



Išbandytas receptas: lietuviška virtuvė buria diasporą ir gilina emocinį ryšį su Lietuva

Lietuviško patiekalo lėkštė ant šeimos, gyvenančios užsienyje, stalo, turi kitą prasmę nei tokia lėkštė Lietuvoje - ji stiprina emocinį ryšį su Lietuva ir tautine tapatybe. Tik tas, kas bent kartą ilgėjosi lietuviškos juodos duonos, žino, kokia ji vertinga.

Pasauliolietuvis.lt | Jolita Zykutė

Kaip, lietuvių nuomone, atrodo nacionalinis meniu?

Maistas gali malšinti (ar kelti) tėvynės ilgesį. Kalbant apie lietuviškus patiekalus, derėtų pačioje pradžioje aptarti, kas yra lietuviška virtuvė.

2020 m. Nacionalinė turizmo skatinimo agentūra „Keliauk Lietuvoje“ surengė apklausą. Daugiau nei 10 tūkst. tautiečių, gyvenančių Lietuvoje ir visame pasaulyje, rinko patiekalus, kurie turėtų sudaryti nacionalinį meniu. Patiekalai buvo suskirstyti į kelias kategorijas – užkandžius, sriubas, pagrindinius patiekalus, desertus ir gėrimus. Kiekvienos kategorijos lyderiais išrinkti duona su sūriu, šaltibarščiai, cepelinai, šakotis ir gira.

Gastronomijos tyrėjai nepatikliai pakraipytų galvą, ar toks meniu iš tiesų reprezentuoja Lietuvos virtuvę? Juk pirmojoje 1893 m. lietuviškai išleistoje kulinarijos knygoje nebuvo nė vieno patiekalo iš bulvių.

Istoriniai šaltiniai paliudys, kad šaltus barščius (šaltibarščių pirmtaką) lietuviai valgė ir prieš kelis šimtus metų. Tačiau derėtų atminti, kad skyrėsi sriubos

sudėtis, skonis, išvaizda. Paradoksalu, bet būtent sovietmetis suvienodino receptų variacijas skirtinguose regionuose, nulemdamas, kad šaltibarščiai kiekvienam lietuviui virto akimirksniu atpažįstamos rožinės spalvos sriuba.

Beje, planinės ekonomikos laikais valgyklose buvo propaguojami sotūs bulvių ir maltos mėsos patiekalai, tad cepelinai, plokštainis, balandėliai buvo dažnai gaminami ir todėl giliai įaugo į sąmonę kaip „tradiciniai patiekalai“.

Istorikai primena - lietuviška virtuvė daug turtingesnė

Gali atrodyti, kad šios istorinės detalės panašios į akibrokštą, nes, regis, kėsiniamasi į tai, kas kiekvienam lietuviui kone šventa? Niekas neagituoja išsižadėti cepelinų ar šaltibarščių, bet derėtų suvokti, kad vadinamoji „tradicinė Lietuvos virtuvė“ yra daug turtingesnė ir turi gilesnes šaknis, nei daugelis įsivaizduoja.

Maisto istorikai primena, kad lietuviška virtuvė yra itin plati ir aprėpia senąją virtuvę, dvarų kultūrą, valstiečių, tarpukario ir sovietmečio virtuvę. Nepamirškime Lietuvos ir Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės teritorijoje gyvenusią tautų nacionalinių virtuvių, kurių patiekalus lietuviai pasiskolino arba savaip interpretavo.

Gilinantis į maisto istoriją, galima nustebti, kad daugelio močiučių ar mamų kepus varškėtukus, pavyzdžiui, labai mėgo jau Barbora Radvilaitė.



Pjemonto (Italija) lietuvių cepelinų balius | LB archyvo nuotr.

Cepelinų kaip lietuviškos virtuvės patiekalo simbolių sustiprino diasporos atstovas

Nors cepelinų kilmė nėra lietuviška (spėjama, kad jie „atkeliavo“ iš Šiaurės

Vokietijos), šis patiekalas tapo stipriu lietuviškos virtuvės simboliu.

Įdomu, kad būtent lietuvių diasporos atstovas (JAV gyvenantis išeivis iš Lietuvos Jonas Vaičiūnas) jį sustiprino, sukurdamas smagią kultūrinę iniciatyvą – pasiūlydamas pirmą vasario sekmadienį švęsti Pasaulio cepelinų dieną. Visi raginami kartu gaminti ir valgyti cepelinus. Sumanymas sulaukė milžiniško palaikymo – kai kurios lietuvių bendruomenės rengia net cepelinų balius.

Pjemonto lietuviai cepelinų baliaus patirtimi dalijasi su visu pasauliu

Italijos Pjemonto lietuviai buvo vieni iš tų, kurie palaikė Pasaulio cepelinų dienos idėją ir 2015–2025 m. (išskyrus 2021 m. dėl COVID suvaržymų) kiekvieną vasarį rengė cepelinų balių, kartu švęsdami Vasario 16-ąją ir Užgavėnes (šiomet balius, deja, neįvyko dėl netikėtai iškilusios patalpų problemos, tačiau gegužės viduryje visi susirinks į šaltibarščių balių ir *griliatą*).



Pjemonto lietuvių bendruomenės pirmininkė Aurelija Orlova cepelinų baliuje | LB archyvo nuotr.

Pjemonto lietuvių bendruomenės pirmininkė Aurelija Orlova juokiasi

prisimindama bendruomenės trečiąją cepelinų balių, kuri ji organizavo pirmą kartą: „Man buvo pasakyta, kad virėjos jau patyrę, tad žinos, ką daryti. Tačiau penkios skirtingos šeimininkės vadovavosi kiekviena savo taisyklėmis, tad rezultatas – kieti, „guminiai“ cepelinai, nors dalyviai vis tiek buvo patenkinti.“ Kitam cepelinų baliui A. Orlova pasiruošė pavyzdinčiai – išbandė įvairius receptus, atrinko geriausią. Ji net sukūrė „Excel“ lentelę, kuria dalinasi su kiekviena lietuvių bendruomene, panorusia surengti cepelinų šventę. Lentelėje yra receptui reikalingų produktų skaičiuoklė, kai žmonių kiekis didelis, kiti naudingi patarimai. Pavyzdžiui, kiek vienkartinį lėščių reikia atsivežti numatytam kiekiui žmonių?

Lėšos už cepelinus - vaikų literatūros festivaliui ir paramedikų automobiliams Ukrainoje

Liuksemburgo lietuvių bendruomenėje cepelinai yra dažnai gaminami, tačiau tai nesusiję su Pasauline cepelinų diena. Pirmasis cepelinų balius buvo surengtas 2023 m., siekiant pardavus dičkukulius gauti pinigų vaikų literatūros festivaliui „Book On“ finansuoti. Festivalio iniciatorė, lituanistinės mokyklos „Avilys“ vadovė ir Liuksemburgo lietuvių bendruomenės valdybos narė Jolanta Švedkauskaitė prisimena, kaip pasikvietė iš Lietuvos mamą, žadėdama, kad „reiks padaryti apie 50 porcijų cepelinų“. Kai buvo pradėta dalyvių registracija, paaiškėjo, kad cepelinų prireiks 500...

Cepelinų virimo akciją Liuksemburgo lietuviai surengė ne kartą, taip rinkdami lėšas paramedikų automobiliams, kuriuos vietos lietuvių įkurta viešoji įstaiga AID RAID gabena į karą Ukrainoje. Liuksemburgo lietuvių bendruomenės valdybos pirmininkė Inga Janutėnaitė sako, kad svarbi tokių renginių sėkmės priežastis – darniai dirbanti pagalbininkų komanda virtuvėje, labai padeda Liuksemburgo šauliai, nes, norint išsunkti didelius kiekius bulvių tarkių, reikia stiprių vyriškų rankų.

Šaltibarščių festivalis Vilniuje sulaukė diasporos palaikymo

Šiuo metu žvelgiant į pasaulio lietuvių bendruomenių socialinius tinklus matyti, kad dabar itin padaugėjo ryškiai rožinės spalvos žinučių – planuojami šaltibarščių baliai, šventės, piknikai, šaltibarščių karaliaus ir karalienės ar gražiausio kostiumo rinkimai. Vienur žadama vaišinti šaltibarščiais, kitur kviečiama atsinešti savų, planuojamos viktorinos ir žaidimai.

Lietuviai nori pasidžiaugti gaivia ir karštu oru ypač mėgstama sriuba? Galima

spėti, kad susidomėjimas šaltibarščiais susijęs su prieš ketverius metus pirmąkart Lietuvos sostinėje vykusiu šaltibarščių festivaliu „Vilnius Pink Soup Fest“. Šiomet jis vyks gegužės 30–31 d. Vilniuje.

„Vilnius Pink Soup Fest“ | „Go Vilnius“ nuotraukos

Šaltibarščių šventė Vilniuje | Go Vilnius nuotr.











Kaip sako jį organizuojančios Vilniaus turizmo skatinimo agentūros „Go Vilnius“ komunikacijos vadovė Eglė Girdzijauskaitė, festivalyje nuo pirmųjų metų buvo jaučiamas nuoširdus lietuvių diasporos įsitraukimas. Užsienyje gyvenantys tautiečiai pastebėjo festivalį, aktyviai dalijosi išpūdžiais, idėjomis, socialinių tinklų turiniu ir net siūlė tokias iniciatyvas, kaip šaltibarščių šventės idėją skleisti už Lietuvos ribų. Tai parodė, kad šaltibarščiai – ne tik patiekalas, bet ir bendrumo jausmas, stiprus kultūrinis kodas, jungiantis lietuvius visame pasaulyje.

Festivalio „Vilnius Pink Soup Fest“ gyvenimas už Lietuvos ribų

E. Girdzijauskaitė džiaugiasi, kad lietuvių bendruomenių dėka „Vilnius Pink Soup Fest“ idėja gyvena savarankišką gyvenimą už Lietuvos ribų. Šiomet pirmą kartą šaltibarščių festivalis vyks Čikagoje, Pasaulio lietuvių centre. Taip pat „Vilnius Pink Soup Fest“ ir šaltibarščių šventės planuojamos arba jau vyksta Niujorke, Miunchene, Korke (Airija), Agderyje (Norvegija), Hagoje (Nyderlandai). „Kiekviena bendruomenė savaip interpretuoja festivalį, pritaiko jį prie vietinio konteksto, tačiau išlaiko pagrindinę idėją – švęsti lietuviškumą, atvirumą, vasaros džiaugsmą ir rožinę estetiką“, – sako ji ir kviečia visus, norinčius bendradarbiauti ar prisidėti, kreiptis el. paštu info@vilniuspinksoupfest.lt.

„Vilnius Pink Soup Fest“ šventę gali palaikyti kiekvienas, jei pasidalins nuotrauka su rožiniais šaltibarščiais, papasakos kolegoms ar draugams apie šį festivalį, pakvies atvykti į Vilnių ar surengs mažą šventę savo mieste, dalinsis informacija socialiniuose tinkluose.

Liuksemburgo lietuviai šaltibarščius pristatė 35 tūkst. dalyvių sulaukusiame festivalyje

Kaip vieną iš sėkmingų pasaulio lietuvių bendruomenių iniciatyvų pristatyti „Vilnius Pink Soup Fest“ užsienyje reikėtų paminėti Liuksemburgo lietuvių bendruomenės renginį šiomet kovo 21–22 d. vykusiame 44-ajame Tautų ir kultūrų festivalyje, kuriame apsilankė apie 35 tūkstančiai Liuksemburgo gyventojų ir svečių.



Liuksemburgo lietuvių bendruomenės standas Tautų ir kultūrų festivalyje | LB archyvo nuotr.

Buvo įrengtas dėmesį traukiantis rožinis standas, pristatęs Vilniuje vykstantį

festivalį, lankytojai buvo vaišinami šaltibarščiais. Iš „Vilnius Pink Soup Fest“ pasiskolintu Burokėlio kostiumu apsirengusį Liuksemburgo lietuvaitį nuolat fotografavo renginio svečiai.

Europos dienos paminėti vyksiančioje šventėje Liuksemburgo lietuvių bendruomenė vėl pristatys šaltibarščių festivalį.

Abi šias iniciatyvas finansuoja Liuksemburgo lietuvių bendruomenė ir vykdo pasišventę savanoriai. Būtent jų dėka šaltibarščius paragavo buvęs Liuksemburgo premjeras, dabartinis užsienio reikalų ministras Xavieras Bettelis ir kiti politikai.

Ar Pakiršinio dvaro šaltibarščių čempionate sulauksime pasaulio lietuvių komandų?

„Vilnius Pink Soup Fest“ renginį galima pavadinti smagia švente, kuri labiausiai džiugina akį gražiais vaizdais. Tie, ką domina šaltibarščiai kaip patiekalas, būtinai turėtų nuvykti į Radviliškio rajone Pakiršinio kaime esantį dvarą, kur jau nuo 2020 m. vyksta kasmetinis šaltibarščių čempionatas.

Šiomet rugpjūčio 1 d. septintą kartą vyksiantis čempionatas kadaise prasidėjo kaip vietos bendruomenės šventė, kurioje dalyvavo tik šio rajono komandos, susirinkusios gaminti šaltibarščių po atviro dangumi. Greta tradicinio skonio šaltibarščių galima paskanauti intriguojančių naujovių, pavyzdžiui, geltonų ar žalių šaltibarščių, šaltibarščų iš saulėgrąžų (be gyvulinių produktų), su stintomis vietoje agurkų ir t. t.

Vietinio masto renginys augo ir dabar sulaukia net dalyvių iš užsienio. Galbūt šaltibarščių entuziastai iš pasaulio lietuvių bendruomenių ateityje siųs į šį renginį ir savo komandas?

Kuo diasporos lietuviams svarbūs cepelinų ar šaltibarščių baliai?

„Maistas tokiuose renginiuose nėra pagrindinis dalykas, – pabrėžia A. Orlova. – Per kultūrinius renginius, ar tai būtų koncertas, ar spektaklis, kai veiksmas vyksta scenoje, susirinkusieji patiria gražių išgyvenimų, bet kad būtų sukurtas stiprus bendruomenės ryšys, reikia pabendravimo, pabuvimo vienam su kitu. Dažniausiai tiesiog reikia terpės, kad galėtum pasikalbėti lietuviškai, ko ypač trūksta, jei gyveni mišrioje šeimoje. Bendruomenė tuo stipresnė, kuo gilesnį ryšį susikuria. Manau, kad tokie dalykai yra gyvybiškai būtini. Ryšys tarp bendruomenės narių

neatsitiks pasyviai žiūrint spektaklį. Kai organizuojame Pjemonto lietuvių cepelinų balių ar kalėdinę šventę, į kurią visi atsineša savo gamintų patiekalų be mėsos, registracijos formoje reikia pažymėti, kaip prisidėsi – padengsi stalą, nešiosi suolus, sutvarkysi patalpas po renginio, išneši šiukšles. Bendrauti ir veikti kartu ir yra bendruomenės kūrimas.“

Ruošdamas maistą renginyje jautiesi reikalingas

Vokietijos lietuvių bendruomenės Tarybos pirmininkė, buvusi ilgametė Hamburgo lietuvių bendruomenės pirmininkė Asta Korinth sako, kad organizuojant bendruomenės šventes, pavyzdžiui, Vasario 16-ąją ar Jonines, ne mažiau svarbu nei tai, koks kolektyvas pasirodys ant scenos, yra ir lietuviškas maistas bei žmonės, kurie jį paruošia. Galvoje turimos ne suneštinės vaišės, o situacija, kai bendruomenės nariai savanoriškai paruošia didelį kiekį lietuviškų patiekalų, kuriuos kiti renginio metu gali įsigyti, ir surinktos lėšos padeda padengti renginio išlaidas. A. Korinth nuomone, galimybė prisidėti prie renginio ruošiant vaišes sukuria jausmą, kad kiekvienas yra svarbus, įneša savo indėlį.

Vokietijos lietuvė Irena Ahne daugiau nei dešimt metų ruošė maistą Hamburgo lietuvių bendruomenės renginiams. Ji į bendruomenės istoriją įėjo kaip žmogus, savo mažutėje virtuvėje namuose pagaminęs daugiau nei šimtą žemaičių blynų. Ar nesunku? „Kartais sunku, bet kai girdi, kad valgydami žmonės giria, žada, jog kitais metais ateis į renginį būtent dėl tų blynų, nėra geresnio apdovanojimo“, – prisipažįsta ji.

Mažos iniciatyvos gaminti kartu išauga į didesnes

Lietuviško maisto gaminimas yra puiki žmones vienijanti veikla, net jei tai ne didelės bendruomenės, o keleto žmonių susibūrimas. Kaip rodo patirtis, žmonių kiekis tokiuose susiėjimuose po truputį auga ir ateityje gali virsti naujomis gražiomis iniciatyvomis.

I. Ahne mini vienos Hamburgo lietuvės daug metų rengiamus šaltibarščių balius, kuriuose greta maisto ruošimo vyksta viktorina, dainuojamos lietuviškos dainos. Kita Hamburgo lietuvė jau kelintus metus sausio mėnesį rengia raugintų kopūstų šventę. Moteris pati raugia kopūstus ir laiko juos medinėje statinaitėje balkone.

Ar antras lapkričio šeštadienis taps Nacionaline vėdarų diena?

A. Korinth, keliskart savo namuose subūrusi grupelę bičiulių kepti vėdarų, primena, kad tokie susibūrimai, nors iš šono atrodo kaip „mažo formato“ renginys, yra labai galingas įrankis lietuvybei palaikyti. Gaminant maistą gyvai dalijamasi patirtimi, „kaip darė mano močiutė, teta“, sužinomi skirtingų Lietuvos regionų kulinariniai ypatumai, tradicijos. A. Korinth tiki, kad jeigu yra Nacionalinė cepelinų diena, savo dienos vertas ir kitas patiekalas – bulviniai vėdarai. Ji kviečia visus pasaulio lietuvius antrą lapkričio savaitgalį gaminti šį patiekalą. Kodėl pasirinkta ši data? Ilgi ir tamsūs vakarai – puikus laikas bendrauti ir gaminti maistą kartu.



Vėdarų balius Hamburge | Asmeninio archyvo nuotr.

Gaminant lietuvišką valgį svarbus ne tik skonis, bet ir prisiminimai

Apibendrinant lietuvių diasporos santykį su lietuviška virtuve, akivaizdu, kad kiekvienas tokio maisto kąsnis stiprina ryšį su Lietuva ir su tais, kurie valgo kartu. Dar stipresnis jis tampa, jei pats dalyvauji procese, t. y. gamini. Besėdint prie stalo atsitinka tai, kas neminama receptų knygose – patiekalai ir jų skonis pažadina prisiminimus apie Lietuvą ar artimuosius.

Projektas „Pasaulio Lietuva.“

Jei norėtumėte publikuoti straipsnį prašome nekeisti straipsnio pavadinimo, nurodyti informacijos šaltinį, autorių ir projekto pavadinimą.