro virėjai plėtojo dvaro aukštosios virtuvės meną jau tuometiniuose savuose restoranuose.

Garsiausi pasaulio virtuvės šefai, konditeriai yra siejami su Prancūzija. Prancūzai išstobulino kulinariją, kuri tapo aukštuoju virtuvės menu. Čia atsirado desertas ir buvo valgomas paskutinis. Liudvikas XIV kavos pirmą kartą paragavo 1669 metais. Prancūzai pamėgo šokoladą – Versalyje buvo gaminamos valgomos žvakės iš šokolado, gaminami valgomieji ledai, šerbetas. Jie sugalvojo žodį „gurmanas“ – tokiu save laikė ir Liudvikas XIV. Vyriausiasis Versalio virėjas Francois Pierre’as de la Varenne’as 1651 m. išleido kulinarijos žinyną „Le cuisiner françois“. (Drukteinis, 2014). Tačiau, tai ne pirmoji kulinarijos knyga.

Maždaug prieš 4000 metų (senovės Egipte) vienintelė vieta, kurioje buvo saugomi receptai buvo kilmingųjų kapai. (Dungen, 2016). Tai buvo daroma, kad pomirtinis gyvenimas būtų laimingas, visas procesas buvo piešiamas ant sienų. Žinoma, tai nebuvo tikrosios receptų knygos, bet jų pati pradžia. Manoma, kad pirmoji tikrų receptų knyga parašyta Romos imperijos klestėjimo metais. Marcus Gavius Apicius buvo kulinaras, jo patarimai ir žinios sudarė knygų rinkinį „Virimo menas“, kuris parašytas lotynų kalba. Knyga susideda iš daugiau nei 400 receptų, ir yra taip gerbiamas, kad ji buvo išsaugota ir išversta į daugelį kalbų visame pasaulyje. Kaip ir daugelis šiuolaikinių receptų knygų, Marcus Gavius Apicius knyga yra padalintas į skyrius, atsižvelgiant į pagrindines sudedamąsias dalis. Tiesa, skirtingai nuo šiuolaikinių receptų knygų, Marcus Gavius Apicius knygoje nenurodomi produktų kiekiai ir dažnai praleidžiami paruošimo būdai, tiesiog rašoma: „virkite, kol bus baigta“. (Grainger, 2006, p. 142). Knygoje atskiri skyriai mėšai, daržovėms, paukštienos, jūros gėrybių, žuvies ir padažų receptai. Receptų iš mėsos skyriuje siūlomi receptai iš galvijų mėsos, taip pat elnienos, šernienos ir net iš miegapelių. Receptų iš paukštienos skyriuje įtraukti receptai iš gervių, stručių, flamingų ir povų. (Sitwell, 2012). Taip pat knygoje pateikti patarimai kaip kuo ilgiau išlaikyti produktus šviežius.

Senosios receptų knygos nebuvo skirtos plačiai visuomenei, jose virėjas (autorius), rašė idėjas kitam virėjui. Būtent dėl šios priežasties senuose receptuose nenurodomi tikslūs reikalingų produktų kiekiai. Maisto kultūros idėjos plito migruojant visuomenei, per karo žygius, santuokas su kitataučiais, keliones, samdomus virėjus profesionalus, kulinarijos knygas.

Pirmosios Lietuvoje (Vilniuje) išleistos receptų knygos (nors jas labai mėgstama vadinti kulinarinėmis) buvo parašytos Jano Szyttlerio „Kuchnia myśliwska“ („Medžioklės virtuvė“) – 1823 m., „Kucharz dobrze usposobiony“ („Gerai nusiteikęs virėjas“) – 1830 m., „Poradnik dla myśliwych“ („Vadovas medžiotojams“) – 1839 m., „Kucharz Nowy dla osób osłabionych“ („Naujas virėjas silpniems žmonėms“) – 1837 m., „Kucharka oszczędna“ („Kuklus virėjas“) – 1846 m.. Savo knygoje Szyttler‘is rašo daugiausia apie lenkų virtuvę. Knygoje labiausiai rėmėsi prancūziškąja maisto kultūra, nepamiršo lietuvių ir baltarusių virtuvių. Taip pat labai svarbios XIX amžiaus viduryje, Vilniuje išleistos knygos. Tai Annos Ciundziewickos „Gospodyni Litewska“ („Lietuvos namų šeimininkė“) – 1848 m. ir Wincentos Zawadzkos „Kucharka Litewska“ („Lietuvos virėja“) – 1854 m. (Gasiūnaitė, 2014, p. 152). Abi autorės gan stipriai rėmėsi Szyttlerio knygomis. Šiose knygoje atstovaujama dvaro ir miesto kultūrai.

XIX a. Lietuvoje maisto (kulinarinė) filosofija buvo ne mažiau gyvybinga, nei Vakarų ar Rytų šalyse. Karališkoji virtuvė skiepijo lengvą, bet kartu rafinuotų patiekalų madą, plito etiketo svarbos žinojimas. Todėl įvairūs didikų dvarai kopijavo bei iš visų išgalių stengdavosi imituoti karališkąjį dvarą. 1858 m. Vilniuje išleista Wincentos Zawadzkos receptų knyga „Lietuvos virėja“ beveik niekuo nenusileido svarbiausiems tuometiniams Europos kulinarijoms veikalams. Ji Lietuvos kulinarijame pasaulyje populiori ir šiomis dienomis. 2009 metais buvo išleistas atnaujintas „Lietuvos virėjos“

knygos leidimas. Be abejonės, kulinarinių (receptų) knygų rašymas yra ir visuomet buvo specifinė sritis. Tačiau, dažnai yra sunku nustatyti ribas, kur tiksliai prasideda ir kur baigiasi autorinė receptų ir pačių idėjų nuosavybė. G. Gasiūnaitė teigia, kad ši knyga išreiškia visos XIX a. virtuvės, apjungusios kitų kulinarinės minties plėtotojų geriausias savybes ir įdirbį. (Gasiūnaitė, 2014, p. 43). Turtingų tradicijų LDK didikų virtuvės paveldas po padalijimų išliko gyvybingas per Zawadzkos „Lietuvos virėją“ ir giminingus tekstus, taip buvo perimtas iš XVIII a. ir perduotas mūsų laikams.

Pirmoji receptų knyga, parašyta jau lietuvių, o ne lenkų kalba išleista Tilžeje, 1893 metais. Liudvikos Didžiulienės-Žmonos – „Lietuvos gospadinė, arba Pamokinimai kaip prigulincziai suvartoti Dievo dovanas“. Kiekvienai išsilavinusiai visuomenei labai svarbios knygos, parašytos nacionaline kalba. Liudvikos Didžiulienės-Žmonos knyga tai pirmoji žinoma lietuviška gastronomijos knyga. Taip pat tai pirmoji receptų knyga, kuri atspindi pasiturinčių valstiečių gastrominę kultūrą. Taip pat Liudvikos Didžiulienės-Žmonos knyga yra ženklas, kad tuo metu jau buvo susidariusi kritinė masė lietuviškai skaitančių žmonių, kuriems buvo aktuali gastrominė kultūra. Tai tik įrodo, kokią milžinišką įtaką kiekvienam iš mūsų padarė rūmų dvaro visuomenė. Tik jos dėka Lietuvos žmonės pradėjo labiau domėtis maisto kultūra. Laužikas teigia, kad „tai savotiškas Martyno Mažvydo „Katekizmo“ atitikmuo Lietuvos gastronomijos kultūros istorijoje.“ (Laužikas, 2014, p. 19). 1907 m. pasirodė į lietuvių kalbą išversta Wincentos Zawadzkos knyga. Dėl šių knygų pasirodymo ir jų populiarumo galime būti dėkingi tuometinėms šeiminkėms, kurioms buvo svarbu visapusiškai tobulėti. Juk kiekvienas žmogus, visais laikais galėjo perimti receptus iš savo protėvių, retkarčiais pasidalinti jais su aplinkiniais. Tačiau receptų knygų atsiradimas ir jų populiarumas rodo lietuviškosios maisto kultūros kaitą.

Kaip jau minėta, Lietuva neturi lietuviškų (kalbine prasme) aukštosios gastronomijos tradicijų. Lietuvoje kulinarija bei kontiterija, o kartu ir visa gastronomija buvo pradėta kurti bei plėtojama dar rūmų dvaro aplinkoje. Kaip, jau tapo aišku, tai buvo įprasta visoje Europoje, nes aristokratijai tai buvo labai svarbu. Tuomet Lietuvoje, kaip ir visoje Europoje vyravo tokios kalbos, kaip: italų, vokiečių, prancūzų ir Lietuvai artimiausia – lenkų. Kaip rašo R. Laužikas:

„Lietuviškai kalbėję valstiečiai nesuprato aukštosios gastronomijos subtilybių ir negalėjo sau leisti nei jos patiekalų, nei jų pavadinimų įvairovės. Geru tokio nesupratimo pavyzdžiu galėtų būti vieno lietuviško žodžio – „taurės“ gausūs atitikmenys lenkų kalboje, iš tikro įvardijantys labai skirtingas „taurių“ rūšis.“ (Laužikas, 2014, p. 21).

Taip pat labai svarbu paminėti receptų knygas skirtas vaikams. Jos pradėtos rašyti daug vėliau, nei įprastos, galima pavadinti, suaugusiems skirtos receptų knygos. Europoje pirmosios pasirodė tik apie 1980-uosius. Vaikai įtraukiami į pagalbą tėvams virtuvėje. Tai skatina praleisti daugiau laiko su šeima, mokyti vaikus ką reikia valgyti ir kaip gaminti. Ši maisto kultūros dalis skatina visos šeimos susivienijimą.

XIX a. ypatingai svarbus visos Europos ir, be abejonės, Lietuvos kulinarinei literatūrai. Anot G. Gasiūnaitės, tai visuotinio skonio transformacijos ir kulinarinės literatūros žanro suklestėjimo amžius.

„Puikus skonis demokratizavosi, tapo pasiekiamas visiems, negailintiems lėšų šiam malonumui. Tuo pat metu jis tapo bendruomeniškesniu – žemyno mastu koegzistavo beveik vieninga „aukštoji virtuvė“ ir naujoviškos, ją savaip mėgdžiojančios, bet kartu ir save kuriančios tautinės virtuvės.“ (Gasiūnaitė, 2014, p. 43).

Šiomis dienomis receptų plitimas yra labai paprastas. Keletas paspaudimų klaviatūros klavišais ir vienas receptas atnaujinamas, bei paskleidžiamas į mases. Pastaraisiais metais labai išpopuliarėjo tinklaraščiai. Tinklaraščių yra skirtingų, vieni žmonės „tampa“ kulinarais, ar konditeriais rašo apie tai, kaip ir ką jie gamina. Nereikia turėti kulinaro ar konditerio diplomo, tiesiog reikia norėti gaminti ir tai daryti. Taip atsiranda nauji receptai, arba seni – tik prikeliami naujam gyvenimui. Tai tarsi saviekspresijos būdas, kuris gali patenkinti ne vien rašančiojo, bet ir ieškančiojo poreikius.

3.2. Maistas internete

Kai kurie žmonės mėgsta gaminti dėl to, kad jaučia malonumą. Kai kas slidinėja, žaidžia krepšinį ar mokosi norvegų kalbos, o mėgėjas gaminti išsirenka sudėtingus receptus ir jaučiasi nuostabiai pagaminęs patiekalus. Kiti kulinarai maisto gaminimą paverčia žaidimu – eksperimentuoja, bandai, gauni rezultatą, kurį galima iškart įvertinti jį suvalgant. Žinoma, yra ir tokių žmonių, kurie tiesiog neturi ką veikti ir gamina maistą gyvenimui pajvairinti. Tuomet jį aprašo, fotografuoja ir talpina internetinėje erdvėje. (Azguridienė, 2014).

Maistas yra išgyvenimo šaltinis, istorijoje jis užėmė didelę reikšmę. Pagal tai kuo ir kaip maitinasi žmonės, galima daug pasakyti apie konkrečią kultūrą. Žmonių gyvenime dažniausiai ypatingos progos palydimos šventinėmis vakarienėmis prie stalo su brangiais žmonėmis. Šiais laikais – kai artimi žmonės ne visada gali būti vieni su kitais, kai juos skiria didesni atstumai nei ankščiau, maisto nuotraukų dalinimasis gali tapti vienas iš būdų palaikyti ryšį su brangiais žmonėmis ir taip išreikšti bendrumo jausmą. Žinoma, maistas gali apimti daug interesų kategorijų – prekės ženklai, menas, prabanga, socialiniai įvykiai, todėl jis tinka daugelyje kontekstų. Tai ir noras pasidalinti puikiomis patirtimis, pasidžiaugti puikiu maistu, aplankyti naujomis vietomis. O kartais tai tiesiog paprasčiausiai gyvenimo dokumentavimas, nes galime pamatyti ir labai prastai ar vidutiniškai atrodančio, beveik suvalgyto maisto nuotraukas. Maistas visuomet patenkina vieną iš svarbiausių žmogaus poreikių – alkį. Valgydami kompanijoje žmonės visuomet mėgaujasi maistu ir gerai praleistu laiku. Tačiau vis dažniau, atėjus į kavinę ramiai praleisti laiko – prieš palinkint skanaus ir pradedant valgyti ieškoma geriausio kampo nuotraukai padaryti. Taip pat būtina, tuojau pat, šia nuotrauka pasidalinti „facebook“, „twitter“ ar „instagram“.

Savo knygoje C. Duhigg (2014) rašė:

„Maistas nebėra maistas. Maistas – tai politika. Maistas – tai etika.<...> Bet koks su maistu susijęs pasirinkimas yra svarbus visuose lygmenyse.“ (Duhigg, 2014, p. 61).

Norint pamatyti kaip stipriai maisto kultūra susijusi su kiekvienu iš mūsų toli dairytis nereikia. Maisto kultūra veikia mus iš visų pusių. Mes susiduriame su tuo kasdien ir kad ir kur esame. Parduotuvėje, kavinėje, ar namuose, naršydami internete.

V. Hugo yra pasakęs:

„Neįmanoma nusakyti skonio. Kiekvienas, kuris bando – suklysta... Taigi, kas yra skonis? Kas tai per keistas dalykas, kuris, kaip ką tik matėme, egzistuoja už moralės, proto, mandagumo, progreso, tiesos, realybės, gėdos, sąmonės ribų, priima laukinumą, pasiduoda gyvuliškumui, pritaria sodomijai ir, turėdamas visas blogio galias, sudaro dalį grožio?“⁵ (Freedman, 263p. 2007).

Dažniausiai žmonės fotografuoja maistą siekdami išsaugoti informaciją apie ypatingas progas, kai maistas atrodo labai gražiai, ar jį pagamino mylimas žmogus. Kad pagamino tai pats, arba kai nori parodyti, kad valgo sveikai. Garsus virtuvės šefas Anthony Bourdain viename savo interviu sakė, kad maistą fotografuoja dėl kelių priežasčių: taip jis dalinasi savo patirtimi, vysto savo prekės ženklo reklamą, o kartais vien tam, kad pasipuikuotų. (Counihan ir Van Esterik, 2013, p. 183). Kartais atrodo, kad socialiniame tinkle matome daugiau draugų pietų/pusryčių/vakarienės, nei jų pačių, nuotraukų. Fotografuojama viskas – nuo prisvilusio blyno iki sudėtingų šedevrų... Šiuolaikinėje visuomenėje dažnėja atvejų, kuomet pasimatymo metu daugiau laiko skiriama nufotografuoti patiekalą, o ne susipažinti žmogumi. Mūsų draugai dažniau sulaukia mūsų pietų ar užkandžių nuotraukos, o ne klausimo kaip sekasi.

Socialiniuose tinkluose šiuo metu nuotraukos dažniausiai grupuojamos pagal žymes („hashtag“). Labai dažnai patalpinamos nuotraukos su žyme „food porn“ (lietuviškai – maisto pornografija). Pavadinimas intriguojantis, gal šiek tiek šokiruojantis, tačiau jis tereiškia nuotraukose įamžintą maistą. Šį terminą, prieš maždaug trisdešimt metų, pristatė knygos „Moters troškimas“ autorė Rosalind Coward. Jos teigimu, žodžių junginyje „maisto pornografija“ atsispindi noras pagaminti ir pateikti tobula patiekalą, prie kurio niekas negalėtų prikibti ir be abejonės maloniai patarnauti klientams. (McBride, 2010, 39). Šiuolaikinėje visuomenėje šis terminas apibūdina vizualinį maisto bei valgymo, o taip pat, galime teigti, kad ir pačios maisto kultūros, proceso pateikimą nuotraukose, televizijoje, internetiniuose bei socialiniuose tinkluose. Tai nuotraukos, į kurias pažiūrėjus ima kauptis seilės.

⁵ Versta iš angl. k.: „Impossible to defense taste. Anyone who tries, fails... So what is taste? What is this strange thing which, as we have just seen can and does exist beyond morality, reason, courtesy, progress, truth, reality, shame, consciousness, reconciles itself to savagery, consents to bestiality, accepts sodomy and, with all the powers to be evil, forms part of the beautiful?“

„Food porn“ (*#foodporn*) žyme siekiama atkreipti dėmesį į maisto pateikimą, išvaizdą. Tai tapo nauju maisto produktų ir gėrimų reklamos būdu. Tik dėl savo pavadinimo jis kelia diskusijas, kuriose ne visuomet pirmoje vietoje būna maistas. (McBride, 2010, 42). Manau, daugelis iš mūsų esame pagalvoję, arba mums yra uždavę klausimą – nufotografuoti prieš valgant. Atsiranda daugybė skeptikų, kad tai virto masine manija, kurią sunku suvaldyti.

Šiuolaikinės visuomenės nariai dažnai trokšta pasidalinti džiaugsmu apsilankius prabangiam restorane ar pagaminus ką nors naujo, neįprasto. Tačiau E. L. Gibsonas savo straipsnyje (2012) perspėja, kad tokios draugų bei pažįstamų mus įspėja apie galimas įvairiausias problemas. (Gibson, 2012, p. 448). Jis teigia, kad toks elgesys skatina viršsvorio didėjimą. Juk kiekvienas pamatęs gražiai atrodančio patiekalo nuotrauką, pritaręs, kad tai sužadina apetitą. Manau, kad daugeliui yra nutikę taip, kad vėlyvą vakarą, ar net naktį naršant internete (pvz.: facebook paskyroje) pamatoma pasidalinta nuotrauka su kątik draugės iškepta pica. Šios nuotraukos sukelią norą suvalgyti kažką skanaus, užkandžiauti nors prieš pamatant nuotrauka alkani nesijautėte. Taigi, dažniausiai tokiu atveju yra suvartojamos papildomos kalorijos, o tai, kaip yra žinoma – skatina svorio augimą. E. L. Gibsonas teigia, kad šis, perdėtas dėmesys maistui ne tik sukelia problemas, bet ir atskleidžia, kad žmogus jau turi tam tikrų sutrikimų. (Gibson, 2012, p. 450). Kiekvienas žmogus, fotografuodamas siekia įamžinti tai, kas jam yra svarbu. Tokie dalykai kaip gerai praleistas laikas su draugais, aplankytos naujos vietos, šventės ir pan. Todėl galima sakyti, kad daugėja žmonių, kurių gyvenime maistas užima bene svarbiausią vietą. Žinoma, negalima būtų vienareikšmiškai sutikti, nes kiekvienas žmogus yra individualus. Tačiau, kaip ir visur kitur, čia svarbus saikas.

Sakyti, kad maistas ir valgymo procesas yra skirtas tik mūsų gyvybinėms funkcijoms palaikyti – absurdiška. Maistas yra kultūros dalis. Maistas yra saviexpressijos būdas. Pasak M. Toussaint-Samat (2009) anksčiau maistas nurodydavo iš kur esi, o šiandien ši informacija persiorientuoja į siekiamybes. Kuo noriu būti ir kokį gyvenimą noriu gyventi. Dėka tinklaraščių apie maistą, žmonių – rašančių atsiliepinus ir recenzijas įvairiuose socialiniuose tinkluose ar puslapiuose, visuomenėje sparčiai transformuojasi maisto kultūra. Mes ne tik valgome, kad numalšintume alkį. Kiekvienas iš mūsų – žiūri, vertina, komentuoja, rekomenduoja, fotografuoja, dalinasi. Nuo šiol maistas mums svarbus ne vien tik dėl maistinių medžiagų. Mes pradėdami į jį žiūrėti ir vertinti kaip meno kūrinį – vertiname estetiką, norime surasti gilesnę prasmę.

Tačiau paprasčiausios nuotraukos yra tik paveikslėliai, kokią įtaką maisto kultūrai jos daro? Ar galima būtų sakyti, kad kultūros jos neskleidžia? Maisto kultūra veikiama, tačiau ne pilnavertiškai. Norint savo maisto nuotrauką pavesti tikraja kultūros dalimi, arba kuri transformuotų maisto kultūrą, jai reikia pridėti vertės. Prie nuotraukos užtektų pridėti receptą, patarimą kaip gaminti ar restorano pavadinimą bei įvertinimą. Tokia nuotrauka ne tik kels apetitą, bus graži, bet ir naudinga.

Darbo pradžioje buvo minėta, kad maistas yra saviexpressijos būdas. Kiekvienas iš mūsų yra vertinamas pagal tai kaip elgiasi, ką ir kaip valgo. Pastaruoju metu žmonės vis dažniau jaučiasi tarsi teisiami dėl savo maisto pasirinkimų, tai galima laikyti teisingu. Dėl šios priežasties vis dažniau neatsisipriame pagundai pasidalinti, ką valgėme pusryčiams, pietums ar vakarienei (arba viešiname visos dienos „menu“). Dažnai nuotraukų viešinimas internetinėje erdvėje tampa asmeniniu pasiekimu, kuriuo norime džiaugtis ir sukelti tokį džiaugsmą kitiems. Mes dalinamės savo paskyrose „žymėmis“, būdami mėgstamame restorane ar kavinėje. Kiekvienas iš mūsų tarsi susitapatina su ten „esančia“ atmosfera. G. M. Almerico savo straipsnyje (2014) rašo, kad mes esame tokie, kokie yra mūsų pasirinkimai. Šiuolaikinėje maisto kultūroje pasirinkimų galimybės yra labai plačios, ypač pasitelkiant internetinę maisto kultūrą.

3.3. Kulinariniai tinklaraščiai

Keičiantis ir modernėjant visuomenei kartu su ja transformuojasi visos gyvenimo sritys. Kiekvienas iš mūsų, šiomis dienomis, galime sau leisti naršyti internete, sekti naujienas bet kur, kur esame. Ši galimybė atvėrė plačią kelią transformuoti maisto kultūrai. Kiekvienas iš mūsų dabar esame medijų dalis. Maisto kultūra stipriai veikiama medijų transformavosi ir iš receptų knygų persikėlė į masines medijas. Kiekvienas iš mūsų galime kelti nuotraukas į savo asmeninius puslapius, dar vadinamus tinklaraščius – blogus (angl. k.: „blog“). Tinklaraštis yra vieta, kurioje gali išreikšti visas savo mintis, dalintis savo mintimis, atsleisti pomėgius, aistras. Tai tarsi internetinis asmeninis žurnalas, užrašinė ar dienoraštis.

Šiuolaikinių tinklaraščių pradžia buvo 1994-aisiais metais Swarthmore koledžo studento Justino Hallo tinklaraštis. Tada jis buvo įvardijamas kaip asmeninis puslapis, kuriame rašė apie įdomias internetines svetaines, technikos naujoves, knygas, filmus ir pan. Nuo tradicinių, popieriniame sąsiuvinyje rašomų dienoraščių jie skyrėsi tuo, kad paskelbus tekstą internete kiekvienas norintis galėjo skaityti viešai. Taip pat, tinklaraščiuose buvo talpinamos nuorodos kurias paspaudus iškart buvo galima apsilankyti aprašytoje svetainėje ar perskaityti aprašytą straipsnį. Pradžioje buvo naudojamas terminas „weblog“, o tik vėliau (maždaug 1999-aisiais) jis buvo sutrumpintas ir naudojamas kaip – „blog“. (Almerico, 2014). Tuomet tinklaraščiai pradėjo plisti dar labiau, atsirado specialių internetinių puslapių, kurie buvo specialiai pritaikyti tinklaraščiams rašyti.

Šiuolaikinė visuomenė gyvena tokiaame amžiuje, kuomet mes norime sužinoti kitų nuomones, perskaityti kitų mintis įvairiais klausimais. Tinklaraščių dėka mes tai galime padaryti bet kurią akimirką. Pasaulyje yra per 160 milijonų tinklaraščių ir galima sakyti, kad jų skaičius nuolat auga. (Almerico, 2014). Jie sudarė tarsi tinklaraštinkų pasaulį internetinėje erdvėje.

Šiame darbe pateiksiu šešias maisto tinklaraščių grupes, jos, žinoma, populiariausios ne tik Lietuvoje. Tačiau pavyzdžius pateiksiu Lietuviškus, nes manau, kad tai naudingas Lietuviškų tinklaraščių tyrinėjimas. Tinklaraščiuose gali būti rašoma viena arba įvairiomis temomis, juk tai kaip jau minėta, tarsi dienoraštis. Koks turi būti tinklaraštis – taisyklių nėra. Tiesiog, kaip ir visame pasaulyje, tai neturi nusižengti moralei bei įstatymams. Maisto tinklaraščiai Lietuvoje tampa vis populiariesni. Tačiau atlikdama šį tyrimą susidūriau su problema, kad dauguma maisto tinklaraščių pradėti rašyti ir pildomi labai intensyviai, po kelių metų nustoja veikti. Tinklaraščiai be abejonės, keičia maisto kultūrą, ją perkelia internetinės visuomenės teismui.

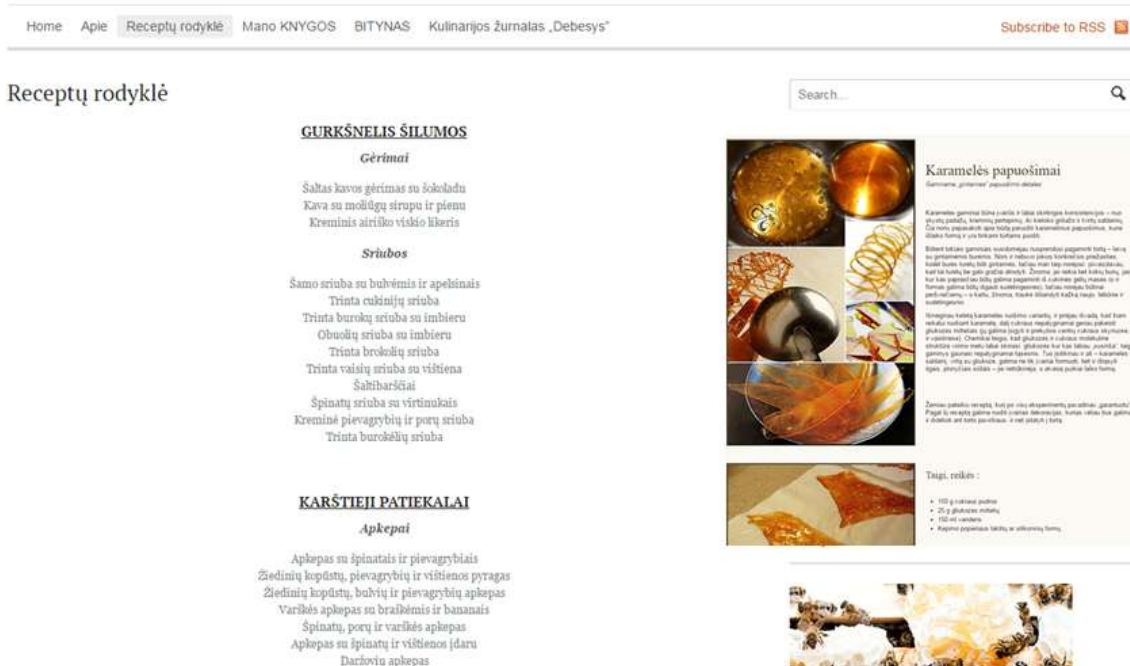
Jeigu anksčiau receptų knygas rašė tik profesionalūs kulinariai, šiuolaikinėje visuomenėje to visiškai nereikia. Tinklaraščiai tapo populiarūs dėl žmogiškumo faktoriaus. Juose išnyksta riba tarp rašytojo ir skaitytojo. Kulinariniai tinklaraščiai populiarūs visame pasaulyje, užsienio šalių maisto industrijoje jie nenusileidžia profesionaliajai virtuvei. Savo kokybe jie konkuruoja su geriausiais pasaulio restoranais. Maisto tinklaraštininkai, kuria unikalų turinį, diktuoja kasdienio valgiaraščio tendencijas, naują požiūrį į maisto fotografijos estetiką ir valgymo kultūrą. Šiame skyriuje pristatysiu kulinarinius tinklaraščius. Stebint šiuolaikinę medijuotą visuomenę, tinklaraščius apie maistą galima suskirstyti į:

- Internetinės receptų „knygos“;
- Sveikos gyvensenos puoselėtojų tinklaraščiai;
- Reklaminiai tinklaraščiai;
- Teikianys informaciją tinklaraščiai;
- Maisto kritikų tinklaraščiai;
- Kulinarijos tinklaraščio parodijos.

Nereikia būti maisto kultūros, ar maisto srities ekspertu. Nėra būtina pabaigti kulinarijos ar etikos mokslų, dirbti gastronomijos industrijoje. Visiškai pakanka domėtis maisto kultūra, mokėti rašyti ir aiškiai formuluoti savo nuomonę. Toliau darbe kiekvienai tinklaraščių „grupei“ pateiksiu po lietuviško tinklaraščio pavyzdį. Tinklaraščių ardesai pateikiami priede nr. 1.

Internetinės receptų „knygos“. (1 pav.). Šie tinklaraščiai rašomi tiek kulinarų ar konditerių, tiek mėgėjų suktis virtuvėje ir gaminti maistą. Čia keliamos patiekalų nuotraukos, labai dažnai tinklaraštyje „sudedamas“ visas gaminimo procesas. Nuo produktų, kurie bus naudojami patiekalui gaminti, viso gaminimo proceso iki rezultato nuotraukų. Savo tinklaraščiuose autoriai skelbia labai panašius receptus kaip ir knygoje. Arba knyga pažymima kaip „pritaikyta gaminti Lietuvoje“ – tai reiškia, kad visus reikalingus ingredientus galima bus rasti Lietuvos parduotuvėse. Dar dažniau galima surasti tokių pačių receptų užsienio šalių tinklaraščiuose, tik išverstų į Lietuvių kalbą. Todėl tokių tinklaraščių unikalumu galima būtų abejoti, nes jie tiesiog atkartoja tai, kas buvo anksčiau. Tai, kaip jau minėta anksčiau – svarbi maisto kultūros savybė.

Labai daug užsienio tinklaraščių autorių išleidžia savo knygas, Lietuvoje tokių tinklaraščių yra keletas. Vienas populiariausių, nurodytas žemiau – Saulėta virtuvė“.

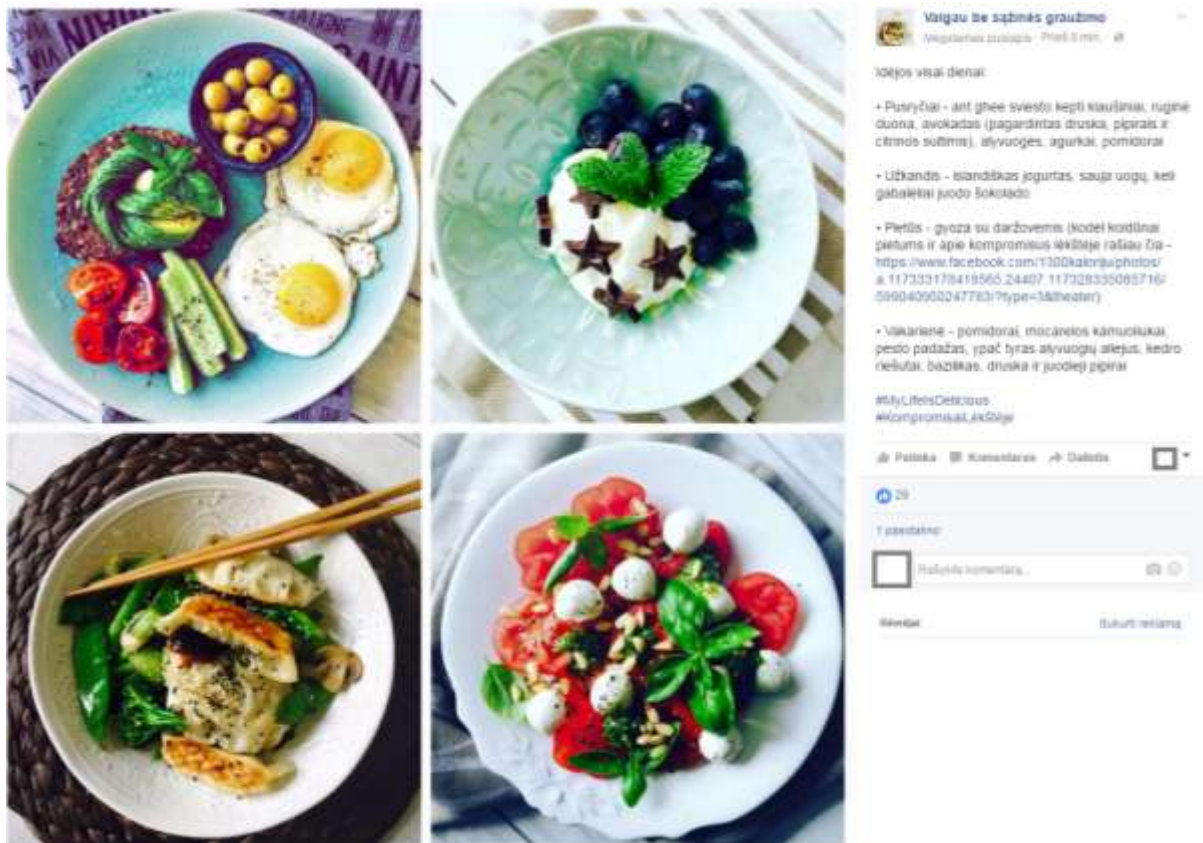


1 pav.

Šis tinklaraštis buvo pradėtas rašyti 2009 metais, kiekvieną mėnesį autorė dalinasi net po kelis receptus. Šį tinklaraštį tikrai galime pavadinti dienoraščiu. Kiekvienas receptas turi savo istoriją, prieš pateikiant receptą – parašoma istorija kaip ir kodėl nuspręsta jį gaminti, kur rastas receptas. Aprašoma net tai, kokį įspūdį paliko gaminimo eiga bei pats rezultatas. Pirmoji „Saulėtos virtuvės“ spausdinta knyga dienos šviesą išvydo 2014 metais. Šiuo metu šio tinklaraščio autorė yra išleidusi 4 knygas. Tik, kaip jau minėjau anksčiau, receptų knygoose receptai mažai kuo skiriasi nuo receptų, kurie skelbiami tinklaraštyje, šis tinklaraštis ne išimtis.

Sveikos gyvensenos puoselėtojai. (2 pav.). Šie tinklaraščiai skirti norintiesiems išmokti taisyklingai, sveikai ir subalansuotai maitintis, keisti mitybos įpročius, pagerinti savijautą ir kontroliuoti savo svorį. Daugelyje tinklaraščių reklamuojami maisto papildai, siūloma sudaryti maitinimosi planą (už tam tikrą mokestį). Todėl ilgai reikėjo ieškoti tokio, kuriame nebūtų nieko panašaus. Vienas iš jų yra pateiktas žemiau – „Valgau be sąžinės graužimo“. Šiame tinklaraštyje nesiūloma visiškai jokių lieknėjimui skirtų preparatų, vitaminų, treniruoklių ar treniruočių programų.

Čia dalijamasi receptais ir patiekalų nuotraukomis, ką gamina, valgo, fotografuoja ir tuo dalijasi pati tinklaraščio autorė. Pateikiamos kalorijos, atsakoma į kiekvieną intereso klausimą.



2 pav.

Tiesa, ieškant aktyvaus tinklaraščio apstebėjau tendenciją, kad nieko nereklamuojantis, nesiekiantis užsidirbti tinklaraštis ilgai „neužsibūna“. Nebent tampa panašiu į internetinę receptų knygą, arba pradeda ką nors reklamuoti, kas atkeša didesnę pelną, nei tik rašant paprastą tinklaraštį.

G. Azguridienė savo knygoje (2014) rašo:

„... dietų bei patarimų kaip sulieknėti skaičius auga panašiai, kaip gražių receptų knygų bei maisto gaminių laidų ar interneto svetainių. Kyla klausimas, ko mes norime: skaniai pavalgyti ar gražiai atrodyti? O iš tikrųjų norime abiejų ...“ (Azguridienė, 2014, p. 207).

Taigi, šis tinklaraštis kaip tik yra toks, kad būtų galima patenkinti net kelis poreikius vienu metu.

Maisto kritikai. (3 pav.). Čia reikia pabrėžti, kad šiuo metu visuomenėje tai tarsi auganti tendencija. Tapo populiariu įvertinti ir dalintis savo vertinimais socialiniuose tinkluose. Anksčiau mes recenzuodavome filmus, spektaklius, knygas. Dabar mes galime recenzuoti viską ir nesvarbu kas mes esame, ekonomistai, valytojai ar kulinariai. Visi mes valgome, todėl kiekvienas galime būti kritiku. Šiuose tinklaraščiuose kritikuojamas maistas, elgesys su klientais kavinėse ar restoranuose. Taip, galbūt „profesionalūs kritikai“ vertindami patiekalą pastebės ir aprašys skonių ir prieskonių žaismą, tačiau tai, ko nori didžioji visuomenės dalis – perskaičius žinoti, ar verta ten apsilankyti ir ar patiekalas

skanus. Visa kita tik detalės. Čia kaip pavyzdį pateiksiu Andriaus Užkalnio tinklaraštį „Laukinės žąsys“:



3 pav.

Maisto kritikavimo kultūra padeda siekti geresnės kokybės maisto kavinėse, restoranuose. Kai visi restorane sėdintys klientai yra (potencialūs) maisto kritikai, virtuvės šefas priverstas stengtis dėl kiekvieno patiekalo. Prieš patiekdamas klientui mikrobangų krosnelėje pašildytą porciją koldūnų, kiekvienas virtuvės „šefas“ turėtų gerai pagalvoti. Galbūt būtent šis patiekalas atiteks „kritikui“, kuris yra kelis tūkstančius skaitytojų turinčio tinklaraščio autorius.

Reklaminis tinklaraštis. (4 pav.). Tokiuose tinklaraščiuose yra daug reklamos nuorodų nesusijusių su maistu. Vienas iš lietuviškų pavyzdžių, nurodytas žemiau – „Maisto blogas“.



4 pav.

Pavadinimas nurodo, kad tai yra tinklaraštis, panaudotas anglų kalbos žodis *blog* – „blogas“. Todėl jau perskaičius pavadinimą tikimasi rimto maisto, kulinarinio tinklaraščio.

Tačiau atidžiau panagrinėjus šį tinklaraštį galime pamatyti, kad receptai ir šalia jų pateiktos nuotraukos neatitinka realybės. Labai dažnai tiesiog nurodoma pavadinime panaudotas produkto (pagrindinio ingrediento) nuotrauka. Juk kulinarijos tinklaraštyje skaitytojas tikisi pamatyti galimo pagaminti patiekalo nuotrauką. Taip pat šiame tinklaraštyje yra gausybė aktyvių nuorodų, kurias paspaudus jūs būsite perkeltas į kitą internetinį puslapį. Receptai, beje – taip pat dažnai yra tiesiog aktyvios nuorodos, kurios nepriklauso šiam tinklaraščiui. Tai galima būtų traktuoti kaip kito elektroninio puslapio reklamą šiame tinklaraštyje. Be to, šiame tinklaraštyje aktyviai veikia komentarų skiltis, kurioje galima diskutuoti, „įkelti“ savo gamintų patiekalų nuotraukas. Todėl negalime sakyti, kad šis internetinis puslapis nėra tinklaraštis. Juk taisyklių kaip teisingai rengti tinklaraštį nėra, tad kiekvienas internetinis puslapis gali tapti tinklaraščiu.

Teikiantis informaciją. (5 pav.). Tokiame tinklaraštyje galima apie maisto produktus, kaip juos apdoroti, paruošti valgymui. Kaip paruošti žuvį, mėsą ar grybus kepimui, virimui. Taip pat yra gausybė receptų, kurie suskirstyti į tam tikras grupes, kaip receptų knygoje. Taip pat galima rasti patarimų kaip elgtis prie stalo. Tinklaraščio pavyzdys pateikiamas žemiau – „Grybų katalogas“. Šis tinklaraštis labiausiai skiriamas informacijai apie grybus, jų paruošimą, pateikimą ir netgi rinkimą. Šis tinklaraštis turi ir puslapį „facebook.com“, kuriame keliamos nuorodos į tinklaraštį. Toks tinklaraštis yra tarsi visų tinklaraščių mišinys.



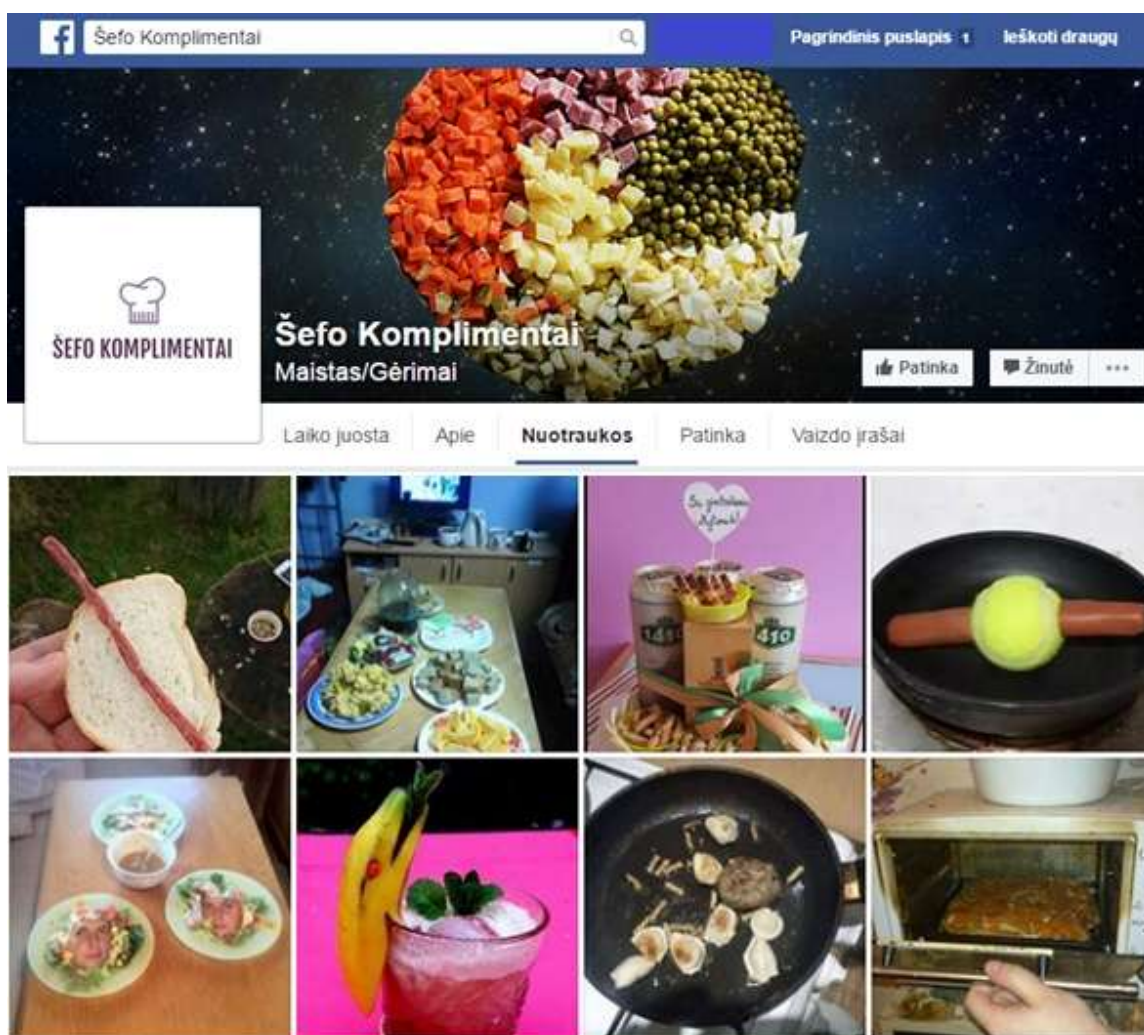
5 pav.

Kulinarijos tinklaraščio parodija. (6 pav.) Kuomet žmogus pradeda fotografuoti viską, ką jis valgo – maistas jam tampa svarbesne gyvenimo dalimi, nei turėtų. Fotografuojama net tai, kas kitų akimis neturėtų būti rodoma. Fotografuojami prisvilę bynai, ar išpilta sriuba. Toks elgesys įkvėpė kai kuriuos žmones kovoti prieš maisto kultą. Vienas jų – fotografas ir filmų kūrėjas Chris Maggio. Jis sukūrė puslapį „Male chef“, kuriame kelia neišvaizdaus namuose gaminto maisto nuotraukas. Tiesa, jis tai daro, nes tiki, kad maistas yra menas ir žmonės, kurie fotografuoja restoranuose užsisakytus patiekalus ir kelia į savo puslapius, jis prilygina meno kūrinio nususavintojais. Chris Maggio puslapyje galima rasti daugybę nuotraukų, kurios tikrai nesužadins apetito. Bet vis dėlto, jis taip pat skiria didelį dėmesį ir daug laiko maistui. Ar tai tikrai galima laikyti kova su maisto kultu? Čia jau palieku teisę spręsti kiekvienam asmeniškai.

Lietuvoje tokią tinklaraštį aptikau „Facebook.com“ puslapyje. Tai yra „Šefo komplimentai“ – jis nėra asmeninis tinklaraštis, bet tokiu buvo pradžioje. Čia keliamos pašaipios nuotraukos, o komentarai šalia rašomi be skyrybos ženklų, su klaidomis. Taip norima pašiepti rimtus tinklaraščius. Gali kilti klausimų kam viso to reikia? Tačiau atsakyti galime tik kiekvienas sau. Festivalyje „LOGIN 2016“⁶ „Šefo komplimentai“, turinti beveik 20 tūkst. „sekėjų“ – Facebook naudotojų, buvo pripažinta

⁶ LOGIN – yra didžiausias technologijų ir inovacijų festivalis Baltijos šalyse. [žūrėta 05 30] Prieiga per internetą <http://login.lt/lt/festivalis/apie-mus>

geriausia neasmenine paskyra socialinėje erdvėje. Čia kiekvienas facebook.com naudotojai gali nuolat pasidalinti šmaikščiais kulinariniais atradimais, juos stebėti bei komentuoti.



6 pav.

Prieš tai pateiktas Chris Maggio tinklaraščio pavyzdys buvo, toks, kuris dažniau kelia šleikštulį, bei parodijuoja kulinarinius tinklaraščius. Tinklaraštis „Šefo komplimentai“ neturi tokio siekio, kaip sukelti šleikštulį, čia dažniau siekiama pašiepti ir pasijuokti iš nuotraukų, kurios keliamos į asmenines paskyras.

Kas vienam gali atrodyti juokinga, kitą gali įžeisti, tačiau tokia tinklaraščių įvairovė parodo kad maisto kultūra visame pasaulyje kinta. Maisto kultūra transformuota į medijų maisto kultūrą visiškai kitokia, nei buvo prieš 20 metų. Dabar kiekvienas galime per kelias sekundes susirasti receptą, užsisakyti maisto į namus, arba pasijuokti iš juokingos salotų nuotraukos, kuria internete pasidalino mūsų draugas/draugė.

Kokio maisto poreikį formuoja šie laikai? G. Azguridienė savo knygoje rašo:

„Materializmas diktuoja poreikį matyti maisto vertę (sveikatai), apibūdintą pamatuojamais skaičiais, ir jokių „svaičiojimų“ apie energetiką, individualų tikimą asmeniui, poveikį mintims.“ (Azguridienė, 2014, p. 22).

4. „LĖTAS MAISTAS“: KULINARIJOS FENOMENAS

Laiko tūkumas vis dažniau lemia tai kas bus gaminama vakarienei, arba tiksliau, ar bus gaminama vakarienei. Tai taip pat spaudžia kiekvieną iš mūsų skubėti: rinktis, pirkti, valgyti, mesti svorį ir vėl nuo pradžių... Skatinamas neproporcingas vartojimas, perkame tiek, kiek nesuvalgome, pirkti siekiame kuo pigiau, kuo daugiau. Skubėdami gaminti valgyti prarandame malonumą maisto gaminimui, su juo dingsta malonumas valgymui.

4.1. „Lėtas maistas“

Daugelyje šalių, valgyti kartu su savo šeima visuomet buvo norma. Tačiau dėl įtemptos ir greitos visuomenės, tai labai sunku įgyvendinti praktikoje. Ištuštėjus namų ūkiams, arba tiesiog dėl ilgų darbo valandų vis daugiau žmonių valgo vieni. Daugėja žmonių, kurie valgo paskubomis, naršydami internete, važiuodami automobiliu, ar žiūrėdami televizorių.

Tradicinė (senovinė) maisto gamyba ir visas kulinarinis procesas buvo suprantamas kaip savotiškas maistą gaminančio žmogaus ir maisto produktų „bendradarbiavimas“. Jo rezultatas – skanus patiekalas. Kulinaras atlieka veiksmus, o maisto produktai, tarsi partneriai, į juos reaguoja ir „atsako“. Tik sulaukęs tinkamo atsakymo kulinaras gali imtis tolesnio veiksmo. Tradicinę maisto gamybą galime priskirti lėto maisto sričiai. Kaip teigia R. Laužikas, tuomet buvo išlaikoma lėto maisto gamybos technologija, kuomet kiekvienas procesas trunka būtent tiek, kiek jam reikia natūraliai. (Laužikas, 2014. 14p.). Be abejonės, toks maistas būdavo kokybiškas.

„Slow Food“, lietuviškai „Lėtas maistas“ – organizacija, kurią 1986 m. Italijoje įkūrė Carlo Petrini. Jos filosofija remiasi įsitikinimu, kad kiekvienas turi jausti malonumą ir mėgautis maistu. Tačiau ypatingai svarbu jausti atsakomybę apsaugoti maistą, tradicijas ir kultūrą, nes tik tuomet bus jaučiamas malonumas. Organizacija yra pagrįsta ekologinės kulinarijos koncepcija. Taip patvirtinamas tvirtas ryšys tarp lėkštės ir planetos. „Lėto maisto“ organizacijos požiūris yra grindžiamas maisto koncepcija, kuri yra apibrėžta trijų tarpusavyje susijusių principų: geras, švarus ir sąžiningas:

1. žmonės turi valgyti geros kokybės, skanų ir sveiką maistą;
2. jis turi būti gaminamas švarių būdu, kad nebūtų pakenkta aplinkai, gyvūnų gerovei ar žmonių sveikatai;

3. labai svarbu, kad maisto kaina prieinama ir sąžininga bei, kad gamintojai gautų teisingą atlygį už savo darbą.

„Lėto maisto“ judėjimo nariai nelaiko savęs vartotojais. Jie domisi tuo, kaip maistas gaminamas ir aktyviai remia tuos, kurie jį gamina, taip tamdami gamybos proceso dalimi (ir partneriais). (Petrini, 2001, p. 68).

„Lėtas maistas“ palaiko ekologiją, ūkininkavimą be pesticidų, priešinasi produktų genetinei modifikacijai. C. Honore knygoje teigia, kad niekas dar:

„... neįrodė, kad produktai be pesticidų yra maistingesni ar geresnio skonio nei su jais, tačiau akivaizdu, kad visuotinai priimtinais tapę ūkininkų metodai kenkia aplinkai, teršia vandenį, žudo augalus,alina dirvą.“ (Honore, 2009, 78p.)

Viskas prasidėjo 1986-aisiais, kai „McDonald's“ Italijoje – Romos centre atidarė savo filialą. „McDonald's“ šūkis, „vienas skonis visame pasaulyje“. Kodėl norisi gyventi tokiam pasaulyje? Kas dar, išskyrus pelną, paskatintų norą siekti vieno skonio visame pasaulyje? Daugeliui vietinių gyventojų šio restorano atsiradimas buvo paskutinis lašas, todėl jie turėjo ką nors daryti. Prieš pasaulį nusiaubiant greitojo maisto cunamiu, charizmatiškas, kulinarija besidomintis rašytojas Carlo Petrini's 1989 m. įkūrė „lėto maisto“ organizaciją. Šis judėjimas gina tai, kas nerūpi „McDonald's“: šviežius vietinius sezoninius produktus; receptus, perduodamus iš kartos į kartą; ekologišką ūkininkavimą; meistrų produkciją; neskubų pietavimą su šeima ir draugais. „Lėto maisto“ judėjimas yra tiesioginė opozicija viskam, kas atstovauja greito maisto patiekalų nuobodulio, vienodumo, atitikties aklą garbinimą mokslo ir technologijų srityje. „Lėto maisto“ organizacija kilo Europoje, čia ji ir populiariausia. Būtent čia greito maisto kultūra nėra stipriai įsišaknijusi, nes čia gajos kulinarijos tradicijos. Tačiau čia būtina pažymėti Jungtines Amerikos Valstijas, kur greito maisto kultūra labai populiari. „Lėtas maistas“ puikiai skinasi kelią ir JAV.

„Lėtas maistas“ taip pat propaguoja „ekogastronomiją“ – idėją, kad geras pavalgymas gali ir turėti eiti koja kojon su aplinkosauga. Vis dėlto šio judėjimo esmė – malonumas, mėgavimasis. „Lėto maisto“ kampanijų rengėjai nėra nusiteikę prieš pačią globalizaciją. Daugelis meistrų pagamintų produktų – nuo parmezano sūrių iki tradicinio alyvuogių aliejaus – gerai perkami kitose šalyse... Kai C. Petrini kalba apie „dorą globalizaciją“ (Honore, 78-79p.), jis turi galvoje prekybos susitarimus, kurie europiečiams leidžia importuoti bolivinę balandą (pietų amerikiečiai ją vadina „grūdų motina“, tai vienas svarbiausių jų tūkstantmečius auginamų maistinių augalų) iš Čilės.

Margarita Visser rašo: „Šiuolaikinės manieros mus vis labiau verčia būti abejingais“. Mes linkę gyventi asmeninius (atskirus) gyvenimus savo atskiruose namuose. Formalumas sukuria atstumą tarp asmenų ar grupių, o neformalumas atvirščiai, mažina šį atstumą. Kiekvienas „sukamės“ savo rate, kuris apima darbą ir namus, tačiau vis skubame, nes nelieka laiko šeimai, draugams. Niekada neužtenka laiko atlikti viskam, ką norime atlikti. Taip mes judame į „anoniminę skubančią minią“.

(Visser, 2008, p. 27) Mums vis dažniau tenka ieškoti galimybių susitikti su kitais žmonėmis ir paaukoti savo brangų laiką, tam, kad atsitrauktumėme nuo formalumo. Teigiama, kad „stalo manieras yra tokios pat senos, kaip ir pati žmonių visuomenė“ ir visos visuomenės turi taisykles, kaip žmonės turi valgyti. „Dalijimasis yra civilizuoto elgesio pamatas: tai, kas susieja individus, šeimas, kaimus, ir gentis kartu.“⁷ (Visser, 2008, p. 51).

Kai kurios šalys turi nacionalinius reglamentus arba nacionalinius vykdomuosius komitetus. Tokie „Lėto maisto“, nacionaliniai filialai koordinuoja organizacijos renginius ir projektus. Visa tai skirta jų šalių bei narių poreikiams. „Lėto maisto“ nariai yra organizacijos filosofijos dalis. Jie kuria santykius ir tinklus su gamintojais, kampanijomis. Siekia apsaugoti tradicinius maisto produktus, organizuoja degustacijas ir seminarus, skatina lokalių virėjų ištakas. Ragina gamintojus dalyvauti tarptautiniuose renginiuose ir rūpintis mitybos ugdymu mokyklose. Tačiau, svarbiausia, kad jie ugdo vertinti malonumą ir kokybės siekį kasdieniame gyvenime.

Žinoma, būtų naivu tikėtis, kad nuo šiol kiekvienas laikysis „Lėto maisto“ filosofijos. Ne kiekvienas gali sau leisti kasdien valgyti lėtai. Gyvename skubančioje visuomenėje, todėl kaip rašo Carlos Honore: „... greitas požiūris į maistą dažnai yra vienintelis dalykas, kurį galime sau leisti.“ (Honore, 2009, p. 99). Jis siūlo pradėti nuo kelių paprastų „Lėto maisto“ idėjų: gaminti maistą patiems bei jam gaminti rinktis „lėtus“ produktus (ekologiškus, vietinius arba užaugintus pačių). Taip pat „Lėto maisto“ filosofija mus moko valgyti lėtai, mėgautis maistu. Galima pastebėti tendenciją, kad daugėja žmonių, kurie vis dažniau augina savo maistą (bent prieskonines žoleles ant palangės) namuose. Tam didelę įtaką daro jau darbe tyrinėti tinklaraščiai. Be tinklaraščių gaminti maistą namuose, auginti savo derlių namuose (bent jau prieskonines žoleles ant palangių) skatina ir garsūs kulinariai.

4.2. Kulinarijos fenomenas

Greitėjantis gyvenimo tempas keičia kiekvieno iš mūsų gyvenimą. Mes norime tiek daug nuveikti per dieną, nudirbti visus darbus, viską pamatyti, sužinoti. O kiek laiko skiriame maistui? Maistas, o tiksliau vien tik mąstymas apie jį, atima iš mūsų labai daug laiko. Apsisprendimas ką gaminti, produktų įsigijimas, o kur dar pagaminimas... Būtent dėl šios priežasties daugėja žmonių, kurie vis rečiau gamina patys.

„Novatoriškumas gieda odę technologijoms – nauja reiškia gera, progresyvu. Todėl maistą ne imame iš gamtos, o patys konstruojame: rafinuojame, praturtiname, konservuojame, dažome, kvėpiname, stipriname skonį ir kitaip valdome.“ (Azguridienė, 2014, p. 22).

⁷ Versta iš angl.k.: „Sharing is the foundation of civilized behavior; it is what links individuals, families, villages, and tribes together.“ (Visser, 2008, p. 51)

Jamie Oliveris yra vadinamas kulinarijos fenomenu. Jis yra viena žinomiausių televizijos asmenybių ir įkvėpė žmones daugiau laiko praleisti virtuvėje, mėgautis maisto gaminimu. Jamie Oliverį tikriausiai žino kiekvienas, bent kartą susidūręs su kulinarija. Didžiosios Britanijos fenomenas, kuris milijonus televizijos žiūrovų privertė varvinti seilę.

Jamie Oliverio maisto filosofija labai panaši į „Lėto maisto“ filosofiją“. Jį įkvėpė tai, jog pasaulyje yra daugybė žmonių, kurie siekia pokyčių maisto kultūros švietime. Tačiau jie neturi nieko bendro, kas juos vienytų. Taigi Jamie Oliveris įkūrė „Maisto revoliucijos dieną“, kuri skirta tam, kad atkreiptų dėmesį į sveiką mitybą. Jis siekia suburti daugiau žmonių, kurie pradėtų gaminti sveiką ir skanų maistą. Mes kenčiame nuo siaubingo nutukimo visame pasaulyje. Reikia surasti kelią ir išspręsti visa tai. J. Oliveris yra įsitikinęs, jog privalomajam mitybos švietimui mokyklose turi būti skiriamas didelis dėmesys. Turime įkvėpti vaikus pamilti sveiką maistą – skatinti auginti jį, kalbėtis iš kur jis atsiranda, gaminti drauge. K. Alabala ir R. Nafzigeris savo knygoje (2010) rašo, kad anksčiau tėvai perduodavo savo gaminimo įgūdžius vaikams, tačiau dabar ši tradicija sutinkama vis rečiau. (Alabala; Nafziger, 2010, p. 97). Autoriams pritaria ir J. Oliveris, nes jis įsitikinęs, kad šiuolaikinę visuomenę augina mokyklos, todėl jos turi perduoti šias žinias.

Lietuvoje toks pavyzdys būtų „Virtuvės mitų griovėjai“. Jų tinklaraštis, rengiamos laidos, knygos ir žurnalai yra vieni populiariausių Lietuvoje. Apie save jie rašo:

„VMG – populiariausias kulinarinis projektas Lietuvoje, kurio neapibrėžia šalies ar restorano sienos. Stebindami savo unikaliais kulinariniais sprendimais, atstovaujame maisto idėją, gaminimo kultūrą, kuri teikia malonumą, buria žmones, skatina ieškoti, pažinti, o svarbiausia – mėgautis.“ (Virtuvės mitų griovėjai, 2013).

Jie taip pat skatina gaminti namuose, naudoti geros kokybės produktus. Populiarina Lietuvoje kulinariją, konditeriją. Skatina naujovių, tokių kaip molekulinė gastronomija, atradimą. Kaip jau anksčiau tyrinėtuose tinklaraščiuose pastebėta, dažnai receptai yra iš ko nors pasiskolinami, atnaujinami bei pritaikomi lietuvių stalui. Taip ir Virtuvės mitų griovėjai skatina maisto kultūros transformaciją Lietuvoje, diegdami naujoves.

Virtuvės mitų griovėjai taip pat sukūrė Verslo socialinės atsakomybės projektą „VMG mokykla“. Savo internetiniame puslapyje projektą įvardija kaip – unikalią iniciatyvą, kurią Virtuvės mitų griovėjai vykdo Lietuvos mokyklose. Projekto tikslas – gerinti mokinių kulinarinį švietimą, suteikti tinkamas sąlygas mokytis sveikos mitybos ir maisto gamybos pagrindų.⁸ Virtuvės mitų griovėjai numatė bent du kartus per metus atrinktose Lietuvos mokyklose įrengti specialias kulinarijos klases. Jose bus rengiamos virtuvės mitų griovėjų kulinarinės pamokos moksleiviams. Taip inicijuojama tvarus sveikos mitybos bei maisto gamybos pagrindų mokymas. Šis projektas panašus į J.

⁸ „VMG mokykla“ [žūrėta 05 30] Prieiga per internetą <http://www.vmgmokykla.lt/?id=apie>

Oliverio projektą – juos abu sieja „Lėto maisto“ filosofija. Šis projektas nėra vienintelis, kurį rengia „Virtuvės mitų griovėjai“

Galime drąsiai teigti, kad „Lėto maisto“ įtaka auga. „Lėtas maistas“ skatina siekti aukštesnių, geresnių – t.y.: kokybiškesnių, skanesnių ir sveikesnių, rezultatų kulinarijoje, konditerijoje. Todėl galime sakyti, kad maisto kultūra veikiama „Lėto maisto“ tampa kokybiškesne.

IŠVADOS

Šiuolaikinis pasaulis pasižymi tuo, jog yra dinamiškas. Jo kaita yra kur kas intensyvesnė nei bet kada iki šiol. Greitėja gyvenimo tempas, informacijos sklaida, kinta technologijos, komunikacijos kanalai. Dėl šios priežasties – dėl besikeičiančios aplinkos, kinta bei transformuojasi ir maisto kultūra.

Taigi, apibendrindama norėčiau aprašyti išsikeltų uždavinių išvadas:

1. Šiandieninis maisto kultūros etiketas siekia, tvarkingumo, pagarbos, estetiškumo. Be abejonės, elgesio prie stalo taisyklės transformuojasi, tampa paprastesnės ir laisvesnės. Etiketą, maisto kultūros prasmę, priklauso nuo skirtingų šalių tradicijų, papročių, bei nacionalinės virtuvės ypatybių. Žinoma, yra gana daug bendrų taisyklių, kurios nekinta ir jų laikomasi daugelyje šalių. Labai svarbu nepamiršti – pagarba bei santūrumas yra etiketo pagrindas. Galiausiai etiketas – tai gebėjimas dalyvauti socialinėje komunikacijoje.
2. Liudviko XIV dvare prasidėjusi etiketo istorija padarė pradžią etiketui, kuris dabar žinomas ir suvokiamas visame pasaulyje. Kultūringas elgesys prie stalo buvo suvokiamas kaip civilizuotumas (kultūringo elgesio prasme). Šiuolaikinės visuomenės raidai valdovų ir rūmų dvarų galia ir prestižas mažėja. Jie daro vis mažesnę įtaką ne tik maisto kultūrai, plačiąja prasme. Tačiau negalime paneigti, kad jų įtaka etiketui – milžiniška.
3. Šiuolaikinė visuomenė maisto kultūrą iš receptų knygų perkėlė į masines medijas. Kiekvienas iš mūsų gali vertinti, komentuoti, viešinti nuotraukas bei dalintis įspūdžiais. Maisto kultūra ir valgymas susijęs ne vien tik su sotumo jausmu. Į maistą pradėta žiūrėti kaip į meno kūrinį – vertinama estetika, norima surasti gilesnę prasmę.
4. Šiuolaikinė, skubanti, visuomenė labai vertina laiką. Skubėjimas skatina didelį vartojimą ir mažina pasitenkinimą gyvenimu. „Lėto maisto“ organizacija skatina kiekvieną iš mūsų kasdien mėgautis gyvenimu, maistu. Tik gyvendami lėčiau mes galėsime sau leisti pajusti tikrą gyvenimo skonį – bendraudami su aplinkiniais, valgydami gerą (ne būtinai brangų) maistą. Transformuojantis maisto kultūrai ji persikelia į tinklaraščius, kuriuose kasdien pamatysime vis daugiau lėto maisto atspindžių.

LITERATŪROS SĄRAŠAS

- ALBALA, K.; NAFZIGER, R. (2010). *The Lost Art of Real Cooking*. New York: A Perigee Book
- AZGURIDIENĖ, G. (2014). *Maistas ką mes darome su juo, o jis su mumis*. Vilnius: UAB „Sveiki produktai“.
- BELASCO, W. (2008). *Food: the Key Concepts*. New York: Berg.
- BERGER, L. P.; LUCKMANN, T. (1999) *Socialinės tikrovės konstravimas*. Vilnius: Pradai.
- BRAUDEL, F. (1994). *A history of civilizations*. New York: Penguin Group.
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. (2011). *The Pleasures of the Table*. London: Penguin Books.
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. (2012). *The Physiology of Taste*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing.
- CIVITELO, L. (2008). *Cuisine and culture: a history of food and people*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. (2013). *Food and Culture: a Reader*. New York: Routledge.
- DRUKTEINIS, G. (2014). *Kodėl spaudžiam dešinę: apie etiketą ir manieras*. Vilnius: Tyto alba.
- DUHIGG, C. (2014). *Ipročio galia: kodėl mes taip elgiamės ir kaip tai pakeisti*. Vilnius: Baltos lankos.
- ELIAS, N. (2004). *Rūmų dvaro visuomenė: karaliaus ir rūmų dvaro aristokratijos sociologijos tyrimai*. Vilnius: Aidai.
- ELIAS, N. (1992 (1939)). *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. 2 Bde., 17. Aufl. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- FLANDRIN, J. L. (2007). *Arranging the Meal: a History of Table Service in France*. Berkeley: University of California Press.
- FOSTER, D. (2004). *Europos šalių etiketas*. Vilnius: Algarvė.
- FREEDMAN, P. (2007). *Food: The History of Taste*. Los Angeles: University of California Press.
- GOLDSTEIN, D.; MERKLE, K. (2005). *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*. Council of Europe.
- GRAINGER, S. (2006). *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today*. Blackawton: Prospect Books.
- GROOT, G. (2004). *Dvi sielos*. Vilnius: Aidai
- HELSTOSKY, C. (2009). *Food Culture in the Mediterranean*. London: Greenwood Press.
- HONORE, C. (2009). *Garbė lėtumui*. Vilnius: Vaga.
- JANSONĖ, I. (2013). *Maistas, kuris mus palaiko: nacionalinis maistas*. Ryga: Ilze Jansone.
- JONES, M. (2007). *Feast: Why Humans Share Food*. Oxford: University Press.

- KAMOZAWA, A.; TALBOT H. A. (2010). *Ideas in Food*. New York: Clarkson Potter/Publishers.
- KAUFMAN, C. K. (2006). *Cooking in Ancient Civilizations*. London: Greenwood Press.
- LAUŽADIS, Š. (2010). *Sveika mityba ir ekologiškas maistas*. Vilnius: Ciklonas.
- LAUŽIKAS, R. (2014). *Istorinė Lietuvos virtuvė: maistas ir gėrimai Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje*. Vilnius: Briedis.
- LYDEKA, A. (2004). *Etiketas kiekvienam*. Vilnius: Eugrimas.
- LYDEKA, A. (2009). *Protokolas: elgesio taisyklės*. Vilnius: Eugrimas.
- LYDEKA, A. (1999). *Protokolo pagrindai kiekvienam siekiančiam...* Vilnius: Eugrimas.
- NICHTERL, C. (2005). *Penkių elementų mityba: maistas gerai savijautai*. Vilnius: Algarvė.
- PETRINI, C. (2001). *Slow Food: The Case for Taste*. Columbia University Press.
- PILCHER, J. M. (2006). *Food in World History*. New York: Routledge.
- ROBERTS, P. (2009). *The End of Food*. New York: Mariner books.
- SCHMIDL, M. K.; LABUZA, T. P. (2000). *Essentials of Functional Foods*. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- SCHWANITZ, D. (2010). *Ką turi žinoti kiekvienas išsilavinęs žmogus*. Vilnius: Tyto alba.
- SEDERAVIČIŪTĖ, Ž. (2005). *Etiketas kiekvienai dienai*. Vilnius: Alma littera.
- SEDERAVIČIŪTĖ, Ž. (2008). *Stalo serviravimas: elgesys prie stalo*. Vilnius: Kronta.
- TELFER, E. (2002). *Food for Thought*. London: Routledge.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (2009). *A History of Food*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- VANDERBILT, A. (2007). *Viskas apie etiketą*. Vilnius: Algarvė.
- VISSER, M. (2008). *The Rituals of Dinner*. New York: Grove Weidenfeld.

Elektroniniai leidiniai, knygos:

- Almerico, G. M., (2014). Food and identity: Food studies, cultural and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, (8) [žiūrėta 2016 05 31]. Prieiga per internetą <http://www.aabri.com/manuscripts/141797.pdf>
- Didžiulienė-Žmona, L., (1893). Lietuvos gospadinė, arba Pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti Dievo dovanas. Tilžė: Priedas prie „Ukininko“ Nr. 4 [žiūrėta 2016 05 31]. Prieiga per internetą <http://www.epaveldas.lt/vbspi/biRecord.do;jsessionid=E2682959E67EA5D7E5A9046DE82E5807?biRecordId=25017>
- Dungen, W. (2002 -2016). Ancient Egyptian Readings. The Maxims of Good Discourse or the Wisdom of Ptahhotep. [žiūrėta 05 31]. Prieiga per internetą <http://www.maat.sofiatopia.org/ptahhotep.htm>
- Gasiūnaitė, G., (2014). Kucharka Litewska: veikalas, tradicijos, kontekstai. *Naujasis židinys-Aidai*, 20(8), 43–50. [žiūrėta 05 31]. Prieiga per internetą <http://www.nzidiny.lt/files/various/2014%20nr%208%20Gasiunaite.pdf>

- Gibson, E. L., (2012). The psychobiology of comfort eating. *Behavioural Pharmacology*, 23(5&6), 442–460. doi: 10.1097/FBP.0b013e328357bd4e
- McBride, A.E., (2010). Food Porn. *Gastronomica, The Journal of Critical Food Studies*, 10(1), 38–46. doi: 10.1525/gfc.2010.10.1.38
- Sitwell, W., (2012). *A History of Food in 100 Recipes*. London: Little, Brown and Company. [žiūrėta 2016 05 30]. Prieiga per internetą <http://openbook.hbgusa.com/openbook/9780316255707>
- Tarptautinių žodžių žodynas. [žiūrėta 2016 05 31]. Prieiga per internetą <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=Kult%C5%ABringas&wid=11011>
- Virtuvės mitų griovėjai, (2013). [žiūrėta 05 31]. Prieiga per internetą <http://www.vmgvilnius.lt/insidelt.php?id=about>
- Vitkus, G., (2004, 2009.). *Europos mozaika: 27 Europos sąjungos valstybės*. Vilnius: Eugrimas. [žiūrėta 2016 05 31]. Prieiga per internetą http://ec.europa.eu/lietuva/documents/power_pointai/europos-mozaika-vitkaus.pdf

PRIEDAI

TINKLARAŠČIŲ INTERNETO ADRESAI

Internetinės receptų „knygos“ – tinklaraštis „Saulėta virtuvė“. [žiūrėta 05 30]. Prieiga per internetą http://www.sauletavirtuve.lt/?page_id=4348

Sveikos gyvensenos puoselėtojai – tinklaraštis „Valgau be sąžinės graužimo“. [žiūrėta 05 30]. Prieiga per internetą <https://www.facebook.com/1300kaloriju/?fref=ts>

Maisto kritikai – tinklaraštis „Laukinės žąsys“. [žiūrėta 05 30]. Prieiga per internetą <http://laukineszasys.delfi.lt/>

Reklaminis tinklaraštis – tinklaraštis „Maisto blogas“. [žiūrėta 05 30]. Prieiga per internetą <http://maistoblogas.lt/news.php>

Teikiantis informaciją – tinklaraštis „Grybų katalogas“. [žiūrėta 05 30]. Prieiga per internetą <http://www.grybai.net/>

Kulinarijos tinklaraščio parodija – tinklaraštis „Šefo komplimentai“. [žiūrėta 05 30]. Prieiga per internetą <https://www.facebook.com/sefokomplimentai/>