LIETUVOS LIAUDIES KULTŪROS CENTRAS
Kodas 190758519 Barboros Radvilaitės g. 8, LT-01124 Vilnius Tel. (8~5) 261 1190 Faks.: (8~5) 261 2607, 212 4033 E.p. llkc@llkc.lt

Kultūros ir švietimo skyriams, 2007-05-10
Nr. R1-183
Nacionaliniams ir regioniniams parkams

DĖL KONKURSO „ETNINĖS KULTŪROS ŠALTINIAI. TRADICINĖ MITYBOS KULTŪRA“ ORGANIZAVIMO

Dėl rinkos, maisto produktų spektro plėtros, ūkio technologijų pažangos per Kalėdas valgome avokadus, braškes ir pomidorus. Maisto pramonė, viešo maitinimo įstaigos taip siekia prisiderinti prie visuotinio naujovių troškimo, kad pusę visų maisto prekių asortimento užima naujos ar iš kitų kraštų atvežtos produktų rūšys. Kiekvieną dieną susiduriame su tam tikru maitinimosi būdo suvienodėjimu, t. y. mėsainių, picų, kebabų viešpatavimu. Vyksta maitinimosi „destruktūrizacija“ – keičiasi maitinimosi tradicija, ir žmonės valgo kur pakliūva ir bet kaip. Taip prarandamos tradicinės maisto gaminimo technologijos, receptūros, produktų ir valgių nacionalinis specifiškumas, apeigiškumas. Vis dėlto žinoti, kokie valgiai laikytini tradiciniais, savitais, kas iš maisto grupių, produktų, valgių yra įgiję tam tikro simboliškumo, nacionalinės lietuviškumo vertės, kaip tradiciškai maistas graduojamas (į kasdieninį, šventinį, apeiginį ir pan.), – privalu žinoti, nes kulinarinis paveldas tebėra vienas iš akivaizdžiausių etninės kultūros apraiškų.

Kulinarinio paveldo objektą detaliai nusakyti, įsprausti į apibrėžimą beveik neįmanoma. Jis apima kone visą etninės kultūros spektrą. Tai iš kartos į kartą perduodama per šimtmečius sukaupta patirtis maisto žaliavos gavybos, paruošimo, kaupimo, saugojimo ir išsaugojimo technologijų, receptūros, įrangos, indų, rykų, stalo etiketo, vaišių kultūros, valgymo režimo srityse… Tai yra viskas, kas apima kultūrinį mitybos funkcionavimą su visais pasaulėžiūriniais aspektais. Valgių tradiciškumą lemia geografija, žemės derlumas, regionų ar net gentinė specifika. Pagal tai net nedidelėje Lietuvos teritorijoje galima išskirti keliolika virtuvių, pavyzdžiui, šiaurės vakarų ir pietų žemaičių, kuršių kopininkų, laukininkų, mažlietuvių, vidurio, rytų, šiaurės aukštaičių, grumcinių, šilinių, panemunių dzūkų ir t.t. Kalbant apie mitybos tradicijų įvairovę, dar veiksnus posakis: „Pasakyk, ką tu valgai, ir aš pasakysiu, iš kur tu kilęs“. Bet ar ilgai?

Maisto ruošimas šeimoje gan asmeniškas dalykas, ir čia pokyčiai mitybos tradicijoje vyksta lėčiau. Bėda su viešo maitinimo tautinio etnografinio pobūdžio įstaigomis (tarp jų ir kaimo turizmo sodybomis), kurios tik iš dalies atsižvelgia į regionines ypatybes, daugiausia remiasi bendralietuviška kulinarija su ryškiais skoliniais, netikusiomis improvizacijomis. Verslininkams gamybininkams labai trūksta žinių apie tradicinį maistą. Šviečiamasis darbas reikalingas ir mums, kultūrininkams. Pasipylė projektų, renginių, drąsiai siejamų su kulinarinio paveldo terminologija, o rezultatas – akivaizdi eklektika.

Taigi neatsitiktinai Lietuvos liaudies kultūros centras tęsia teminės etnografinės tautosakinės medžiagos rinkimo konkursą „Etninės kultūros šaltiniai. Tradicinės mitybos kultūra“. Turime daug lietuviškos kulinarijos knygų, betgi to neužtenka. Apie tradicinį maistą negalima kalbėti nuo jo atsiejant senąsias apeigines praktikas, papročius, magijos elementus. Ritualizuotame valgyme, vaišinime dar galima užčiuopti mitologinės pasaulėžiūros vaizdinių nuotrupų. Išskirtinis – šventinis, apeiginis – valgymas sietinas su visais reikšmingiausiais šeimos ir bendruomenės gyvenimo įvykiais: kūdikio gimimu, santuoka, mirtimi, artimųjų paminėjimais, darbų pabaigtuvėmis, įkurtuvėmis ir pan. Kiekvienas įvykis turėjęs vis kitą vaišinimosi prasminę išraišką, atskiras patiekalų rūšis. Kai ką iš to dar galime užrašyti, bet jau reikia labai skubėti. Neatsisakydami senųjų valgių aprašų, vis dėlto tikimės, kad mūsų pasiūlytų anketų pagalba sulauksime ir tokios etnografinės, tautosakinės medžiagos, kurioje atseksime užkoduotus simbolius, sinkretinės kultūros ženklus, kaip dar vieną mūsų nacionalinio savitumo išraišką.

Direktorius S. Liausa