



Ēdiena
reprezentācijas
kultūrā

Ēdiena
reprezentācijas
kultūrā

UDK 641(474.3)
Ed540

Kalniņa, Ieva (zin. red.). *Ēdiena reprezentācijas kultūrā*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2023. 328 lpp.

Monogrāfijas izdošana apstiprināta Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes Domes sēdē 2023. gada 26. jūnijā, lēmuma Nr. 25-3/66.

Kolektīvās monogrāfijas sagatavošanu un izdošanu finansējusi Latvijas Zinātnes padome, projekts “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekts Nr. lzp-2019/1-0294.



**LATVIJAS
UNIVERSITĀTE**



FLPP
FUNDAMENTĀLO UN
LIETIŠKO PĒTĪJUMU
PROJEKTI

Redkolēģija:

Maija Burima, *Dr. philol.*, Daugavpils Universitātes profesore,
Eva Eglāja-Kristsons, *Dr. philol.*, LU Literatūras, folkloras un mākslas institūta
vadošā pētniece,
Vigmants Butkus (*Vigmantas Butkus*), *Dr. philol.*, Lietuvas Literatūras un folkloras
institūta vadošais pētnieks, Lietuvas Republika,
Pāvels Štols (*Pavel Štoll*), *Ph. D.*, Prāgas Kārļa universitātes Filozofijas fakultātes
Austrumeiropas studiju institūta direktora vietnieks, Baltistikas nodaļas vadītājs,
Čehijas Republika

Recenzenti:

Benedikts Kalnačs, *Dr. philol.*, LU Literatūras, folkloras un mākslas institūta vado-
šais pētnieks,
Edgars Lāms, *Dr. philol.*, Liepājas Universitātes profesors

Kolektīvās monogrāfijas sastādītāja un zinātniskā redaktore *Dr. philol.* Ieva Kalniņa
Literārā redaktore *Dr. philol.* Ieva E. Kalniņa

Angļu valodas redaktore Andra Damberga
Korektore Agīta Kazakeviča
Vāka dizainu izstrādājusi Baiba Lazdiņa
Maketētāja Ineta Prīga

© Autori, 2023

© Latvijas Universitāte, 2023

<https://doi.org/10.22364/erk.23>

ISBN 978-9934-36-046-6

ISBN 978-9934-36-047-3 (PDF)

Satura rādītājs

IEVA KALNIŅA

Kāpēc pētīt ēdiena reprezentācijas kultūrā?

Ievads 6

Why study the representations of food in culture?

Introduction 10

Ēdiena kultūras estētiskie aspekti

MĀRA RUBENE

"Gards!" Ēdiena estētika

Tasty! Aesthetics of food 15

VELGA VĒVERE

Kafija pie Kirkegora

Coffee at Kierkegaard's 30

PILLE RUNNEL

Curatorial approaches in producing an exhibition "Food We Cook" at the Estonian National Museum

Kūrēšanas metodes, veidojot izstādi *Food We Cook*
Igaunijas Nacionālajā muzejā 47

Pavārgrāmatas: tradīcija un modernitāte

ASTRA SPALVĒNA

Latvijas garša: nacionālās virtuves reprezentācija pavārgrāmatās

The taste of Latvia: The representation of national cuisine in cookbooks 63

GITA KRŪMIŅA-ZEMTURE, SANDRA ĪRISTE

Veselīga dzīvesveida aspekts 20. gadsimta 30. gadu veģetārajās pavārgrāmatās

An aspect of a healthy lifestyle in the vegetarian cookbooks of the 1930s 79

Gastropoētika Latvijas literatūras vēsturē

MĀRA GRUDULE

Jāņi: rituāls un maltīte Baltijas vācu literatūrā

Midsummer: Ritual and meal in Baltic German literature 97

IEVA KALNIŅA

Bērns un ēšana latviešu rakstnieku autobiogrāfiskajā prozā

A child and eating in the autobiographical prose of Latvian writers 123

SIGITA KUŠNERE

Bada atainojums Pirmā pasaules kara laika latviešu literatūras tekstos

Portrayal of famine in Latvian literary texts of the First World War 139

IVETA LEITĀNE

Pārpilnība, pieticība un upuris: dzīru semiotika jidiša literatūrā Baltijā

Abundance, scarcity, and gift: The semiotics of feast in Yiddish literature in Baltics 152

SVETLANA POGODINA

"Krievu galds": Rīgas krievu emigrantu gastroteksti (1920–1940)

"Russian cuisine": Gastronomic texts of Russian emigrants in Riga (1920–1940) 168

IEVA E. KALNIŅA

Gastropoētiskie tēli Aleksandra Čaka dzejoļu krājumos

Gastropoetic images in the collections of poems by Aleksandrs Čaks 184

Ēdiens un identitātes meklējumi trimdas literatūrā

ELVIS FRIKS

Mājupceļš: gastropoētika Agates Nesaules romānā "Zudušie saulgrieži"

Homecoming: Gastropoetics in Agate Nesaule's novel "Lost Midsummer" 207

INGRĪDA KUPŠĀNE

Jāņa Klīdzēja trimdinieka ēdienu un dzērienu karte

Jānis Klīdzējs' exile menu and wine list 220

LAURA LAURUŠAITĒ

Foodscape in Lithuanian and Latvian (e)migration literature

Pārtikas ainava lietuviešu un latviešu emigrācijas literatūrā 229

Gastrokultūra laikmetu maiņās

ELĪNA KURSĪTE

Bērnības ēdienu atmiņas 20. gs. 80.–90. gados Latvijā

Childhood memories of food in the 1980–1990s Latvia 251

MADARA STĀDE

Latviešu gastronomiskā identitāte romānu sērijā "Mēs. Latvija, XX gadsimts"

The Latvian gastronomic identities in the novel series "We. Latvia, 20th Century" 266

ZANDA GŪTMANE

Ēdiens un dzērieni kā kultūras reprezentants jaunākajā latviešu biogrāfiskajā prozā

Food and drink as a cultural representation in the latest Latvian biographical prose 280

OJĀRS LĀMS

R*sols. Tekstuālas liecības par salātu bļodu latviskai identitātei

R*sols or Baltic salad. Textual testimonies of the salad bowl for Latvian identity 294

Kopsavilkums 309

Summary 312

Personu rādītājs 315

Ziņas par autoriem 322

On contributors 325

Kāpēc pētīt ēdiena reprezentācijas kultūrā?

Ievads

Ēdiena pētniecība ir svarīga dažādu nozaru pētniekiem – pārtikas tehnoloģiem, ekonomiskās ģeogrāfijas, socioloģijas, folkloristikas, valodniecības, sociālās un kultūras antropoloģijas speciālistiem. Beidzamos gados ēdiens un tā funkcijas tiek pētītas literatūrā, kino un teātrī, par to reflektē filosofi. Ēdiens ne tikai nodrošina cilvēka elementāro vajadzību pēc enerģijas, lai varētu eksistēt un darboties, bet arī ir daudzveidīgas komunikācijas un informācijas nesējs, un tieši tādēļ par ēdiena reprezentācijām interesējas sociālo un humanitāro zinātņu pētnieki. Pētnieki Latvijā pievērsušies ēdiena reprezentācijām valodniecībā un folkloristikā, te minams gan Janīnas Kursītes kultūrvēsturiskais darbs “Virtuves vārdnīca”¹, gan Brigitas Bušmanes vārdnīca “Piena vārdi”². Pirmreizīgs bija Daugavpils Universitātes sagatavotais krājums “Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas. Gastronomiskais teksts literatūrā un kultūrā”³, kas apkopoja rakstus par dažādiem ēdiena uztveres un attēlojuma aspektiem latviešu un ārzemju literatūrā. Francijas garšas, gastronomijas un kultūras kompleksajai mijiedarbībai veltīts Simonas Sofijas Valkes sastādītais rakstu krājums “Francijas garša: Gastronomija un kultūra”⁴.

Ēdiens ir cieši saistīts ar nacionālo identitāti – identitāte ir sociāls konstrukts un sociāli determinēta, jo tās konstruēšanā nozīmīga loma ir tradicionālām sabiedrības institūcijām un grupām (ģimenei, izglītības sistēmai, konfesijai, masu medijiem u. c.). Noteikta ēdiena patērēšana un gatavošana veido indivīda pašidentitāti un palīdz saglabāt arī nācijas identitāti. Ēdiens, īpaši svētku ēdiens, ir saistīts ar reliģiskām tradīcijām. Atšķirīgā sociālā vai vēsturiskā situācijā ēdiena reprezentācijas kultūrā padziļina izpratni par sabiedrības struktūru, dažādiem socialitātes aspektiem, kā arī politiskās un ekonomiskās varas ietekmi uz sabiedrību.

Kolektīvā monogrāfija sagatavota Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais,

1 Kursīte, J. (2012). *Virtuves vārdene*. Rīga: Rundas.

2 Bušmane, B. (2007). *Piena vārdi*. Rīga: LU Latviešu valodas institūts.

3 Rinkēviča, R. (2014) (sast., zin. red.). *Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas*. XV. Gastronomiskais teksts literatūrā un kultūrā. Daugavpils: Saule.

4 Valke, S. S. (2019). *Francijas garša: Gastronomija un kultūra*. Rīga: Zinātne.

starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts” (projekts Nr. Izp-2019/1-0294), kurā strādā lielākā daļa rakstu autoru, un tajā apkopoti arī citu institūciju pētnieku raksti, kas tapuši, izstrādājot referātus, kuri nolasīti Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes rīkotajā starptautiskajā zinātniskajā konferencē “Ēdiena reprezentācija literatūrā un kultūrā” 2021. gada 25. un 26. novembrī, kas notika *Zoom* platformā.

Monogrāfijas pirmajā nodaļā “Ēdiena kultūras estētiskie aspekti” filosofe **Māra Rubene** mudina domāt, kā “ēdiena estētika vedina pārskatīt estētikas tradicionālās kategorijas – gaumi, skaisto, cildeno –, mākslas, vides, ekoloģisko vai ikdienas estētiku eksistences estētikas perspektīvā”⁵. Savukārt filosofe **Velga Vēvere** pēta kafijas vārda lietojumu un kafijas dzeršanas (procesa un vietas) aprakstus dāņu filosofa Sērena Kirkegora darbos, uzdodot jautājumu, kāpēc viņu saistījis kafijas dzeršanas process. Igaunijas Nacionālā vēstures muzeja zinātniskā direktore **Pille Runnela** (*Pille Runnel*) dalās pieredzē, kas radusies, veidojot izstādi “Ēdiens, ko gatavojam” (*Food We Cook*), akcentējot estētiskos aspektus ēdiena pārnesē tajā.

Projektā “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts” pavārgrāmatas tika skatītas kā literatūras daļa, jo tās veido noteiktu naratīvu un pauž interpretāciju, kurai ar reālajām ēšanas tradīcijām var būt arī tikai nosacīta saikne. Sadaļā “Pavārgrāmatas: tradīcija un modernitāte” ēdiena kultūras pētniece un gastronomijas vēstniece **Astra Spalvēna** pēta, kā veidojies koncepts “latviešu nacionālā virtuve”, bet Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes pētnieces Gita Krūmiņa-Zemture un Sandra Īriste apcer veģetāro pavārgrāmatu vēsturi.

19. gs. un 20. gs. līdz 30. gadiem līdzās latviešu literatūrai pastāvēja Baltijas vācu, ebreju un krievu literatūra un kultūra, kuru turpmāko likteni noteica Otrais pasaules karš un nacistiskais un padomju okupācijas režīms. Kopš 1939. gada beigām uz Vācijas okupētajiem Polijas apgabaliem izceļoja 66 000 vācbaltiešu. 1941. gada jūnija deportācijās uz PSRS austrumu apgabaliem tika izvesti vairāk nekā 15 000 Latvijas pilsoņu. Latvijā tika iznīcināta krievu diasporas elite. Nacistu okupācijas laikā 1941.–1943. gadā nogalināja vairāk nekā 70 tūkstošus Latvijas ebreju. Nodaļa “Gastropoētika Latvijas literatūras vēsturē” veltīta posmam, kad minētās Latvijas tradicionālās kultūras pastāvēja līdzās, līdz otrā padomju okupācija nomainīja šos tradicionālos kultūras kodus. Latviešu un vācbaltiešu literatūras vēsturniece **Māra Grudule** rakstā “Jāņi: rituāls un maltīte Baltijas vācu literatūrā” (*Midsummer: Ritual and meal in Baltic German literature*) pievērsusies Jāņu tradīcijas atveidei Baltijas vācu literatūrā un atmiņās vairāku gadsimtu garumā, izsekojot, kā laika gaitā mainās vācbaltiešu attieksme pret

tautas tradīciju. Marburgas Universitātes Filozofijas institūta afiliētā pētniece **Iveta Leitāne** pievērsusies ebreju rakstnieka Markusa Gerca prozas darbu krājumā “Reiz bija svētku diena...” ietvertajam stāstam “Simhat Tora”, kurā skatīti trīs ar ēdienu saistīti motīvi – pārpilnība, iztrūkums un dāvana jeb upuris. Savukārt krievu literatūras un folkloras pētniece **Svetlana Pogodina** pēta krievu kultūru 20. gs. 20.–30. gados, kad Rīga bija nozīmīgs krievu emigrācijas centrs, rakstā ““Krievu galds”: Rīgas krievu emigrantu gastroteksti (1920–1940)”, skatot ēdiena tradīcijas un nozīmi krievu emigrācijas un arī vietējo (Rīgas) krievu sabiedrībā. Latviešu rakstnieku autobiogrāfisko bērņības stāstu pēta literatūras vēsturniece **Ieva Kalniņa**. Literatūras pētniece **Sigita Kušnere** projektā uzmanību veltījusi bada tēlojumam latviešu literatūrā, monogrāfijā pievērsoties Pirmā pasaules kara tekstiem. Nodaļu noslēdz literatūras vēsturnieces **Ievas E. Kalniņas** pētījums par Aleksandra Čaka dzejas tēlu gastropoētiskajām funkcijām, atklājot, kādi bijuši ēdiena kodi Čaka dzejā starpkaru periodā un kā tie mainījušies padomju okupācijas iespaidā.

Otrā pasaules kara beigās no Latvijas trimdā devās vairāk nekā 130 000 latviešu. Monogrāfijas nodaļa “Ēdiens un identitātes meklējumi trimdas literatūrā” veltīta emigrācijas literatūrai; trimdas rakstnieku darbos atklājas, cik emocionāli un latviskajai identitātei nozīmīgs ir dzimtenes ēdiens, taču jaunā realitāte nereti ne tikai maina vai uzdod jautājumus par personas identitāti, bet maina arī ēšanas paradumus. Literatūrzinātniece **Ingrīda Kupšāne** rakstā “Jāņa Klīdzēja trimdnieka ēdienu un dzērienu karte” konstatējusi, ka ēdiena atveidei Jāņa Klīdzēja prozā var definēt četras svarīgākās gastronomiskā segmenta funkcijas viņa teksts: “1) tas palīdz raksturot tēlu psihoemocionālo stāvokli; 2) paver iespēju daudzveidīgāk atklāt latviešu atšķirīgo attieksmi pret trimdas situāciju; 3) tas tiek izmantots, veidojot kontrastu – akcentējot citādību, neiederību; 4) funkcionē kā etniskās/nacionālās identitātes marķieris”. Latvijas Universitātes doktorants **Elvis Friks**, pētot rakstnieces Agates Nesaules romānu “Zudušie saulgrieži”, atklāj, ka trimda/pēctrimda kļūst par mītiskās pasaules pretpoliem un trimdnieki, atgriežoties 90. gadu sākumā pēcpadomju Rīgā, meklē bērņības smaržu un garšu, taču atkal savienošāns ar kādreiz zaudēto dzimteni nav vienkārša vai ir pat neiespējama. Lietuvišu pētniece **Laura Laurušaite** raksta par 21. gadsimta migrācijas literatūru, konstatējot, ka jaunajā emigrācijā (vismaz literatūrā) ēdienam ir nozīme kā kultūras identitātes un tradicionālo vērtību apliecinātajam.

Monogrāfijas beidzamā nodaļa “Gastrokultūra laikmetu maiņās” veltīta mūsdienu kultūrai. Projekta dalībnieces un doktorantes **Elīnas Kursītes** raksts “Bērņības ēdienu atmiņas 20. gs. 80.–90. gados Latvijā” stāsta par pārejas laiku no padomju īstenības uz neatkarīgu valsti, kas aptaujāto informantu gastrokultūras atmiņās saistās ar nabadzību, jauniem ēdieniem un to sagādes formām, ar košļājamo gumiju, kas bija bērnu sapnis un sociālā statusa rādītājs. Latvijas

Universitātes doktorantes **Madaras Stādes** rakstā, izmantojot imagoloģijas pieeju, skatīti romāni sērijā “Mēs. Latvija. XX gadsimts”, savukārt literatūrzinātniece **Zanda Gūtmane** pētījusi ēdienu un dzērienus kā kultūras reprezentantus jaunākajā latviešu biogrāfiskajā prozā, kas ietverti romānu sērijā “Es esmu...”, kur redzams, ka autorēm/autoriem ēdiens kalpo tieši kultūrvēsturiskā un vēsturiskā konteksta izveidei un telpiskā veidola detalizācijai, personu sociālā un nacionālā stāvokļa raksturojumam. Monogrāfiju noslēdz literatūrzinātnieka **Ojāra Lāma** raksts “R*sols. Tekstuālas liecības par salātu bļodu latviskai identitātei”, kas veltīts vienam no latviešu virtuves iemīļotākajiem ēdieniem – ra(o)solam, bez kura daudzas ģimenes laukos un pilsētās, Latvijā un emigrācijā nevar iedomāties nevienus svētkus. Autors izpētījis ēdiena mainību laika gaitā un tā atspoguļojumu tekstā no 17. gs. līdz mūsdienām.

Kolektīvā monogrāfija parāda tikai mazu daļu no iespējamā pētījuma loka (piemēram, nav skatīts sieviešu/vīriešu tekstu atšķirības, ceļojumu teksti, tikpat kā apiets padomju periods u. c.). Lai precīzāk un dziļāk atklātu pieteiktās tēmas, rakstu autori izmantojuši vairākas metodes un pieejas – gastropoētikas un gastrokritikas, imagoloģijas līdzekļu arsenālu, diskursa analīzi, kontentanalīzi, semiotikas iespējas, teksta tuvlasījumu, kultūrvēsturisko un biogrāfisko pieeju.

Kolektīvās monogrāfijas raksti apliecina, ka ēdiens literatūrā palīdz raksturot tautas un valsts vēsturi, sociālo dzīvi un cilvēku psiholoģiju, kā arī izmaiņas tajās politisko un ekonomisko apstākļu maiņas dēļ. Ēdienam ir nozīmīga loma sociālās, reliģiskās un nacionālās identitātes un pašidentitātes veidošanā, tas ir saistīts ar nostiprinātām, bet arī mainīgām semiotiskām zīmēm. Gastropoētiskais diskurss paplašina literatūras un kultūras pētniecības iespējas, ļauj saskatīt jaunas sakarības, bet literatūrā arī jaunas teksta nianšes, sasaista literatūru un kultūru ar lasītāja personīgo un kolektīvo pieredzi.

Kolektīvās monogrāfijas sastādītāja un zinātniskā redaktore Ieva Kalniņa

Why study the representations of food in culture?

Introduction

Food research is important for scholars in various fields, including food technology, economic geography, sociology, folklore studies, linguistics, social and cultural anthropology. Over the recent years, food and its functions have been studied in literature, theatre, and cinema; it has also been the topic of reflection for philosophers. In addition to providing the basic need for energy to carry on living and functioning, food contains a plethora of information and serves as a way of communication – the very reason why the researchers of social studies and humanities are so fascinated by the various representations of food.

Latvian researchers have previously focused on the representation of food in language and folklore, including Janīna Kursīte's cultural and historical work *Virtuves vārdene*¹ (The Kitchen Dictionary) and Brigita Bušmane's dictionary *Piena vārdi*² (Words of Milk). The first work of its kind was the collection of scientific articles *Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas. Gastronomiskais teksts literatūrā un kultūrā* (Literature and Culture: Process, Interaction, Problems. The Gastronomic Text in Literature and Culture) prepared by Daugavpils University³ – a compilation of articles dedicated to various aspects of perceptions and representations of food in Latvian and foreign literature. The complex interaction of the French sense of taste, gastronomy and culture was addressed in the collection of articles *Francijas garša: Gastronomija un kultūra* (The Taste of France: Gastronomy and Culture), edited by Simona Sofija Valke⁴.

Food is closely linked to national identity, which in itself is a social construct and, therefore, largely determined by such traditional societal institutions and groups as family, the education system, religious confession, mass media, etc. The process of cooking and consuming certain foods plays an important role in

1 Kursīte, J. (2012). *Virtuves vārdene*. Rīga: Rundas.

2 Bušmane, B. (2007). *Piena vārdi*. Rīga: Latvian Language Institute of Latvia.

3 Rinkēviča, R. (ed.). (2014). *Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas*. XV. *Gastronomiskais teksts literatūrā un kultūrā*. Daugavpils: Saule.

4 Valke, S. S. et al. (eds). (2019). *Francijas garša: Gastronomija un kultūra*. Rīga: Zinātne.

the formation of an individual's self-identity and, on a broader scale, helps preserve national identity. Food, especially festive food, is closely associated with religious traditions. In different social or historical situations, representations of food deepen the understanding of a society's structure, various aspects of social identity, and the influence of political and economic powers on societal structures.

The current collective monograph was prepared within the project "National Identity: Gastropoetic Aspect. Historical, International and Interdisciplinary Contexts" (project No. lzp-2019/1-0294), which is funded by the Latvian Council of Science. The collection mostly consists of articles authored by the participants of the project, along with valuable contributions from researchers of other institutions; the papers were presented in the international scientific conference "The Representation of Food in Literature and Culture" organized by the Faculty of Humanities of the University of Latvia and held in the *Zoom* platform.

In the first chapter of the collective monograph, "The aesthetic aspects of food culture", philosopher **Māra Rubene** encourages readers to consider how "food aesthetics make one re-evaluate traditional categories of aesthetics i.e., taste, beauty and nobility, through the perspectives of artistic, environmental, ecological or everyday aesthetics". Philosopher **Velga Vēvere** explores the use of the word 'coffee' and descriptions of drinking coffee (such as process and place) in the works of Danish philosopher Søren Kierkegaard, to uncover the reasons why he was so taken with the process of consuming coffee. **Pille Runnel**, Scientific Director of the Estonian National Museum, shares her experience of creating the exhibition "Food We Cook", accentuating the aesthetic aspects in the transfer of food therein.

In the project "National Identity: Gastropoetic Aspect. Historical, International and Interdisciplinary Contexts", cookbooks were also viewed as a part of literature as they tend to form a certain narrative and offer interpretations that may only have partial connection with real-life eating traditions. In the section "Cookbooks: Tradition and modernity", food culture researcher and gastronomy ambassador **Astra Spalvēna** studies how the concept of national Latvian cuisine has developed, while researchers at the Latvia University of Life Sciences and Technologies **Gita Krūmiņa-Zemture** and **Sandra Īriste** explore the history of vegetarian cookbooks.

Over the entire 19th century and up until the 1930s, Latvian literature existed side by side with Baltic German, Jewish and Russian literature, and culture. The fate of this co-existence was later determined by the Second World War and the Nazi and Soviet occupation. Since the end of 1939, around 66,000 Baltic Germans relocated to the German-occupied areas of Poland. In June 1941, more than 15,000 Latvian citizens were deported to the eastern regions of the USSR. In Latvia, the elite of the Russian diaspora was destroyed. During the Nazi

occupation (1941–1943), more than 70,000 members of the Latvian Jewish community were killed. The chapter “Gastropoetics in the history of Latvian literature” is dedicated to the period when the aforementioned traditional cultures coexisted in Latvia up to the second Soviet occupation, when these traditional culture codes were replaced by others. In her article “Midsummer: Ritual and meal in Baltic German literature”, Latvian and Baltic German literature historian **Māra Grudule** focuses on the several centuries-long depiction of the Midsummer traditions in Baltic German literature and memories, tracing the changes of Baltic German attitudes towards folk tradition. **Iveta Leitāne**, the affiliated researcher at the Institute of Philosophy of the University of Marburg, addresses the story “Simhat Torah” by Marcus Gerz featured in the prose collection “Amol iz geven jom-tov”; she examines three food-related motives: abundance, shortage, and gift or sacrifice. Russian literature and folklore researcher **Svetlana Pogodina** explores Russian culture in the 1920s and 1930s in the article “Russian cuisine”: Gastronomic texts of Russian emigrants in Riga (1920–1940)”, delving into a time when Riga was an important centre of Russian emigration and specifically focusing on the traditions and significance of food in local and *émigré* Russian society. Latvian literature historian **Ieva Kalniņa** explores the autobiographical childhood stories of Latvian writers. Literature researcher **Sigita Kušnere** scrutinizes the depiction of hunger in Latvian literature, specifically looking at the texts from the First World War. The chapter is concluded by the literary historian **Ieva E. Kalniņa** and her study of the gastropoetic functions of the poetry by Aleksandrs Čaks. In her article, she reveals the food codes in Čaks’ interwar poems and the changes that these codes underwent under the influence of the Soviet occupation.

At the end of the Second World War, more than 130,000 Latvians emigrated from Latvia. The chapter “Food and the search for identity in exile literature” is devoted to the *émigré* literature. The works of writers in exile reveal the emotional importance of national food for the Latvian identity and the contrast of the new reality, which not only changes or questions a person’s identity, but also alters eating habits. In her article “Jānis Klīdzējs’ exile menu and wine list”, literary scholar **Ingrīda Kupšāne** defines four main gastronomic functions of food in Jānis Klīdzējs’ prose: “1) to help characterize the psycho-emotional state of characters; 2) to uncover different, more varied Latvian attitudes to the state of exile; 3) to create contrast, especially Otherness and failure to fit in; 4) to function as a marker of ethnic/national identity”. Doctoral student at the University of Latvia **Elvis Friks** examines the novel “Lost Midsummer” by Agate Nesaule. He describes the transformation of exile and post-exile into two opposites of the mythical world, and the search for childhood tastes and smells by exiled Latvians upon returning in post-Soviet Riga, as well as the difficulty or impossibility to reconnect with the once-lost homeland. Lithuanian researcher

Laura Laurušaitė writes about the 21st century migration literature and concludes that in the new wave of emigration (at least in literature), the food re-establishes cultural identity and traditional values.

The final chapter of the collective monograph, “Gastroculture amid changing times”, is devoted to the contemporary culture. The article by project participant and doctoral student **Elīna Kursīte** “Childhood memories of food in the 1980–1990s Latvia” shows the transition from Soviet reality to an independent state. Through the testimonies of interviewees, various associations with this period were listed, including poverty, new foods and their supply, as well as chewing gum, which was every child’s dream and a marker of social status. **Madara Stāde**, a doctoral student at the University of Latvia, analyses the novel series *Mēs. Latvija, XX gadsimts* (We. Latvia, the 20th Century) through imagological theory, while literary scholar **Zanda Gūtmane** studies food and drink as cultural representatives in the latest Latvian biographical prose series *Es esmu...* (I am...); the article concludes that food is used by authors to outline cultural and historical context and to create a detailed environment and characterisation of social and national status. The collection is concluded by the article of literary scholar **Ojārs Lāms** “R*sols. Textual testimonies of a salad bowl for Latvian identity”, which is dedicated to one of the most favourite dishes of Latvian cuisine – *ra(o) sols*, without which many rural or urban Latvian families at home or abroad could not imagine a holiday feast. The author has studied the variations of this dish over the years and its reflection in texts from the 17th century to the present day.

The articles of the monograph show only a small fraction of the potential range of research (for instance, such aspects as differences between the texts of female and male authors, travel texts, and the Soviet period have not been examined). To explore the chosen topics with greater depth and accuracy, the authors have used various methods and approaches: gastropoetics and gastro-criticism, imagology, discourse analysis, content analysis, semiotics, close-reading, cultural, historical, and biographical approaches.

The articles of this collective monograph confirm that literary depictions of food help characterize the history of a nation and state, social life, and human psychology, as well as the changes they face due to political and economic conditions. Food plays an important role in the shaping of social, religious, and national identity and self-image; it holds established but also shifting semiotic signs. The gastropoetic discourse expands the possibilities of literary and cultural research, helps pinpoint new patterns of meaning, new textual nuances in literature by connecting literature and culture with the reader’s personal and collective experience.

Compiler and scientific editor of the collective monograph Ieva Kalniņa

Ēdiena
kultūras
estētiskie
aspekti

MĀRA RUBENE

"Gards!" Ēdiena estētika

Tasty! Aesthetics of food

KOPSAVILKUMS

Garšīgs attiecas uz gaumes jeb garšas jomu un ir daļa no relatīvi nesenā pavērsiena uz ēdiena estētikas un dzīves mākslas problemātiku. Estētikā tas nozīmē simptomātiskas izmaiņas filosofiskajā mūsu kopējās labbūtības pasaulē analīzē. Šīs izmaiņas jo īpaši ir rosinājuši fenomenoloģiskā filosofija, aicinot pārvērtēt sajūtas, uztveri, jutīgumu, tiklab arī starpdisciplinārie pētījumi, kuri nostiprina kultūras identitāšu, lokālā, reģionālā īpatnību un sociālās problemātikas, utt. apzināšanos. Atšķirīgi pētnieciskie centieni (analītiski, feministiski vai fenomenoloģiski) sakņojas atšķirīgā estētiskā jutīguma, valodas un tās lomas izpratnē. Ēdiena estētika vedina pārskatīt estētikas tradicionālās kategorijas – gaumi, skaisto, cildeno, mākslu, vidi, ekoloģisko vai ikdienas estētiku – tiklab eksistences estētikas perspektīvā. Kopā ar ētikas jautājumiem fenomenoloģiskā pieeja filosofiskajā pārbūvē, tātad ļauj uzdot jautājumus par labu apetīti (lasītgaršu) un maltītes poētisko gaisotni.

Atslēgvārdi: garšas, kāre, gaisotne jeb ambience, eksistences estētika.

ABSTRACT

Tasty concerns the sphere of flavour or taste in an aesthetic sense, and represents a relatively recent turn to the problematics of food aesthetics and art of life philosophy. Aesthetically it means rather symptomatic changes in philosophical approach to the analysis of our common well-being in the world. Those changes, in particular, have been prompted by the phenomenological philosophy inviting to re-evaluate senses, perception, sensibility; likewise, by the development of interdisciplinary research, leading to a new awareness of cultural identities, localities, regionality, and the complexity of social problems, etc. Various research efforts (analytic, feministic, or phenomenological) are rooted in a distinct understanding of aesthetic sensibility, language and its role. Food aesthetics helps to rethink taste, art, such aesthetic categories as beauty, sublime, and is a part of growing area of environmental, ecological or of everyday aesthetics. Together with ethical questions, the phenomenological approach of philosophical rebuilding also formulates questions of eating (reading) well and the poetic ambience of meal.

Keywords: senses, appetite, ambience, aesthetics of existence.

Viela pārdomām¹

“Ēst” ir katras dzīvības pirmais sauciens – kopīgs dzīvīvajai dabai, bet reizē tas ir cilvēciskās esības pieprasījums, ar ko tā atšķiras no katra dzīvnieka un no dzīvnieciskā sevī, jo mēs nebarojamies, bet ēdam. Ēdamzālē un pie ēdamgalda mūs vieno noteikts rituāls, gaisotne, noteikta estētika. Tātad tā, ko ēdam un par ko sakām “garšo”, savdabība ir kultūras iezīmēta; to definē arī tradicionāli pārmantotie simboliskie aizliegumi, kas raisa un kam jāraisa pretīguma sajūta. To, cik būtiska ir ēdiena pasaule, starp latviešu sakāmvārdiem atgādina salīdzinājums starp redzi un garšu: “Ābols ira skaists gan no skata, bet nezini, kāda tam smeķe.” Cilvēkam pat bada sajūta nav pilnīgi nošķirta no viņa estētiskajām izvēlēm. Ēst kā sinonīms visu veidu izsalkuma apmierināšanai noder gan tad, kad sakām “gribas kā ēst”, piemēram, satikt draugu, aiziet uz kino vai koncertu, gan dzejniekam sakot “ēst tās valodas”².

Dzejnieks savā apgalvojumā aktualizē to ar mēli sajūtamo vēlmes pusi, kas ir kopīga kā ēdienam, tā valodai. Mēle papildina acij redzamo ar temperatūru, apjomu, blīvumu, t. i., ar tausti, tveramo, ko gūstam “saskaroties”. Mēle “izgaršo” gan vīnu, gan vārdu. Valodas un ēdiena ceļi krustojas bieži un likumsakarīgi, jo īpaši tur, kur tie nosauc vārdā piederību. Mēnešiem ilgi ledusskapī nostāvējis, no dzimtenes tālienē aizvests rupjmaizes³ gabals joprojām ir un paliek “garšīgs”, pat ja ir zaudējis savas fiziski būtiskās īpašības. Kā ēdienam garšvielas, maltītei – atmosfēra, tā teiktajam vai rakstītajam būtiska ir vārdu radītā gaisotne, kas mūs ievibrē, saviļņo, at-dzīvina. Intelektuālais, bezķermeniskais un jutekliski tveramais pastāv ciešā sazobē. Pavārgrāmatas un tulkotās pavārgrāmatas ir daļa no kultūras iesavināšanas procesiem, tās kļūst par īpašu literatūras žanru.

Filosofijai pievēršanās tik ātri gaistošajam kā ēdiena smarža vai ieturamās maltītes gaisotnei, ko nevaram uztvert kā priekšmetu vai objektu, vai pavisam konkrētā vietā un laikā “nogatavinātam” vārdam ir vienlīdz grūta; tā, varam teikt, ir pat pretēja kustība filosofiskās valodas iedabai. Atgriešanās valodiskajā sākotnē, dzīves konkrētikā aizkustina, pavērš pret vienkāršām un reizē simboliskām reālijām, atbalsojas un “nosēžas” vārdos. Šos evokatīvos valodas momentus labāk apgūt izdodas literatūrai, kas kopā ar ēdiena studijām (*food studies*) liecina

1 Elizabete Tellerē kā viena no pirmajām ēdienā ieskata “vielu pārdomām”. Sal.: Teller, E. (1996). *Food for Thought: Philosophy and Food*. London and New York: Routledge.

2 Uldis Bērziņš: *Ēst gribas tās valodas*. Pieejams: <https://ir.lv/2014/05/17/uldis-berzins-est-gribas-tas-valodas/> [Skatīts 03.07.2023.].

3 *Mans latviskākais vārds*. (2021). Rīga: Latviešu valodas aģentūra, 9. lpp.

par un atklāj mums vēsturiski, valodiski⁴, ģeogrāfiski un arī citādi plašu un daudzpusīgu ēdiena, galda kultūras un maltītes gaisotnes pasauli. Ēdienkarte var mūs ievilināt kā virtuves vārdnīcā⁵, tā var aizvest arī tālu ārpus uz veikaliņiem, kas tirgo no tālām zemēm nākušas garšvielas⁶, vai uz vietējo tirgu ar svaigajiem pārtikas produktiem. Par ēdienu, ēdiena garšu un daudziem ar tiem saistītiem estētiskā skatījuma jautājumiem dažādās valodās estētika iegūst dažādus apzīmējumus. Tā latviešu valodā varam runāt par ēdiena estētiku vai virtuves, maltītes estētiku, franču valodā – par *l'esthétique alimentaire, l'esthétique de la nourriture*, tāpat atšķirīgi akcenti atklājas attiecībā uz ēšanu – *Aesthetik des Essens* – un ēdiena pagatavošanu kā piederīgu mākslām, kur vieta ir arī kulinārās gaumes sprieduma estētikai (*Aesthetik des kulinarischen Geschmackurteils*)⁷.

Ēdiena estētika (*food aesthetics*) mūsdienu estētikas areālā un diskusijās ir tas Arhimeda punkts (*Punctum Archimedis*), kas ļauj ar "citām acīm" palūkoties uz klasiku. Šajā gadījumā tie ir dižie vārdi filosofijā – Platons, Aristotelis, Epikūrs, Kants un citi; tāpat tie ir franču virtuves daudzzinātie iedibinātāji Žans Antelms Brijā-Savarēns (*Jean Anthelme Brillat-Savarin*), Marija Antonēns Karēms (*Marie-Antoine Carême*), kuri ir likuši pamatus franču virtuvei kā "civilizētības" simbolam un nacionālās identitātes būtiskam elementam. No franču mantojuma pārņemam kā revolūcijas, tā virtuves vārdnīcu, iesavinot kā gastronomiju, tā restorānu, kulināro mākslu, degustāciju, enoloģiju u. c. vārdus, kurus izjūtam kā savējos. Te varam pieminēt arī citus, piemēram, someljē, ko esam aizstājuši ar vīnzini, vai gurmānu, kam noder vārds *gardēdis*.

Kas būtu cildināms, atsaucoties uz latviešu valodu, kurā runājam? Vai tas būtu Marģeris Zariņš ar "Viltoto Faustu jeb Pārlabotu un papildinātu pavārgrāmatu" vai Sandra Kalniete ar "Prjaņiks. Debesmannā. Tiramisu"? Nosaukumi un vārdi, tāpat kā gaisā virmojoša, gaistoša sagatavotā ēdiena smarža, modina mūsos apetīti, arvien smalkāku gardumu priekšnojautas. Ēdiena estētiskajā piedzīvojumā, ēšanas un dzeršanas baudās rodama māksla, vārdiem⁸ ir evokatīvs

4 Alcock, J. P. (2010). Food and Language: What's in Name? Hosking, R. (ed.). *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009*. Great Britain Blackawton: Prospect Books, p. 27. Uzsvērti tiek dažādu gardumu lokālie nosaukumi un specifiskā pagatavošana.

5 Kursīte, J. (2012). *Virtuves vārdene*. Rīga: Rundas.

6 Morton, T. (2000). *The Poetics of Spice: Romantic Consumerism and the Exotic*. Cambridge: Cambridge University Press. Timotijs Mortons pievērš uzmanību rezonansei, kuru garšvielu kontekstā iedzīvena romantiķu interese tiklab par austrumniecisko, kā senatnīgo jeb antīko noslēpumaino smaržu, garšu mistēriju.

7 Lemke, K. (2007). *Die Kunst des Essens: Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*. Transcript Verlag.

8 Nepārspēts piemērs ir Marsela Prusta cepuma apraksts. "Un piepeši atmiņas ir klāt. Šī garša ir tāda pati kā madlēnas gabaliņam, kuru Kombrē svētdienas rītā (jo svētdienās pirms dievkalpojuma es neizgāju no mājām) krustmāte Leonija man pasniedza, samērcējusi Ķīnas tējā vai liepziedu uzlījumā.

svars, tie rezonē, atbalsojas, atmodina un vainagojas kopības, piederības pieredzē. Rupjmaize. Jāpusiers. Alus. Tie ir vārdi un kulinārās reālijas, kas, izsakoties līdzīgi Rolānam Bartam (*Roland Barthes*), nodrošina noteiktu nācijas nepārtrauktību, nodrošina pieredzējumus, kuri pa tūkstošiem apkārtceļu ikdienā katram ļauj ievietoties kādā par svētu turamā pagātnē⁹.

Ēdiena estētiku varam skatīt, izceļot tādas galvenās tematiskās līnijas kā garšas estētika (*gustatory aesthetics*), ēdiena mākslas filosofija (*food art philosophy*), ēdiena baudas (*pleasures of food*), ēšanas zinātnes (*science of eating*) jeb dietoloģijas estētiskie aspekti. Zināmā mērā tas atbilst tradicionālajai estētikas definīcijai, proti, tādai, kas tiek saprasta kā filosofiska skaistā, gaumes izpēte un tā, ko sinonīmiski saista ar mākslas filosofiju. Diezin vien jāpiebilst, ka ēdiena estētika ir cieši saistīta un to ietekmē vispārējās filosofijas sadaļu (metafizikas, epistemoloģijas) izpratne, gan arī cilvēka, kultūras, mākslas atbilstīgā interpretācija (no avangarda *eat art* līdz patērniecības estētikai (*consumption aesthetics*)). Diskusijām ir savs estētiski ētiskais jeb morālais aspekts, kam pagalīti piemet dzīvesstila, jo īpaši vienpusīgi izprastu vegānu, bet arī tradicionālo un kosmopolītisko vērtību, pārstāvju sadursmes. Teorijā tās prasa skaidrināt estētiskā un ētiskā attiecību jēdzienus.

Ēdiens, uzturs, pārtika, virtuve norāda uz dažādiem nozīmju sazarojumiem, kuri mūs pavērš ar seju pret kaitinošo jautājumu, kas tad tieši ir teorētiskās pētniecības priekšmets, ļaujot konstatēt – ēdiena estētika – tas ir visai komplekss veidojums. Tātad tāds, kuram, filosofiski un estētiski pievērsoties, secinājumos ir jāņem vērā atziņas, kuras uzkrātas savstarpēji visai tālās zinību apakšnozarēs (piemēram, lauksaimniecības ētikā, dzīvnieku ētikā, biotehnoloģijā vai veģetārisma u. tml.). Šo starpdisciplināro pētījumu ietekmē rosināts jautājums par ēdiena estētiku no jauna tiek uzdots kā Platonam, tā Aristotelim. Tātad – ko nozīmē “laba dzīve” ēdiena estētikas kontekstā mūsdienās? Platonam fizikālās ēdiena īpašības ir starp tām, kas spēj novērst no cilvēkam galvenā, jo, lai gan tām ir jāapmierina mūsu vajadzība pēc pārtikas, taču vai ir pieļaujama ļaušanās

Kēksiņa izskats, pirms biju cepumu nogaršojis, man neatgādināja neko; varbūt tāpēc, ka nenogaršodams es tos kopš tiem laikiem bieži biju redzējis konditoreju plauktos un atmiņas par tiem bija atraisījušās no Kombrē pavadītājam dienām, saistījušās ar citiem, jaunākiem iespaidiem; varbūt tāpēc, ka tik sen no atmiņas izmestie notikumi nespēja dzīvot, tie izira; formas, arī cepumu mazo gliemezvētku formas, tik izteikti jutekliskas zem kārtīgajām un svētulgajām gropītēm, bija gājušas bojā vai iesnaukušās un zaudējušās pārvietošanās spēju, kas ļautu tām sasniegt apziņu. Bet, kad no senas pagātnes [...] vēl ilgi pastāv smaržas un garšas – tās ir dzīvīgākas, nemateriālākas, sīkstākas un uzticīgākas, līdzīgas dvēselēm, kuras uz visa pārējā drupām sevi atgādina, gaida un cer, uz gandrīz netveramiem pilieniņiem nelokāmi balsta milzīgo atmiņu ēku.” (Prusts, M. (1996). *Zudušo laiku meklējot*. No franču val. tulk. S. Jaunarāja. Rīga: Jumava, 48.–49. lpp.)

⁹ Barthes, R. (1997). *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. Couninhan, C. van, Esterik, P. (eds). *Food and Culture: A Reader*. New York and London: Routledge, p. 24.

labpatikai un baudīšanai, kas neko nedod dvēselei? Aristotelis savukārt ēdiena, tāpat kā drosmes, gadījumā ir uzsvēris iespēju izvēlēties labāko starp divām galējībām, proti, samērīgumu, mērenību.

Uz to, cik dziļi un grodi mūsdienu filosofiskajā tradīcijā ir ieausta ēdiena un estētiskā motīvi vai tematika, norāda arī Žana Lika Nansī (*Jean-Luc Nancy*) un Žaka Deridā (*Jacques Derrida*) saruna, kurā tiek pārrunātas 20. gs. filosofijā pārdomājamās orientācijas un ievirzes, tās nosaukumam izvēlēta metafora "labi paēst"¹⁰. Tie ir centieni pārlūkot filosofiskās estētikas, tajā skaitā institucionāli iekoptos un uzturētos, mūžības balstus, pievēršoties jautājumam par laicisko, tagadējo, metafiziski nostiprinātajā, aktualizējot "eksistences prezentāciju".

Skaists vai kārdinošs

Gaume (*taste*) latviešu valodā kā "garšas" nozīme esot novecojusi, norāda tezaurs.lv. Gards (*delicious*) garšas sajūtu (*tasting*) jomā ir analogs skaistā jēdzienam, taču Platons delikateses (*delicacies*) neuzskata par filosofiski nopietnām un dialogā "Valsts" nostiprina to izpratni, kura visā turpmākajā vēsturē ir principiāli nozīmīga, norādot uz dvēseli kā dzīves galveno virzošo spēku, jo dvēsele paceļ mūs pāri, izceļ ārpus zemes spēkiem, tā nepadodas zemes dzīves kārdinājumiem, apetītēm, vilinājumiem, tā ceļ mūs pretī debesīm. ("Bet patiesais īstenībā ir attīrīšanās no visa, un apdomība, taisnīgums un vīrišķība, un pati sapratne ir zināms attīrīšanās veids."¹¹) Platona dialogos daudz brīnišķu vārdu veltīts skaistajam, taču pat "Dzīres" nav nedz par ēdienu, nedz dzērienu, jo tie nedrīkst traucēt domājošo, kurš tiecas pēc patiesā. Apetīte ir jātur grožos. Apetīte ir "daudzgalvains zvērs", cilvēkam kopīga ar dzīvniekiem, tā nav apvaldāma ("[...] ja kaut kas kļūst lielāks, vai tas tad neizbēgami nekļūst lielāks no tā, kas pirms tam bijis mazāks"¹²). Ēdienu izgaršojam ar aukslējām (*palate*). Šīs garšas sajūtas nav būtiskas, līdzīgi ožai, daļēji pat tausti, tās nav salīdzināmas ar tādām kā redze un dzirde, kurām uztverē tiek piedēvēts vērā ņemams piensums.

Estētiskā sajūtu hierarhiju nostiprina Imanuels Kants darbā "Spriestspējas kritika", kurā atrodam spriedumu par skaisto, kas balstīts neieinteresētībā, un spriedumu par ēdienu, dzērienu, kas ir tiešā mūsu interešu jomā un attiecas uz patīkamo. Kanta nošķīrums starp skaisto un patīkamo ir pirmais, kas tiek uztverts kā novēršams garšas estētikā, jo traucējot ēdiena estētikas izveidei.

10 Derrida, J. (1991). "Eating well": An Interview. Cadava, E., Connor, P. et al. (eds). *Who Comes After the Subject?* New York and London: Routledge, p. 96.

11 Platons (2015). *Faidons, 69C*. Platons. *Dialogi*. Rīga: Zinātne.

12 Turpat, 70E.

Gaumes (kam daudzās valodās ir sākotnēji “garšas” nozīme jeb otrādi – garša tiek saprasta kā gaume) jēdziens tiek pilnībā nostiprināts skaistā (piemēram, tēlotājmākslas) perspektīvā, un līdz ar to gaumei un garšai, ja tā var teikt, ceļi ir šķirti (un uzskatāmi tas atklājas tieši apgaismības domātāju darbos). Latvijā skaistā saknes ir dziļi valodas vārda miesā ieķērušās. Tam laba ilustrācija ir Mildas Palēvičas izvēlētais Ata Kronvalda citāts par daili.¹³

Gan Platons, gan Kants ir klasika. Par tās pārdomāšanu, iespējams, varam runāt divos soļos. Vispirms – izsekojam tam, kā nostiprinās Rietumu racionālā, intelektuālā paradigma, kurā akcents ir uz apziņu, apzinīgu cilvēku, kad viss ķermeniskais un kas ar to saistīts filosofiski atzīstams par maznozīmīgu. Un šajā solī estētikā kustība pretējā virzienā sākas tikai ar tām filosofiskajām pieejām, kurās priekšplānā izvirzās garšas kā estētiskas pieredzes nozīmīga joma, kas jau attiecas uz mūsu laiku. Otrais solis ir mēģinājumi, kuros ēdiena garšas joma vēlreiz tiek pārskatīta (tai skaitā – pārļausot klasiku), no jauna sastatot to ar zināšanu, patiesības, skaistā aspektiem, kas pirmajā solī tika skatīti tikai nolieģumā, gan virzoties no skaistā uz garšu, gan arī virzoties atpakaļ no gaumes uz garšu. Domājams, ka līdz ar to jaunu skanējumu iegūst formula: “Cilvēks ar labu gaumi prot baudīt lietas pareizā veidā.”

Kants ir pazīstams ne tikai kā tīrā prāta, bet arī kā praktiskā prāta kritiķis, t. i., arī brīvības domātājs. Viņa formula *ungeselligen Geselligkeit* pieļauj domu par ēdienu kā to, kas saved kopā, turklāt domu eksperimentā par dzīvi uz salas kā vientuļniekam Kants atzinis: nekādas izmeklētās jūtas netiktu izkoptas; to gan viņš vairāk attiecinājis uz piļu būvniecību¹⁴. Kants par ēšanu raksta “Antropoloģijā”, bet “Spriestspējas kritikā” viņš uzsvēris saviesīgas pusdienošanas nozīmi. Par Kantu pat mēdz jokot, proti, Kants izdošot vēl vienu, t. i., “Kulinārās mākslas kritiku”, jo pret ēdienu izturoties kā pret mākslu¹⁵. Taču līdz ar intereses pieaugšanu par tā dēvētajām sekundārajām sajūtām vai uztverēm – garšu, ožu, tausti – pētnieku uzmanības laukā ienāk “smalkās atšķirības”, proti, tās, kurām Kanta estētikā atvēlēta vieta ne skaistā vai cildenā, vien sprieduma

13 Milda Palēviča nožēlo, ka “Kronvalda proponētais daiļskanīgais vārds “daile” nav pietiekami nostiprinājies. Tomēr gribētos uzsvērt, ka platoniskais elements “skaistā” izpratnē ar īpašu uzsvāru uz “garīgu veidolu” jeb Kronvalda valodā – “šķīstām dailinām domām” – ir visai klātesošs. Sal. Palēviča, M. (2021). *Estētiskās domas attīstība Latvijā XIX gs. un XX gs. 1. pusē*. Rīga: Neputns, 22. lpp.

14 Kants, I. (2000). *Spriestspējas kritika*. Tulk. R. Kūlis. Rīga: Zvaigzne ABC, 38. lpp.

15 Kants ēdiena gatavošanu, saprotams, nav ierindojis starp daiļajām mākslām. Francijā šāds pielīdzinājums glezniecībai un tēlniecībai datējams ar *Salon d'Automn* 1927. gadu. Sal. Baxter, J. (2017). *Eating Eternity: Food, Art and Literature in France*. New York: Museyon. Strīdiem par to, vai ēdienam ir piešķirams mākslas statuss, tāpat ir dažādi aspekti. No tā, ka mākslas jēdziens ir mainījies un ka daži autori joprojām uzdod jautājumu, vai ēdiens ir māksla, nekas nav mainījies.

par patīkamo jomā, proti, sprieduma, par kuru daudz nestrīdas, drīzāk paļaujas uz paša vai eksperta viedokli.

Labu apetīti!

Avangarda mākslas darbos ēdiens iegūst īpašu nozīmi.¹⁶ Vispirms valodiski akcentu pārnese no ēsmas, barības uz pārtiku atsedz ēdiena un patērēšanas simboliskos aspektus. Tāpat tajos ēdiens var iegūt vai iegūst erotisku, ironisku, pret konvencijām vērstu pieskaņu. Vēlme padomāt par to, "kas ir?", atšķirīgi nolasāma sirreālisma maltītes gleznieciskajā attēlojumā.

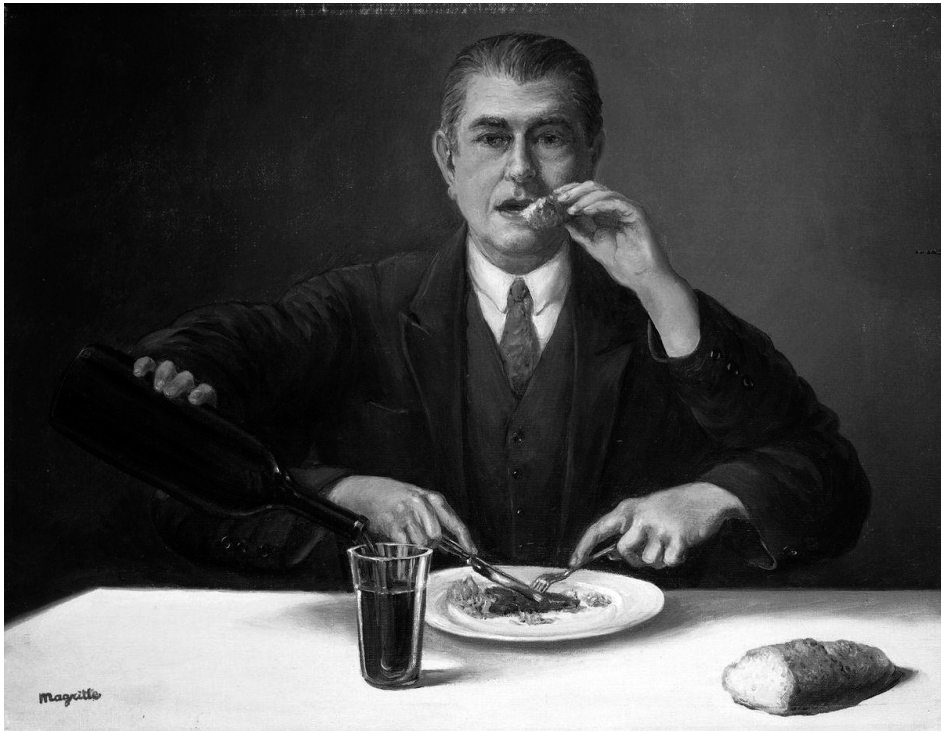
Renē Magrita (*René Magritte*) ēšanas baudu maģiskās iztēles pārsteigums atbalsojas tālu ārpus glezniecības¹⁷. Magrita "Portreta" (1935) analīzes pievērš uzmanību pārdabiskajam pazīstamajā. Ēšanas un ēdiena tēmas iekļaušana portretā un pašportretā aktualizē atsauci uz Džuzepi Arčimboldo (*Giuseppe Arcimboldo*), uzdodot jautājumus par mums pašiem, par nejaušo un mūsu iztēli. Sirreālisma vakariņu ballītes ar afrodīziju receptēm, ko kopā ar citām apkopojis Salvadors Dalī (*Salvador Dalí*)¹⁸, līdzīgi ir vērstas uz labpatikas un pārsteiguma, šoka un pārdomu radīšanu. Sirreālisma, dadaisma maltīšu izaicinošās aktivitātes un eksperimentus papildina futūrisms, kas līdzīgi vēršas pret ikdienas orientāciju uz kvantitāti, atkārtotos, triviālo.

Futūristu maltītes atbilst viņu performances estētikai, kas jādromā kā pretesība patērnieciskai ievirzei un sabiedriskās ēdināšanas kultūrai. Apetīte, kas tiek nolasīta kā cilvēka pārākuma pār mašīnu formu, tiek apveltīta ar politisku nozīmi. Futūristi runā par "revolūciju kulinārijā". Marineti (*Filippo Tommaso Marinetti*)

¹⁶ Te minamas sirreālisma, dadaisma, futūrisma, vēlāk Daniela Šperri (*Daniel Spoerri*) jaunā reālisma (*nouveau réalisme*) kustība *Eat art, art du manger, food art, cuisine conceptuelle* u. c. Par "pavārmākslas" un avangarda satikšanos, klasisko konvenciju drupināšanu un erotiskajā, simboliski maģiskajā atsaitētu ēdiena tēlainību sk. tuvāk: Novero, C. (2010). *Antidotes of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.

¹⁷ Magrits, R. Portrets, 1935; Magrits, R. Burvis. Pašportrets, ar četrām rokām, 1952. Varam minēt arī *Jeune Fille mangeant un oiseau (la plaisir)* (1927) vai *Le Fils de l'Homme* (1964) un vēl daudzus citus. Magrits spēlējas ar darbu nosaukumiem, paver iespējas paskatīties no malas uz ikdienišķo. Starp atbal-sim, ko pati saklausu, ir: Berelis, G. (2001). *Neēd šo ābolu. Tas ir mākslas darbs*. Rīga: Atēna; saskatu – Jana Švankmajera (*Jan Švankmajer*) *Food* (1992). Sk. arī: Catalano, J. (Winter 2010). *Distasteful: An Investigation of Food's Subversive Function in René Magritte's The Portrait and Meret Oppenheim's Ma Gouvernante – My Nurse – Mein Kindermädchen*. *Visible Culture*, No. 14. Available: <https://ivc.lib.rochester.edu/distasteful-an-investigation-of-foods-subversive-function-in-rene-magrittes-the-portrait-and-meret-oppenheims-ma-gouvernante-my-nurse-mein-kindermadchen/> [Accessed 03.07.2023.].

¹⁸ Dalí, S. *Les Dinners de Gala*, 1973.



1. att. R. Magrits. Burvis. Pašportrets, 1952

pavārgrāmata¹⁹ izvērza mērķi iedibināt līdzsvaru starp cilvēka aukslējām un viņa šodienas un rītdienas dzīves aktualitātēm. Ja tas, kā mēs ēdam, ietekmē to, kā mēs domājam, runājam, uzvedamies, sapņojam, t. i., šie procesi ir saistīti savā starpā, tad “recepte” jeb “formula” kļūst būtiska jeb, pēc Marineti, futūristu aerodzejnīka domām, tā ir politiska. Oficiālu vakariņu “formula”, ko ievada “īpaši neķītri joki”, ir iecerēta visu parasti tām raksturīgo “nospiedošo trūkumu” novēršanai.

Ar līdzīgām “formulām” izvērstas un aprakstītas ir maltītes, kur bailes aug kopā ar apetīti, dīvainībām, nepatiku. Par to īpašo “lirismu” Marineti runā kā par “rožlapiņām zupā”. Provokācija, fascinējoša iztēle vērsta uz “patiesi brīnumainu ideju”, kam būtu “jāiznīcina dziļi iesakņojušies aukslēju ieradumi” un jāساتavo tās “nākotnes ķīmiskajiem produktiem”, pat “ne tik tālai barojošu viņu radio pārraides iespējai”. Formulas raksturojamas kā eksperimentālās, un, lai gan tās nolasāmas kā tiešs izaicinājums 19. gs. ģimeniskajās tradīcijās balstītajai “mākslai labi paēst”, tās rada un ir vērstas uz noteiktas gaisotnes jeb atmosfēras,

19 Marinetti, F. T. e Fillia. (1932). *La cucina futurista*. Milano: Casa Editrice Sonzogno.

moderna un futūristiska jūtīguma radīšanu²⁰. Futūristi uzsver to, ka tieši viņi "rada cilvēcisku virtuvi", kas ir "radoša", nav "plaģiātisms", ir "māksla paēdināt".

Ēstgribas atmodinātāji, apetītes veicinātāji ir futūristu uzmanības centrā. Starp tiem ierindots "motora troksnis" vai arī tādas uzkodas, kādas, pēc viņu pašu atzinuma, var būt "pārāk poētiskas" tādām rupjam materiālistam, kāds ir kuņģis.

Negaršīgs. Riebīgs. Pretīgs

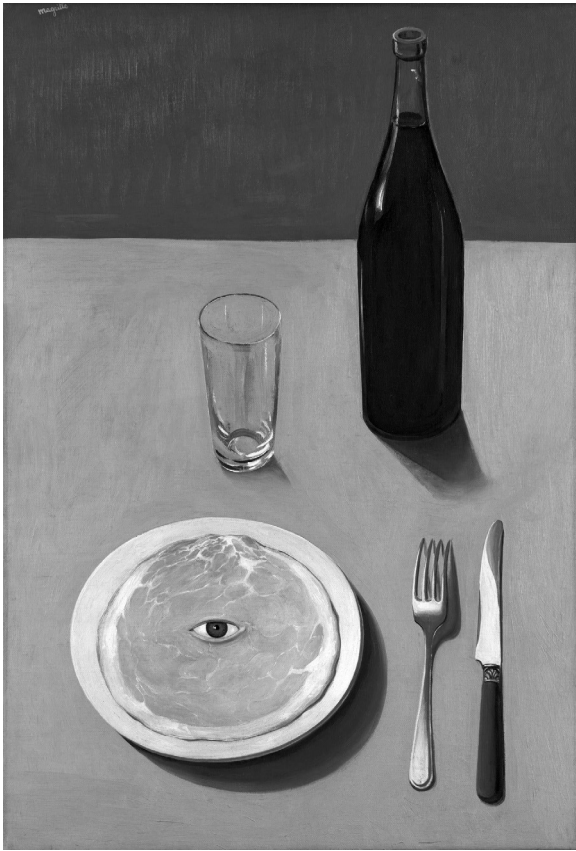
Viena no galvenajām atšķirībām starp to labpatiku, ko mums sagādā ēdiens, un to, ko saņemam no mākslas darbiem, ir saistīta ar nepatikas sajūtām, kas var rasties, ieliekot mutē kaut ko neierastu²¹. Lai gan savos spriedumos par mākslas darbiem mēs varam būt visai agresīvi, mums nav, ko izspļaut, kā tas ir ēdiena gadījumā. Ēdiena kvalitātes, šķiet, iespaido mūs tiešāk, t. i., varam gan par kādu mūzikas, kinofilmas, daiļliteratūras darbu teikt, ka "no tā gribas vemt", tomēr ēdiena gadījumā raisītā riebuma sajūta ir nepastarpinātāka. Mums ir tendence izvairīties no slikta vai pat tāda ēdiena, kas mums negaršo. Šīs gradācijas – negaršīgs, riebīgs, pretīgs – ir katram ķermeniski pazīstamas.

Lai gan Kants ir nošķīris mākslu kā to, par kuru varam strīdēties, jo spējam attiecībā pret to būt neieinteresēti, no ieinteresētības un patīkamā jomas, uz kuru attiecināms arī ēdiens, šķiet, ka ar lielāku intensitāti mums nepatīk ēdieni un dzērieni nekā māksla, filmas vai mūzika. Slikts ēdiens svārstās no viegli negaršīga, lai arī šie piemēri varbūt tikai ļoti nosacīti (šis ābols ir miltains), līdz šķebinošam (piens nav dzerams) un pretīgam (šķīvī ir pavāra mats). Kafijas krūzē noslīkusi muša, putraimos ieviesušies tārpi – to varētu turpināt. Riebuma sajūta, ko modina slikta virtuve, saistāma ar acīm skatāmo, redzamo netīrību, netīkamām smaržām, atbaidošām smakām un kļūst īpaši akūta, ja uzzinām, ka desā, ko ēdam, ir zirga gaļa; vai īpašo mielastu, ar ko mūs cienā, veido kaķa, suņa u. tml. gaļa, tātad kultūrtradīcijas balstīts pretīgs ēdiens ir atsevišķa tēma²². Mūsu ķermenis mūs sargā no šausmīgām garšām. Mēs atgrūžamies, izspļaujam un pat vemjam. Mākslas filosofijā estētiskā pieredze nav tik nepastarpināti tuva

20 Sal.: Marinetti, F. T. (2014). *The Futurist Cookbook*. Penguin Books.

21 "Patiešām vislielākie gardēži ir vecāka gadagājuma vīrieši, retāk sievietes. Kur būtu mēle, aukslējas, kas būtu patiesi nobriedušas pirms trīsdesmit? Spēja baudīt ēdienu, līdzīgi spējai baudīt daiļo mākslu (*fine art*), nav jautājums par iedzimu talantu, bet arī par mācīšanos, atmiņu un salīdzināšanu. Laiks pilnā mērā, neprasot samaksu, strādā aukslēju labā." (Fisher, M. F. K. (1976). *The Art of Eating*. New York: Vintage Book Edition, p. xii.)

22 Lake, G. G. (2017). *Take Your Pick of Disgusting Foods*. Oxford: Raintree.



2. att. R. Magrits. Portrets, 1935

fiziskajam, lai arī tajā mūsdienu mākslas darbi pārliet akcentus no apercīguma uz iegremdēšanos (*immersion*), performatīvu līdzdalību.

Aplūkojot riebuma sajūtu pret ēdienu estētisko pārdzīvojumu kontekstā, Karolīna Korsmeijere²³ uzrāda un nosauc vārdā vairākus būtiskus momentus. Nepatika vai riebums pret kādu ēdienu, dzērienu var pāraugt patikā, taču tiklab arī pret to, kas mums varētu būt garšojis nelielos apjomos, varam sākt sajūst pretīgumu un riebumu, ja esam to baudījuši bez sāta.

Taču vai mēs tik vienkārši varam atbildēt, kas ir šīs “garšīgās lietas”, un vai “negaršīgs” un “neglīts” jau vairs neattiecas uz estētiku? Ēdiena estētiskās pieredzes un īpašību nosaukšanai vārdā savu ieguldījumu devuši ēdiena kritiķi, labi valodas pratēji, kafejnīcu un restorānu ēdienkartes apskatnieki, kā arī uzturzinātnes, ēdiena vēsturnieki. Franču maltītes izkoptā vārdnīca bija un ir

23 Korsmeijere, K. (2011). *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*. Oxford Scholarship.

palīdzīga daudzu lietu nosaukšanai vārdā, bet to papildina arī citas kā itāļu vai interese par Austrumu vai eksotisko tautu virtuvi.

Gardēži runā gan par estētiskām, gan citām īpašībām, ar kurām varam raksturot pieredzēto un to attīstīt, proti, starp tādām minama struktūra, sabalansētība, sadarbība starp mūsu dažādajām sajūtām. Estētiskā uztvere kā garša gaumes nozīmē ir kopjama, un katram tā pieejama. Te palīdz kā salīdzināšana, tā vērtēšana, ēšanas pieredzes praktizēšana, kā arī savos vai citu centienos balstīti mēģinājumi nosaukt vārdā; atrodot vārdu, bagātinām pieredzi, virzāmies uz jēdzienu.

Bads un bada sajūtas spiež pievērst uzmanību mūsu dzīves ķermeniskajiem pamatiem, taču ēdiena baudas sniedz ne tikai apmierinājumu, bet prasa arvien atkārtojumu, turpinājumu; kad apmierināts izsalkums vai, kā teiktu Montens, kad vīns ir tuvāk iepazīts, tad sākam "ieklausīties" someljē, "nolasīt" augšnes, klimata atstātās pēdas. Tomēr par garšu ir grūtāk sarunāties nekā par skaisto, jo tā nav skatiena attālumā kā glezna, performance vai ainava. Par "garšīgajām lietām", kas mūs uzrunā vai parasti uzrunā tās, kas ir lokāli iezīmētas, kur pieder arī domas un kultūras tradīcijas ievilkās robežas – par tām labāk saprotamies ar saviem vienaudžiem. Tiem, kas zina garšu, būs ko runāt ar siera pazinējiem, ja pārzinām sieru pasauli²⁴, par vīna garšu, ja interesējamies par tā daudzveidību, vai par alus īpašībām, ja esam alus pazinēji. Līdzās fiziskajiem, ķīmiskajiem, fizioloģiskajiem procesiem, bez kuriem nevaram runāt par produktu svaigumu, lokālo īpatnību vai uzturvērtību, ēdiena estētikā ne mazāk svarīgi un būtiski ir citi, to skaitā simboliski momenti, kuri ir nepieciešami tam, lai rastos noteikta atmosfēra jeb gaisotne.

Godam klāts galds

Ne tikai ar mēli un aukslējām izbaudāmais, bet arī ar ožu uztveramais²⁵, kam tāpat jāpievieno arī ar acīm skatāmais vai ar ausīm dzirdamais, kas kopā veido to ēdiena estētisko pieredzi, ko varam mērķtiecīgi vienmēr paplašināt, gan dodoties iepazīt noteiktu pavāru piedāvājumu, gan apmierinot izsalkumu, izmēģinot jaunas ēdiena pagatavošanas receptes mājas virtuvē. Lai par to runātu, tiek liktas lietā paralēles starp ēdiena baudīšanu un citām mākslām. No mūzikas

24 Sk. un sal. Žana Antelma Brijā-Savarēna XIV aforisms: "Deserts bez siera kā skaistule bez acs." (Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Physiologie du gout*. Tome I. Editions Ligarant.) Turpat izskan arī atziņa, ka maltīte bez vīna ir diēta bez saulītes.

25 Brady, E. (2005). Sniffing and Savoring. The Aesthetics of Smells and Tastes. Light, A., Smith, J. M. (eds). *The Aesthetics of Everyday Life*. New York: Columbia University Press, pp. 177–193.

patapinātais nošu jēdziens raksturo gan ēdiena garšas (garšas notis), gan ēdiena smaržas (smaržas notis).

Garšas estētisko īpašību izpēte ir paplašināma ar garšas elementu fenomenoloģisko apguvi. Brūss Goldšteins (*Bruce E. Goldstein*) pētījumā “Sajūta un uztvere”²⁶ devis definīciju jēdzienam *buķete*: “Uztvere, ko rada ožas un garšas kombinācija, tiek dēvēta par buķeti.” Jēdziens *buķete* tiek lietots šeit kā sinonīms garšai. Kas tad tiek saprasts ar to? Tiek minētas pazīstamas “lietas” kā saldēdiens, skābs ēdiens, sāļš ēdiens, rūgts, pikants, ass. Mēs baudām ēdienu. Jau tālā senatnē tiek nosauktas buķetes sastāvdaļas, taču dažādām kultūrām ir atšķirīgi varianti, proti, 5 elementi (ķīniešiem), 4 (Rietumu zinātnei, papillas uz mēles, fizioloģija), japāņiem – 6; indiešiem – 7. Attīstoties zinātnei, iepazīstot tuvāk atšķirīgās kultūru tradīcijas, paplašinās mūsu izpratne, mūsu pieredze un vārdnīca.

Ēdiena estētiskā pieredze, kad zinām, kas “garšo”, un ik dienas varam šo robežu gan pārbaudīt, gan pārbīdīt, arvien paplašinot un nostiprinot un reizē rūpīgāk iepazīstot tradīcijas lokāli atzītās receptes, gan dzimtās valodas apcirkņus, gan arī aktīvi iesaistoties citas virtuves atklāšanā, bagātina dzīves ritējumu²⁷. Ēdiena estētika ir brīnumaina joma, kas robežojas ar dabas estētiku, tiklab ar ekoloģiskās krīzes risinājumu meklējumiem vides vai ekoloģiskajā estētikā, gan ar ikdienas dzīves estētiku, kad problēma ir dzīves kvalitāte, izdarot zināšanā un brīvībā balstītas izvēles.

Ēdiena estētika mobilizē pārdomāt senso ēstgribas jeb apetītes jēdzienu, distancējoties no tās apmierināšanas fiziskajām izpausmēm, bet vēlreiz uzdotot jautājumu par to, kā saprast “estētisko”²⁸. Kā par to domāt jauno starpdisciplināro atziņu, iespaidīgo tehnoloģisko izmaiņu un ar tām saistīto plaša spektra spaidīgo ētisko jautājumu kontekstā? Tēvtēvu cieņu pret zemi, kas baro, ir nomainījusi “mehanizēta pārtikas rūpniecība”²⁹ (*Martins Heidegers (Martin Heidegger)*), savukārt rūpēs par dabas resursiem joprojām vēl esam tikai sākumskolas solā; mūsdienu sabiedrībā cieņa pret ēdienu ir jāmācās no jauna.

Iespējams, valoda ir Ariadnes pavediens, kas indivīdam var palīdzēt izvairīties no vienveidības, kurā to virza tehnikas ātrums, un pat no patērniecības estētikas, kas novēršas no tārpā ābolā. Kaucmindietes ar lepnumu atceras nodarbības

26 Goldstein, B. E. (2016). *Sensation and Perception*. Cengage Learning.

27 Jurafsky, D. (2015). *The Language of Food. A Linguist Reads the Menu*. W. W. Norton & Company.

28 Sibley, F. N. (2001). Tastes, Smells and Aesthetics. *Approach to Aesthetics: Collected Papers on Philosophical Aesthetics*. Oxford: The Clarendon Press. Siblijs ir viens no autoriem, kurš iestājas par tādu estētiskā izpratni, kurā iekļauj ne tikai redzi, dzirdi, bet arī tausti, garšas, smaržas un to savstarpējās mijiedarbības rezultātu.

29 Heidegger, M. (2000 [1953]). Die Frage nach der Technik. Heidegger, M. *Gesamtausgabe. I. Abteilung: Veroeffentlichte Schriften 1910–1976*. Bd. 7. *Vorträge und Aufsätze*. Frankfurt am Main: Vittorio Klostermann, S. 16. “Ackerbau ist jetzt motorisierte Ernährungsindustrie.”



3. att. D. Šperri. *La poubelle renversee*, 1970. Pieejams: <http://www.dreamideamachine.com/en/?p=11269>

filosofijā un starp saviem lektoriem min gan Jūliju Aleksandru Studentu, gan Zentu Mauriņu un pat Teodoru Celmu. “Ēdiens labāk garšo, ja to pasniedz glītos traukos, acij tīkami sakārtotu,” raksta Aina Kļaviņa, pavārgrāmatu autore, viena no kaucmindietēm³⁰.

Šāds apgalvojums liek domāt gan par iespējamo sinerģiju starp dažādām sajūtām, kā arī tiklab par to ikdienas estētiku, kas ir mūsu pašu ziņā, gan arī par saviesīguma atmosfēru, kas tikai nojaušama, bet allaž pavadījusi ēdiena baudījumu, gan vienkāršā ēstuvē, gan svētku reizē.

30 Kļaviņa, A. (1974). *Pusdienas katrai dienai*. Rīga: Liesma, 31. lpp.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Alcock, J. P. (2010). Food and Language: What's in Name? Hosking, R. (ed.). *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009*. Great Britain Blackawton: Prospect Books.
- Barthes, R. (1997). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. Couninhan, C. van, Esterik, P. (eds). *Food and Culture: A Reader*. New York and London: Routledge.
- Dali, S. *Les Dinners de Gala*, 1973.
- Delville, M. (2008). *Food, Poetry, and the Aesthetics of Consumption: Eating the Avant-Garde*. New York: Routledge.
- Derrida, J. (1991). "Eating well": An Interview. Cadava, E., Connor, P., Nancy, J.-L. (eds). *Who Comes After the Subject?* New York and London: Routledge.
- Fisher, M. F. K. (1976). *The Art of Eating*. New York: Vintage Book Edition.
- Goldstein, B. (2016). *Sensation and Perception*. Cengage Learning.
- Heidegger, M. (2000 [1953]). Die Frage nach der Technik. *Gesamtausgabe. I. Abteilung: Veroeffentlichte Schriften 1910–1976*. Bd. 7. *Vorträge und Aufsätze*. Frankfurt am Main: Vittorio Klostermann.
- Jurafsky, D. (2015). *The Language of Food. A Linguist Reads the Menu*. W. W. Norton & Company.
- Kants, I. (2000). *Spriestspējas kritika*. Tulk. R. Kūlis. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Kļaviņa, A. (1974). *Pusdienas katrai dienai*. Rīga: Liesma.
- Korsmeyer, K. (1999). *Making Sense of Taste. Food & Philosophy*. Ithaca and London: Cornell University Press.
- Korsmeyer, K. (2011). *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*. Oxford Scholarship.
- Kursīte, J. (2012). *Virtuves vārdene*. Rīga: Rundas.
- Lake, G. G. (2017). *Take Your Pick of Disgusting Foods*. Oxford: Raintree.
- Lemke, K. (2007). *Die Kunst des Essens: Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*. Transcript Verlag.
- Magrits, R. *Portrets*, 1935.
- Magrits, R. *Burvis. Pašportrets*, 1952.
- Marinetti, F. T. (2014). *The Futurist Cookbook*. Penguin Books.
- Mark, S. (2019). "Recipes for the Kitchen of the Future". The Futurist Art of Feeding. Martell, J., Fajardo, A., Geheber, P. K. (eds). *Modernism and Food Studies. Politics, Aesthetics, and the Avant-Garde*. Gainesville, Tallahassee, Tampa, Boca Raton, Pensacola, Orlando, Miami, Jacksonville, Ft. Myers. Sarasota: University Press of Florida.
- Morton, T. (2000). *The Poetics of Spice: Romantic Consumerism and the Exotic*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Novero, C. (2010). *Antidotes of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.

- Palēviča, M. (2021). *Estētiskās domas attīstība Latvijā XIX gs. un XX gs. 1. pusē*. Rīga: Neputns.
- Perullo, N. (2016). *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*. New York: Columbia University Press.
- Platons (2015). *Faidons. Dialogi*. Rīga: Zinātne, 101.–209. lpp.
- Sibley, F. N. (2001). *Tastes, Smells and Aesthetics. Approach to Aesthetics: Collected Papers on Philosophical Aesthetics*. Oxford: The Clarendon Press.
- Sweeney, K. W. (2017). *The Aesthetics of Food: The Philosophical Debate About What We Eat and Drink*. London and New York: Rowman & Littlefield Publishers.
- Spoerri, D. (1970). *La poubelle renversee*. Pieejams: <http://www.dreamideamachine.com/en/?p=11269> [Skatīts 03.07.2023.].
- Teller, E. (1996). *Food for Thought: Philosophy and Food*. London and New York: Routledge.

Kafija pie Kirkegora

Coffee at Kierkegaard's

“Interesants fakts par kafiju – tā vienlaikus kalpo kā iegants filosofēt, gan arī filosofiski interesants pašprietekams pētījuma objekts.”

(Skots F. Pārkers un Maikls V. Ostins)

KOPSAVILKUMS

Raksta mērķis ir atspoguļot ēdienu un dzērienu lomu dāņu 19. gs. filosofa un teologa Sērena Kirkegora (1813–1855) daiļradē un biogrāfijā. Liecinājums autora interesei par kulināriju ir gan pavārgrāmatu atrašanās viņa mājas bibliotēkā, gan bērnības iesauka “Dakšiņa”. Tomēr raksta uzmanības centrā ir kafijas vārda lietojums un kafijas dzeršanas (procesa un vietas) apraksts Kirkegora darbos. Pētījumā izmantota tekstu analīzes metode, meklēšanai ievadot atslēgas vārdu *kafija* darbu elektroniskajā izdevumā. Kopumā ņemot, kafija tajos ir minēta 39 reizes – gan ar pseidonīmiem parakstītajos darbos, gan dienasgrāmatās un piezīmēs. Rezultātā izkristalizējās divas galvenās tēmas un viena caurviju tēma, kas vairāk vai mazāk saistītas ar kafiju: refleksija jeb skatiens, rituāls jeb meditācija un caurviju tēma – Kirkegora attiecības ar dzimto pilsētu Kopenhāgenu. Atslēgvārdi: dāņu pavārgrāmatas, Kirkegoru ģimenes ēdienkarte, Kirkegora Kopenhāgena, dzīves inscenēšana, vērojums, rituāls.

ABSTRACT

The aim of the present article is to reflect the role of food and drink in the works and biography of the nineteenth-century Danish philosopher and theologian Søren Kierkegaard (1813–1855). The evidence of the author's interest in cooking is the presence of cookbooks in his home library, as well as his childhood nickname “fork”. However, the focus of this article is on the use of the word coffee and the description of coffee drinking (process and places) in Kierkegaard's works. In this study, the method of text analysis was used by entering the key word “coffee” in the electronic edition of the works for searching. In total, in them coffee is mentioned 39 times – both in works signed with pseudonyms and in journals and papers. As a result, two main themes and one interwoven theme, more or less related to coffee, crystallized: reflection or gaze, ritual or meditation, and an interwoven theme – Kierkegaard's relationship with his hometown, Copenhagen. Keywords: Danish cookbooks, the Kierkegaard's household menu, Kierkegaard's Copenhagen, life staging, observation, ritual.

levads. Kāpēc kafija?

Raksta nosaukums “Kafija pie Kirkegora” sasauca ar ikonisko 1961. gada filmu “Brokastis pie Tifānija” (*Breakfast at Tiffany's*) pēc Trūmena Kapotes (*Truman Capote*) stāsta ar tādu pašu nosaukumu. Vai šī izvēle dāņu filosofa Sērena Kirkegora (*Søren Kierkegaard*, 1813–1855) attiecību ar kafiju un kafijas dzeršanas rituāliem aplūkojumā ir tikai nejauša sakritība? Drīzāk – ne, jo raksta autores asociāciju starta punkts ir filmas sākuma aina, kurā rīta agrumā pa vēl nepamodušos 5. avēniju Manhetenā brauc dzeltenais Ņujorkas taksometrs, apstājas pie ēkas *Tiffany and Co*, no tā izkāpj Odrijas Hepbernas (*Audrey Hepburn*) Hollija Golaitlija un, veroties skatlogā, notiesā brokastu bulciņu, piedzerot klāt kafiju no kartona glāzītes. Tā izpaužas kontrasts starp reālo un iztēloto, starp piedalīšanos nepiedaloties (vērojot no malas) un nepiedalīšanos piedaloties (dzīvojot citu starpā, bet aizvien paliekot ārpus). Plus nozīmīgu un patstāvīgu lomu šeit spēlē lielpilsēta, kur cilvēku burzma liek sajusties vientuļniekam. Līdzīgas tēmas un savā ziņā arī noskaņas varam saskatīt dāņu 19. gs. domātāja Sērena Kirkegora darbos – Kopenhāgena kā lielpilsēta ar pilsētnieku pastaigas ielu *Strøget*, kur restorānos, tējnīcās un konditorejās cilvēki kavējas nesteidzīgās sarunās, apspriežot dienas aktuālos notikumus un skandālus, garāmgājēju ietērpu un uzvedību. Kirkegora un Kopenhāgenas attiecības ir īpašas: no vienas puses, tā ir viņa dzīves skatuve (šī vārda vistiešākajā, proti, inscenējuma, nozīmē), no otras puses – var runāt par savdabīgu Kirkegora Kopenhāgenas kodu, kura atšifrēšana nozīmē gan tekstu studijas, gan laikmeta un indivīda ikdienas rituālu apjēgšanu. Džordžs Patisons (*George Pattison*) raksta:

[..] pilsēta – šī *pilsēta* Kopenhāgena – nav tikai Kirkegora dzīves fons, bet arī ir taustāma klātbūtne viņa rakstos. Tās ielas, baznīcas, parki, izklaides vietas un – ne mazāk svarīgi – apbedījumu vietas ir viņa darba neatņemama sastāvdaļa. Tās ietekme neaprobežojas arī ar to, ko mēs varētu uzskatīt par šī darba literārākajiem aspektiem: pilsēta – šī *pilsēta* Kopenhāgena – nodrošināja Kirkegoram dzīvu materiālu, ar kura palīdzību viņš varēja formulēt gan savu modernitātes kritiku, gan cīņu par kristieša uzdevuma pasaulē jaunu redzējumu. Kopenhāgena viņam ir kas vairāk nekā tikai fons vai skatuve, tā kļūst par viņa autorības dramaturģijas daļu, un tāpēc pašu autorību nevar pilnībā izskaidrot, ja mēs tai nepievērsīsim pietiekamu uzmanību.¹

¹ Pattison, G. (2013). Kierkegaard and Copenhagen. Lippitt, G., Pattison, G. (eds). *The Oxford Handbook of Kierkegaard*. Oxford: Oxford University Press, p. 44.

Rakstā tiks aplūkotas kafijas cienītāja Kirkegora un pilsētas attiecības, kur viņš vienlaikus ir gan vērotājs, gan novērojamais. Kā konceptuālais pamats vērotāja/novērojamā problemātikas izvērsumam izmantots 20. gs. eksistenciālista Žana Pola Sartra (*Jean-Paul Sartre*) apzīmējums “objektivizējošais skatiens”.

Kirkegora dzīvē un daiļradē liela nozīme bija rituāliem, to skaitā īpašam kafijas gatavošanas rituālam. Protams, to var uzlūkot par talantīga cilvēka dīvainību, kas tikai padara viņu cilvēcīgāku un citiem saprotamāku, lai gan, iespējams, šis pēdējais apgalvojums vairāk attiecināms uz mūsdienām, kad bez problēmām varam pasūtīt savu *cafe latte*, *cappuccino*, *macchiato*, *americano*, *espresso* dienišķo porciju, kurpretim Kirkegora dzīves laikā (Dānijas zelta laikmetā) kafija, cukurs un dažādas eksotiskas garšvielas bija pieejamas vien turīgiem pilsētniekiem, to skaitā tirgotājiem, kuru vidū bija arī Mihaels Pedersens Kirkegors (*Michael Pedersen Kierkegaard*). Tas nozīmē, ka Sērena bērniņā viņa mājā, kurā bija pat divas virtuves, daudz gatavoja no tolaik populārām pavārgrāmatām (Sērenam patika vērot ēst gatavošanu, viņa bērniņas iesauka/mīļvārdiņš bija Dakšiņa). Īpaši bieži tika izmantota Kristiānas Rozenas (*Christiane Rosen*) “Domājošās mājsaimnieces pavārgrāmata”; vārds *domājošā* ir izmantots apzināti, lai uzsvērtu sievietes lomu mājas saimnieciskās dzīves organizēšanā, nevis aklu sekošanu priekšrakstiem un receptēm.

Te jāmin interesantais Kerolas Goldas (*Carol Gold*) pētījums “Dāņu pavārgrāmatas. Sadzīve un nacionālā identitāte. 1616–1901”, kurā pavārgrāmatas uzlūkotās kā laikmeta kultūrvēsturiskās un nacionālās identitātes veidošanās liecības, kas vēsta nevis par ēdieniem, bet gan par sabiedrību, kurā šie ēdieni tiek gatavoti. Vēl vairāk – atspoguļojot pārmaiņas sabiedrībā, tās ir sociālo pārmaiņu katalizatori. “Mainoties pavārgrāmatu nosaukumiem, tonim un grafiskajam noformējumam, mainās lasītāju sociālās lomas, viņi kļūst par vidusšķiras pārstāvjiem.”² Golda min trīs galvenās lomas, kuras pavārgrāmatas spēlē attiecīgā laikmeta kultūrā: pirmkārt, tās ir liecinājums par izglītības (precīzāk sakot, par lasītprasmes) līmeni; otrkārt, pavārgrāmatās minētās receptes (izejvielu daudzums un trauku lielums) sniedz demogrāfisku informāciju; treškārt, tās ir informācijas krātuves par sava laika tirdzniecības sakaru attīstības līmeni (piemēram, garšvielu pieejamību, zināšanām par eksotisku valstu virtuvi utt.). Šajā ziņā pavārgrāmatas kalpo kā avots kultūras antropoloģijas pētījumiem (gluži tāpat kā dažādos laikos un vietās publicētie ģeogrāfiskie atlanti liecina par pasaules skatījumu – valstu savstarpējo izvietojumu, lielumu, politisko un stratēģisko lomu utt.). Zīmīgs šajā ziņā ir Kirkegora darba nosaukums “Filosofiskās drumsļas”, kas gan tradicionāli

2 Gold, C. (2018). *Danish Cookbooks. Domesticity and National Identity, 1616–1901*. Seattle: Washington University Press, p. 24.

tiek tulkots citādi, proti, kā “Filosofiskie fragmenti”, tomēr vārds *drumslas* vai *drupatas* ir lingvistiski un saturiski precīzāks dāņu termina *smuler* atveidojums.

Tieši šo ar ēdienu saistīto asociāciju izmanto Reičela Morana (*Rachel Morgan*) un Emma Sērsgārda (*Emma Sørsgaard*), publicējot Kirkegora divsimtgadei veltīto grāmatu (*Festschrift*) “Filosofiskās ēdiendrumslas: Kirkegora pavārgrāmata”³. Kā atzīst autores, grāmata nepretendē uz padziļinātu autora daiļrades izpēti, drīzāk tā ir izklaidējošs un alternatīvs veids, kā apzināt Kirkegora dzīvespasauli (*Lebenswelt*) ikdienas rituālu kontekstā, to rituālu, kas formēja viņa pasaules uzskatu un attieksmi pret realitāti. Tā grāmatā atrodami Kirkegora citāti, biogrāfiskas piezīmes, anekdotes, ēdienu un dzērienu (to skaitā kafijas) gatavošanas pamācības. No vienas puses, uzskaitīto garšvielu daudzums un izvēle liecina par ģimenes labo materiālo stāvokli, bet, no otras puses, dažas no receptēm tiek sauktas tā vai cita intelektuāļa vārdā, piemēram, varam ieraudzīt Heiberģa zilā siera bumbas (Johans Ludvigs Heiberģs (*Johan Ludvig Heiberg*) – dāņu dramaturģs, dzejnieks, literatūras vēsturnieks un kritiķis), Kirkegora mērci “Viņš nedejo”, Annes Kirkeģoras (iespējams, Sērena mammās) slepenā čaļa nūdeļu zupu utt.

Autores ievadā raksta, ka šis sacerējums – Kirkegora pavārgrāmata – piedāvā divas Kirkegora lasīšanas receptes, no kurām pirmā paredzēta pētniekiem, otrā – tiem, kurus dāņu domātājs uzrunā ar vārdiem “mans dārgais lasītāj”. Pētniekiem Kirkegora sapratnei nepieciešamas šādas sastāvdaļas: akadēmiskās prasmes, dāņu, angļu, vācu, grieķu un latīņu valodas zināšanas, Bībeles teoloģijas pārzināšana, darbs arhīvos, proti, informācijas meklēšanas prasmes, filosofijas, literatūras, mūzikas, drāmas pārzināšana. Visas šīs sastāvdaļas jāsaļauc ar motivāciju, zinātkāri un nedaudz konkurētvēlmes, tad viss jāielej lielā laika pannā, laiku pa laikam entuziastiski jāapmaisa, jānogatavina un jāšauj cepeškrāsnī. Pēc tam gatavais cepums jāglazē ar vēlēšanos vēstīt citiem par Kirkeģoru. Atzdesēt un baudīt, aizvien atrodot jaunas garšas senajos tekstos.

Recepte ikdienas Kirkeģora lasītājam ir daudz vienkāršāka, tās sastāvdaļas ir viena laba grāmata, viena ērta vieta lasīšanai, viens tilpums iemīļotā dzēriena un šķipsna brīva laika. Sajaukt visu un lasīt ar entuziasmu. Rodas jautājums – kurai no receptēm sekot, aplūkojot Kirkeģora attieksmi pret kafiju un kafijas dzeršanas rituāliem? Ko vēlamies iegūt gala rezultātā – akadēmisku apcerējumu vai literāri filosofisku eseju? Viennozīmīgi uz šo jautājumu nav iespējams atbildēt, jo Kirkeģora tekstos poētiskais savijas ar akadēmisko, ironiski provokatīvais ar nopietno, oriģinālais ar improvizāciju par jau zināmo, ikdienišķais ar garīgo, individuālais ar sociālo. Skatījums uz Kirkeģoru mainās atkarībā no tā, kuru viņa daiļrades vai personības šķautni izvēlamies par refleksijas sākumpunktu.

3 Moran, R., Sørsgaard, R. (2013). *Philosophical Food Crumbs. A Kierkegaard Cookbook*. New York: BISAC: Cooking / Regional & Ethnic / Scandinavian.

Kā norādes ceļojumā Kirkegora pasaulē tāpat var kalpot autora paradumi, izturēšanās noteiktās situācijā un, jā, arī ēdienu un dzērienu izvēle. Lai atspoguļotu Kirkegora un kafijas (ne tikai kafijas, bet arī ēdiena) attiecību dažādās dimensijas, raksts iedalīts trīs daļās. Pirmā daļa “Refleksija” veltīta Kirkegora kā vērotāja un kā novērojamā pozīcijai, kā arī domātāja un pilsētas attiecībām; otrā daļa “Meditācija” sniedz ieskatu kafijas dzeršanas rituālā un tā nozīmē Kirkegora māsaimniecībā; trešā daļa “Eksplikācija” aplūko kafijas minējumu viņa tekstos.

Refleksija: skatiens

Sērena Kirkegora un pilsētas attiecības ir īpašas un vienlaikus sarežģītas. Tās atspoguļotas gan viņa dienasgrāmatās, gan darbos (bieži netiešā veidā), gan laika-biedru atmiņās, gan biogrāfu un pētnieku darbos. Te izgaismojas dažādas tēmas kā, piemēram, modernitātes kritika, dialogs, estēta pieredze utt. Interpretācijas modeļi, protams, atkarīgi no izvēlētā skatpunkta – Kirkegora sacerējuma, dienasgrāmatas ieraksta, pētnieka filosofiskā uzstādījuma. Lai akcentētu Kirkegora un pilsētas attiecību dihotomisko iedabu, rakstā izmantots Žana Pola Sartra objektivizējošā skatienu jēgums, jo tas ietver gan vērotāja, gan vērojamā pozīciju. Dzīvojot nozīmē eksistēt citu vidū (citu objektivizējošo skatienu krustugunīs). Cita skatiens atņem mums tuvību, iznīcina mūs no mums (no esamības sevī). Sartrs runā par diviem esamības veidiem – esamību-priekš-cita (kā objektivizējošā skatienu gadījumā) un esamību-priekš-sevis, kur parādās iespēja apzināties citus no pirmās personas perspektīvas. Cita acīs es esmu pats par sevi, kamēr Cits ir par sevi un otrādi. Pats par sevi, kas vienmēr ir cita priekš sevis skatienu objekts, paceļas līdz pašapziņai caur savu būtību, un šis otrs Sevi ir laicīgs un telpisks. “Skatienu problēmu es apzinos kā esamības attiecību ekstāzes augstāko izpausmi, kur attiecību viena puse ir “es” kā esamība-priekš-sevis [...] un otra puse arī “es”, taču nesasniedzams un neizprotams.”⁴ Kā šī skatienu teorija attiecināma uz Kirkegoru un viņa attiecībām ar citiem? Kirkegors Kopenhāgenas dzīvē piedalās gan kā vērojamais, gan kā vērotājs. Novērojamā situācijā viņš apzināti vai neapzināti (šķiet, tomēr apzināti) nostāda sevi pats. Par to liecina gan viņa teiktais darbā “Skatījums uz manu autordarbu”, kur viņš atzīst, ka centies vai ik vakaru parādīties teātra ložā vai kādā publiskā pasākumā, lai drīz no turienes pazustu, steigotos mājās un nodotos rakstīšanai sveču gaismā līdz pat rīta ausmai (iespējams, tas daļēji izskaidro viņa īpatno kafijas dzeršanas rituālu, par ko būs runa nākamajā raksta sadaļā par meditāciju), lai, nedaudz atspirdzis,

4 Sartre, J.-P. (1957). *Being and Nothingness*. New York: Hazel Barnes, p. 317.

atkal strādātu līdz vakaram. Skaidrojot to, viņš atzīst, ka tas bijis nepieciešams, lai pielāgotu savu uzvedību daiļrades uzdevumiem.

Es biju tik ļoti aizņemts, labojot “Vai nu – vai arī” korektūru, ka man nemaz nebija laika izklaidēties, pastaigājoties turpu šurpu pa ielu. Es beidzu darbu tikai vēlu vakarā, tad steidzos uz teātri, kur pavadīju buriski piecas desmit minūtes. Un kāpēc es to darīju? Jo baidījos, ka diezgrāmata man varētu radīt pārāk nopietna autora reputāciju. [...] Šāda bija mana eksistence estētisko darbu tapšanas laikā. Galu galā tas noveda pie attiecību saraušanas ar apkārtējiem cilvēkiem. Tāpat tas noveda pie polemiska noskaņojuma uztvert katru slavinājumu kā uzbrukumu un katru uzbrukumu – kā uzmanības nevērtu sīkumu. Tāda bija mana publiskā eksistence. [...] Ja Kopenhāgenā vispār kādreiz bijis vienots ieskats par kādu cilvēku, tad uzdrošinos apgalvot, ka tas bija vienots ieskats par mani, proti, tas bija priekšstats par mani kā par dīkdieni, slaistu, klaiņotāju, frivolu būtni, tomēr inteliģentu, iespējams, pat spožu utt., – bet, kas attiecas uz nopietnību, tās man neesot nemaz. Es pārstāvēju pasaulīgo ironiju, dzīves baudīšanu, visizsmalcinātāko baudu meklējumus bez jebkādas nopietnības un pozitīvisma; bet, no otras puses, es biju neparasti asprātīgs un interesants.⁵

Tātad Kirkegors pats sevi nostādīja situācijā, kurā citi viņu uztvēra kā baumu un izsmiekla objektu (tipisks objektivizējošā skatiena gadījums). Bet kā viņš uztvēra pats savu esamību? Kā citu cilvēku uzskatu atspoguļojumu? Nē, nepavisam. Viņš radīja barjeru starp sevi un citiem, lai realizētu savu eksistenciālās komunikācijas stratēģiju, kas paredz plaisas uzturēšanu starp sevi un citu, lai sarunas partnerī rastos nesapratne un jautājumi par komunikācijas procesu. Tajā pašā laikā Kirkegors ir arī vērotājs no malas, kurš, sēžot pie loga Kopenhāgenas ielas *Strøget* jeb *Østergade* (Kirkegora dzīves laikā to dēvēja vienkārši par “ielu”, tādējādi akcentējot tās kā galvenās satikšanās vietas Kopenhāgenā nozīmi) kafejnīcā, novēro garām slīdošo cilvēku plūsmu neiesaistoties un nepiesaistoties.

Tā sagadījies, tas diezgan dīvaini, ka *Østergade* ielā ir divi kafijas veikaliņi, kas atrodas tieši pretī viens otram. Otrajā stāvā pa kreisi dzīvo jauna meitene vai dāma. Parasti viņa ir paslēpusies aiz vertikālām žalūzijām, kas aizsedz logu, aiz kura viņa sēž. Žalūzijas gatavotas no ļoti plāna materiāla, un ikkatrs, kuram ir laba redze un kurš pazīst meiteni vai to bieži redzējis, spēs viegli atpazīt viņas ķermeņa aprises, kamēr cilvēks, kas viņu nepazīst un kuram nav laba redze, saskatīs tikai tumšu ēnu.

5 Kirkegaard, S. (1998). *On My Work as an Author*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 61.

Savā ziņā pēdējais apgalvojums attiecas uz mani; pirmais apgalvojums attiecas uz jauno virsnienu, kurš katru dienu tieši pulksten divpadsmitos iznāk uz ielas un vērs savu skatu uz žalūzijām. Patiesībā tās bija tieši šīs žalūzijas, kas pievērsa manu uzmanību šai telegrāfiskai komunikācijai. Citus logus neaizsedz žalūzijas, un vienīgais ar žalūzijām aizsegtais logs norāda, ka parasti aiz tām kāds sēž.⁶

Kirkegora dzīves laiks ir ekonomiskās un sociālās modernizācijas laiks – notiek strauja Kopenhāģenas kā pilsētas attīstība, tā kļūst par Ziemeļeiropas kultūras un mākslas centru; modernizācija skar arī pilsētnieku laika pavadīšanas veidus – no Karaliskā teātra apmeklēšanas līdz nesen atvērto tējnīcu un kafejnīcu apmeklēšanai. Še var minēt tādus eksotiskus nosaukumus kā *Apitz*, *Capozzi*, *Capritz*, *Ferrini*, *Lardelli*, *Monigatti*, *Pedrin* un *Sechi*. Viena no populārākajām kafejnīcām bija *Mini's* – “kafejnīca aristokrātiem, iekārtota franču vai itāļu stilā, kur ikviens respektabls vai labi ģērbies cilvēks varēja baudīt tēju, kafiju, kakao un izsmalcinātus liķierus visas dienas laikā”⁷. Ja kāds vakarpusē vēlējas uzspēlēt ķegļus vai biljardu, tad viņam bija jādodas uz *Knirsch* viesnīcu, kas atradās tagadējās viesnīcas *Hotel d'Angleterre* vietā, kura latviešu lasītājam pazīstama kā Pētera Hēga romāna “Smillas jaunkundzes sniega izjūta” darbības skatuve. Citiem vārdiem sakot, lai pozicionētu sevi kā vidus vai augstākās šķiras pārstāvi un/vai intelektuāli, Kirkegoram šīs vietas bija jāapmeklē.

Kirkegoram ar pilsētu ir īpašas attiecības. Kopenhāģenas ritms, trokšņi un burzma nepieciešami kā iedvesmas avots un tekstu strukturējošs fons, darbos atrodam daudz atsauču uz arhitektūru (konkrētiem namiem, ielām un laukumiem) un pilsētniekiem (tirgotājiem, amatniekiem, prostitūtām, vienkāršiem garāmgājējiem). Piemēram var citēt viņa 1836. gada 10. jūnija dienasgrāmatas ierakstu:

Ielu muzikants spēlēja menuetu no “Dona Žuana” uz kā līdzīga niedru stabulei. Nevarēju saskatīt, uz kā īsti, jo tas bija blakus pagalmā, aptiekārs smalcināja zāles piestā, un kalpone berza ielas bruģi, un zirgu puisis sukāja savu zirgu un izdauzīja suku pret ielas apmali, un no otra pilsētas gala atskanēja attāli garneļu tirgotāju saucieni, kurus, šķiet, neviens, arī stabulētājs, nedzirdēja, un es sajutos tik labi.⁸

6 Kierkegaard, S. (1987). *Either / Or*. Vol. 1. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 393.

7 Garff, J. (2000). *Søren Kierkegaard. A Biography*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 103.

8 Kierkegaard, S. (1960). *The Diary of Søren Kierkegaard*. Rhode, P. P. (ed.). New York: Philosophical Library, p. 13.

Dzimtas nams atradās vecajā tirgus laukumā, kur no rītiem pa logu varēja novērot tirgotājus izliekam savas preces un slaukām veikalu priekšas, kalpotājus dodamies uz tirgu pēc svaigas pārtikas, ielasmeitas pārnākam no savām nakts gaitām (netālu no Kirkegoru dzimtas nama atradās sešas prieka mājas). Nama fasāde bija vērsta uz veco rātslaukumu, kas kalpoja kā tirgus laukums (pati māja nav saglabājusies līdz šodienai), bet sānu logi izgāja uz šaurajām ieliņām, kur pagraba dzīvokļos ciešā saspīestībā mitinājās nabadzīgo pilsētnieku kuplās ģimenes. Tieši no šā nama, kurā pagāja visa viņa bērnība un kuru pēc tēva nāves viņš mantoja, ik dienas tieši pulksten divos sākās viņa pastaiga.

Savā ziņā Kirkegora attiecības ar Kopenhāģenu var pielīdzināt Sokrata attiecībām ar Perikla laika Atēnām un Kirkegora slēpšanos aiz dendija maskas ar Sokrata ironiju jeb nezināšanas stratēģiju. Abos gadījumos mērķis ir klausītāja/ oponenta subjektivitātes (pašsaprātnes) modināšana, tikai Kirkegora skatuve ir Kopenhāģenas iela, kamēr Sokrata – Atēnu agora; ja Kirkegors savu personisko pozīciju slēpj aiz daudziem pseidonīmiem, tad Sokrats – aiz nerakstīšanas prakses. Kirkegoram pastaigas bija nepieciešamas arī jaunu iespaidu gūšanai, kurus viņš vēlējās aprakstīt savā tā arī nepabeigtajā un nepublicētajā “Pilsētas sarga dienasgrāmatā”. Piezīmēs atrodami uzmetumi un pārdomas, taču pašu darbu Kirkegors tā arī neuzraksta, tomēr tās uzskatāmi demonstrē viņa interesi par urbāno atmosfēru. Tas arī nav pārsteidzoši, jo 19. gs. vidū notiek strauja attīstība – paplašinās tirdzniecība (arī Sērena tēvs ir tirgotājs), attīstās publiskie mediji (avīzes un žurnāli), iesakņojas kafijas dzeršanas kultūra, un veidojas fenomēns, ko mūsdienās dēvē par masu kultūru (Kirkegors ir kritiski noskaņots pret to, jo uzskata, ka pūlis nivelē indivīda unikalitāti). 19. gs. Kopenhāģenas iedzīvotāju skaits palielinās no 150 000 līdz 370 000 iedzīvotāju. Attīstoties tirdzniecībai un rūpniecībai, pilsētā ieplūst zemnieki, kas līdzī nes savu dzīvesstilu, galvaspilsētā ienāk brāļu draudzes (morāvieši) ar savu strikto piētismu. Interesanti, ka Kirkegoru ģimene apmeklēja gan draudzes saietu namu, gan arī dievkalpojumus luterāņu baznīcā. Darbā “Dzīves ceļa stadijas” Kirkegors atzīstas mīlestībā Kopenhāģenai:

Daži no maniem tautiešiem, tur nav nekādu šaubu, uzskata Kopenhāģenu par garlaicīgu mazu pilsētiņu. Taču es domāju [...] – tā ir vislieliskākā vieta, kādu vien var vēlēties. Pietiekami liela, lai to uzskatītu par normāla izmēra pilsētu, pietiekami maza, lai cilvēkiem netiktu piekarinātas cenu zīmes.⁹

Citiem vārdiem sakot, Kopenhāģena ir Kirkegora dzīves un domtelpas vieta, kas reizumis nomāc, bet bez kuras viņš nespēj eksistēt.

9 Kirkegaard, S. (1988). *Stages on Life's Way*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 487.

Meditācija: rituāls

Ne vienam vien rakstniekam un filosofam ikdienas kafijas rituāls ir un ir bijis nozīmīgs radošās domas mudināšanas instruments. Basams Romaija (*Bassam Romaya*) savā rakstā “Filosofu dzira” atzīst, ka, lai arī filosofi runā un raksta par kafiju, pašam rituālam kā meditatīvam rituālam nav bijusi pievērsta pietiekama uzmanība. Daudzus gadsimtus kafijas un tējas dzeršana ir bijusi kultūras un socializācijas rituāls, kas reprezentē noteiktus starppersonu komunikācijas un teorētisko diskusiju modeļus.

Lai tā būtu lasīšana, rakstīšana vai dalība klasiskā sokrātiskā dialogā ar mērķi atklāt tikumisko un citu jēdzienu (piemēram, dievbijība, tikumība, drosme, mīlestība, zināšanas, taisnīgums utt.) būtību, kafija izglābj situāciju, kad cilvēks saskaras ar konceptuāliem sarežģījumiem un intelektuālām grūtībām, ar kurām bieži nākas saskarties, nodarbojoties ar filosofiju. Drīzāk uzmanība tiek pievērsta saiknes izveidošanai starp kafijas dzeršanu un ar to saistīto filosofiskās spriešanas spēju uzlabošanu. Vai tas nozīmē uzlabotu spēju diskutēt par filosofiskiem jautājumiem ar draugiem vai kolēģiem sabiedriskā pasākumā vai vienkārši uzlabot spēju domāt, izmantojot sarežģītas idejas, ar kurām filosofiskie teksti ir bēdīgi slaveni, kafija palīdz noskaidrot dažas no šīm konceptuālajām neskaidrībām un attīstīt komunikācijas prasmes filosofisko ideju izteikšanai.¹⁰

Šeit ir runa par kafijas sociālo un rituāla funkciju, kas svarīga arī Sērenam Kirkegoram sevis izrādīšanā ikdienas dzīvē (izmantojot Ērvinga Gofmana (*Erving Goffman*) terminoloģiju). Pētījumā par Skandināvijas pārtikas kultūru liela nozīme piešķirta kafijas dzeršanas kultūrai 19. gs.; no vienas puses, tā saistīta ar tirdzniecības attīstību un pilsētu vidusšķiras veidošanu, kamēr, no otras puses – ar cīņu pret pārmērīgo alkohola lietošanu un prohibīcijas kustību.

Elitei kafija bija kļuvusi par ikdienas dzērienu astoņpadsmitajā gadsimtā, bet jau deviņpadsmitā gadsimta sākumā šis dzēriens kļuva populārs visos iedzīvotāju slāņos lielās un mazās pilsētās. Straujš kafijas lietojuma pieaugums sakrita ar alkohola patēriņa kā sociālas problēmas atzinumu Skandināvijā. Jaunās atturības kustības veica aktīvu propagandu pret pārmērīgu stipro dzērienu lietošanu un to aizvietošanu ar stimulējošu, bet ne reibinošu, alternatīvu...¹¹

10 Romaya, B. (2011). *The Philosopher's Brew. Coffee Philosophy for Everyone. Grounds for Debate*. Parker, S. F. & Austin, M. W. (eds). Southern Gate, Chichester: John Wiley & Sons Ltd., pp. 118–119.

11 Notaker, H. (2009). *Food Culture in Scandinavia*. Westport, Connecticut & London: Greenwood Press, p. 36.

Tomēr, šķiet, Kirkegoram nozīmīgāka ir nevis kafijas sociālā loma, bet gan kafijas gatavošanas un dzeršanas process kā meditācija un arī kā melanholiskā noskaņojuma izpausme. Te jāpiebilst, ka melanholija, izmisums, bažas, bailes utt. Kirkegora darbos parādās kā eksistenciālas kategorijas, kā indivīda personiskā eksistenciālā stāvokļa raksturojumi, un melanholiskā malā stāvētāja pozīcija ir nepieciešams priekšnosacījums autentiskas personības tapšanā, kur priekšplānā izvirzās jautājums par attiecību pašam pret sevi. Šīs attiecības apziņa iespējama vien tad, ja pastāv distance starp reālo sociālo indivīdu un autentisku patību, pie kuras nonākt prasa ticības lēcienu (vai lēcienu ticībā). Iespējams, Kirkegora piekoptie kafijas rituāli liecina ne tikai par viņa personības īpatnībām (idiosinkrāziju), bet arī disciplīnas jeb noteiktas dienaskārtības rakstīšanas ritma kā radošā procesa stimulēšanas instrumentu. Vai šis process vienmēr ir rezultatīvs? Protams, ne. Kirkegoram, tāpat kā daudziem no mums, kuru ikdiena saistīta ar tekstu radīšanu, ir savas “tukšās” dienas, kad nevedas itin nekas un katra uzrakstītā lappuse rod savu vietu papīrgrozā, bet tajā pašā laikā rakstīšanas ritma pārrāvums (pauzējums, aritmija) var novest pie domas stagnācijas. Runājot par Kirkegoru, rakstīšanas ritualizācija (kas paredz arī kafijas dzeršanu) īpaši attiecas uz laiku no 1843. līdz 1846. gadam, kad iznāk lielākā daļa viņa ar pseidonīmiem parakstīto darbu. Lai arī Kirkegora pseidonīmu izvēle un lietojums ir īpaša izpētes tēma gan no epistemoloģijas, gan naratīvo stratēģiju viedokļa, rituāla kontekstā gribētu akcentēt vienu no pseidonīmiem, darba “Atkārtošanās” autoru – Konstantīnu Konstantiusu. Kā liecina izvēlētais pseidonīms, kas tiek atkārtots divkārt, autors uzdod jautājumu, vai atkārtošanās reālajā dzīvē ir iespējama. Atbilde ir – nē, bet filosofiski eksistenciālā ziņā – jā, jo atkārtošanos Kirkegors saprot kā pretstatu atcerēšanās procesam. Tas ir, atcerēšanās ir orientācija uz pagātņi, kamēr atkārtošanās – virzība uz priekšu, ņemot vērā pagātņi (piešķirot noteiktu attieksmi). Ja to attiecinām uz Kirkegora rituāliem, tad atkārtošanās radošajā ziņā nozīmē tekstu radīšanu, kuros allaž ir jauni aspekti un skatpunkti, taču pamattēmas, kas centrējas ap estētisko, ētisko un reliģisko eksistences stadiju, atkārtojas. Tas vienmēr ir tas pats autors (Kirkegors) un cits autors (pseidonīms, kopskaitā tādu ir astoņpadsmit). Par ikdienas rituālu kļūst arī konkrētās tases izvēle no trauku skapja. Kā savās atmiņās raksta Kirkegora sekretārs Izraēls Levins (*Israel Levin*), kurš šo pienākumu pildīja no 1844. līdz 1850. gadam (viņa atmiņas grāmatā “Sērens Kirkegors. Biogrāfija” pārstāsta Joakims Garfs)¹²: Levins parasti ieradās Kirkegora mājā rīta pusē – pusvienpadsmitos vai pusdivpadsmitos – vai pēcpusdienā – ceturksni pāri trijiem vai pusčetros. Levins raksta, ka reizēm Kirkegora mājā pavadījis līdz pat astoņām stundām. Katru dienu Kirkegora ēdienkartē bija zupa, ļoti koncentrēta un spēcīga, tad zivs un melones šķēle, pusdienas noslēdzās

12 Garff, J. (2000). *Søren Kierkegaard. A Biography*, p. 209.

ar glāzi heresa. Tad tika ienestas divas sudraba kanniņas ar kafiju, divi kafijas krējuma trauciņi un cukura doze, kas katru dienu tika piepildīta no jauna. Tālāk sekoja brīdis, kas Levinam aizvien sagādāja lielākās problēmas, jo Kirkegors lika viņam izvēlēties vienu no piecdesmit tasēm un, galvenais, pamatot savu izvēli. To, protams, var uzskatīt par filosofa kaprīzi, bet tajā pašā laikā arī par prāta vingrinājumu – filosofiski diskutēt par ikdienišķām lietām. Tomēr visintriģējošākais (vismaz vērotājam no malas) šķita pats kafijas patērēšanas process – vispirms Kirkegors ņēma tasi un piebēra to ar cukuru tā, lai izveidotos kaudzīte, tad uzlēja stipru kafiju un uzmanīgi novēroja cukura šķīšanas procesu, un tikai tad, kad cukura sīrups bija gatavs, viņš to izdzēra. Vai patiesi šis dzēriens bija baudāms? Protams, to varētu mēģināt atkārtot, lai iejustos Kirkegora ādā, tomēr raksta autore šo eksperimentu veikt nesaņēmās. Varbūt Kirkegoram bija nepieciešams spēcīgs stimulants (kofeīns plus cukurs)? Vai arī varbūt viņš tādējādi vēlējās apliecināt savu sociālo statusu (kafija un cukurs ir dārgi un ne visiem pieejami produkti tā laika Kopenhāgenā)? Ja par stimulantu, iespējams, atbilde varētu būt pozitīva (to varētu pielīdzināt mūsdienu enerģijas dzērieniem kā *Red Bull*, piemēram), tad atbilde uz otro jautājumu visdrīzāk ir negatīva, jo skatītājs bija tikai viens – Izraēls Levins. Taču, pēc raksta autores domām, iespējams, ir vēl viens izskaidrojums – Kirkegoram cukura kušanas procesa vērojums bija viņa zen meditācija (pats viņš šādu terminu gan nelietoja) par pasauli (eksistenci), tās kārtību un cilvēka novietojumu tajā. Lai gan, protams, šā skaidrojuma pamatā ir vien interpretētājās (raksta autores) mēģinājums satvert Kirkegora domāšanas procesa specifiku, un, iztēlojoties ainu, kurā Kirkegors, pieliecies tuvu kafijas tasei, ilgi un uzmanīgi vēro cukura kušanu un pārvēršanos sīrupā, pieņemums par zen meditāciju šķiet visai ticams.

Eksplikācija: teksti

Ja iepriekš bija runa par kafiju rituāla un meditācijas kontekstā, tad šīs sadaļas mērķis ir īsumā aplūkot un klasificēt Kirkegora tekstus, kuros minēta kafija. Visaptverošākais informācijas avots šajā ziņā ir elektroniskais resurss “Sērena Kirkegora raksti” (*Søren Kierkegaards Skrifter*)¹³, ko uztur Kopenhāgenas Universitātes Kirkegora pētniecības centrs. Ierakstot vārdu *kafija*, iegūstam kopsummā 39 atsauces Kirkegora tekstos – gan publicētajos, gan nepublicētajos (piezīmēs un dienasgrāmatās). Protams, tas nav daudz, bet interesanti ir izsekot, ar ko saistībā un kādā kontekstā tiek minēta kafija, izveidojot tematisko katalogu jeb klasifikāciju (jāpiebilst, ka netiks analizētas visas 39 atsauces, uzmanība tiks

13 *Søren Kierkegaard Skrifter*. Available: www.sks.dk [Accessed 10.06.2022.].

pievērsta ar pseidonīmiem parakstītajiem darbiem, kā arī piezīmēm un dienasgrāmatām). Kafijas minējums darbos iedalāms divās kategorijā – filosofiskās refleksijas ilustrācija un papildinājums, kā arī autobiogrāfiskās atsaucis.

“Vai nu – vai arī” (1843) ir pirmais darbs, kurā Kirkegors vienlaikus izmanto vairākus pseidonīmus – Viktors Eremīts (sastādītājs), A (estētiskais autors), B (ētiskais autors) un tiesnesis Viljams (ētiskā dzīvesstila pārstāvis). Šeit kafija minēta vairākkārt, taču allaž socializācijas rituāla kontekstā vai, precīzāk sakot, “Kārdinātāja dienasgrāmatas” ainās, kur aprakstītas Johanna tikšanās un attiecību veidošana ar Kordēliju (savu mirklīgās pielūgsmes objektu).

Kafija uz galda smaržoja, un jaunās meitenes bija laimīgas, veselas un ziedošas – un smejošas, jo viņu bažas bija strauji rimušas. No kā tad baidīties galu galā: viņu vidū bija vīrišķīgs aizstāvis. Man izdevās noturēt viņu uzmanību un sarunu pievērst jautājumam par to, kādiem būtu jābūt apstākļiem, lai atsauktu saderināšanos.¹⁴

Varbūt šē svarīga nevis kafijas dzeršana, kas ir tikai iemesls kopā sanākšanai, bet gan sarunas tēma – saderināšanās atsaukšana (te lasītājam rodas nepārprotamas asociācijas ar paša Kirkegora biogrāfisko faktu – viņa iniciētā šķiršanās no Regīnas Olsenas), tēma, kas vēlāk gūst savu turpinājumu atkārtotāšanās un atcerēšanās fenomenu pretstatījumā jau nākamajā publicētajā sacerējumā “Atkārtotāšanās”. Kafija minēta arī Johanna vēstulēs Kordēlijai, sakot, ka ikdienišķo tējotāju vai kafijotāju (citiem vārdiem sakot, baumotāju) viedoklis nav svarīgs, tas līdzinās pilsētas mēroga spieģšanai¹⁵.

Darbā “Atkārtotāšanās” (1843) kafija minēta divas reizes – pirmo reizi kā sociāls rituāls, lai Konstantīns gūtu jaunā cilvēka uzticību:

Ar ikdienas tikšanos pie kafijas tases es viņu biju ieinteresējis, lai viņš uzlūkotu mani kā uzticības personu sarunās, kurās daudzējādā ziņā izpaudās viņa īpatnējā melanholija, es kā Farinelli izvilināju apjukušo karali no viņa tumšās slēptuves, ko varēja izdarīt, neizmantojot varu, jo mans draugs vēl bija jauns un pielāgoties spējīgs.¹⁶

Konstantīns veic eksperimentu (te jāatceras, ka grāmatas apakšvirsraksts ir “Eseja eksperimentālajā psiholoģijā”), kur kafija nepieciešama atmosfēras radīšanai un sarunu stimulēšanai. Vai varam runāt par tās filosofisko lomu jeb filosofiskā jēdziena paplašinājumu? Tā kā centrā ir atkārtotāšanās problēma, kafijas rituāla regularitāte arī ir atkārtotāšanās, kur, procesam paliekot nemainīgam,

¹⁴ Kierkegaard, S. (1987). *Either / Or*, p. 422.

¹⁵ *Ibid.*, p. 439.

¹⁶ Kierkegaard, S. (1983). *Repetition*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 134.

sarunu saturs aizvien ir citāds (atkārtošanās kā mainīgums), jo notiek gan autora (šajā gadījumā Konstantīna), gan jaunā cilvēka pašizpratnes padziļināšanās. Šajā darbā Kirkegors pretstata atkārtošanās un atcerēšanās jēdzienu – atkārtošanās ir virzība uz nākotni, bet atcerēšanās ir pagātnes konservācija. Tas uzskatāmi parādīts nākamajā citātā, kur objekta (jaunās meitenes) tuvinājums jeb aptvērumus momentāni izsauc intereses zudumu. Un atkal šē fonā kūp kafijas tase.

Pirms sešiem gadiem, izbraucis apmēram trīsdesmit jūdzes laukā no pilsētas, es apstājos paēst pusdienas kādā krodziņā. Biju pavadījis patīkamu un apburošu stundu pusdienojot un biju diezgan labā noskaņojumā. Stāvēju ar kafijas tasi un ieelpoju tās aromātu, kad tieši tobrīd gar logu gāja skaista jauna meitene, rosīga un jauka, iegriezās krogam piederošajā pagalmā, liekot man secināt, ka viņa vēlas doties iekšā dārzā. Viņa bija tik jauna, tāpēc es ātri izdzēru kafiju, aizdedzināju cigāru un jau grasījos ļauties liktenim un sekot meitenes pēdās, kad pie durvīm atskanēja klaudziens un istabā ienāca jaunā meitene. Viņa laipni sveicināja un jautāja, vai tā nav mana kariete pagalmā, vai es nebraukšu uz Kopenhāģenu un vai es ļautu viņai braukt man līdzi. Pieticīgais un tomēr patiesi cienīgais veids, kādā viņa to darīja, bija pilnīgi pietiekams, lai es uzreiz pazaudētu interesi un vērojuma aizrautību.¹⁷

“Bažu jēdziens” (1845) ir Kirkegora darbs, kas parakstīts ar pseidonīmu Vigīlijs Haufniensis (jeb dāņu valodā – Kopenhāģenas sargs), un vārds *kafija* tiek lietots spekulatīvās domāšanas kritikā, sakot, ka domāt šādi ir gluži kā apseglot kafijas dzirnaviņas, lai nonāktu Briežu dārzā (publiskajā parkā netālu no Kopenhāģenas)¹⁸. Citiem vārdiem, viņš runā par šā procesa bezjēdzīgumu, kamēr, pēc viņa domām, subjektīvā domāšana, iedziļināšanās sevī ir ceļš pie indivīda autentiskas eksistences, kas arī ir filosofijas uzdevums.

Darbā “Dzīves ceļa stadijas” (1845), kas ir dažādu dzīves fragmentu salikums, kafija minēta dzīves pašinscenēšanas sakarā, kas sasaucas ar raksta pirmajā sadaļā aplūkoto vērojuma tēmu. Tā kādā sarunā tiek teikti šādi vārdi, kurus var attiecināt uz paša Kirkegora uzvedību:

Ak, tā ir tikai viņa iekšējā pretrunīguma izpausme! Reiz viņš nejauši kādas kaprīzes dēļ izmeta, ka šeit kafija ir lieliska, un tagad, lai pierādītu to, ka viņam bija taisnība, viņš spiests dzert šo dziru. Tāds viņš ir – gudrs, bet, kā jau tādām nākas, ir spītīgs, un, lai par šo lielību atmaksātu, tāpat kā Diogena gadījumā, nestrīdēties, bet gan viņu kafejnīcā ignorēt.¹⁹

17 Kierkegaard, S. (1983). *Repetition*, p. 147.

18 Kierkegaard, S. (1980). *The Concept of Anxiety*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 84.

19 Kierkegaard, S. (1988). *Stages on Life's Way*, p. 203.

Ja atceramies Kirkegora manieri parādīties sabiedriskās vietās uz īsu brīdi, lai pēc tam steigtos mājās un drudžaini rakstītu, acīmredzama ir autobiogrāfiska atsaucē. Tāpat savas sociālās dzīves inscenēšanas motīvs izskan citā šā darba epizodē, kur autors runā par savas vientulības maskēšanu: “Visa mana eksistence simbolizē nepilnu esamību. Visu, ko pārku, es pārku dubultā. Mans galds ir uzklāts diviem; kafija tiek pasniegta diviem; ja kur braucu, tad uzvedos tā, it kā būtu kopā ar dāmu.”²⁰ Kirkegors it kā paredz to, kas notiks ar viņu saistībā ar žurnāla “Korsārs” skandālu. Šā skandāla pamatā ir Kirkegora satīriskā publikācija 1845. gada sākumā – atbilde uz negatīvo recenziju par viņa “Dzīves ceļa stadijām”. Tā rezultātā pret viņu tika izvērsta negatīvas publicitātes kampaņa, žurnālā tika publicētas karikatūras, kurās tika izsmiets Kirkegora ģērbšanās stils, kā arī kariķēta viņa sakumpusī figūra. Nonāca pat tik tālu, ka cilvēki uz ielas apturēja viņu un uzdeva jautājumus par nevienādo bikšu garumu, cepures formu utt. Kirkegors atzīst, ka šī kampaņa būtiski mainīja viņa kā autora stratēģiju – notika pāreja no netiešās komunikācijas (rakstīšanas, izmantojot dažādus pseidonīmus) pie savas autoritātes atzīšanas darba “Noslēdzošais nezinātniskais postskripts” pēcvārdā, kuru viņš paraksta kā Sērens Kirkegors (lai gan kā grāmatas autors, minēts uz pirmā vāka, paliek Johanness Klīmakss).

“Noslēdzošajā nezinātniskajā postskriptā” (ar pseidonīmu Johanness Klīmakss) centrā ir indivīda eksistences un eksistences komunikācijas problemātika, tādējādi arī kafijas minējums iegūst eksistenciālu skanējumu (gan ne eksistenciālu statusu).

Ak, šis lieliskais deviņpadsmitais gadsimts! Ja neparādīsies kāds pravietis, tad mums jābeidz savī centieni, jo tad neviens vairs nezinās, kas ir ētiskais. Tas patiesi ir dīvaini, ka ētiskais tiek vērtēts tik zemu, ka ētikas mācīšana atstāta skolu beidzēju un draudzes ierēdņu rokās; būtu patiesi absurdi apgalvot, ka ētiskais vēl nav ticis atklāts un ir atklājams. Un tomēr nebūtu neprāts teikt, ka ētiskais vēl atklājams, indivīdam iedziļinoties pašam sevī un savās attiecībās ar Dievu. Taču tam nepieciešams pravietis, ne tiesnesis, drīzāk gaišrēģis, vispārnozīmīgs ķildnieks, kurš [...] pārzina pasaules vēsturi, aizraujas ar kafijas pupiņām un nākotnes zīlēšanu un tic, ka atklājis ētisko, tas ir, to, ko pieprasa laikmets (uz šo attiecināms modernais sauklis par ētikas demoralizējošo iedabu) [...].²¹

20 Kierkegaard, S. (1988). *Stages on Life's Way*, p. 295.

21 Kierkegaard, S. (1992). *Concluding Unscientific Postscript to Philosophical Fragments*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 144.

Citiem vārdiem sakot, Kirkegors uzskata, ka ētiskais, kaut saistīts ar refleksiju un konkrēto indivīdu, nevar būt relatīvs, atkarīgs no vēsturiskās situācijas un konteksta, tas saistīts ar cilvēka iekšējības (subjektivitātes) padziļināšanos.

Otrā atsauce “Noslēdzošajā postskriptā” ir daļēji autobiogrāfiska, daļēji filozofiska jeb filosofiski autobiogrāfiska. Viņš apraksta situāciju, kurā dodas pie ārsta ar sūdzību par sliktu pašsajūtu, ārsts secina, ka visa vaina slēpjas pārmērīgā kafijas lietošanā un mazkustīgumā. Trīs nedēļas vēlāk pašsajūta neuzlabojas, un nākamās vizītes laikā Klīmakss/Kirkegors saka, ka sūdzības palikušas tās pašas, lai gan viņš pilnībā atteicies no kafijas un dienā nostaigā garus gabalus. Ārsta secinājums: visas nelaimes ceļas no kafijas nedzeršanas un no fiziskām aktivitātēm. Autora filosofisks secinājums ir šāds:

Un tā tas notiek ar cilvēkiem. Mūsu eksistence šajā pasaulē ir kā slimība. Ja kāds jautā par slimības cēloni, tad parasti jautājums ir saistīts ar dzīvesveidu, stilu un ikdienas procesu organizāciju. Un, ja cilvēks sniedz atbildi, tad slimības cēlonis, šķiet, ir atrasts. Taču izrādās, ka tā tas nebūt nav. Pat ja kāds man piedāvātu desmit riksdolārus, es neuzņemtos uzdevumu atrisināt eksistences mīklu. Un patiesi, kāpēc man tas būtu jādara? Ja dzīve ir mīkla, tad galīgais skaidrojums būtu jāsniedz tam, kas šo mīklu uzdevis.²²

Slimība eksistenciālā nozīmē nav izārstējama, jo allaž pastāvēs cilvēka atsvešinājums no sava autentiskā es un no citiem, šī plaisa nav pārvarama. Cilvēka esamību pasaulē Kirkegors raksturo ar vārdsalikumu *eksistences komunikācija*, proti, komunikācija šajā nozīmē nav informācijas (ziņas) nodošana, bet gan veids, kā indivīds sevi realizē eksistencē. Vērstības ziņā tā ir divkāršā kustība – vispirms cilvēks vērsas pie sevis paša, mēģinot apjaust šo attiecību, un tikai tad – pie citiem, tādējādi šē runa ir nevis par intersubjektivitāti, bet gan drīzāk par intereksistencialitāti, kur dažādu indivīdu eksistences saskaras, bet pilnībā nepārklājas, kur komunikācija paredz indivīda noslēpuma saglabāšanos, nepateiktību līdz galam.

Protams, kafija spēlē gan refleksijas (tikai šajā gadījumā pašrefleksijas), gan ikdienas rituāla lomu neliterārajos un nefilosofiskajos tekstos, tas ir, Kirkegora dienasgrāmatās un piezīmēs, kuras tiek publicētas jau pēc viņa nāves. Šo tekstu kopumu var uzlūkot dažādi – gan kā autobiogrāfiskas skices, gan kā pārdomu atspulgus par noteiktām tēmām un topošiem sacerējumiem, gan arī kā patstāvīgu žanru. Tomēr jebkurā gadījumā šīs piezīmes un dienasgrāmatas ir liecinājumi par radošo procesu un vismaz daļēji – arī par autora privāto dompasauli, kur lasītājs parasti netiek ielaists. Tas aktualizē jautājumu par to, vai ētiski pēc autora nāves

22 Kierkegaard, S. (1992). *Concluding Unscientific Postscript to Philosophical Fragments*, p. 451.

publicēt viņa piezīmes un dienasgrāmatas, jo, iespējams, autors šos tekstus nav paredzējis publiskai apskatei. Kirkegora gadījumā, šķiet, atbilde ir visai nepārprotama – jā, teksti ir daļa no viņa literārā mantojuma. Par to liecina fakts, ka viņš pats sakārtojis visus materiālus un iesējis tos divdesmit sešās dažāda biezuma burtnīcās, kuras apzīmētas ar burtu kombinācijām.

Dienasgrāmatas ir plašs un izteikti nejaušs tekstu kopums, eksperimentāla laboratorija, vienlaikus eksistenciāla un iztēlota, un laika gaitā šī laboratorija ieguva aizvien lielāku nozīmi Kirkegora nepārtrauktajā sevis sapratnes procesā.²³

Un noteiktu lomu šajā pašsapratnes procesā spēlēja kafija (gana stipra un gana salda). Kafija ir klātesoša gan viņa pārdomās par tā laika moderno izglītības sistēmu (ja agrāk vecāki bijās skolotāja un sūtīja savu lolojumu kā jēru uz vilka midzeni, tad tagad autoritātes vietā stājušās tējas un kafijas galda klačās), gan atmiņās par tēvu un viņa darbošanos biznesā (1788. gadā viņa tēvs iegūst licenci importēt un vairumtirdzniecībā pārdot ārzemju preces kā cukurs, sīrups un kafija). Atceroties to, ka kafija un cukurs nebija ikvienam pieejams jeb, citiem vārdiem sakot, tās bija deficīta preces (tās varēja atļauties vien turīgās vidusšķiras pārstāvji), kļūst saprotams to metaforiskais lietojums Kirkegora dienasgrāmatās.

Dievs vēlas, lai viņa žēlastība cilvēkiem nemaksātu neko, lai par to viņam nepienāktos pateicība. Nē, kā esmu teicis, debesu svētlaipe pat nav kaut kas, ko cilvēks saņem papildus kā bonusu, bet drīzāk – tā līdzinās mazai cukura paciņai, ko pasniedz pie kafijas.²⁴

Noslēgums

Šī raksta aizsākums, domājot par Sērenu Kirkegoru gastropoētikas kontekstā, bija viņa ekstravagantais kafijas dzeršanas veids. Tas lika domāt par šādiem jautājumiem: cik nozīmīgs viņam bija pats rituāls? Vai varam to uzlūkot kā savdabīgu sociālā statusa (turīga vidusslāņa birģera) demonstrāciju? Šķiet, atbilde uz otro jautājumu ir negatīva, jo, spriežot pēc Kirkegora tekstiem un laikabiedru atmiņām, viņa dzīvesstils bija drīzāk noslēgts, un ārēji viņš demonstrēja tikai to, ko pats vēlējās, pat inscenējot publiskus skandālus. Uz jautājumu par rituālu atbilde ir – jā, kafijas dzeršanas rituāls Kirkegoram bija nozīmīgs kā meditācija – domu noskaidrošanas, prāta attīrīšanas un radošās domas ierosas process.

23 Garff, J. (2000). *Søren Kierkegaard. A Biography*, p. 98.

24 Kierkegaard, S. (2018). *Journals and Notebooks*. Vol. 10. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 405.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Garff, J. (2000). *Søren Kierkegaard. A Biography*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Gold, C. (2018). *Danish Cookbooks. Domesticity and National Identity, 1616–1901*. Seattle: Washington University Press.
- Kierkegaard, S. (1960). *The Diary of Søren Kierkegaard*. Rhode, P. P. (ed.). New York: Philosophical Library.
- Kierkegaard, S. (1980). *The Concept of Anxiety*. Princeton, NJ: Princeton University Press, p. 84.
- Kierkegaard, S. (1983). *Repetition*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Kierkegaard, S. (1987). *Either / Or*. Vol. 1. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Kierkegaard, S. (1988). *Stages on Life's Way*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Kierkegaard, S. (1992). *Concluding Unscientific Postscript to Philosophical Fragments*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Kierkegaard, S. (1998). *On My Work as an Author*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Kierkegaard, S. (2018). *Journals and Notebooks*. Vol. 10. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Moran, R., Sørsgaard, R. (2013). *Philosophical Food Crumbs. A Kierkegaard Cookbook*. New York: BISAC: Cooking / Regional & Ethnic / Scandinavian.
- Notaker, H. (2009). *Food Culture in Scandinavia*. Westport, Connecticut & London: Greenwood Press.
- Pattison, G. (2013). *Kierkegaard and Copenhagen*. Lippitt, G., Pattison, G. (eds). *The Oxford Handbook of Kierkegaard*. Oxford: Oxford University Press, pp. 44–61.
- Romaya, B. (2011). *The Philosopher's Brew. Coffee Philosophy for Everyone. Grounds for Debate*. Parker, S. F.; Austin, M. W. (eds). Southern Gate, Chichester: John Wiley & Sons Ltd., pp. 113–124.
- Sartre, J.-P. (1957). *Being and Nothingness*. New York: Hazel Barnes.
- Søren Kierkegaard Skrifter*. Available: www.sks.dk [Accessed 10.06.2022.].

PILLE RUNNEL

Curatorial approaches in producing an exhibition “Food We Cook” at the Estonian National Museum

Kūrēšanas metodes, veidojot izstādi *Food We Cook*
Igaunijas Nacionālajā muzejā

ABSTRACT

This paper looks back at the curatorial approaches applied when producing the exhibition “Food We Cook” as part of the permanent exhibition “Encounters” at the Estonian National Museum (Runnel, Aljas 2016), asking, in which ways contemporary museum participates in representing, as well as producing food heritage. The exhibition looked at the heritagisation of food in domestic and professional cooking and explored the ways in which food heritage is a part of contemporary food culture. Each exhibit presents a different kind of relationship to food heritage. The curatorial approach represented a shift from the ways ethnographic and cultural-historical museums have been collecting and presenting food culture, primarily relying on collecting food-related ethnographic and historical objects, as representations of lifestyles and cultural change. The curatorial process is seen as a form of arts-based research.

Keywords: museum, exhibition development, food heritage, heritagisation, cooking, autoethnography.

ANOTĀCIJA

Šajā rakstā aplūkotas kūrēšanas metodes, kas tika izmantotas, 2016. gadā veidojot izstādi *Food We Cook*, daļu no pastāvīgās izstādes *Encounters* Igaunijas Nacionālajā muzejā, īpaši koncentrējoties uz to, kā muzejs piedalās gastronomiskā mantojuma attēlošanā un veidošanā. Izstādē tika aplūkota gan gastronomiskā mantojuma statusa veidošanās mājas un profesionālajā virtuvē, gan šā mantojuma vieta mūsdienu ēdiena kultūrā. Katrs izstādes eksponāts attēlo īpašu saikni ar gastronomisko mantojumu. Kūrēšanas pieeja pārstāv atkāpi no etnogrāfisko un kultūrvēsturisko muzeju izmantotajām metodēm ēdiena kultūras materiāla ievākšanai un eksponēšanai – tā pirmām kārtām ir balstīta uz dažādu ar ēdienu saistītu etnogrāfisko un vēsturisko objektu vākšanu, kas atspoguļo

dzīvesveida un kultūras izmaiņas. Kūrēšana tiek uzskatīta par pētniecības metodi, kas iedziļinās mākslas procesos, lai izprastu un formulētu cilvēka pieredzes subjektivitāti. Metodi izmanto arī zinātniskās disciplīnās, piemēram, sociālajās zinātnēs.

Atslēgvārdi: muzejs, izstādes attīstība, gastronomiskais mantojums, mantojuma statusa piešķiršana, ēdiena pagatavošana, autoetnogrāfija.

Introduction

The goal of producing the exhibition “Food We Cook”¹ was to explore the dynamics of contemporary Estonian food culture in terms of tradition and renewal, as well as to look at what is retained and what is lost, be it knowledge or skills, methods or technologies, recipes or ingredients. It is easy to notice the seasonality of local food culture and its connections to domestic and national holidays: fresh Baltic herring in the spring, or the shops full of blood sausages during Christmastime. It is more difficult to perceive how culinary heritage is shaped by the cooks who do it through their daily choices and practices. Food is the ‘voice’ of the cook, a pillar of their worldview that speaks to the family or community.

As the interest towards the topic of food, producing and eating has increased, it has become evident that in the collections of the ethnographic and cultural-historical museums, food, cooking and eating have not been covered systematically. Especially in studying and documenting the private and the domestic, the kitchen has been left in the background. When writing about food as a subject of the history museums, Michelle Moon² points out that the treatment of food reflects intellectual trends in museums. Through food interpretation, “it is possible to discern the reigning ideologies that have governed the production of food presentations”³. Food has moved from the sidelines to the centre, from informing to inclusion and accountability. It has evolved from displays influenced by historic preservation and historic house movements to decorative art installations and great exhibitions to the 20th-century approaches, where displaying food was disconnected from the present⁴. Only in the 21st century emerges a growing interest in question whether museological explorations of the historical past is a way to learn about better ways of accomplishment and techniques in the future.

1 Runnel, P., Aljas, A. (2016). *Food We Cook*. Exhibition at the Estonian National Museum.

2 Moon, M. (2016). *Interpreting Food at Museums and Historic Sites*. Lanham, Boulder, New York, London: Rowman and Littlefield.

3 Ibid.

4 Ibid., p. 29.

The topic of food in the museums has been a subject of more conventional forms of display, such as a history of cooking and eating, but lately, according to Levent and Mihalache⁵, an impressive work has been done. The museums embrace the complexity of the topic, experimenting with forms of display, the complexity of the narratives and mixed genres.

The exhibition production at the Estonian National Museum (ENM) posed an inevitable shift from the ways ethnographic museums have worked with food culture, primarily relying on collecting food-related artefacts as representations of lifestyles, cultural change and history of food. The exhibition "Food We Cook" curated by Pille Runnel and Agnes Aljas⁶ approached the processual nature of food culture: professional and domestic cooking and food consumption. Curatorial choices tested different disciplinary approaches and modalities, considering these as the ways for documenting and archiving food culture, their durability in time and openness for future uses. The production was based on collaborations with artists, filmmakers and designers as authors, adding their interpretations to food heritage. The exhibits were developed on the basis of archival AV footage, newly produced film exhibits, artefacts, photography, installation and databases. Altogether, the exhibition making was a form of arts-based research.

My goal in this study is to look back to the curatorial process by focusing on some particular groups of exhibits and explore the methodologies, opportunities and challenges posed by utilising material, and digital AV for creating the exhibits. Exhibition making moves between well-tested approaches, as their critical evaluations, so as to see that they best serve the communication between curators and audiences.

Methodology

This article is based on reflexive autoethnography. I extend the curatorial process of the exhibition-making into exploring the process in retrospective: its opportunities to create, mediate and represent food heritage in the contemporary cooking. My curatorial research is rooted in humanities, media and communication studies, shifting from a scholarly approach to an arts-based one. The curatorial process enabled to experiment with exhibition-making, such as the need to link the curatorial explorations with potentially contributing to the future museum collection and studying the ways in which various modalities and media could contribute to it. Instead of considering art as an object of knowledge and

5 Levent, N., Mihalache, I. (eds). (2017). *Food and Museums*. London, New York: Bloomsbury.

6 Runnel, P., Aljas, A. (2016). *Food We Cook*.

representation, I approach the arts-based research as a practice set in particular contexts.⁷ The arts-based research is an iterative process aimed at facing unexpected, contingent challenges and problems from the moment of finding data (drawing it from different disciplinary contexts, archives, formats and genres) to the creation of artistic output in the context of museum exhibition.⁸ For the purposes of this article, I revisited the interviews I had given to the other scholars regarding the exhibition-making, as well as my notes, e-mails, documents and protocols of the meetings from the production period, but these have been applied as a context, not a subject of analysis to be directly referenced.

Arts-based research and concept development

Exhibition production is a creative process and a theoretically informed exercise. Using the exhibition as a method of exploration and medium of representation can start with understanding the relevant domains, asking (research) questions, or the starting point can be a more creative ambition to communicate one's particular interpretation. From the perspective of the exhibition curator, the exhibition-making was theoretically grounded also in exploring the heritagisation processes in food culture. These disciplinary interconnections directing curatorial and creative processes are not necessarily evident to the visitors, who approach the exhibitions with their own motivation, considerations and knowledge.

Curation as arts-based research

The exhibition is located in one of the exhibition halls of the ENM's Estonian permanent exhibition. It is an enclosed space with white walls, initially an empty box, which had only technical readiness (luminaires on the rails and electrical plugs) for hosting an exhibition. White space conveys a neutral context that has been interpreted as an ambition to create 'historical accuracy' and 'objectivity'.⁹ In such a space, the connections between the exhibits stand out, as everything else has receded. Furthermore, the architecture of the building and its aesthetic aspects are foregrounded, thus white cubes have come to be seen as a representation of art

7 Runnel, P., Pruulmann-Vengerfeldt, P. (2021). Producing a Media-Rich Permanent Exhibition for the Estonian National Museum as Arts-Based Research. *Comunicazioni Sociali*, 2021 (1), pp. 124–131. https://doi.org/10.26350/001200_000120.

8 Ibid.

9 Grunenberg, C. (1999). The modern art museum. Barker, E. (ed.). *Contemporary Art Culture on Display*. New Haven, CT: Yale University Press, in association with the Open University, pp. 26–49.

museums. The design of "Food We Cook" followed the affordances of the 'white cube', separating exhibits from their original contexts. Although restricted in some aspects, the white cube offers a safe space for experimenting with ways of researching and representing the themes by utilizing different modalities: moving images, objects, installations, quantum data, photos and sound and exploring their role in presenting and capturing food culture. It was an opportunity to try out various approaches, which would potentially fit to the needs of both exhibition and the museum collection. When an ethnographic museum attempts to move towards more artistic approaches at the exhibitions, there is a risk of separating the exhibition-related research from collections-oriented research, as the design efforts, such as the attempt to achieve visual integrity at the exhibition limits the use of the created material to the exhibiting purposes only.¹⁰

The axis of the design is a wide white wooden ribbon running through the space, marking a long dining table, connecting the objects into a coherent narrative. Neither the table as a binder for exhibits, nor the white cube format provides freedom of interpretation, offering a strong narrative structure. Central to the curatorial process is the gathering of ideas, concepts, theoretical and empirical insights and impressions and getting to know the opportunities provided by the particular exhibition settings (available technologies, timelines and available or potential collaborators and co-workers). The future location of the exhibition served as a strong suggestion that in order to succeed, the curators had to depart from the familiar academic background including research methods, such as ethnographic interviewing, or archival work. It was necessary to adjust in the way that the outcome of the research would fit in this particular exhibition space, giving strong clues regarding both interpretation and presentation format, and the necessity of engaging spatiality, as well as materiality.

Heritagisation in food culture

The leading thread of the exhibition is looking at the ways food heritage is a part of contemporary cooking and eating. Barbara Kirshenblatt-Gimblett has defined heritage as a *mode of cultural production* (my emphasis) that has a recourse to the past and produces something new. It is created through meta-cultural operations that extend museological values and methods (collection, documentation, preservation, presentation, evaluation, and interpretation) to living

¹⁰ For example, explained in a personal discussion by a curator at Umeå Västerbotten Museum, who, for the sake of visual integrity, had curated separate screen interviews with informants for displaying at the exhibition dedicated to minorities in the area and conducted additional long interview for the archives, using different visual strategies, as well as interviewing methods.

persons, their knowledge, practices, artefacts, social worlds, and life spaces.¹¹ It is a distinct concept, yet similar to understanding the renewal of traditions and the past through the ‘heritagisation’. Bessièrè¹² underlines the ever-changing nature of food heritage, and defines food heritagisation as a process and social practice that is rather constructed than fixed. The exhibition understands food heritagisation as a process of transformation of food-related places, practices, techniques and performances.

Heritagisation of food, i.e., approaching historical foods as food heritage, is becoming a political and economic tool in societal development. The economic utilisation of heritage¹³ aims to encourage the development of regional businesses, to market tourist destinations, trade regional specialities, add value to food and even to so-called national brands.¹⁴ Museum collections and exhibitions are ultimately involved in the cultural utilisation of the heritage and participating in the heritage processes.¹⁵ This has gradually evolved from the expertise in ‘authentic’ elements of cultural heritages into taking on the role of offering reflexive and critical approaches, as well as participatory heritage curation.

“Food We Cook”¹⁶ approaches food heritage as an open umbrella concept. According to Zocchi et al¹⁷, the term ‘food heritage’ includes different definitions such as what can be defined as agri-food heritage, culinary heritage, or gastronomic heritage. “Food We Cook” extended the term to food-related everyday

11 Kirshenblatt-Gimblett, B. (2005). From Ethnology to Heritage: The Role of the Museum. SIEF Keynote, Marseilles, April 28, 2004. Available: https://www.researchgate.net/publication/238714489_From_Ethnology_to_Heritage_The_Role_of_the_Museum [Accessed 29.01.2022.].

12 Bessièrè, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, No. 38, pp. 21–34.

13 Bendix, R. (2009). Heritage Between Economy and Politics: An Assessment from the Perspective of Cultural Anthropology. Smith, L., Akagawa, N. (eds). *Intangible Heritage*. London, New York: Routledge, pp. 253–269.

14 Kannike, A., Bardone, E. upcoming (2022). Toidupärandil põhinev arenduskoostöö: Eesti Rahva Muuseumi projekti kogemus. *Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat*, No. 64(1). Tartu: Estonian National Museum; Grasseni, C. (2011). Re-inventing food: Alpine cheese in the age of global heritage. *Anthropology of Food*, No. 8. Available: <https://journals.openedition.org/aof/6819> [Accessed 29.01.2022.].

15 Kirshenblatt-Gimblett, B. (2017). From Ethnology to Heritage: The Role of the Museum. Dewhurst, C. K., Hall, P., Seeman, C. (eds). *Folklife and Museums: Twenty-First-Century Perspectives*. Rowman & Littlefield, pp. 177–192.

16 Runnel, P., Aljas, A. (2016). Food We Cook.

17 Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P. and Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, No. 13(17). <https://doi.org/10.3390/su13179510>

practices, where habits, rituals, bodily practices blend, representing both personal and cultural identities linked to food.

Food heritagisation implies repositioning of products or practices and their associated values, which can result in a reinvention and re-imagination of food and culinary traditions, inclusions and exclusions. At "Food We Cook", the exhibits about food consumption are in dialogue with the heritagisation of food in a non-intrusive way, indirectly referring to marginalisation or exclusion of some formerly commonly grown and eaten ingredients and foods. For example, chefs of the top restaurants shape the visibility of some ingredients, dishes and technologies, while giving less attention to others. Through their cooking, local ingredients and traditional dishes are appropriated and recontextualised, drawing attention to traditions and attributing new values.

Developing exhibits

Exhibition-making is a collaborative process. When revisiting the notes from the meetings with the design team, it became apparent how much more complex the initial question of exploring food heritagisation through the cooking practices was for the curators, while designers were more interested in simplifying the concept and elaborate on the process of eating. Their expectations for the exhibition had to do with its ability to irritate the senses and provide emotional engagement with the food. The designers proposed to turn the space into an endless pantry or a total kitchen, in order to give the visitors the immersive experience. These ideas moved food primarily into the sphere of leisure, which is already inhabited by restaurants, prime time cooking shows and cooking as a hobby. When narrowing down the exhibition concept again to the role of food heritage in cooking and eating, we identified three domains:

1. *Domestic cooking* enables to interpret the role of cooks in family and community. Domestic cooking has to do with the private: the everyday, practical intelligence, memory and gender, rituals and celebrations.
2. *Food consumption* is a revelation of eating habits – what, who and when? Do we know what and how we are eating? Food consumption is a charged concept, revealing or hiding the social, political and economic aspects of food. It is also mundane, habitual and automatic.
3. *Gastronomy* builds on the innovators of food and national cuisine. The modern kitchen is an interplay between tradition and innovation, represented by values, technologies, ingredients and nutrition trends. Unlike traditional cooking, it is defined by individual choices and the authorship of chefs.

Yet this multitude of associations and conceptualisations does not make a compelling exhibition narrative. As the exhibition happens by working with materialities and modalities, the mapping of domains had to be transformed into 'exhibition categories'. The elements to work with for developing the actual exhibits, have intangible and tangible properties: 'kitchen', 'table' and 'food'. The kitchen signifies tools and practical intelligence: cooking techniques, learning and transfer of knowledge through doing. The table stands for serving, dishes and material aesthetics. It is the destination of the cook's labour, where the social aspects of cooking become manifested. Food exemplifies consumption, stocking up and seasonality.

The heritage status of food-related artefacts

Displaying artefacts from the collections of ethnographic, history or design museums has certain conventions. Bringing the objects at the exhibition places recontextualises them. Food-related objects lay on three large whiteboards. Displaying them experiments with the museological status of the material objects. Although displaying something is a suggestion that the object is rich in authenticity and meaning, many of the displayed things lack personal meanings or memories linked to them. Two sets of objects – dishes and ladles – represent the subject of home cooking and private food, collective remembrance, rituals of eating, cooking and maintaining social relations.

Knives are amongst the oldest tools for processing food. At the exhibition, they represent chefs, pointing out and challenging the dominance of male chefs and cooks in professional cooking. The display of knives consists of occasional objects, lacking any of the usual, 'expected' clues, which would confirm their museological status. They have been rather subject to a practice which Inge Daniels¹⁸ describes as the process of divesting in everyday life. The knives were not obtained through public collecting, but bought from the charity shop. They had already been removed from the daily circulation, and lost their status as everyday objects. The exhibit consisting of a large set of occasional cooking knives, intervened into the expected trajectory of the knives' life cycle and set them into the context of both informal and formal regulations, which organise museums.

Ladles were selected through an inventory of museum collections, which included additional collecting to fill in the gaps in the collection. Being one of the oldest and most common utensils for stirring and serving food, they typically have been collected also by the ethnographic museums. Wooden ladles

18 Daniels, I. (2019). *What are Exhibitions for? An Anthropological Approach*. Bloomsbury Academic: London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney.

began to disappear from households towards the end of the 19th century, over the 20th century succeeded by ladles made of aluminium, stainless steel and plastic. The museum records do not give much information about the particular pieces. Although the historical collecting methods were not based on recording the "life histories" of the specific objects, the collected ladles had, very likely, been already disconnected from their uses and users for a long time, as a good ladle was actively used and did not leave the household.

The dishes from Soviet times, belonging to the grandmother of one of the curators, were chosen for the memorial and ritual aspects of common eating. The display could be perceived as an occasional collection of objects from Soviet times, but they come from a single household, where they had been obtained gradually between the 1950s–1990s and constituted the only objects left of that household. As material traces of memory, they are a distinct collection in a museological sense. The collection of objects "Grandmother's Dishes" suggests the museum to consider collecting strategies, which would resemble the ways how ordinary people obtain objects, whose value can be simultaneously linked to preservation and utilitarian everyday use, and the unique assemblances they form during the course of people's lives. Anthropologist Inge Daniels¹⁹ discusses a similar proposal by Rotenberg²⁰, who calls for the museums to develop new collection strategies based on this approach and take inspiration from how ordinary people 'curate' their everyday material environments.

Exhibiting the material objects linked to food traditions, particularly cooking and serving food, departed from the approach, where heritage at the museums is primarily either about historical typologies (ethnographic museums) or about the protection of the iconic objects (historical and art museums).²¹ All three exhibits of dishes and cooking utensils contested building the display around the exceptional and valuable museum object, whose value has been defined outside the particular display (such as the origin of the object, material, design, its owner being an outstanding historical figure etc.), and which would also direct the exhibition narrative.

The displays were organised identically on the plates of the open white wooden ribbon, avoiding the glass showcases, which would suggest their prevailing museological value. Although displayed in a similar format and suggesting

19 Daniels, I. (2019). *What are Exhibitions for? An Anthropological Approach*. Bloomsbury Academic: London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney.

20 Rotenberg, R. (2014). Material Agency in the Urban Material Culture Initiative. *Museum Anthropology*, No. 37(1), pp. 36–45.

21 Daniels, I. (2019). *What are Exhibitions for? An Anthropological Approach*.

that they belong to a single narrative, the three sets of objects have very different status as museological and heritage objects:

The ladles represent museological objects obtained by collecting throughout the 20th century and form a well-established ethnographic collection, which is publicly acknowledged as a part of our joint (food) heritage;

- a) Apart from the two high-quality chef's knives made by the artisan blacksmith, the knives were obtained as a single batch from the second-hand shop. They would not be considered worth entering into the museum collection, as they are detached from their original usage contexts and thus are closer to discarded objects, 'trash', than becoming valuable heritage objects.
- b) "Grandmother's Dishes" is a collection of objects, which potentially could be relevant for the museum collection. These objects could be considered worth collecting as either a full set or as fragments, if any of them would fill the gaps in the collection. The first choice would open the doors for alternative collecting practices, whereas the other would help to enrich the topic, currently not sufficiently covered by the museum.

Developing film-based exhibits

The development of the film-based exhibits evolved in the institutional context of the disciplinary history of the ENM. Finding and brainstorming ethnographic field sites for the exhibition on the basis of their potential significance in terms of contemporary everyday and professional appropriations of food heritage and exploring whether they are open to different kinds of engagement of the viewers/visitors resulted in two different approaches to documentary storytelling.

Museum's film crew, skilled in ethnographic documentation, followed the preparations at the jubilee celebration at Kihnu island. The food culture at the island is a fusion of traditional food and contemporary cuisine. The film crew arrived on the site, when cooking was already in full swing. There is no festive or holiday table in Kihnu without delicious meat pastries, which can be prepared well before the celebration. Elme, one of the cooks had her back towards the kitchen, keeping an eye on the pastries that were fried in hot oil. Talvi was rolling yeast dough on the kitchen table, spooning the filling onto it and cutting out small pastries with a glass. The cooks told us that the filming would not happen, as the host of the jubilee celebration had declined the agreement. It took entire evening to convince them that we could still follow the cooking process. Collaboration with the locals became different from what was initially planned and scripted. Based on observational film approach, we adjust the shooting according to the emerging events. In the editing desk, the limits faced at the fieldwork site, particularly not filming the actual birthday party became an axis of the narrative.

Filming documented a preparation process spanning several days, held together by the cooks. In contrast to their work as cooks at the local school, they were responsible for preparing all the courses and dishes, having to demonstrate a wide range of skills. This engagement made them responsible not just for the gustatory aspects of the celebration, but also of the whole ritual experience, as the food they offered represented a careful cultural negotiation with the guests and host, who put their trust in the cooks to create a memorable, wholesome experience.

Following the cooks throughout the preparations was a good match with the observational documentary filmmaking. Observational filming is criticised in anthropology²² for a passive, absent (positivist) pursuit of objectivity. It is actually an active process across filming, editing and reception, in which the physical and sensory aspects of filmmaking play an important role. As a research method, observational filmmaking has a potential to address a number of important research questions today (understanding sensations, emotions, material environment).²³ Since this kind of film balances between anthropological research and artistic practice, this makes the success of the film rely more on it as an artistic work.

Professional film crew from a production company, led by a documentary film director and a curator, followed chefs, exploring the renewal of Estonian cuisine – developing dishes, selecting ingredients and designing the dishes to be served, balance between offering collectively shared values of ‘traditional food’ and a search for new taste, sensations, eating experiences and aestheticized leisure. Professional camera crew approached four busy restaurant kitchens in the middle of meal preparation. The skilful operation of the cameraman enabled the film to embrace the emerging processes and subtle, almost automated interactions amongst the team members, having to adjust his shooting style with fast-paced real-life events and merge into the movements performed by the team in the kitchen.

The AV exhibits about the chefs followed the tradition of documentary realism, rather than visual anthropological exploration, challenging the former museum traditions and requirements of documentation. The museum has a tradition of producing ethnographic films. Film-based documentation was part of the larger realm of ethnographic fieldwork methodologies, which enabled yielding a better overview of the explored culture, but avoided adding any artistic interpretation. The upright screens in the exhibition hall constituted a departure from ethnographic approach, cutting off most of the contexts of the observed

22 Ruby, J. (2000). *Picturing Culture: Explorations of Film and Anthropology*. Chicago: University of Chicago Press.

23 Niglas, L. (2020). *In Siberia with a Camera: Observational Documentary as Audio-Visual Ethnography*. Dissertationes Ethnologiae Universitatis Tartuensis 12. University of Tartu Press.

practices. They ‘carved out’ the protagonists (chef) or focused on close-ups of the activities on the kitchen table, cutting boards, putting a dish the oven, while often hiding the complex communication in the kitchen and the interactions, which form the basis of the professional kitchen, where the roles and tasks are carefully divided to increase efficiency and quality.

Visual anthropologist Peter Crawford has characterized anthropological cinema as a cinematic text and distinguished it according to its purpose, film language and audience.²⁴ The type of ethnographic documentaries, which are intended for both professional and general audiences, fit the exhibition context, conveying curator’s diverse goals.

Both films, which resulted from the work of film crews – professional documentary team and visual anthropology-oriented film crew from the museum, align with *cinéma vérité*. While the tradition of direct cinema, which is thought to have closer resemblance to (ethnographic) observation, seemingly hides the camera, *cinéma vérité* was occupied with making its presence noticed, acknowledged and accepted. Both filmmaking approaches shared this aspect: when teams seemed to look at capturing and mediating cooking practices, offering future visitors different ways to take a fly-on-the-wall position and observe activities in the kitchens that usually remain behind the scenes for the restaurant clients, the camera crews actually had to come to life, sometimes engaging in playful provocation. The presence of film crews was constantly changing the settings, as well as the evolving the narrative.

Discussion

Michelle Moon²⁵ pointed out that strong food interpretation at the museums begins by thinking first about who was at the table, not what was on it – food behaviour now and in the past is a complex expression of the intersection of identity, culture, taste, access, and status at a given moment. Our interest as curators of the “Food We Cook” exhibition consisted of exploring cooking and eating, and looking at the ways how the past is a part of contemporary practices.

The exhibition was rooted in ethnographic collections. The collections are the representations of the disciplinary histories, rather than the subjects of active academic research. Thus, the exhibition had to be based on new explorations and

24 Crawford, P. I. (1992). *Film as Discourse: The Invention of Anthropological Realities*. Crawford, P. I., Turton, D. (eds). *Film as Ethnography*. Manchester: Manchester University Press in association with the Granada Centre for Visual Anthropology, pp. 66–82.

25 Moon, M. (2016). *Interpreting Food at Museums and Historic Sites*.

redefinition of the approach, sources and methodologies. Although we explored different uses of the material objects, especially the digital, including new and archival films enabled us to switch from the more procedure-oriented ethnological research to a processual and performative arts-based one, necessary for developing the narrative. In arts-based research, collecting data and presenting it creatively are intertwined and indistinguishable.

Retrospectively, utilising different methodologies also changed the ways how we perceived and represented the contemporary food culture and its relationship to heritage. Traditionally, museums have collected objects, which are expected to reveal their status as cultural heritage, by being accepted to the collections. The collections documenting the ethnographic and everyday lives at the ENM have been built by following the polished approaches of ethnographic methodology. The rich object collections are complemented by an ethnographic archive that contains descriptions of customs, practices and memories related to food. At the same time, the work with objects intended for the exhibition revealed the questionable museological status of most of the objects we chose for the exhibition. Their stories reveal their potential heritage status or the way they can take it or let go of it, such as the occasional set of discarded knives. The exhibition questioned and pointed out how the process of heritagisation should not be 'trusted' with the museums only, as it is constantly evolving. Working with various digital exhibits, particularly the creation of the AV exhibits discussed here, helped to focus on the aspects of food culture such as skill, ability and knowledge, which represent the beliefs about cooking and food heritage, and are the primary a tool for transferring knowledge in a professional setting, as well as in private, often – intergenerational settings. Archive descriptions do not necessarily deliver the everyday conversations and deliberations of the cooks with their recipients, which require that the dishes are prepared in compliance with some intrinsic standards, such as preferred recipes, textures, ingredients and tastes.

At this exhibition, food heritage was presented as practices, working techniques, gender roles, contexts, artefacts, knowledge and materials, revealing how heritage is an outcome of remembering, doing, renewing and experimenting. What remains to be discussed, is the value of the data collected at the fieldwork sessions for the museum collections. Although the data generated by arts-based research does not fit easily into the current structure of the ethnographic collections at the ENM, it is the collections, which will eventually change to accommodate these renewed approaches, rather than the collecting methodologies. Especially the role of the digitally created data, such as film footage, whose creation was discussed above, is significant, because it is open to modification and recontextualization in the future museum communication, including food heritage research.

REFERENCES

- Bendix, R. (2009). Heritage Between Economy and Politics: An Assessment from the Perspective of Cultural Anthropology. Smith, L., Akagawa, N. (eds). *Intangible Heritage*. London, New York: Routledge, pp. 253–269.
- Bessièrè, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, No. 38, pp. 21–34.
- Crawford, P. I. (1992). Film as Discourse: The Invention of Anthropological Realities. Crawford, P. I., Turton, D. (eds). *Film as Ethnography*. Manchester: Manchester University Press in association with the Granada Centre for Visual Anthropology, pp. 66–82.
- Daniels, I. (2019). *What are Exhibitions for? An Anthropological Approach*. Bloomsbury Academic: London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney.
- Grasseni, C. (2011). Re-inventing food: Alpine cheese in the age of global heritage. *Anthropology of Food*, No. 8. Available: <https://journals.openedition.org/aof/6819> [Accessed 29.01.2022.].
- Grunenberg, C. (1999). The modern art museum. Barker, E. (ed.). *Contemporary Art Culture on Display*. New Haven, CT: Yale University Press, in association with the Open University, pp. 26–49.
- Kannike, A., Bardone, E. upcoming (2022). Toidupärandil pöhinev arenduskoostöö: Eesti Rahva Muuseumi projekti kogemus. *Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat*, No. 64(1), Tartu: Estonian National Museum.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2005). From Ethnology to Heritage: The Role of the Museum. SIEF Keynote, Marsseilles, April 28, 2004. Available: https://www.researchgate.net/publication/238714489_From_Ethnology_to_Heritage_The_Role_of_the_Museum [Accessed 29.01.2022.].
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2017). From Ethnology to Heritage: The Role of the Museum. Dewhurst, C. K., Hall, P., Seeman, C. (eds). *Folklife and Museums: Twenty-First-Century Perspectives*. Rowman & Littlefield, pp. 177–192.
- Levent, N., Michalache, I. (eds). (2017). *Food and Museums*. London, New York: Bloomsbury.
- Michelle, M. (2016). *Interpreting Food at Museums and Historic Sites*. Lanham, Boulder, New York, London: Rowman and Littlefield.
- Niglas, L. (2020). *In Siberia with a Camera: Observational Documentary as Audio-Visual Ethnography*. Dissertationes Ethnologiae Universitatis Tartuensis 12. University of Tartu Press.
- Rotenberg, R. (2014). Material Agency in the Urban Material Culture Initiative. *Museum Anthropology*, No. 37(1), pp. 36–45.
- Ruby, J. (2000). *Picturing Culture: Explorations of Film and Anthropology*. Chicago: University of Chicago Press.
- Runnel, P., Aljas, A. (2016). Food We Cook. Exhibition at the Estonian National Museum.

- Runnel, P., Pruulmann-Vengerfeldt, P. (2021). Producing a Media-Rich Permanent Exhibition for the Estonian National Museum as Arts-Based Research. *Comunicazioni Sociali*, 2021(1), pp. 124–131. https://doi.org.10.26350/001200_000120
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P. and Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, No. 13(17). <https://doi.org/10.3390/su13179510>

Pavārgrāmatas:
tradīcija un
modernitāte

Latvijas garša: nacionālās virtuves reprezentācija pavārgrāmatās¹

The taste of Latvia: The representation of national cuisine in cookbooks

KOPSAVILKUMS

Atšķirībā no tradicionālā uztura nacionālā virtuve nav saistīta tikai ar vietu, bet ar nāciju un noteiktu politisko sistēmu. Nacionālās virtuves veidošana ir jēgpilna, tā stiprina nācijas kopības izjūtu, pat ja tās praktizēšana ikdienā ir neapzināta. Šajā rakstā apskatīts nacionālās virtuves veidošanās process un tā dinamika, kā tas atspoguļojas pavārgrāmatās. Pavārgrāmatas rada un nostiprina nacionālās virtuves reprezentācijas standartu ar recepšu repertuāra un vizuālo zīmju lietojumu un nodrošina šīs informācijas plašu izplatīšanu. Šā raksta tapšanā analizētas 15 pavārgrāmatas, kas izdotas laikposmā no 1930. līdz 2014. gadam. Nacionālā virtuve ir veidojusies uz tradicionālā uztura pamata, bet tās interpretāciju ietekmē sociālpolitiskie un kultūrvēsturiskie apstākļi, tādēļ tā nav statiska, bet gan nepārtraukta un sarežģīta vēsturiska formācija.

Atslēgvārdi: pavārgrāmatu vēsture, nacionālā virtuve, gastronomiskā identitāte, padomju virtuve, ēdiena reprezentācija, kulinārais tūrisms.

ABSTRACT

Traditional food is rooted in particular place, but national cuisine, on the contrary, is free of such geographic location and reflects the food habits of a nation and is dependent on certain political system. The creation of a national cuisine is meaningful, it strengthens the sense of national identity, even if its daily practice is unconscious. This article deals with the process of formation of the national cuisine and its dynamics, as reflected in the cookbooks. Cookbooks create and strengthen the representation of the national cuisine through the use of recipe repertoire and visual signs, and ensure

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā "Nacionālā identitāte: gastroloģiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts", projekta Nr. Izp-2019/1-0294.

the wide dissemination of this information. This article analyses 15 cookbooks published between 1934 and 2014. The national cuisine is based on the traditional food, but its interpretation is influenced by socio-political and cultural-historical conditions, so it is not a static, but a continuous and complex historical formation.

Keywords: history of cookbooks, national cuisine, gastronomic identity, soviet cuisine, food representation, culinary tourism.

Pirmā pavārgrāmata, kuras nosaukumā minēts vārds *nacionāls*, izdota 2002. gadā, ir Ņinas Masiļūnes “Latviešu nacionālie ēdieni”. Tomēr tas nenozīmē, ka pavārgrāmatās latviešu nacionālajai virtuvei pievērsta uzmanība tikai 21. gadsimtā. Priekšstatu par īpašiem latviskiem ēdieniem, jau sākot no Latvijas valsts izveidošanas, pavārgrāmatās izteica citi vārdi – *mūsu*, *senču*, *tautas*. Nacionālā virtuve mediju diskursā bieži parādās kā pagātnē lokalizēta, intersubjektīva un statiska, ko ilustrē arī minētās pavārgrāmatas priekšvārds: “Ja pat tautai smagos posmos esam paraduši kopt un nosargāt latvisko galda kultūru, tad mācēsim saglabāt savu nacionālo identitāti arī turpmāk un vienmēr.”² Šeit “latviskā galda kultūra”, visdrīzāk, lietota kā sinonīms virsrakstā minētajiem “nacionālajiem ēdieniem”, spriežot pēc turpmākā teksta: “No milzīgā ēdienu recepšu kamola [autore – A. S.] ļoti veiksmīgi izvilksu tieši tos dzīparus, kas nepārprotami saistās ar latvisko virtuvi.” Šis apraksts rada iespaidu par noteiktu nacionālo recepšu sarakstu, kas radies kaut kad pagātnē un šodien atliek to uzturēt un nodot nākamajām paaudzēm, pieņemot to par nacionālās identitātes daļu. Taču pēdējo 100 gadu laikā izdotās latviešu pavārgrāmatas ataino citu situāciju – nacionālo recepšu saraksts tiek gan papildināts, gan sašaurināts, un priekšstati par to, kas uzskatāmi par latviskiem ēdieniem, ir laika gaitā mainīgi. Tāpēc šajā rakstā tiks apskatīts nacionālās virtuves veidošanās process un tā dinamika, kā tas atspoguļojas pavārgrāmatās. Dažādu laika periodu pavārgrāmatu salīdzinoša analīze parāda, kādā veidā priekšstatu par nacionālo virtuvi ietekmē noteikti kultūrvēsturiski apstākļi.

Nacionālās virtuves veidošanas un pastāvēšanas nosacījumi

Nacionālās virtuves kā gastronomiskās kultūras koncepta saknes saistītas ar nacionālo valstu un nāciju veidošanos gan 19. gadsimta Eiropā³, gan vēlākā

2 Masiļūne, Ņ. (2002). *Latviešu nacionālie ēdieni*. Rīga: Jumava, 12. lpp.

3 Piemēram, Spānijā, sk. Anderson, L. (2009). *Cooking Up the Nation in Fin-de-Siecle Spanish Cookery Books and Culinary Treatises*. *Romance Studies*, No. 2 (27), pp. 121–132; Dānijā, sk. Gold, C. (2007). *Danish Cookbooks. Domesticity & National Identity*. Seattle: University of Washington Press; Itālijā,

postkoloniālisma kontekstā visā pasaulē⁴. Šā koncepta izpratnei jānošķir divi jēdzieni – *tradicionālais uzturs* un *nacionālā virtuve*. Tradicionālo uzturu galvenokārt nosaka atrašanās vieta. Tas iekļauj uzturvielas, kuras noteiktu ģeogrāfisko un klimatisko apstākļu ietekmē šajā vietā iespējams izaudzēt vai iegādāties, ņemot vērā pastāvošos tirdzniecības sakarus. Šīs uzturvielas tiek pagatavotas atbilstoši tradicionāliem, konkrētā laikā praktizētiem pagatavošanas veidiem, paražām un rituāliem. Turpretī nacionālā virtuve atspoguļo konkrētas teritoriālas vienības (valsts) iedzīvotāju uzturu, ko tie uzskata par savu, un vienlaikus iezīmē pāreju no uztura (produktiem un pagatavošanas veidiem) uz virtuvi (ēdieniem)⁵. Nacionālo virtuvi veido ēdieni, kas veidojušies uz tradicionālā uztura pamata kā produktu un pagatavošanas veidu stabili savienojumi un vairs nav obligāti saistīti ar konkrētu teritoriju.

Nacionālā virtuve nav nejausi izveidojušos un simboliski neitrālu ēdienu kopums⁶, jo tos par saviem uzskata noteiktā politiskā sistēmā dzīvojoši cilvēki⁷. Tāpēc virtuve, vai tā būtu nacionāla, reģionāla vai etniska, ir “dominējošās ideoloģijas produkts un saistīta ar varas struktūrām”⁸. Saistība ar noteikta laika sociālpolitisko realitāti nosaka, ka nacionālā virtuve nav statiska, bet gan nepārtraukta un sarežģīta vēsturiska formācija.

Nacionālo valstu veidošanās periodā, lai saliedētu un stiprinātu jaunās kopienas, tika radīti vienotību un vēsturiskumu apliecinājoši simboli kā karogs, ģerbonis, tautastērps un arī nacionālie ēdieni. Uz tiem attiecināms vēsturnieka Ērika Hobsbauma (*Eric Hobsbawm*) izgudrotās tradīcijas (*invented tradition*) jēdziens, runājot par to kā par pieņemtu prakšu kopumu, kam piemīt rituāls vai simbolisks raksturs un kas noteiktas darbības ievieš caur atkārtošanu un tā veido saistību

sk. Montanari, M. (2013). *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation*. New York: Columbia University Press.

4 Piemēram, Indijā, sk. Appadurai, A. (1988). *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. Cambridge University Press, pp. 3–25; Āfrikas valstīs, sk. Cusac, I. (2000). African Cuisines: Recipes for Nation-Building? *Journal of African Cultural Studies*, No. 2(13), pp. 207–225; Belizā, sk. Wilk, R. (1999). “Real Belizean Food”: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist*, No. 2(101), pp. 244–255.

5 Trubek, A. (2021). National Cuisines, Idea of. *Encyclopedia of Food and Culture*. Available: <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/national-cuisines-idea> [Accessed 12.01.2021.].

6 O’Connor, K. (2009). The King’s Christmas pudding: globalization, recipes, and the commodities of empire. *Journal of Global History*, No. 1(4), pp. 127–155.

7 Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.

8 Cusac, I. (2000). African Cuisines: Recipes for Nation-Building?, p. 207.

ar pagātni⁹. Izgudrotās tradīcijas netiek radītas tukšā vietā, tās sakņojas pagātnē, izmantojot mītus, leģendas, paražas u. c. iedvesmas avotus.

Šādā kontekstā nacionālā virtuve glabā tradicionālā uztura elementus, taču tie tiek revidēti, šķirti vai savienoti un pārveidoti sociālpolitisku apstākļu ietekmē, izlīdzinot reģionālās, sociālās un etniskās atšķirības un apvienojot nāciju veidojošo grupu tradīcijas¹⁰. Lai arī pēc būtības nacionālā virtuve ir atvērta kulinārajam importam, jo ir atbrīvota no piesaistes vietai¹¹, tomēr lielā daļā gadījumu par to konstituējošo elementu kļūst vietējie produkti. Tam ir gan racionāls pamatojums – vietējo produktu patēriņš veicina vietējo ekonomiku¹², gan saistība ar apgaismības domu, ka cilvēka fizisko un emocionālo labsajūtu var nodrošināt pašu zemē auguši produkti¹³.

Ar ēdiena, daudz vairāk nekā ar politiskās retorikas, palīdzību cilvēki izjūt nacionālo piederību¹⁴. Nacionālās virtuves veidošana ir mērķtiecīgs un jēgpilns process, kurā iesaistīti dažādi aktori. Tās konstruēšanas mehānisms atsedzas trijos līmeņos – neoficiālā, oficiālā un globālā¹⁵. Neoficiālais līmenis atspoguļo valsts iedzīvotāju bieži ikdienišķu un neapzinātu iesaistīšanos nacionālās identitātes radīšanā un ikreizējā pārradīšanā pat tik sadzīvīskās darbībās kā ēdiena gatavošana un ēšana. Šādu procesu sociālo zinātņu pētnieks Maikls Biligs (*Michael Billig*) nodēvējis par ikdienas nacionālismu (*banal nationalism*) – nacionālās identitātes reprezentāciju sadzīvē, kas tiek īstenota pēc iedzīvotāju pašu iniciatīvas un var nebūt reflektīva, tādēļ ikdienas dzīvē izpaužas nemanāmi¹⁶. Savukārt oficiālā līmenī apzinātu un mērķtiecīgu nacionālās virtuves veidošanu nodrošina un kontrolē nacionālā valsts. Valsts loma nacionālās virtuves veidošanā ir visstrukturētākā, jo valsts rīcībā ir nepieciešamie instrumenti, lai to efektīvi ieviestu, piemēram, centralizēta informācijas izplatīšana, izglītības un apmācību sistēma, pārtikas apgādes un ēdināšanas organizēšana u. c. Globālais

9 Hobsbawm, E. J. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

10 Par Japānas virtuvi sk. Cwiertka, K. (2005). *Culinary Culture and the Making of a National Cuisine*. Robertson, J. (ed.). *A Companion to the Anthropology of Japan*. Oxford: Blackwell Publishing, pp. 415–428; par Indijas virtuvi – Appadurai, A. (1988). *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, pp. 3–25.

11 Ferguson, P. (2010). *Culinary Nationalism*. *Gastronomica*, No. 1(10).

12 Gold, C. (2007). *Danish Cookbooks. Domesticity & National Identity*, pp. 97–98.

13 Notaker, H. (2017). *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Oakland: University of California Press, p. 255.

14 Crowther, G. (2013). *Eating Culture. An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press.

15 Ichijo, A., Ranta, R. (2016). *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*. Basingstoke, New York: Palgrave Macmillan.

16 Billig, M. (1995). *Banal Nationalism*. London: Sage Publications.

līmenis saistīts ar gastrodiplomātiju – nacionālā virtuve kļūst par nācijas zīmola un valsts reprezentācijas sastāvdaļu starptautiskā kontekstā. Analizējot nacionālo virtuvi, visi trīs līmeņi ir nodalāmi, tomēr nacionālās virtuves pastāvēšanā tie drīzāk veido dažādus slāņus un cits citu ietekmē.

Nacionālā virtuve nozīmē recepšu atlasī, to standartizēšanu un formatēšanu noteiktā veidā, tāpēc pavārgrāmatas ir viens no svarīgākajiem instrumentiem tās veidošanā. Nacionālā virtuve pēc būtības ir tekstuāls fenomens atšķirībā no tradicionālās virtuves, kuras receptes tiek nodotas no paaudzes paaudzē mutvārdu ceļā. Lai virtuve kļūtu par nācijas simbolu, tai nepieciešama iespējami plaša informācijas aprīte. Recepšu publikācijas medijos un pavārgrāmatas, kas izplata par autentiskām uzskatītas, ar nāciju saistītu ēdienu receptes, vieno cilvēkus, kuriem nostabilizējas vienādas kulinārās vērtības un gaume¹⁷.

Pavārgrāmatas ir viens no biežāk izmantotajiem avotiem nacionālās virtuves pētīšanā¹⁸. Tās piedāvā kompaktā formā fiksētu recepšu repertuāru un tās iekļaujošo papildinformāciju, kas izpaužas uzturzinātnes, galda kultūras, ēdiena dekorēšanas u. c. aprakstos. Šie aspekti paplašina nacionālās virtuves tvērumu, neierobežojot to tikai recepšu uzskaitījumā. Tādēļ par raksta galveno mērķi izvirzīta nevis nacionālo recepšu saraksta izveide, bet gan pēc noteiktiem kritērijiem atlasītu, nacionālo virtuvi atspoguļojošu pavārgrāmatu paplašināta analīze, lai ar to palīdzību izsekotu nacionālās virtuves konceptualizācijai Latvijas ēdiena kultūrā.

Vēsturiski pirmās latviešu valodā sarakstītā pavārgrāmatas bija adresētas vietējai elitei un atspoguļoja tās uztura tendences, bet tautas ēdieni pavārgrāmatās netika iekļauti. Tie dokumentēti 19. gs. otrajā pusē¹⁹, kad etnogrāfiskie pētījumi par Latvijas lauku dzīvi palīdzēja latviešiem apliecināt no Baltijas vāciešiem atšķirīgu, unikālu kultūru, valodu un vēsturi²⁰. Nācijai piederīgu ēdienu kopums demonstrē tās kultūras autonomiju, un šādas iezīmes kalpo kā pamatojums politiskajai suverenitātei²¹. Postkoloniālisma kontekstā neatkarības centieni rosina noraidīt agrākās varas elites kulināros standartus un iegūt pašpietiekamību,

17 Anderson, L. (2009). *Cooking Up the Nation in Fin-de-Siecle Spanish Cookery Books* ..

18 Montanari, M. (2013). *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation*. New York: Columbia University Press; Anderson (2009), *Cooking Up the Nation in Fin-de-Siecle Spanish Cookery Books* ..; Gold, C. (2007). *Danish Cookbooks. Domesticity & National Identity*; Appadurai, A. (1988). *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India* u. c.

19 1893. gadā laikraksta "Dienas Lapa" izdotajā pielikumā "Etnogrāfiskas Ziņas par Latviešiem" iekļauti dažādu Latvijas novadu ēdieni, aprakstīta to pagatavošana.

20 Ķikuts, T. (2016). 1896. gada Latviešu etnogrāfiskā izstāde – laikmeta lieciniece. Stinkule, S. (sast.). *Latviešu etnogrāfiskā izstāde 1896*. Rīga: Neputns.

21 Pilcher, J. M. (1996). Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821–1911. *The Americas*, No. 2(53).

piešķirot vērtību vietējiem un tradicionāliem ēdieniem²². Tādēļ pēc neatkarīgas Latvijas valsts izveidošanas tieši zemnieku ēdieni kļuva par latviešu nacionālās virtuves pamatu²³ un atspoguļoja to, ka lauksaimniecība bija ekonomiska un ideoloģiska valsts prioritāte²⁴. Tautas ēdieni pavārgrāmatās tika iekļauti, sākot no 20. gs. 30. gadiem²⁵, un tas norāda uz pārmaiņām skatījumā uz ēdiena statusu – no nabadzīgo ēdiena tas var kļūt par nacionālās virtuves autentisku reprezentāciju.

Metodes un avoti

Šā raksta tapšanā izmantotas 15 pavārgrāmatas, kas izdotas laikposmā no 1930. līdz 2014. gadam. 20. gs. 30. gadu otrā puse uzskatāma par nacionālās virtuves veidošanas laiku Latvijā, tās sociālpolitiskais fons ir nacionālās pašapziņas stiprināšana pēc neatkarīgas Latvijas valsts izveidošanas un nacionālisms kā valsts ideoloģija Ulmaņa režīma laikā. Līdz tam skaidri identificējami nacionālie motīvi pavārgrāmatās nav sastopami.

Par avotu atlases kritēriju izmantota norāde uz nacionālo virtuvi grāmatas nosaukumā vai tekstā, kas definē grāmatas mērķi. Veicot atlasī, raudzīts, lai pavārgrāmatas pārstāvētu dažādus vēstures periodus. Periodizācija veikta, pamatojoties uz pavārgrāmatu analīzi, kas uzrāda katram laikmetam kopīgas iezīmes.

Lai īstenotu rakstā izvirzīto uzdevumu, pielietota kombinēta metodoloģija. Izmantota diskursa analīzes metode, lai aplūkotu veidus, kā pavārgrāmatu tekstos parādās nacionāli motīvi. Ar vizuālās semiotikas palīdzību analizētas pavārgrāmatās ievietotās ilustrācijas, to skaitā vāku noformējums. Kontentanalīze izmantota, lai pavārgrāmatu saturā identificētu recepšu kodolu, kas tiek pozicionētas kā latviskas, un izsekotu tā paplašinājumam vai sašaurinājumam dažādos laika periodos. Atsevišķos gadījumos veikta recepšu vēsturiska izpēte.

22 Wilk, R. (1999). "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean.

23 Līdzīgi, piemēram, Dānijā par tautastērpa pamatu kļuva pārtikušu zemnieku svētku tērps, un zemnieku uztura stūrakmens – kartupeļi – par dāņu nacionālo ēdienu. Vēsturniece Kerola Golda (*Carol Gold*) secina, ka fakts, ka kultūras modeļu veidošanos un izmaiņas ietekmē tās grupas, kas vai nu ir pie varas, vai virzās uz to (Gold, C. (2007). *Danish Cookbooks. Domesticity & National Identity*, p. 129).

24 Stranga, A. (2020). *Kārļa Ulmaņa autoritārā režīma saimnieciskā politika (1934–1940)*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds.

25 Spalvēna, A. (2021). *New Cookbooks for The New Country: Latvian National Cuisine in the Making. Culture Crossroads*, Vol. 19.

Nacionālo motīvu atspoguļošana pavārgrāmatās dažādos laika periodos

Nacionālie motīvi pavārgrāmatās identificējami kopš 20. gs. 30. gadiem. Tā kā to izpausmes ietekmē sociālpolitiski apstākļi, turpmāk atsevišķi tiks aplūkoti pavārgrāmatu vēstures periodi, kam raksturīgas kopīgas iezīmes, lai atbildētu uz pētījuma jautājumu, kādā veidā pavārgrāmatās parādās nacionālie motīvi gan valodas lietojumā, gan ilustrācijās kā zīmes un simboli un ietekmē latviešu nacionālo recepšu repertuāra veidošanu dažādos laika periodos.

Nacionālā virtuve kā jauns piedāvājums 20. gs. 30. gados

30. gados iznāca lielākais apjoms – trīs ceturtdaļas – no visām starpkaru periodā iespiestajām pavārgrāmatām. 20. gados lielākoties tika atkārtoti iespiesti pirmskara izdevumi, kā arī izdoti nelieli recepšu krājumi ar mērķi mācīt taupīgu saimniekošanu. Turpretī 30. gados tiek sarakstītas jauna tipa pavārgrāmatas, kuru nosaukumos iekļauti vārdi *jauns*, *moderns*, *reformēts*. Šajās pavārgrāmatās autores vēršas pret iepriekšējo laikmetu kulināriju, augsto virtuvi un gardēdību, to saturs ir demokrātisks, pieejams plašām iedzīvotāju grupām gan laukos, gan pilsētās.

Pirmo reizi pavārgrāmatās ietverti zemnieku ēdieni kā īpaša ēdienu grupa – latviski ēdieni. Biežāk pieminētie ēdieni ir *asiņu sacepums*, *skābā putra*, *sutņu milti*, *miltu biezputra*, *kultene*, *cūkas “galvas siers”*, kas iepriekš pavārgrāmatās nav sastopami. Uzmanība pievērsta šo ēdienu noformēšanai, tos ieteikts pasniegt latviskā stilā – māla traukos un pītos groziņos, galdu klāt ar lina galdautu un arī telpas dekorējumiem izmantot latviskus elementus – skujuas, puzurus. Ēdienu dekorējumos un galda klājumos izmantotas latviskās zīmes un simboli. Tā kā zemnieku ēdieni ir sezonāli, tie izmantoti gadskārtu svīnēšanā, un tiem tiek piedēvēta rituāla loma un simboliska nozīme. Latviskie ēdieni kā svētku ēdieni ļauj parādīt nacionālo virtuvi kā vienmēr pastāvējušu, senās tradīcijās balstītu. Šādu priekšstatu nostiprina arī svētku atkārtojuma raksturs: “Tā kā Ziemassvētku maltīte ir tradicionāla, tad katru gadu jāpasniedz tie paši ēdieni un galda klājumam jābūt tādām pašām, lai svētku mielastu pēc gada atkal ar ilgošanos varētu gaidīt.”²⁶

Tomēr pavārgrāmatu saturā latviskie ēdieni proporcionāli veido mazāku daļu nekā receptes, kas pārņemtas no pirmskara pavārgrāmatām. Tā nereti veidojas pretruna ar pavārgrāmatu uzstādījumu par jaunu, reformētu virtuvi. Šādu iespaidu daļēji mazina tas, ka iepriekšējo periodu receptes pārveidotas, tai skaitā atsakoties no svešvārdu un svešvalodu lietojuma.

26 Birziņa, H., Švāgers-Vīksne, A. (1936). *Latviskā un modernā virtuve*. Rīga: J. Grīnbergs, 19. lpp.

30. gadu pavārgrāmatās ievietoti skaidrojoši ievadi un apraksti, kas ļauj iepazīt nacionālās virtuves raksturojumu. Būtiskākais elements ir vietējo produktu izmantošana un to pārākums pār importētajiem produktiem, tai skaitā tējas, kafijas, garšvielu aizstāšana ar vietējām alternatīvām. Šāda uzstādījuma ietekmē mainās pavārgrāmatās sastopamo Rietumeiropas ēdienu sastāvs un līdzās zemieņu ēdieniem parādās jauni ēdieni, kas demonstrē gan vietējo produktu lietojumu un vienlaikus ir piemēroti modernai dzīvei arī pilsētās.

Vietējos produktus popularizē valsts institūciju izdoti propagandas receptšu krājumi, kas rosina veidot ēdienkarti pamatā no tiem²⁷. Propagandas izdevumi un citas tā laika pavārgrāmatas veido vienotu vēstījumu par vietējiem, latviešu nācijai piederīgiem ēdieniem. To atkarošana no grāmatas grāmatā nostiprina un izplata nacionālās virtuves standartu. Šajā procesā ievērojama nozīme ir valsts finansētajam Kaucminde mājturības semināram, kura absolventes sarakstījušas lielāko daļu 30. gados izdoto pavārgrāmatu, to skaitā propagandas izdevumus.²⁸

Pēc 20. gs. 30. gadu pavārgrāmatu analīzes var identificēt trīs nacionālās virtuves veidošanas pamatprincipus. Pirmais ir vietējo produktu izmantošana un virtuves demokratizēšana. Otrs princips ir jaunu ēdienu radīšana, kas atspoguļo jaunās iespējas produktu un tehnoloģiju ziņā. Trešais princips ir ēdiena latviskā rakstura veidošana: tiek popularizēti tautas ēdieni, kā arī absorbētas un lokālizētas svešzemju virtuvju ietekmes.

Latviešu virtuve trimdā

Nacionālās virtuves veidošanas procesu pārtrauca Otrais pasaules karš. Tomēr latviešu pavārgrāmatu iznākšana ārpus Latvijas parāda, kā nacionālā virtuve saistīta ar nacionālās identitātes uzturēšanu. Vācijas bēgļu nometnēs tika atkārtoti izdotas 30. gadu pavārgrāmatas. Vēlāk mītnes zemēs latviski tika sarakstītas pavārgrāmatas, kas vienlaikus gan atspoguļoja jauno situāciju, kurai nepieciešams pielāgoties, gan saglabāja latviešu nacionālo ēdienu receptes, bieži – neraugoties uz grūtībām tos pagatavot izejvielu trūkuma vai atšķirīgu pagatavošanas apstākļu dēļ. Līdzās tautiskajiem ēdieniem kā *speķa pīrādziņi*, *ķimeņmaizītes*, *pelēkie zirņi*, *sautēti skābi kāposti* iekļauti arī ēdieni, kas demonstrē, ka latviešu nacionālā virtuve 30. gados padarīja par savām daudzveidīgas kulinārās ietekmes, – *cūkgaļas karbonāde*, *piparkūkas*, *rasols*, *pildīti tomāti*. Uzmanība pievērsta arī tradicionālajiem svētku ēdieniem jāņusieram un krāsotām Lieldienu olām.

27 Sk. Spalvēna, A. (2021). *New Cookbooks for The New Country*, pp. 218–229.

28 Kaucminde mājturības semināra absolventu sarakstīto darbu rādītāju sk. Ozoliņa-Keņģe, M., Auziņa-Smith, I. (1989). *Kaucminde Mājturības seminārs un Latvijas Mājturības institūts: apraksti un atmiņu sakopojums*. Almelija: Kaucminde Mājturības semināra un Latvijas Mājturības institūta absolventu grupa.

Netieši par Latvijas virtuves aktualizēšanu trimdas situācijā liecina pavārgrāmatu ilustrācijas un valodas lietojums. Galda klājumi attēloti ar latviešu lietišķās mākslas elementiem – tautiskām segām, lina galdautiem. Receptu nosaukumos izmantoti Latvijas vietvārdi. Iepriekš pavārgrāmatās neminēti ēdienu nosaukumi liek domāt, ka tie ir autoru izgudroti, lai stiprinātu ēdienu piederību latviešu virtuvei: *Saulkrastu punšs, Jūrmalas vēja pūšļi, Ķemeru šnicele, Dubultu šnicele, Grobiņas kliņģerīši, Dunalkas piparkūkas, jēra gaļas šķēles Liepājas gaumē*²⁹.

Trimdas pavārgrāmatās nav lietots vārds *nacionāls*, tomēr norāde uz latvisku virtuvi iekļauta tekstos un aprakstos. Ņemot vērā, ka pavārgrāmatas latviešu valodā iznāk zemēs ar atšķirīgu kulināro kultūru, var secināt, ka latviešu virtuves fiksēšana ir šo grāmatu uzdevums un tās kalpo latviskās identitātes saglabāšanai. Latviski sarakstītās pavārgrāmatas izceļ latviešu virtuves īpatni atšķirīgo, ko autores uzskata par vajadzīgu saglabāt un nodot nākamajām paaudzēm, turklāt izmantojot ne tikai zemnieku ēdienus, bet atlasei pievienojot arī 30. gadu receptes.

Nacionālie ēdieni kā emblēmas padomju virtuvē

Arī dzelzs priekšskara otrā pusē pavārgrāmatās tika iekļauti latviešu ēdieni, turklāt lietots apzīmējums *nacionālā virtuve*. Šis apzīmējums tomēr nozīmes ziņā atšķirās no 30. gados lietotā. Padomju virtuve veidojās ideoloģiska uzstādījuma ietvarā – “nacionāls pēc formas un sociālistisks pēc satura”, tādēļ nacionālie ēdieni tajā iekļāvās emblemātiskā formā³⁰. Katras padomju republikas virtuve tika reducēta uz dažiem ēdieniem kā spilgti atšķirīgām, stereotipiskām pazīmēm, tas norāda uz atlasi no ievērojama nacionālo receptu kopuma. Nacionālo virtuvju ēdieni kalpoja kā padomju virtuvi konstituējoši elementi, un nacionālās virtuves tika traktētas caur atšķirībām no citām padomju republikām.

Latvijas nacionālā virtuve vairākās padomju perioda sākuma pavārgrāmatās parādās kā apmēram 20 receptu kanons, kas ietver gan zemnieku ēdienus, piemēram, *kaņepju sviestu, speķa pīrādziņus, uz oglēm ceptu siļķi*, gan saldus ēdienus no 30. gadu pavārgrāmatām, piemēram, *rabarberu ķīseli, melleņu zupu, maizes zupu, rupjmaizes kārtojumu, bubertu*, un arī tādus ēdienus, kas radušies jau padomju virtuvē, piemēram, *marinētas zivis, maltās gaļas mērci, pildītas olas ar ķilavām*³¹. Šis uzskaitījums Padomju Savienības internacionalizācijas kontekstā tiek izplatīts citos avotos, piemēram, mācību līdzekļos, un ietekmē arī to, kā latviešu virtuve parādās turpmākajos izdevumos.

29 Krone-Balduma, M. (1956). *Ikdienas un svētku galds*. Stokholma: Daugava.

30 Scott, E. (2012). Edible Ethnicity: How Georgian Cuisine Conquered the Soviet Table. *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History*, No. 13(4), pp. 831–858.

31 Šorins, G. u. c. (red.) (1959). Ēdienu un kulināro izstrādājumu receptūru krājums sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem. Rīga: Latvijas PSR Patērētāju biedrību savienība.

Padomju virtuves kontekstā apzīmējums *nacionālā virtuve* tiek lietots kā sinonīms apzīmējumam *tradicionālais uzturs*, atsaucoties uz zemnieku pagātņi. Savukārt latvisku ēdienu repertuārs ir daudz plašāks, tajā ietverti ne tikai seni, bet arī padomju laikam raksturīgi ēdieni. Kā latviešu virtuvei specifiskas iezīmes padomju kontekstā minēts plašs zivju ēdienu recepšu klāsts un daudzveidīgi saldie ēdieni, un konditoreja. Lai arī receptes pārstāv dažādus laikmetus Latvijas virtuvē, īpaši 30. gadus, tā kā lielākajai daļai recepšu doti aprakstoši nosaukumi, tās zaudē piesaisti konkrētam periodam.

80. gadu beigās var runāt par noteiktu latvisko ēdienu repertuāru, kurā iekļauti gan senie zemnieku ēdieni, gan 30. gadu receptes, gan tipiski padomju ēdieni. Pavārgrāmatas “Latviešu ēdieni” (1987) ievadā aprakstīts uzturs Latvijā un uzskaitīti raksturīgi augkopības, lopkopības un zvejniecības produkti. Šajā raksturojumā ņemta vērā gan vēsturiskā situācija un zemnieku virtuve, gan padomju sasniegumi un īpaši – rūpnieciskie ražojumi.

Padomju pavārgrāmatas demonstrē, ka nacionālās virtuves repertuāru veido atlase no daudz plašāka zināmo recepšu skaita un līdzās atsaucei uz pagātņi tiek iekļauti arī savam laikam raksturīgi ēdieni. Arī ilustrācijas ataino gan padomju virtuvei raksturīgu ēdienu pasniegšanu, gan jau iepriekš plaši lietotos latviskos elementus – lina galdautus, māla traukus un pītus groziņus, īpaši attēlojot tautisku ēdienu – zirņu, rupjmaizes, pīrādziņu – pasniegšanu.

Jaunas identitātes meklējumi 90. gados

Pēc Padomju Savienības sabrukuma Latvijā notika pārmaiņas visās jomās, to skaitā gastronomijā. Tā tika atvērta jaunām ietekmēm, revidētas esošās prakses, lai atbrīvotos no padomju uzslāņojuma. 90. gados jauna kulinārā identitāte tika veidota, aktualizējot 20. gs. 30. gadu mantojumu un priekšplānā izvirzot seno zemnieku virtuvi, īpaši uzsverot tās sezonālītāti un saistību ar gadskārtām un svētkiem.

Jau no 80. gadu beigām pavārgrāmatās parādās tradicionālās zemnieku ēdienu receptes kā svētku ēdieni, un 1994. gadā tās tiek apkopotas mācību līdzeklī “Latviešu tautas svētki un to mielasti”, ko izdevusi Izglītības, kultūras un zinātnes ministrija. Tas norāda uz valsts iesaistīšanos nacionālās virtuves definēšanā. Seno tautas ēdienu saistīšana ar svētku svinēšanu vairākās pavārgrāmatās liecina, ka notikusi svētku tradīciju pārskatīšana atbilstoši jaunajai ideoloģiskajai situācijai: “Svētku reizēs it īpaši jāceļ galdā latviski ēdieni un nav jāķēmojas pakaļ citu tautu ēšanas paradumiem. Padomju laiks mūs šajā ziņā ir smagi skāris. Propagandēt latvisku ēšanu toreiz bija nepatriotiski, reizēm tādu rīcību novērtēja pat kā “pretpadomju darbību”.³²

Senā zemnieku virtuve kļūst par galveno atbalsta punktu jaunas kulinārās identitātes meklēšanā, un latvisko ēdienu atbrīvošana no padomju uzslāņojuma ir arī valstiskās neatkarības apliecinājums. To var nolasīt ar Ministru kabineta atbalstu tapušajā grāmatā “Latviskie ēdieni”, kas gan nav tikai pavārgrāmata, jo receptes veido tās satura mazāko daļu. Grāmatā ietvertā informācija ļauj secināt, ka tās nolūks ir izmantot nacionālo virtuvi, lai reprezentētu Latvijas valsti. Noslēguma daļā izvietotas tā laika augsta līmeņa restorānu reklāmas, kurās piedāvāts baudīt latviskos ēdienus, piemēram, restorāns *Otto Schwarz* aicina pagaršot pelēkos zirņus ar meža sēnēm un ceptu zandartu, bet *Hotel de Rome* – pildītu teļa gaļas fileju ar glazētiem āboliem un dzērvenēm, un rupjmaizes plācenīšiem.

Līdzās tautas ēdieniem par iedvesmas avotu pēcpadomju kulinārās identitātes konstruēšanā kļūst 30. gadu pavārgrāmatas, to atkārtoti izdevumi 90. gadu sākumā veido gandrīz pusi no visām izdotajām pavārgrāmatām. Tomēr 20. gs. beigu kontekstā tie vērtējami kā kultūrvēsturiski, nevis praktiski izdevumi, par ko liecina arī sagatavošana publicēšanai. Izdevumos saglabātās 30. gadu mēru un svaru vienības un svešā kulinārā terminoloģija padara pavārgrāmatas modernam lasītājam grūti lietojamas. Arī ilustrācijas nerāda ne konkrētus ēdienus, ne to pagatavošanas gaitu, bet kalpo vienīgi estētiskiem mērķiem – tās ir fotogrāfijas no 90. gadu restorāniem un banketiem, tematiski zīmējumi, pat karikatūras. Neraugoties uz laika distanci, kas ietekmē 30. gadu pavārgrāmatu satura izmantojuma iespējas, šie izdevumi aizpilda pārejas periodu no padomju pavārgrāmatām uz pēcpadomju kulināriju.

Pāreju uz atšķirīgu latviešu nacionālās virtuves traktējumu ilustrē arī Masiļūnes pavārgrāmatas “Latviešu iecienītie ēdieni” (1997) satura salīdzinājums ar šīs autorei pavārgrāmatu “Latviešu ēdieni” (1987). Jaunajā versijā saturs ir saīsināts, un par atlases kritēriju recepšu izslēgšanai varētu kalpot saistība ar padomju virtuvi – pēc autorei subjektīvās izpratnes. Autore atsakās no dažādiem desertiem, kas attīstīti pēdējās desmitgadēs, piemēram, tītais biskvīts, augļu groziņi; arī no ēdieniem, kuru sastāvā nozīme ir rūpnieciskiem ražojumiem, piemēram, zivju konserviem, zaļajiem zirnīšiem, biezpiena sierīņiem. Latviskā virtuve tiek attīrīta no importētām sastāvdaļām – kafijas, šokolādes, apelsīniem. Dažu recepšu saistība ar padomju virtuvi ir asociatīva, jo to sastāvā esošie produkti bijuši iecienīti padomju laikā, piemēram, rīsi, griķi, manna, kaut arī ēdieni no tiem latviešu virtuvē zināmi jau agrāk, tāpat kā izslēgtais *rasols*, *pildīti tomāti*, *vēja kūkas* vai *kafijas krēms*.

Nacionālā virtuve 90. gados saistīta ar identitātes meklēšanu, pārradīšanu un demonstrēšanu, un pavārgrāmatās vērojama ideoloģijas ietekme uz šo procesu. Kulinārā identitāte tiek sastiprināta no vairākiem elementiem – tradicionālajiem tautas ēdieniem un 30. gadu neatkarīgās Latvijas virtuves, kas veido saikni ar pagātni, savukārt esošās prakses apzināti mēģināts attīrīt no padomju uzslāņojuma.

Latvijas garša 21. gadsimtā

Jauna nacionālās virtuves interpretācija rodas 21. gadsimta sākumā, kad latviski tiek sarakstītas pavārgrāmatas, demonstrējot situāciju atjaunotajā Latvijas valstī pēc pārejas perioda. Nacionālā virtuve vairs netiek saistīta tikai ar pagātni, pavārgrāmatas demonstrē, ka tās ir atvērtas ietekmēm gan laikā, gan telpā un to aktīva radīšana notiek mūsdienās:

Latvijas ēdienu pagatavošanas tradīcijas ir ietekmējušas un veidojušas gan zviedru un vācu nacionālās virtuves, gan tuvējo kaimiņu – igauņu un lietuviešu virtuves, gan arī padomju laika ēdiena gatavošanas tradīcijas. Un, visbeidzot, pēdējā laikā tik iecienītās Eiropas tautu, īpaši Vidusjūras valstu, virtuves. Šīs minētās iezīmes kopumā veido tipisku mūsdienu Latvijas virtuvi, kurā lieliski sadzīvo vēsturiskās tradīcijas un izteikta padomju laiku ietekme un kurā nojaušami jauni garšas meklējumi.³³

Arī recepšu repertuārs ilustrē dažādās ietekmes un laika periodus. Minēti gan senie ēdieni *pelēkie zirņi ar speķi, sklandrauši*, gan padomju ēdieni *pildīti sālās mīklas groziņi, sēņu soļanka, zemnieku brokastis, marinēts ķirbis cidoniju sulā ar dzērvenēm*, gan mūsdienu interpretācijas, nereti izmantojot specifiskus tradicionālos produktus vai bagātinot vietējo ēdienkarti ar importētām sastāvdaļām vai kulinārajām tehnoloģijām: *avokado un liellopu filejas uzkada, kūpinātas reņģes kārtainajā mīklā, zivs un garneļu želeja, nēģi ar upeņu želeju, spinātu pica*³⁴.

21. gadsimta sākumā valsts loma nacionālās virtuves definēšanā samazinās un arvien nozīmīgāka kļūst individuālā pieredze, piemēram, pavārgrāmatā “Mūsu mantojums” projekta autore Signe Meirāne apkopojusi dažādu novadu iedzīvotāju receptes. To autori ir vecumā vidēji no 60 līdz 80 gadiem, viņu receptes atspoguļo kulinārās tradīcijas, sākot no 20. gadsimta 60. gadiem, tātad padomju virtuvi. Ievadā autore cenšas dot īsu vēsturisku Latvijas tradicionālā uztura raksturojumu. Ilustrācijas pārstāv vēl citus laika periodus. Saikni ar pagātni veido starpkaru perioda fotogrāfijas ar sadzīves ainām un cilvēkiem, tās nav tieši saistītas ar ēdienu, tādēļ drīzāk vērtējamās kā abstraktas pagātnes ilustrācijas. Ēdienu receptes ilustrētas ar mūsdienīgām virtuves ainām, redzami gan padomju, gan tautiski rekvizīti. Dažādo laika periodu piesaukšana neveido saliedētu stāstu, tomēr nacionālās virtuves izpratni bagātina tajā dokumentētās vienas paaudzes cilvēku receptes.

Nacionālās virtuves pavārgrāmatas 21. gs. jāskata arī tūrisma kontekstā, lielākā daļa no tām tulkotas svešvalodās, visbiežāk – angļu. Tūrisma ietekmē pavārgrāmatās iekļauta faktoloģiska informācija par Latvijas valsti, ievietoti

33 Šelvaha, L. (2009a). *Ēdieni Latvijā. Cuisine in Latvia*. Rīga: Zvaigzne ABC.

34 Turpat.

shematiski apraksti par Latvijas virtuves vēsturisko veidošanos un apskates objektu fotogrāfijas. Pieminētā Masiļūnes pavārgrāmata “Latviešu nacionālie ēdieni”³⁵ ir vienīgais izdevums, kura nosaukumā minēts vārds *nacionāls*, tā ir visvairāk izdotā nacionālās virtuves pavārgrāmata 21. gadsimtā, un tai piešķirtais nosaukums pretendē uz autoritatīvu pozīciju. Ilustrācijas dažādos šīs pavārgrāmatas izdevumos ir atšķirīgas, to kopīgā iezīme ir sabiedriskās ēdināšanas, nevis mājas virtuves attēlojums, dažos izdevumos norādīts, ka ilustrācijas tapušas tūristu iecienītajā sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumā “Lido”³⁶. Šādi pavārgrāmatas kā reklāmas mediji atklāj nacionālās virtuves lomu uzņēmējdarbībā. Citām pavārgrāmatām šāds attēlojums nav raksturīgs – pat ja tās adresētas tūristiem, tomēr ēdieni attēloti mājas virtuves apstākļos.

21. gadsimta pavārgrāmatas ir bagātīgi ilustrētas, attēli nodod aizvien vairāk informācijas. Attēli kļūst par neatņemamu pavārgrāmatu sastāvdaļu, un tajos iekļautie priekšmeti un lokācijas – par vizuālu nacionālās virtuves reprezentāciju. Līdzās produktiem un jau minētā tautiskā galda klājuma rekvizītiem attēli ir asociatīvi, piemēram, zvejas tīkls pie zivju ēdiena vai ozolu zari vāzē, kas norāda uz Jāņu svinēšanu. Fotogrāfijās, kas nav saistītas ar ēdienu, dominē vasaras un lauku ainavas. Vairākās pavārgrāmatās saikni ar pagātņi veido 20. gs. 20. un 30. gadu fotogrāfijas, kas zemteksta līmenī saista šo laiku ar nacionālo virtuvi.

Ieskats 21. gadsimta pavārgrāmatās parāda individuālāku pieeju nacionālajai virtuvei, tomēr to ietekmē gan tūrisma, gan ekonomikas intereses. Skatījums uz nacionālo virtuvi kļūst dinamiskāks un daudzslāņaināks, bez 20. gs. sākuma lauku dzīves tajā ienāk padomju mantojums un mūsdienīgas interpretācijas, kā arī tiek pieņemtas ārvalstu ietekmes. Šajā periodā būtiska kļūst attēlu loma nacionālās virtuves reprezentācijā.

Secinājumi

Nacionālo virtuvi pavārgrāmatās var identificēt pēc dažādu apzīmējumu lietojuma, uz piederību nācijai norāda vārdi *latvisks*, *tautisks*, *mūsu*, *senču*, arī *mantojums*, liela daļa šo apzīmējumu veido saistību ar pagātņi. Vārdu savienojums *latviešu nacionālie ēdieni* kā pavārgrāmatas nosaukums parādās vienīgi 21. gadsimtā. Biežākā lietojumā nostiprinājies vārdu savienojums *latviešu ēdieni*.

35 Iznākuši četri atsevišķi izdevumi latviešu valodā 2002., 2004., 2011. un 2019. gadā, šajā laika periodā vismaz trīs – angļiski, viens – vāciski.

36 Dažos izdevumos tas norādīts, dažos līdzīgas fotogrāfijas publicētas bez norādes uz “Lido”, tādēļ pieņemts, ka tās tapušas vienā vietā, tomēr neizslēdzot citas iespējas.

Latvijas nacionālās virtuves pamatā ir zemnieku ēdieni, un par atskaites punktu tās veidošanā izmantotas etnogrāfiski fiksētas 19. gs. beigu un 20. gs. sākuma receptes, kas pavārgrāmatās ienāk pakāpeniski. Nacionālā virtuve pavārgrāmatās tiek veidota 20. gs. 30. gados. Tā ietver zemnieku ēdienus un rada plašu un daudzveidīgu latvisko ēdienu repertuāru, tieši uz to atsaucas vēlāku laiku pavārgrāmatas līdz mūsdienām, īpaši ar vizuālo zīmju starpniecību.

Tomēr nacionālās virtuves repertuārs ar laiku ne tikai paplašinās, bet arī sašaurinās, atsakoties no ideoloģiski nevēlamas pagātnes. Spilgtākie piemēri ir izmaiņas ēdienu nosaukumos, lai atteiktos no svešvārdu un svešvalodu lietojuma, atteikšanās no importētiem produktiem par labu vietējiem produktiem, kā arī atteikšanās no visām receptēm, kas kaut vai asociatīvi varētu būt saistītas ar padomju mantojumu. Nacionālā virtuve veidojas visu laiku un atspoguļo sava laika nosacījumus, to ietekmē uzskatu un vērtību sistēma, politiskās idejas un ekonomiskie nosacījumi.

Nacionālās virtuves veidošanas mehānisms ir daudzslāņains. Ievērojama nozīme ir valsts ietekmei, jo nacionālās virtuves veidošanā var izmantot gan centralizētu sabiedriskās ēdināšanas sistēmu, gan izglītības programmas, gan informācijas apriti medijos. Savukārt valsts iedzīvotāji nacionālās virtuves veidošanā iesaistās neapzinātā līmenī, piemēram, trimdā latviskie ēdieni palīdz saglabāt latvisko identitāti, vai mūsdienās – individuālā un ģimenes pieredze kļūst par nacionālās virtuves dokumentu. Nozīme ir arī starptautiskajam kontekstam – gan valsts, gan privātais sektors izmanto nacionālo virtuvi valsts reprezentācijai diplomātiskās un tūrisma interesēs.

Latviešu pavārgrāmatu analīze parāda, ka nacionālā virtuve ir veidojusies uz tradicionālā uztura pamata, bet tās interpretāciju ietekmē sociālpolitiskie un kultūrvēsturiskie apstākļi, tādēļ tā nav statiska, bet gan nepārtraukta un sarežģīta vēsturiska formācija.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Anderson, L. (2009). *Cooking Up the Nation in Fin-de-Siecle Spanish Cookery Books and Culinary Treatises*. *Romance Studies*, No. 2(27), pp. 121–132.
- Appadurai, A. (1988). *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. Cambridge University Press, pp. 3–25.
- Āriņa, M. (1935). *Praktiska pavāru grāmata*. Rīga: Raņņa izdevniecība.
- [Bez aut.] (1937). *Ēdieni no iekšzemes produktiem*. Jelgava: Latvijas lauksaimniecības kamera.
- [Bez aut.] (1934). *Tautiski gardumi*. Rīga: Latvijas ražojumu propagandas komiteja.
- Birziņa, H., Švāgers-Vīksne, A. (1936). *Latviskā un modernā virtuve*. Rīga: J. Grīnbergs.
- Billig, M. (1995). *Banal Nationalism*. London: Sage Publications.

- Crowther, G. (2013). *Eating Culture. An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press.
- Cusac, I. (2000). African Cuisines: Recipes for Nation-Building? *Journal of African Cultural Studies*, No. 2(13), pp. 207–225.
- Cwiertka, K. (2005). Culinary Culture and the Making of a National Cuisine. Robertson, J. (ed.). *A Companion to the Anthropology of Japan*. Oxford: Blackwell Publishing, pp. 415–428.
- Ferguson, P. (2010). Culinary Nationalism. *Gastronomica*, No. 1(10), pp. 102–109.
- Gold, C. (2007). *Danish Cookbooks. Domesticity & National Identity*. Seattle: University of Washington Press.
- Hobsbawm, E. J. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ichijo, A., Ranta, R. (2016). *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*. Basingstoke, New York: Palgrave Macmillan.
- Krone-Balduma, M. (1956). *Ikdienas un svētku galds*. Stokholma: Daugava.
- Ķikuts, T. (2016). 1896. gada Latviešu etnogrāfiskā izstāde – laikmeta lieciniece. Stinkule, S. (sast.). *Latviešu etnogrāfiskā izstāde 1896*. Rīga: Neputns, 16.–88. lpp.
- Laudan, R. (2013). *Cuisine and Empire*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- Masiļūne, Ņ. (2002). *Latviešu nacionālie ēdieni*. Rīga: Jumava.
- Masiļūne, Ņ. (1997). *Latviešu iecienītie ēdieni*. Rīga: Jumava.
- Masiļūne, Ņ., Pasopa, A. (1987). *Latviešu ēdieni*. Rīga: Avots.
- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Meirāne, S. (2014). *Mūsu mantojums*. Rīga: AmsMedia.
- Montanari, M. (2013). *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation*. New York: Columbia University Press.
- Notaker, H. (2017). *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Oakland: University of California Press.
- O'Connor, K. (2009). The King's Christmas pudding: globalization, recipes, and the commodities of empire. *Journal of Global History*, No. 1(4), pp. 127–155.
- Ozoliņa-Keņģe, M.; Auziņa-Smith, I. (1989). *Kaucmindeš Mājturības seminārs un Latvijas Mājturības institūts: apraksti un atmiņu sakopojums*. Almelija: Kaucmindeš Mājturības semināra un Latvijas Mājturības institūta absolvenšu grupa.
- Pilcher, J. M. (1996). Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821–1911. *The Americas*, No. 2(53), pp. 193–216.
- Pohlebkin, V. (2005). Sovetskaja kuhnja. *Bol'shaja enciklopedija kulinarного iskusstva*. Available: https://bookscafe.net/read/pohlebkin_vilyam-bolshaya_enciklopediya_kuli-narnogo_iskusstva_vse_recepty_v_v_pohlebkina-167409.html#p1 [Accessed 14.06.2021.].

- Scott, E. (2012). Edible Ethnicity: How Georgian Cuisine Conquered the Soviet Table. *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History*, No. 13(4), pp. 831–858.
- Sēja, G. (2012). *Latvieša virtuve. Kā ēd, svin un priecājas latvieši*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Spalvēna, A. (2021). New Cookbooks for The New Country: Latvian National Cuisine in the Making. *Culture Crossroads*, Vol. 19, pp. 218–229.
- Stranga, A. (2020). *Kārļa Ulmaņa autoritārā režīma saimnieciskā politika (1934–1940)*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds.
- Strazdiņa, P. (red.) (1962). *Latviešu ēdieni*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.
- Šelvaha, L. (2009a). *Ēdieni Latvijā. Cuisine in Latvia*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Šelvaha, L. (2009b). *Tradicionālie latviešu ēdieni. No senatnes līdz mūsdienām*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Stepanova, G. (1994). *Latviešu tautas svētki un to mielasti*. Rīga: Izglītības, kultūras un zinātnes ministrija, Izglītības attīstības institūts.
- Šorins, G. u. c. (red.) (1959). Ēdienu un kulināro izstrādājumu receptūru krājums sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem. Rīga: Latvijas PSR Patērētāju biedrību savienība.
- Trubek, A. (2021). National Cuisines, Idea of. *Encyclopedia of Food and Culture*. Available: <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/national-cuisines-idea> [Accessed 12.01.2021.].
- Wilk, R. (1999). “Real Belizean Food”: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist*, No. 2(101), pp. 244–255.
- Zāle, M. (1876). *Jauna pavāru grāmata priekš Baltijas: pēc ķēķniecības mākslas jaunākiem izmēģinājumiem*. Jelgava: E. Sieslack.
- Zālīte, H. (1902). *Baltijas jaunā pavāru grāmata saimniecēm un zeltenēm: noderīgākie recepti gārdu ēdienu pagatavošanai*. Rīga: E. Platesa izdevniecība.
- Ziedonis, I. (1995). Priekšvārds. *Latviskie ēdieni*. Rīga: Latvijas zinātnes un dialoga centrs.

Veselīga dzīvesveida aspekts 20. gadsimta 30. gadu veģetārajās pavārgrāmatās¹

An aspect of a healthy lifestyle in the vegetarian cookbooks of the 1930s

KOPSAVILKUMS

Latvijas sabiedrība pagājušā gadsimta 30. gados aktīvi pievērsās savas dzīves kvalitātes pilnveidei. Veģetārisms kļuva par vienu no veselīga dzīvesveida veicinātājiem. Plašāk veģetārismu latvieši iepazīna no dažādu autoru sastādītajām veģetārā uztura pavārgrāmatām. 20. gadsimta 30. gadu veģetārās pavārgrāmatas parāda to, ka tā laika veģetārais uzturs ir raksturojams kā *ovolakto* veģetārisms. Tā laika veģetārā uztura pavārgrāmatu saturs un to strukturālā uzbūve ir atšķirīga. Veģetāro ēdienu gatavošanā plaši izmantoti gan vietējās izcelsmes, gan importētie pārtikas produkti, izņemot gaļu un zivis. Veģetārā uztura būtiskā nozīme ikviena indivīda ēdienkartē pamatota, balstoties uz dažādu Eiropas uzturzinātnieku pētījumu atziņām. Veģetārā uztura popularitāte pagājušā gadsimta 30. gados Latvijā ir cieši saistīta ar lauksaimniecības straujo attīstību, sarežģīto ekonomisko situāciju un aktuāliem tā laika veselīga uztura zinātniskajiem pētījumiem Eiropā. Pētījuma veikšanā izmantotā pētnieciskā metode ir kontentanalīze. Pētījuma mērķis: analizēt uztura lomu veselīga dzīvesveida kontekstā 20. gadsimta 30. gados latviešu valodā publicētajās veģetārā uztura pavārgrāmatās.

Atslēgvārdi: veģetārisms, gastropoētika, pavārgrāmatas, veselīgs uzturs.

ABSTRACT

In the 1930s, Latvian society actively focused on improving its quality of life. Vegetarianism became one of the promoters of a healthy lifestyle. Latvians became more familiar with vegetarianism through cookbooks on vegetarian nutrition compiled by various authors.

¹ Gita Krūmiņa-Zemture rakstu izstrādājusi Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā "Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts", projekta Nr. Izp-2019/1-0294.

The vegetarian cookbooks of the 1930s show that the vegetarian of the time can be characterised as ovo-lacto vegetarianism. The content and structural design of cookbooks on vegetarian nutrition of the period are different. Vegetarian cooking made extensive use of both locally produced and imported foods, with the exception of meat and fish. The essential role of a vegetarian nutrition in everyone's life is based on the findings of various European nutritional studies. The popularity of vegetarian nutrition in Latvia in the 1930s is closely linked to the rapid development of agriculture, the difficult economic situation and the current scientific research on healthy nutrition in Europe at that time. The research method used in this study is contingency analysis.

The aim of the study: to analyse the role of nutrition in the context of a healthy lifestyle in vegetarian cookbooks published in Latvian in the 1930s.

Keywords: vegetarianism, gastropoetics, cookbooks, healthy eating.

Mūsdienu sabiedrība veselīga dzīvesveida jēdzienu un tā jēgu saturiski labi izprot, jo publiskā vidē par to regulāri runā ārsti, uzturzinātnieki, dietologi un raksta žurnālisti. Latvijas valsts institūcijas ir definējušas veselīga dzīvesveida pamatnostādnes, kurās detalizēti raksturoti dzīvesveidu ietekmējošie faktori. Svarīgākais faktors ir uzturs, tālāk seko fiziskā aktivitāte, veselīgas ķermeņa masas uzturēšana, brīvība no atkarību izraisošām vielām, atpūtas režīma ievērošana un rūpes par savu garīgo veselību². Pastāv rakstiskas liecības, ka jau pagājušā gadsimta 30. gados Latvijas sabiedrība arvien vairāk bija pievērsusies savas dzīves kvalitātes pilnveidei, kur uzturam bijusi būtiska loma. Šajā laikā kopumā publicētas gandrīz četrdesmit pavārgrāmatas, no kurām astoņas veltītas veģetārajam uzturam.

Pētījuma mērķis ir analizēt uztura lomu veselīga dzīvesveida kontekstā 20. gadsimta 30. gados latviešu valodā publicētajās veģetārā uztura pavārgrāmatās.

Par veģetārā uztura aizsākumu Latvijā var uzskatīt pagājušā gadsimta sākumā latviešu valodā publicēto Māras Kortas pavārgrāmatu "Praktiskā pavāru grāmata", kurā veģetārie ēdieni ir iekļauti atsevišķā nodaļā ar tādu pašu nosaukumu. Autore norāda, ka tie ir "ēdieni gaļas vietā"^{3,4} Savukārt 1927. gadā dibinātā Latvijas Veģetāriešu biedrība centās padarīt veģetāro uzturu Latvijas sabiedrībai pazīstamāku un saprotamāku. Par to liecina Latvijas Veģetāriešu biedrības publicētās atziņas Marijas Āriņas sastādītajā pavārgrāmatā "Veģetārā virtuve", kur teikts: "[Z]em vārda "veģetārisms", kas cēlies no latīņu vārda "vegetus", ir

2 Veselības veicināšana. Slimību profilakses un kontroles centrs. Pieejams: <https://www.eveseliba.gov.lv/sakums/informativie-raksti/veselibas-veicinasana> [Skatīts 17.10.2021.].

3 Korta, M. (1905). *Praktiskā pavāru grāmata*. Rīga: K. J. Sīmaņa apgādība.

4 Korta, M. (1928). *Praktiskā pavāru grāmata*. 4. iespied. Rīga: Valtera un Rapas akc. sabiedr. grāmatiespēstuve.

jāsaprot veselīgs, jautrs un priecīgs dzīves veids saskaņā ar dabas likumiem.”⁵ Kā norāda viena no tā laika aktīvām veģetārā uztura popularizētājām mājturības skolotāja Marija Feldmane, tad biedrības tiešais mērķis bija “barības reformēšana un uztura palētināšana”, jo veģetārā uztura produkti tajā laikā bija lētāki nekā dzīvnieku valsts izcelsmes produkti. Veģetārā uztura popularizētāja Leontīne Birnbauma norādījusi: “Latvijas Veģetāriešu biedrība un visas pasaules veģetārieši cīnās par to, lai barības jautājumā ienestu modernās zinātnes atziņas.”⁶ Latvijas Veģetāriešu biedrība savu mērķu sasniegšanai 30. gados publicēja dažādus rakstus, rīkoja zinātnes atklājumos balstītus priekšlasījumus, kulinārijas kursus un publicēja veģetārā uztura pavārgrāmatas, tā saistot veģetārismu ar mērenības un veselīga dzīvesveida īstenošanu⁷.

Veģetārais uzturs mūsdienu sabiedrībā kļūst arvien populārāks. Veģetāriešu skaita pieaugums ir saistīts ar cilvēku veselības problēmām, kā arī ar ētiskiem, vides un sociālajiem apsvērumiem. Visās pasaules valstīs veģetārieši ir minoritāte, izņemot Indiju, kur aptuveni trešdaļa iedzīvotāju ir veģetārieši⁸. Veģetārā uztura izvēles pieaugumu un aktualitāti mūsdienu sabiedrībā apstiprina fakts, ka ar katru gadu trīs reizes pieaug to pasaules iedzīvotāju skaits, kas izsaka vēlmi pilnveidot savu ikdienas uzturu, balstoties uz augu valsts izcelsmes pārtikas produktiem⁹. Veģetārais uzturs ir izplānots dzīves modelis, kas ir pietiekams, līdzsvarots, daudzveidīgs un pielāgots katram cilvēka dzīves cikla posmam visa mūža garumā, ņemot vērā individuālās vēlmes un vajadzības¹⁰. Latvijas Republikas Veselības ministrijas rīkojumā Nr. 258 (27.12.2017). “Veselīga uztura ieteikumi veģetāriešiem”¹¹ norādīts, ka veģetārais uzturs ir pilnvērtīgs un pārdomāts uzturs ar atbilstošām uzturvielām un ir piemērots visiem dzīves posmiem un katram indivīdam atsevišķi. Tas var sniegt pozitīvu piensumu dzīves kvalitātei kopumā, bet var radīt arī risku veselībai. Veģetārais uzturs ir viens no uztura veidiem, un mūsdienās tam ir dažādi atvasinājumi (sk. 1. tabulu). Veģetārais uzturs ir balstīts uz veselīga uztura un ilgtspējīgas dzīves pamatprincipiem, tas

5 Āriņa, M. (1935). *Veģetārā virtuve*. Rīga: Ā. Raņķa izdevniecība.

6 Birnbaums, L. (2011 [1932]). *Veģetāriskie ēdieni un zaļbarības*. Rīga: Zvaigzne ABC.

7 Dātavs, M. (2018). Pirmskara Latvijas veģetāriešu biedrība. Pieejams: <https://replay.lsm.lv/lv/ieraksts/lr/100945/pirmskara-latvijas-vegetariesu-biedriba> [Skatīts 03.10.2021.].

8 Leitzmann, C. (2014). Vegetarian nutrition: past, present, futures. *The American Journal of Clinical Nutrition*, No. 100, pp. 496–502.

9 Veganuary 2021 campaign in review. (2021). Available: <https://veganuary.com/wp-content/uploads/2021/02/End-of-Campaign-Report-2021-Veganuary.pdf> [Accessed 08.11.2021.].

10 Loken, B. (2020). *Diets for a Better Future: Rebooting and Reimagining Healthy and Sustainable Food Systems in the G20*. Oslo: Planet EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health, p. 39.

11 Veselīga uztura ieteikumi veģetāriešiem. (2017). LR Veselības ministrija. Pieejams: <https://www.vm.gov.lv/lv/media/3727/download> [Skatīts 05.11.2021.].

aizsargā un respektē bioloģisko daudzveidību un ekosistēmas, kas rosina veselīgu dzīvesveidu tagadnē un nākotnes paaudzēm¹².

Pagājušā gadsimta 30. gadu veģetārā uztura pavārgrāmatas autore Marija Feldmane savas pavārgrāmatas sākuma nodaļā apstiprina mūsdienās pastāvošo viedokli par veģetāro uzturu kā pilnvērtīga uztura esamību, norādot: “[I]r iespējams sastādīt pilnā mērā veselīgu barību no tīri veģetāriskām barības vielām un ka neviens nopietns barības filozofs mūsu dienās vairs neapstrīdēs veģetārisma iespējamību.”¹³

1. tabula. Veģetārā uztura klasifikācija mūsdienās¹⁴

Uztura veids	Dzīvnieku izcelsmes pārtikas produkti	
	Lieto uzturā	Nelieto uzturā
Lacto-ovo veģetārisms	olas, pienu un tā pārstrādes produktus, medu	gaļu, t. sk. mājputnus, zivis, jūras produktus, želatīnu, dzīvnieku izcelsmes taukvielas
Lacto veģetārisms	pienu un tā pārstrādes produktus, medu	gaļu, t. sk. mājputnus, zivis, jūras produktus, olas, želatīnu, dzīvnieku izcelsmes taukvielas
Ovo veģetārisms	Olas	gaļu, t. sk. mājputnus, zivis, jūras produktus, pienu un tā pārstrādes produktus, želatīnu, dzīvnieku izcelsmes taukvielas
Vegānisms	-	-
Frutārisms	-	-
Dalējs veģetārisms		
Pesco	zivis un jūras produktus, olas, pienu un tā pārstrādes produktus, medu	gaļu, t. sk. mājputnus, želatīnu, dzīvnieku izcelsmes taukvielas
Pollo	putnu gaļu, kā arī olas, pienu un tā pārstrādes produktus, medu, zivis, jūras produktus	gaļu, olas, pienu un tā pārstrādes produktus, medu, želatīnu, dzīvnieku izcelsmes taukvielas
Fleksitārisms	gaļu, zivis, dažreiz olas, pienu un tā pārstrādes produktus, medu – TIKAI zināmas izcelsmes, augstas kvalitātes	pārstrādātus gaļas produktus (kūpinājumus), saliktos ogļhidrātus, saldumus

12 LBF (2020). Plant-based food: to respond to global challenges. Available: https://www.fondation-louisbonduelle.org/wp-content/uploads/2020/05/2003_bond_white-paper_a4-en.pdf [Accessed 08.11.2021.].

13 Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*. Rīga: Zvaigzne ABC.

14 Linzey, A., Linzey, C. (2019). *Ethical Vegetarianism and Veganism*. New York: Routledge, p. 60.

Veģetārisma attīstību Latvijā 20. gs. 30. gados veicināja vairāki aspekti:

- lauksaimniecības kā vadošās tā laika tautsaimniecības straujā attīstība,
- sarežģītie ekonomiskie apstākļi Eiropā un tai skaitā Latvijā,
- uz Eiropas uzturzinātnes pētnieku atziņām balstītu veģetārā uztura pavārgrāmatu izstrāde.

Latvijas tautsaimniecības kopējais uzplaukums gadsimtu senā vēsturē un lauksaimniecības prioritizēšana¹⁵ veicināja daudzveidīgu veģetārā uztura produktu iegūšanu Latvijā, jo īpaši tādu, kuri līdz tam ēdienu gatavošanā netika izmantoti. Šajos gados slēgtās siltumnīcu platībās tika kultivēti dažādi silto zemju augļi un ogas – vīnogas, melones, zemenes. Lauksaimniekiem bija pieejama literatūra par dažādu dārzenu – kartupeļu¹⁶, sīpolu, tomātu, cigoriņu¹⁷, sparģeļu¹⁸, turku piparu¹⁹, ko mūsdienās pazīstam kā papriku, kā arī olu dārzena jeb baklažānu, ziedkāpostu²⁰ – audzēšanas tehnoloģiskajām prasībām. Bulduru dārzkopības skolā tika sākti pētījumi par artišoku un kukurūzas audzēšanu Latvijā²¹.

Lauksaimniecības attīstība Latvijā ir tieši saistāma ar augstākās izglītības un pētniecības sākšanos gadsimtu senā vēsturē. Pirmsākumi meklējami Latvijas Universitātes Lauksaimniecības fakultātē²². Viens no Lauksaimniecības fakultātes darbības virzieniem bija pārtikas ražošana. Latvijas Universitātē laikposmā no 1920. līdz 1940. gadam aktīvi tika veikti zinātniski pētījumi par Latvijā audzētu augļu un ogu bioķīmisko sastāvu, noteikts rūpnieciski ražoto dabisko un mākslīgo vīnu un sulu sastāvs, analizēts Latvijā audzēto cukurbiešu ķīmiskais sastāvs, to īpašības un noderība cukurrūpniecības vajadzībām²³.

Veģetārais uzturs Latvijā sākotnēji tika pozicionēts kā finansiāli lēts²⁴, jo var aizstāt salīdzinoši dārgos gaļas un zivju produktus²⁵. Vēstures liecības rāda, ka

15 *Zinātne tēvzemei divdesmit gados 1918–1938.* (1938). Rīga: Latvijas Universitāte.

16 Roze, K. (1929). *Ienesīga kartupeļu audzēšana.* Rīga: Lauksaimniecības pārvaldes izdevums.

17 Dindonis, P. (1924). *Ienesīgākie tirgus un rūpniecības sakņaugi: sīpoli, cigoriņi un tomāti: kā tos audzēt, izmantot un izdevīgāk pārdot.* Rīga: Lauksaimniecības pārvaldes izdevums.

18 Afeldts, M. (1919). *Sparģeļu audzēšana Latvijā.* Rīga: A. Gulbis.

19 Plaudis, J. (1923). *Tomāti, pipari un baklažāni.* Jelgava: Latviešu Lauksaimnieku Ekonomiskā sabiedrība.

20 Dindonis, P. (1936). Ziedu kāposts (*Brassica ol. Botrylis cauliflora*). *Dārzkopības un Biškopības Žurnāls*, Nr. 5, 197.–198. lpp.

21 Kas redzams 4. dārzkopības izstādē. (1932). *Atpūta*, Nr. 414.

22 Rozīte, Z. Latvijas Universitāte. Īss vēsturisks apskats. *Nacionālā enciklopēdija*. Pieejams: <https://enciklopedija.lv/skirkklis/132715-Latvijas-Universit%C4%81te> [Skatīts 08.11.2021.].

23 *Zinātne tēvzemei divdesmit gados 1918–1938* (1938).

24 Āriņa, M. (1935). *Veģetārā virtuve.*

25 Suta, N. (1930). *Pavāru grāmata.* Rīga: K/S J. Altbergs un B-RI.

1928. gadā strauji samazinājies cūkgaļas – bekona – Latvijas eksporta tirgus, kas tiek saistīts ar cūkgaļas ražošanas (audzēšanas) izmaksu strauju palielināšanos, ko ietekmējusi Eiropas ekonomiskā krīze²⁶. Gaļas produktu dārdzības dēļ to varēja atļauties iegādāties tikai augstākās sabiedrības līmeņa Latvijas iedzīvotāji, jo 1929. gadā vidēji kvalificēta pilsētas strādnieka mēnešalga bija 100 lati, savukārt 1 kg svaigas cūkgaļas izmaksas sastādīja vairāk nekā 2 latus. Veģetārisms ieguva popularitāti zemākajā un vidējā sabiedrības slānī, jo dārzenus, graudaugus izmaksas bija salīdzinoši zemas: kartupeļus varēja iegādāties pa 0,20 Ls/kg, sīpolus – 0,50 Ls/kg, burkānus – 0,20 Ls/kg, kāļus – 0,30 Ls/kg, gurķus vasaras sezonā no 0,10 Ls/kg līdz 0,40 Ls/kg, rudzu miltus – 0,33 Ls/kg, kaltētus zirņus – 0,64 Ls/kg²⁷.

Pagājušā gadsimta 30. gados veģetārisms sabiedrībā ieguva citus akcentus, vairs ne tikai kā finansiāli izdevīgāks uzturs. Veģetārisma jaunā loma vairāk tika saistīta ar uztura nozīmi cilvēka veselības nodrošināšanā. Par šā uztura veida popularitāti un nepieciešamību izglītot sabiedrību, sniegt dažādus ar uzturu saistītus padomus liecina plašais latviešu valodā publicēto veģetārā uztura pavārgrāmatu skaits. Latvijā pagājušā gadsimta 30. gados publicēto veģetārā uztura pavārgrāmatu saturs parāda to, ka veselīga dzīvesveida ievērošana ir bijusi saistoša un aktuāla tēma jau gadsimtu senā vēsturē. Veģetārisma popularitāti izceļ arī fakts, ka pavārgrāmatas nav sastādījis viens autors. Šajā vēstures posmā pavārgrāmatu autores ir sievietes, kas ir vēl viena šā laika iezīme, kad sievietes darbojas līdzvērtīgi vīriešiem, jo sievietes ir ieguvušas labu izglītību gan Eiropā, gan Latvijā un spēj patstāvīgi īstenot dažādas aktivitātes²⁸.

Pagājušā gadsimta 30. gados Latvijā publicētās veģetārās pavārgrāmatas pētījumā analizētas pēc vairākiem kritērijiem – gan no saturiskās puses, gan ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā aspekta. Pētījumā skatītas piecas veģetārā uztura pavārgrāmatas (sk. 2. tabulu). Veģetāro pavārgrāmatu saturiskā uzbūve ir atšķirīga. Autore Dora Švīkule pavārgrāmatu veidojusi pēc ēdienreižu apraksta principa²⁹, Marija Āriņa veģetāros ēdienus atspoguļo pa ēdienu grupām³⁰, Leontīna Birnbauma – pēc ēdienu gatavošanas tehnoloģijas³¹, savukārt Emīlija Oga³² un

26 Kns., A. (1929). Gaļas eksports tekošā gada trešajā ceturksnī. *Ekonomists*, Nr. 22, 937.-938. lpp.

27 *Latvijas statistiskā gada grāmata 1929*. (1930). Rīga: Valsts statistiskā pārvalde.

28 Kusina, L. (2013). *Sieviešu jautājums un sievietes tēls latviešu rakstniecībā 1870-1920*. Promocijas darbs. Pieejams: https://dspace.lu.lv/dspace/bitstream/handle/7/5133/23185-Linda_Kusina_2013.pdf [Skatīts 12.03.2022.].

29 Švīkule, D. (2012 [1928]). *210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes*. Rīga: Zvaigzne ABC.

30 Āriņa, M. (1990). *Veģetārā virtuve*. Rīga: Zinātne; Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*. Rīga: Zvaigzne ABC.

31 Birnbaums, L. (2011 [1932]). *Veģetāriskie ēdieni un zaļbarības*.

32 Oga, E. (2011). *Veģetārais galds*. Rīga: Zvaigzne ABC.

Marija Feldmane veģetāros ēdienus klasificējušas pēc dominējošā pārtikas produkta tajos³³.

20. gadsimta 30. gados publicētās veģetārā uztura pavārgrāmatas saturiski balstītas uz tajā laikā Eiropā praktizējošu uztura pētnieku atziņām. Katra autore pavārgrāmatās atsaucas uz kādu no pētniekiem, kuru pētījumi un to rezultāti ir aprakstīti pavārgrāmatu ievada daļā. Visplašāko pamatojumu ir sniegusi Marija Feldmane, kura atsaukusies uz vairāku skandināvu un vācu uztura pētnieku gūtajiem pētījumu rezultātiem. Īpaši jāizceļ Jeila Universitātes (Amerikas Savienotās Valstis) bioķīmiķa profesora Rasela Henrija Čitendena (*Russel Henry Chittenden*) pētījuma rezultāti uztura gremošanas un pārtikas bioķīmijas jomā. Marija Feldmane, atsaucoties uz profesora pētījumiem, norāda: “Vairāki slaveni zinību vīri (to starpā arī prof. Chittendens) pierādījuši, ka ķermenim nav vajadzīgs tik daudz olbaltumu vielu, kā to agrāk domāja”³⁴, tā sniedzot pamatojumu tam, ka no ikdienas uztura var izslēgt gaļu un zivis, atstājot dārzeņus, pākšaugus, augļus, pienu un piena produktus, olas, medu. Leontīne Birnbauma pavārgrāmatas ievada daļā izklāsta savu noraidošo attieksmi par jēdziena vitamīns nekorekto lietojumu, jo “slikta paraža – piekabināt visām uztura vielām vārdu “vitamīni”. Rīgā eksistē, piemēram, vitamīnu aknu desa, vitamīnu milti utt. Pats par sevi saprotams, šiem produktiem nav nekā kopīga ar pareizu un vitamīniem bagātu barību.”³⁵

Vitamīni ir pirmie no bioloģiski aktīvajiem savienojumiem, kuri uztura pētniecībā pasaulē tika atklāti, ko apliecina arī 1929. gadā fizioloģijas un medicīnas jomā pasniegtās Nobela prēmijas Kristiānam Eijkmanam (*Christiaan Eijkman*) un seram Frederikam Goulendam Hopkinsam (*Frederick Gowland Hopkins*) par vitamīnu pētījumiem saistībā ar dažādām cilvēku slimībām³⁶. Gadsimtu senā vēsturē Latvijā vitamīnu būtiskā loma cilvēku uzturā bija zināma izglītotās sabiedrības vidū.

Zinātniski pamatotas veģetārā uztura atziņas ir Doras Švīkules sastādītajā pavārgrāmatā, ko var saistīt ar iegūto augstāko izglītību gan bioloģijas, gan medicīnas jomā, studējot dažādās Eiropas valstīs. Dora Švīkule raksta:

Senie pētnieki par labāko atzina to produktu, kurš vislielākā vairumā satur olbaltumvielas. Tad dienas kārtībā nāca kalorijas, un par labāko atzina to produktu, kuram vislielākais kaloriju skaits. Bet tagad turpretī par visvērtīgāko uzskata to produktu, kuram visvairāk minerālvielu un vitamīnu.

33 Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*.

34 Turpat.

35 Birnbaums, L. (2011 [1932]). *Veģetāriskie ēdieni un zaļbarības*.

36 The Nobel Prize in Physiology or Medicine 1929. Available: <https://www.nobelprize.org/prizes/medicine/1929/summary/> [Accessed 05.04.2022.].

2. tabula. 20. gadsimta 30. gados Latvijā publicēto veģetāro pavārgrāmatu izvērtējums

Kritērijs	Autores				
	Dora Švikule	Marija Āriņa	Leontīne Birnbauma	Emīlija Oga	Marija Feldmane
ZINĀTNISKĀS ATZIŅAS					
Zinātniski pamatots un balstīts uz pētījumiem	Dr. Haniša (<i>Hanisch</i>) Dr. Robertsas (<i>Roberts</i>)	Latvijas Veģetāriešu biedrības baušļi	Latvijas Veģetāriešu biedrība	Vācijas dziedniecības iestādes vad. Dr. med. Maksimiliāns Birhers-Benners (<i>Maximilian Bircher-Benner</i>)	Zviedru prof. J. Holmgrens, dāņu uzturvielu speciālists Dr. Mikels Hindhede (<i>Mikkel Hinhede</i>), Dr. N. Pinelsons, vācu prof. Dr. J. Ude, amerikāņu prof. R. H. Čitendens
	Zaļbarības bioķīmiskais raksturojums, ēdienreižu loma cilvēka dzīvē	Uzturvielu nozīme cilvēku dzīvē + virtuves darba organizācija, galda kultūra	Izmantot tikai Latvijas apstākļiem piemērotus produktus	9 pamatobjumi = puse no barības jābaida svaigā veidā	Analizētas dažādas slimības, dota veģetāriešu ēdienkarte visam gadam, veģetārais kalendārs
Rakstības stils	Zinātniska valoda	Zinātniska valoda sākuma nodaļās	Sadzīviska valoda	Sadzīviska valoda	Sadzīviska valoda
DOMINĒJOŠIE PĀRTIKAS PRODUKTI (augu un dzīvnieku valsts, izņemot gaļu un zivis)					
Piens, piena produkti	Piens, sviests, skābais krējums, saldaiss krējums, rūgušpiens	Sviests, skābs krējums, piens, biezpiens, siers	Piens, biezpiens, skābais krējums, saldaiss krējums, sūkalas	Sviests, vārīts sviests, piens, siers, salds krējums	Piens, biezpiens, skābais krējums, saldaiss krējums, siers
Sēnes	v	Gailenes, baravikas, šampinjoni u. c.	-	-	Gailenes, baravikas, murķeļi u. c.
Olas	v (putoti olas B)	v	v	v	v
Rieksti	v	-	Rieksti, kokosrieksts, zemesrieksti	-	Kokosrieksts, zemesrieksti, mandeles
Baudvielas / saldvīelas	Kafija, šokolāde, sinepes / cukurs, medus	Sinepes, etiķis, šokolāde / cukurs	- / medus	Vīns, bezalkoholiskais baltvīns / cukurs	Kakao milti / cukurs
Graudaugi / pākšaugi	-	Auzu putraimi, griķu putraimi, kviešu milti, rīsi, manna / zirņi, pupas	GRIĶI (pārējie NĒ), auzu pārslas, makaroni, kaņepes	Auzu putraimi, rīsi, rīsu milti, zāgo [putraimi, kas pagatavoti no palmu stumbracietes] / lēcas, zirņi	Makaroni, rīsi

Kritērijs	Autores				
	Dora Švikule	Marija Āriņa	Leontīne Birnbauma	Emīlija Oga	Marija Feldmane
Dārzeni	Sarkanie kāposti, rutki, kartupeļi, burkāni, ingvers, selerija, spināti, melnā sakne, bietes, sparģeļi, pienenes, nātres, balandas, gurķi, tomāti, skābēti kāposti, ķirbis = 18 receptūrās	Kāposti, burkāni, gurķi, tomāti, melnā sakne [melnā sakne], salāti, pienenes, ķirbis, sarkanie kāposti, kartupeļi, burkāni, puķu kāposti, selerija, redīsi, loki, spināti, kāli, sparģeļi, ķirbis, bietes, rutki, redīsi	Ķirbji, cigoriņi, ķerbeli [bumbuļu kārvele jeb ķerbelrāčenis (lietots kā sakņaugš) vai lapu kārvele jeb meža sunburkšķis (lietots kā garšaugš)], melnā sakne, gurķi, sipoli, redīsi, pienenes, tomāti, rutki, kolrābji, skābenes, topinambūri, mārutki, skābi kāposti, puķu kāposti, rožu kāposti	Rāceņi, artišoki, sparģeļi, spināti, feņķelis [fenhēlis], tomāti, sarkanie kāposti, kolrābji, kukurūza, manolds, baklažāns, pētersīļi, estragons, selderiņi [selerija], melnā sakne, cigoriņi, bietes, kartupeļi	Burkāni, redīsi, rutki, sipoli, puravs, pastinaks, kolrābis, ķerbelis, puķu kāposts, salāti, artišoki (tai skaitā konservēti) sparģeļi, tomāti, selerijas, kartupeļi, endivejas [endīvijs – kroatie cigoriņi], olu augs [baklažāns], ķirbis, turku pipars [paprika], spināti, zemes bumbieri [topinambūri], skorpionera [melnā sakne – sakņaugš], kukurūza
Augļi	Āboli, citroni, rabarberi	Ķirši, āboli, plūmes, apelsīni, citroni, rabarberi	Citroni + citronu sula, āboli	Firziķi [persiķi], melones, ananass, banāni, plūmes, apelsīni, ķirši, rabarberi, aprikozes	Citroni, āboli, apelsīni, plūmes, bumbieri, aprikozes, ķirši
Ogas	Ērkšķogas, upenes	Avenes, zemenes, brūklenes, zustrēnes [upenes], jāņogas, dzērvenes, korintes	Dzērvenes	Avenes, zemenes, mellenes, jāņogas	Avenes, zemenes, stīķenes [ērķšķogas]
Taukvielas	Olīvu eļļa, saulespuķu, mandeļu, kokosa	Tauki, sviests	Eļļa	Olīvu eļļa, kokovārs [taukviela (līdzīga mūsdienīgu margarīnam), Latvijā no Amerikas importēts pārtikas produkts], kokosviests, saulespuķu, mandeļu, riekstu eļļa	Olīvu eļļa, eļļa
Garšvielas	Krustnagliņas, muskats, ķimenes, boreču [no poļu valodas – ārstniecības ziepju sakne], Kajēnas pipari	Pipari, virces [smaržīgie pipari], kāperi [kaperi], kanēlis, ķimenes, neļķnagliņas [krustnagliņas], vaniļa	Ķimenes, muskats, majorāns, vaniļa	Muskats, neļķu auglītis [krustnagliņas], majorāns, timiāns, bazilikums [baziliks], lauzlāpas [lauzu lapas], vaniļas cukurs, kanēlis	Kardamons, ķimenes, kanēlis, briežraga sāls [amonija hidroģēnkarbonāts – mīklas ierīnātājs]
Sāls	Nē	Jā, pēc garšas	Nē	Jā	Jā, lieto

Kritērijs	Autores				
	Dora Švikule	Marija Āriņa	Leontīne Birnbauma	Emīlija Oga	Marija Feldmane
RAKSTURĪGĀS ĒDIENU GATAVOŠANAS TEHNOLOĢIJAS					
Vārīšana	v	v	v	v	v
Tvaikošana / sutināšana	-	-	v / -	- / v	v / v
Sautēšana	-	v	Ragū	"Īru stevs" [sautējums]	-
Cepšana (uz pannas)	-	Kotletes, omletes	Omletes, apcepumi, kotletes	-	Kotletes
Cepšana cepeškrāsnī	Pudiņi	Pudiņi, karbonādes	Pudiņi, cepeši	Pastētes, konditorejas izstrādājumi	Pudiņi, cepeši
Grilēšana	-	-	-	-	-
Fritēšana	-	-	1 ēdiens = "Pomme frites"	1 ēdiens = "Vēja kurkuļi"	
Praktiski padomi	v	v	v	v	v
ĒDIENU GRUPU PĀRSTĀVNICĪBA					
Aukstās uzkodas	v	v	Sviestmaizes	-	Sviestmaizes
Aukstie ēdieni	v	Salāti	v	v	Pastētes, salāti
Zupas	v	v	v	v (44 receptūras)	v (29 receptūras)
Mērces (aukstās/ karstās)	v	v / v	Majonēze / v	v / v	v / v
Dārzeņu ēdieni	Pudiņi	v / sēņu ēdieni	v	V (31 rec. kartupeļu ēdieni)	Pudiņi, kotletes / sēņu ēd.
Biezputras / graudaugu ēdieni	-	v /	-	v / v	Putras, tume / pankūkas
Saldēdieni	-	v	Putas, krēms, ķīselis, omlete, biskvīts	v	Krēms, putas, uzpūteņi, ķīselis
Dzērieni (aukstie/ karstie)	v / -	-	Linu, auzu piens / -	Mandeļu piens / -	-

Kritērijs	Autores				
	Dora Švīkule	Marija Āriņa	Leontīne Birnbauma	Emīlija Oga	Marija Feldmane
Cittautu ēdieni	-	Bliņas	Risotto [risoto]	Itāļu, franču, angļu virtuves	Borščs, pildīti dārzeņi angļu gaumē
Receptūras	Apraksts	Precīzas	Dažāda pieeja	Precīzas	Precīzas
KOPĀ ēdieni, skaits	210	172	210	417	295

Tabulā doto apzīmējumu skaidrojums:

(v) nozīmē to, ka ir plaši pārstāvēts; (-) nav minēts

Praktiski plaši izmantojams materiāls dots Marijas Feldmanes sastādītajā veģetārajā pavārgrāmatā, jo autore izstrādājusi un publicējusi veģetāro ēdienkarti visam kalendārajam gadam, balstītu uz tajā laikā Latvijā sezonāli pieejamiem pārtikas produktiem. Pavārgrāmatu autores Marija Āriņa un Marija Feldmane detalizēti raksturojušas barojošo vielu jeb uzturvielu daudzumus un to nozīmi cilvēka uzturā. Salīdzinot doto produktu pamatuzturvielu daudzumu ar mūsdienu literatūrā pieejamiem datiem, var secināt, ka būtiski tie neatšķiras, tātad uzturvielu noteikšanā lietotās metodes ir bijušas precīzas. Pavārgrāmatās tika konstatēta viena būtiska nesakritība minerālvielas – dzelzs – daudzumos. Marija Feldmane norāda: “Spināti satur tik daudz dzelzs un arī citas organismam nepieciešamas minerālvielas kā neviens augs. Tā 100 g spinātu ir 40–60 mg dzelzs.”³⁷ Savukārt mūsdienu uztura pētnieki Lolita Neimane un Zigurds Zariņš sniedz datus, ka 100 g spināti satur 4,1 mg dzelzi.³⁸

Viedokļu atšķirības pavārgrāmatu autoru vidū pastāv attiecībā uz vārāmā sāls lietošanu uzturā. Marija Āriņa norāda: “Pirmo vietu no visām garšas vielām ieņem tomēr vārāmsāls.”³⁹ Autore tālāk uzsver, ka pieaugušam cilvēkam ik dienas vajag patērēt 10–15 g sāls, kas ir trīs reizes vairāk, nekā to apliecina mūsdienu uztura pētījumi (Pasaules Veselības organizācija pieaugušam cilvēkam rekomendē sāls patēriņu līdz 5 g dienā).⁴⁰ Gadsimtu senas liecības norāda uz to, ka sāls patēriņš bijis ļoti augsts, kas būtiski ir ietekmējis cilvēku veselību, un Leontīne Birnbauma savā pavārgrāmatā rekomendē, kā samazināt sāls patēriņu: “Nekur savās receptēs neminu vārāmo sāli, tā lietošana nav ieteicama un būtu

37 Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*.

38 Zariņš, Z., Neimane, L. (1999). *Uztura mācība*. Rīga: Rasa ABC.

39 Āriņa, M. (1990). *Veģetārā virtuve*; Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*.

40 Rust, P., Ekmekcioglu, C. (2017). Impact of Salt Intake on the Pathogenesis and Treatment of Hypertension. *e-book - Hypertension: from basic research to clinical practice*. Available: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-44251-8> [Accessed 14.11.2011.].

pēc iespējas jāsamazina. Ēdot ēdienus reizē ar zaļbarību (sevišķi, ja tanī ietilpst mārutki un rutki), sāls trūkums nebūs jūtams arī pat tad, ja no tā vēl nav pilnīgi atrasts.” Pārējās autore nav tik kategoriskas savos uzskatos par sāls patēriņu un ēdienu receptūrās norāda, ka to var pievienot pēc garšas.

Balstoties uz piecu veģētārā uztura pavārgrāmatās sniegto informāciju, analizētais pārtikas produktu klāsts sniedz informāciju par attiecīgajā vēstures posmā pieejamiem un plašāk lietotajiem pārtikas produktiem gan ikdienas, gan svētku uzturā. 20. gadsimta 30. gadu veģētāro ēdienu gatavošanā plaši lietoti dažādi dzīvnieku valsts izcelsmes produkti – piens un piena pārstrādes produkti (sviests, krējums, biezpiens, siers), olas. Attiecībā uz graudaugu izmantošanu pavārgrāmatu autorēm pastāvējis atšķirīgs skatījums, piemēram, Leontīne Birnbauma norāda, ka jāatturas no kviešu miltu un pulētu putraimu lietošanas, jo to apstrādes laikā ir noņemtas visas vērtīgākās minerālvielas un vitamīni, tādēļ, viņa uzskata, tikai griķi ir veselīga uztura pamatā. Veģētāro ēdienu gatavošanā izmantotas tikai Latvijā pieejamās ogas, savukārt daļa augļu tiek importēti – citroni, apelsīni, firziķi jeb persiki, banāni, ananass. Vispopulārākais no citrusaugļiem ir citroni, kas veģētāro ēdienu gatavošanā pievienots gan sulas, gan mizas veidā. Dažas pavārgrāmatu autore jo īpaši uzsver, ka ēdienu gatavošanā kā taukviela jāizmanto olīvu eļļa⁴¹, bet tas nav viennozīmīgi, jo Marija Āriņa norāda, ka var izmantot arī sviestu vai augu taukus.

Veģētārais uzturs nepārprotami balstās uz plašu dārzenu klāstu ēdienu gatavošanā. Autore veģētārajos ēdienos izmanto gan sakņu dārzeņus – burkānus, bietes –, gan bumbuļdārzeņus – kartupeļus, topinambūrus –, gan dažādus kāpostu dārzeņus, gan lapu dārzeņus – salātus, spinātus –, jo īpaši Dora Švīkule izceļ ķirbi tā “labo barības vielu” dēļ, savukārt Marija Feldmane norāda, ka šajā laikā “gurķis ir populārāks par tomātu”, plaši nav vēl pazīstams kolrābis jeb griežņi⁴². Savukārt 20. gadsimta 30. gadu mājturības grāmatās var lasīt, ka mūsdienās labi zināmais dārzenis – puravs – vēl šajā laikā nav praksē labi iepazīts⁴³. Dārzenis, kas šajā vēstures posmā plaši izmantots ēdienu gatavošanā, ir melnsakne jeb *scorioni*, tautā to vēl sauķi par melnajiem burkāniem, lai gan ar burkāniem tiem bioloģiskā ziņā nav nekādas saistības. Veģētāro ēdienu gatavošanā izmantotas Latvijas mežos augošās sēnes, rieksti. Autore aicina ēdieniem pievienot arī importētos riekstus – zemesriekstus, kokosriekstus. Lielākoties visas autore kā ēdienu saldīnātāju norādījušas cukuru. Ļoti plaši veģētāro ēdienu gatavošanā izmantotas dažādas garšvielas, tā dažādojot ēdienu garšas. Veģētāro ēdienu gatavošanā lietotas garšvielas no Latvijā kultivētiem garšaugiem kā ķimenes, timiāns, bet lielākoties tās importētas no ārvalstīm – kanēlis, neļķu nagliņas

41 Oga, E. (2011). *Veģētārais galds*.

42 Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģētārā virtuve*.

43 Vīksne, A., Ķeņģis, M. (1930). *Mājturība*. Rīga: A/S Valters un Rapa.

jeb krustnagliņas, kardamons, vaniļa. 20. gadsimta 30. gadu veģetārais uzturs salīdzinājumā ar mūsdienu veģetārā uztura klasifikāciju raksturojams kā *ovolakto* veģetārisms, kurā no uztura tiek izslēgti tikai gaļa un zivis, un to produkti.

Dažādās ēdienu gatavošanas tehnoloģijas, kuras var izmantot ļoti plaša klāsta ēdienu gatavošanā, var būt par pamatu veselīga dzīvesveida īstenošanai ikvienā mājsaimniecībā. Veģetāro ēdienu gatavošanā rekomendēts praktizēt siltapstrādes paņēmienus – vārīšanu un cepšanu, jo īpaši ēdienu gatavošanu cepeškrāsnī. Pavārgrāmatās nav apskatīts tāds mūsdienīgs cepšanas veids kā grilēšana, ko var skaidrot ar tā laika dzīvesveidu, jo pilsētvidē maltītes gatavošana uz atklātas uguns netika īstenota, kā arī virtuvju iekārtojums neatbilda grilētu ēdienu gatavošanai⁴⁴. Pavārgrāmatās nelielā skaitā skatāmi ēdieni, kuri ir fritēti, tomēr šis tehnoloģijas veids nav plaši aprakstīts un lietots veģetāro ēdienu gatavošanā.

Katra no pavārgrāmatu autorēm sniedz praktiskus padomus ēdienu gatavošanā, kuri ir saistoši arī mūsdienās. Sniegtie padomi saturiski ir dažādi, un tie pavārgrāmatās nedublējas. Pavārgrāmatu autores Dora Švīkule un Marija Feldmane norāda uz to, ka pastāv pētījumi, ka siltapstrādē samazinās vitamīnu daudzums un daļa uzturvielu pāriet novārījumos^{45, 46}. Tādēļ Dora Švīkule rekomendē “vairāk ļauties svaigu dārzeņu baudīšanai”. Leontīne Birnbauma norāda, ka “ēdienus nedrīkst pagatavot pārāk agri, bet gan tikai pirms pasniegšanas, jo, ilgi glabājot tos siltumā, ēdieni zaudē ļoti daudz no savas barības vērtības”⁴⁷. Marija Āriņa iesaka melnās saknes jeb *skorcioneres* – “skorcioneres notīrot, jāliek nekavējoties etiķa ūdenī, citādi tās paliek gluži melnas”⁴⁸.

Veģetārā uztura pavārgrāmatas tajā laikā izglītoja, sniedza jaunas zināšanas, rosināja sabiedrību attīstīt jaunas prasmes, veidot kvalitatīvāku savu ikdienu. Arī mūsdienās⁴⁹ ēst gatavošanas prasmju veidošana ir priekšnoteikums veselīga dzīvesveida, tai skaitā ēšanas paradumu, veicināšanai nākotnē. Lielbritānijā veiktajā pētījumā visi respondenti atzīmēja vairāk nekā vienu ēst gatavošanas prasmju iegūšanas avotu: ģimenes locekļi tika norādīti 93 % gadījumu, aptuveni 70 % respondentu atzīmēja dažādus tehniskos medijus, piemēram, pavārgrāmatas,

44 Cimermanis, S. (2007). Sākotnējs ieskats latviešu ēdienu gatavošanas tradicionālo telpu tipoloģiskajā attīstībā Rietum- un Viduslatvijā 17. gadsimta otrajā pusē – 20. gadsimta pirmajā pusē. Stinkule, S. (sast.). *Latviešu tradicionālā virtuve*. Rīga: Latvijas Nacionālais vēstures muzejs.

45 Švīkule, D. (2012 [1928]). *210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes*.

46 Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*.

47 Birnbaums, L. (2011 [1932]). *Veģetāriskie ēdieni un zaļbarības*.

48 Āriņa, M. (1990). *Veģetārā virtuve*; Feldmanis (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*.

49 Utter, J., Denny, S. et al. (2016). Who is teaching the kids to cook? Results from a nationally representative survey of secondary school students in New Zealand. *International Journal of Adolescent Medicine and Health*, No. 30(3), pp. 1–6.

televīziju, internetu, un 50 % aptaujāto gatavošanas prasmes apguvuši izglītības iestādē⁵⁰. Lielais respondentu skaits (ap 70 %), kas apgūst ēst gatavošanas prasmes no pavārgrāmatām, televīzijas raidījumiem un interneta, dod šiem medijiem iespēju kļūt par sava veida mācību platformām mūsdienās. Savukārt pētījumos, kas veikti Norvēģijā un Zviedrijā⁵¹, secināts, ka izglītības iestādēs vairāk jāpievēršas nevis ēst gatavošanas prasmju attīstīšanai, bet gan jauniešu izpratnes veicināšanai par ēdienu kā līdzekli – veselīga dzīvesveida nodrošinātāju – jeb *food with a purpose*.^{52, 53} Cilvēki ar labām ēst gatavošanas prasmēm dod priekšroku un pērk vairāk dārzeņu⁵⁴, labprāt ietur maltītes kopā ar ģimeni⁵⁵.

Ēst gatavošanas prasmju pilnveidošana un veselīga uztura paradumu un pieredzes veidošana apskatīta jau pagājušā gadsimta 30. gadu veģetārajās pavārgrāmatās. Pavārgrāmatās var skatīt visu ēdienu grupu pārstāvniecību. Veģetārās pavārgrāmatas autore ir sastādījušas dažādos apjomos – no 172 līdz 417 ēdienu receptūrām. Veģetārajās pavārgrāmatās publicētas veģetāro auksto ēdienu, zupu, karsto un auksto mērču un dārzeņu kā pamatēdienu receptūras. Plašs un daudzveidīgs saldēdienu klāsts ir dots Leontīnes Birnbaumas pavārgrāmatā.⁵⁶ Saldēdienu konsistences nodrošināšanā autore norāda, ka jāizmanto agaragars vai kartupeļu milti. Emīlijas Ogas sastādītajā pavārgrāmatā ir vērojama atšķirīga iezīme, jo šeit iespējams iepazīties ar plašu cittautu ēdienu klāstu – pārstāvēti ir itāļu, franču un angļu virtuvēm raksturīgi ēdieni.⁵⁷ Savukārt Olga Švikule un Leontīne Birnbauma ēdienu gatavošanā izmanto Latvijā plaši pieejamus pārtikas produktus un ēdienu nosaukumus veido, nosaucot pamatproduktus un gatavošanas tehnoloģiju. Arī receptūru izstrādē vērojama atšķirīga autoru pieeja – ir veģetārās pavārgrāmatas, kurās receptūrās ir precīzi norādīti

50 Utter, J., Denny, S. et al. (2016). Cooking and the health and wellbeing of adolescents. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, No. 48, pp. 35–41.

51 Beinert, C., Sørli, A. C. et al. (2021). Does food and health education in school influence students' everyday life? *Health Education Journal*, 18.09.2021.

52 Høijer, K., Hjalmskog, K. et al. (2011). 'Food with a purpose': Home Economics teachers' construction of food and home. *International Journal of Consumer Studies*, No. 35(5), pp. 514–519.

53 Beinert, C. (2021). 'An Unexploited Potential' LifeLab Food and Health: Assessment and Development of Teaching and Learning Practices in the Norwegian School Subject Food and Health. *Kristiansand: University of Agder*, 27.05. Available: <https://uia.brage.unit.no/uia-mlui/bitstream/handle/11250/2737880/Dissertation.pdf?sequence=4&isAllowed=y> [Accessed 15.12.2021.].

54 Winkler, E., Turrell, G. (2009). Confidence to cook vegetables and the buying habits of Australian households. *Journal of the American Dietetic Association*, No. 109, pp. 1759–1768.

55 Utter, J., Denny, S. et al. (2016). Who is teaching the kids to cook?, pp. 1–6.

56 Birnbaums, L. (2011 [1932]). *Veģetāriskie ēdieni un zaļbarības*.

57 Oga, E. (2011). *Veģetārais galds*.

produktu daudzumi – gramos, kilogramos, gabalos, ēdamkarotēs, litros –, bet Dora Švikule un Leontīne Birnbauma receptūras ir apvienojušas ar ēdiena gatavošanas izklāstu⁵⁸.

Kā ikvienā sabiedrībā, kad tiek runāts par veģetārismu, tā arī 20. gadsimta 30. gados aktuāli bija jautājumi, kura “barība” – augu vai gaļas – ir vairāk piemērota cilvēka organisma fizioloģiskajām vajadzībām un vai veģetārisms neapdraud cilvēku veselību. Saturīgu viedokli tajā laikā sniegusi mājturības speciāliste Anna Vīksna:

Augu barības aizstāvji (veģetārieši) domā, ka cilvēka organisms piemērots tikai augu barības uzņemšanai, ka gaļas barība ar saviem slimību dīgļiem un parazītiem var būt mums stipri kaitīga. Tomēr, objektīvi spriežot, pret veģetārismu var celt daudz svarīgu iebildumu – graudu melnplauka, kartupeļu solanīns, indīgas sēnes. Liekas, ka pareizi būtu lietot maisītu barību, jo vairāk tādēļ, ka tikai no dzīvnieku valsts mēs dabūjam pilnvērtīgas olbaltumvielas.⁵⁹

Arī mūsdienu sabiedrībā ir aktuāls šis jautājums, uz kuru nav pilnīgi skaidras vienas atbildes, bet uztura speciālisti norāda, ka pilnvērtīgs un sabalansēts uzturs ir tāds, kad uzturā tiek iekļauti gan augu, gan dzīvnieku valsts izcelsmes pārtikas produkti.⁶⁰

Uztura paradumi ir katra cilvēka personīgā izvēle, kā dzīves laikā likt lietā zināšanas un attīstīt prasmes, lai pilnveidotu savu ēdienkarti un dzīves kvalitāti kopumā. 20. gadsimta 30. gadu veģetārais uzturs raksturojams kā *ovolakto* veģetārisms. Veģetārā uztura pavārgrāmatu saturs ir atšķirīgs, bet ēdienos izmantoti gan vietējas izcelsmes, gan importa pārtikas produkti. Veģetārā uztura popularizēšana balstās uz dažādu Eiropas uzturzinātnieku pētījumiem. Veģetārā uztura popularitāti pagājušā gadsimta 30. gados var saistīt ar lauksaimniecības straujo attīstību, tai skaitā ar pirmsākumiem pārtikas produktu ražošanā un uztura zinātnisko pētniecību.

AVOTI UN LITERATŪRA

Afeldts, M. (1919). *Sparģeļu audzēšana Latvijā*. Rīga: A. Gulbis.

Āriņa, M. (1935). *Veģetārā virtuve*. Rīga: Ā. Raņķa izdevniecība.

Āriņa, M. (1990). *Veģetārā virtuve*. Rīga: Zinātne.

58 Švikule, D. (2012 [1928]). *210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes*.

59 Vīksne, A., Keņģis, M. (1930). *Mājturība*.

60 Zariņš, Z., Neimane, L. (1999). *Uztura mācība*.

- Beinert, C. (2021). 'An Unexploited Potential' LifeLab Food and Health: Assessment and Development of Teaching and Learning Practices in the Norwegian School Subject Food and Health. Kristiansand: University of Agder, 27.05. Available: <https://uia.brage.unit.no/uia-mlui/bitstream/handle/11250/2737880/Dissertation.pdf?sequence=4&isAllowed=y> [Accessed 15.12.2021.].
- Beinert, C., Sørli, A. C., Åbacka, G., Palojoki, P., Vik, F. N. (2021). Does food and health education in school influence students' everyday life? *Health Education Journal*, 18.09.2021.
- Birnbaums, L. (2011 [1932]). *Veģetāriskie ēdieni un zaļbarības*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Cimermanis, S. (2007). Sākotnējs ieskats latviešu ēdienu gatavošanas tradicionālo telpu tipoloģiskajā attīstībā Rietum- un Viduslatvijā 17. gadsimta otrajā pusē – 20. gadsimta pirmajā pusē. Stinkule, S. (sast.). *Latviešu tradicionālā virtuve*. Rīga: Latvijas Nacionālais vēstures muzejs.
- Dātavs, M. (2018). *Pirmskara Latvijas veģetāriešu biedrība*. Pieejams: <https://replay.lsm.lv/lv/ieraksts/lr/100945/pirmskara-latvijas-vegetariesu-biedriba> [Skatīts 03.10.2021.].
- Dindonis, P. (1924). *Ienesīgākie tirgus un rūpniecības sakņaugi: sīpoli, cigoriņi un tomāti: kā tos audzēt, izmantot un izdevīgāk pārdot*. Rīga: Lauksaimniecības pārvaldes izdevums.
- Dindonis, P. (1936). Ziedu kāposts (*Brassica ol. Botrylis cauliflora*). *Dārzkopības un Biškopības Žurnāls*, Nr. 5, 197.–198. lpp.
- Feldmanis, M. (2011 [1932]). *Praktiskā veģetārā virtuve*. Rīga, Zvaigzne ABC.
- Höijer, K., Hjälmeskog, K., Fjellström, C. (2011). 'Food with a purpose': Home Economics teachers' construction of food and home. *International Journal of Consumer Studies*, No. 35(5), pp. 514–519.
- Kns., A. (1929). *Ekonomists*, Nr. 22, 937.–938. lpp.
- Korta, M. (1905). *Praktiskā pavāru grāmata*. Rīga: K. J. Sīmaņa apgādībā.
- Korta, M. (1928). *Praktiskā pavāru grāmata*. 4. iespied. Rīga: Valtera un Rapas akc. sabiedr. grāmatiespiestuve.
- Kusiņa, L. (2013). *Sieviešu jautājums un sievietes tēls latviešu rakstniecībā 1870–1920*. Promocijas darbs. Pieejams: https://dspace.lu.lv/dspace/bitstream/handle/7/5133/23185-Linda_Kusina_2013.pdf [Skatīts 12.03.2022.].
- Latvijas statistiskā gada grāmata 1929*. (1930). Rīga: Valsts statistiskā pārvalde.
- LBF (2020). Plant-based food: to respond to global challenges. Available: https://www.fondation-louisbonduelle.org/wp-content/uploads/2020/05/2003_bond_white-paper_a4-en.pdf [Accessed 08.11.2021.].
- Leitzmann, C. (2014) Vegetarian nutrition: past, present, futures. *The American Journal of Clinical Nutrition*, No. 100, pp. 496–502.
- Linzey, A., Linzey, C. (2019). *Ethical Vegetarianism and Veganism*. New York: Routledge, p. 60.

- Loken, B. (2020). *Diets for a Better Future: Rebooting and Reimagining Healthy and Sustainable Food Systems in the G20*. Oslo: Planet EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health, p. 39.
- Oga, E. (2011). *Veģetārais galds*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Plaudis, J. (1923). *Tomāti, pipari un baklažāni*. Jelgava: Latviešu Lauksaimnieku Ekonomiskā sabiedrība.
- Roze, K. (1929). *Ienesīga kartupeļu audzēšana*. Rīga: Lauksaimniecības pārvaldes izdevums.
- Rozīte, Z. Latvijas Universitāte. Īss vēsturisks apskats. *Nacionālā enciklopēdija*. Pieejams: <https://enciklopedija.lv/skirklis/132715-Latvijas-Universit%C4%81te> [Skatīts 08.11.2021.].
- Rust, P., Ekmekcioglu, C. (2017). Impact of Salt Intake on the Pathogenesis and Treatment of Hypertension. *e-book – Hypertension: from basic research to clinical practice*. Available: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-44251-8> [Accessed 14.11.2011.].
- Suta, N. (1930). *Pavāru grāmata*. Rīga: K/S J. Altbergs un B-RI.
- Švīkule, D. (2012 [1928]). *210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- The Nobel Prize in Physiology or Medicine 1929. Available: <https://www.nobelprize.org/prizes/medicine/1929/summary/> [Accessed 05.04.2022.].
- Utter, J., Denny, S., Lucassen, M., Dyson, B. (2016). Cooking and the health and wellbeing of adolescents. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, No. 48, pp. 35–41.
- Utter, J., Denny, S., Lucassen, M., Dyson, B. (2016). Who is teaching the kids to cook? Results from a nationally representative survey of secondary school students in New Zealand. *International Journal of Adolescent Medicine and Health*, No. 30(3), pp. 1–6.
- Veganuary 2021 campaign in review. (2021). Available: <https://veganuary.com/wp-content/uploads/2021/02/End-of-Campaign-Report-2021-Veganuary.pdf> [Accessed 08.11.2021.].
- Veselības veicināšana. Slimību profilakses un kontroles centrs. Pieejams: <https://www.eveseliba.gov.lv/sakums/informativie-raksti/veselibas-veicinasana> [Skatīts 17.10.2021.].
- Veselīga uztura ieteikumi veģetāriešiem. (2017). LR Veselības ministrija. Pieejams: <https://www.vm.gov.lv/lv/media/3727/download> [Skatīts 05.11.2021.].
- Vīksne, A., Ķeņģis, M. (1930). *Mājturība*. Rīga: A/S Valters un Rapa.
- Winkler, E., Turrell, G. (2009). Confidence to cook vegetables and the buying habits of Australian households. *Journal of the American Dietetic Association*, No. 109, pp. 1759–1768.
- Zariņš, Z., Neimane, L. (1999). *Uztura mācība*. Rīga: Rasa ABC.
- Zinātne tēvzemei divdesmit gados 1918–1938*. (1938). Rīga: Latvijas Universitāte.

Gastropoētika
Latvijas
literatūras
vēsturē

Jāņi: rituāls un maltīte Baltijas vācu literatūrā¹

Midsummer: Ritual and meal in Baltic German literature

KOPSAVILKUMS

Raksts sniedz ieskatu Jāņu svinību attēlojumā Baltijas vācu literatūrā – galvenokārt Kurzemē un Vidzemē no 19. gs. sākuma līdz 1939. gadam tapušajos vācu tekstos. Vasaras saulgriežu svinēšana ir sena latviešu tautas tradīcija, un Jāņi joprojām 21. gadsimta sākumā ir vieni no svarīgākajiem latviešu svētkiem. Vācieši, Krusta karu laikā apmetoties uz dzīvi Baltijā un gadsimtu gaitā pamazām iesakņojoties, kļuva par vietējo iedzīvotāju tradicionālās kultūras vērotājiem un, kā to atklāj viņu pašu rakstītie teksti, nereti arī par latviešu rituālu dalībniekiem. Kaut arī Jāņu svinības gada garākajā dienā un īsākajā naktī (vainagu vīšana, vides rotāšana, uguns iededzināšana, dziedāšana, ēšana, dzeršana un dejošana – no saules rieta līdz lēktam) cauri gadsimtiem saglabājās nemainīgas, Baltijas vācu klātbūtnē tajās mainījās atkarībā no sociāli politiskā konteksta. Ieskats Baltijas vācu tekstos ļauj konstatēt izmaiņas latviešu un vācu attiecībās un atbilstoši tām – līdzdalībā Jāņu rituālā, kā arī kontekstualizēt šo izmaiņu cēloņus. Būtisks svētku svinēšanas elements ir maltīte, savukārt ēdiens joprojām ir svarīgs Baltijas vācu identitātes radītājs. Rakstā īpaša uzmanība ir pievērsta Jāņu ēdienu aprakstiem un apzināta to iespējamā pārnese no tradicionālās latviešu virtuves Baltijas vācu kulinārajā telpā. Atslēgvārdi: memuārliteratūra, latviešu folklorā, vācbaltiešu kultūra, svētku mielasts, uguns rituāls, kultūras pārnese.

ABSTRACT

The article provides an insight into the depiction of Midsummer celebrations in Baltic German literature – mainly in German texts written in Kurzeme and Vidzeme from

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastroētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

the beginning of the 19th century until 1939. Celebrating the summer solstice is an old tradition of Latvians, and St. John's Day (*Jāņi*) is still one of the most important Latvian holidays at the beginning of the 21st century. Germans, settling in the Baltics during the Crusades and gradually taking root over the centuries, became observers of the traditional culture of the local population and – as their own texts reveal – often also participants in Latvian rituals. Although the Midsummer celebration on the longest day and shortest night of the year (wreath-making, decorating the house, lighting fires, singing, eating, drinking and dancing – from sunset to sunrise) remained unchanged throughout the centuries, the Baltic German presence in them changed depending on the socio-political context. An insight into Baltic German texts allows to identify changes in Latvian-German relations and, accordingly, in the participation in the St. John's ritual, as well as to contextualize the causes of these changes. A meal is an essential element of celebrating holidays, while food is still an important indicator of the Baltic German identity. In the article, special attention is paid to the descriptions of Midsummer dishes in Baltic German texts. The possible transfer from traditional Latvian cuisine to the Baltic German culinary space is identified.

Keywords: memoirs, Latvian folklore, German-Baltic culture, feast, fire ritual, cultural transfer.

Ievads

*Und wenn der längste Tag dann kam,
 der gar kein Ende
 und keinen Anfang nahm,
 und sich in weißer Nacht
 entzündeten die Freudenfeuerbrände –
 dann zogen
 Jahr für Jahr
 die Leute singend, Johannikränze auf dem Haar,
 vor die Veranda, und im hohem Bogen
 flogen
 die Riesenkränze
 auf unsere Köpfe, [...]
 Und auf dem Rasenplatz, um das Johannifeuer,
 wogten die Tänze,
 sprangen die Mädchen und die Burschen
 durch die Flammenmeer.
 Und Ziehharmonika und Ligo-Singen
 Tönten die ganze Nacht vom Krüge her.
 Noch eh es dunkelte, war es schon wieder hell.
 Und noch in unsern Schlaf, betäubend schwer,*

*duftete es von all den Kränzen,
die an unseren Betten hingen
und wie der Sommer schnell – ach, wie zu schnell – verwelkten und
vergingen...²*

*Nicht Schwermut nur und tiefe Wälder sind's
Was zu uns redet und wir ganz erwidern,
Der Sang der Sensen und des Sommerwinds,
Die Liebesinbrunst in den Lihgo-Liedern...
Dies alles ist darin, und, zeitlos schwer,
das Weiß der Nächte um die Sommerwende,
Ziehbrunnenknarr und Mahja-Ruf und Meer [...].³*

Iepriekš citētie ir divi fragmenti no Baltijas vācu literatūras atslēgas figūru – Zigfrīda fon Fēgezaka (*Siegfried von Vegesack*, 1888–1974) un Ģertrūdes fon den Brinkenas (*Gertrud von den Brincken*, 1892–1982) – dzejoļiem. Tie tapuši jau pēc Otrā pasaules kara, abiem rakstniekiem dzīvojot tālu no savas etniskās dzimtenes – Vidzemes un Kurzemes –, abos dzejoļos būtisks nostalgijas elements ir latviešu saulgriežu svētki. Tas rosināja izpētīt, cik liela loma Jāņu rituālam ir Baltijas vācu tekstos kopumā, analīzei izvēloties vēstījumus, kas ir saistīti ar vācbaltiešu dzīvi Kurzemē un Vidzemē garākā laika posmā – no 19. gs. sākuma līdz 1939. gadam.

Līdz 19. gs. otrai pusei Baltijas sociālo vidi veidoja kārtu sabiedrība, kurā kārtu robežas sakrita ar nacionālajām robežām, vācieši tradicionāli pārstāvēja sabiedrības virsslāni, mazvācieši – amatnieku un pilsētu kalpotāju slāni, pamattautas – latvieši un igauņi – zemniecību. Dzimtībušanas atcelšana Baltijā radīja būtiskas pārmaiņas sociāli ekonomiskajā dzīvē: pakāpeniski zemniekiem pavērās iespēja zemi nomāt un iepirkt, un iedzīvoties turībā. Tehnoloģiskais progress noteica pāreju no dominējoši agrāra saimniekošanas veida uz industrializāciju. Strauji auga pilsētu iedzīvotāju skaits, bet lauki tukšojās, pamazām

2 Un, kad atnāca garākā diena, / kurai nebija ne sākuma, ne gala, un baltajā naktī izgaisa prieka uguns kuri, / toreiz gadu no gada ļaudis salasījās ar Jāņu vainagiem, dziedādami verandas priekšā, un augstā lokā uzlidoja milzīgie vainagi uz mūsu galvām [...]. / Un zālienā ap jāņuguni sākās dejas. / Puiši un meitas lēca cauri ugunsjūrai. Un ermoņikas un Līgo dziesmas cauru nakti skanēja no kroga. Pirms satumsa, jau atkal ausa gaismā. Un joprojām mūsu miegā, smacējoši smagā, smaržas vēlās no visiem vainagiem, kas tika pakārti pie mūsu gultām. Un tāpat kā vasara – ātri, ak, pārāk ātri novīta un pagāja. (Johanni. Vegesack, S. von. (1968). *Das Unverliebare. Gedichte*. Heilbronn: E. Salzer, S. 34–35.)

3 Ne dziļo mežu grūtsirdībā vien / sirds patvērās mums bezsirdības briesmās, / pat izkopts švīkstoņa pie sevis sien / ar mīlas kvēli, / kas skan līgodziesmās... / Tas viss ir viņā, bezlaicīgi smags, / vēl baltā saulgriežnaktis, kas spītē salam, / vēl Mājā! sauciens, jūra, kurā Kolkas rags... / Kas izsmels to, kas izjutīs līdz galam? (Kurland. Brincken, G. fon den. (1977). *Wellenbrecher. Zweistimmige Lyrik*. Darmstadt: J. G. Bläschke, S. 82; Kurzeme. Brinkena, Ģ. fon den. (2012). *Kad mājās nāc...* Atdz. V. Bisenieks. Tukums: Tukuma muzejs, 27. lpp.)

sāka irt arī iepriekš stingri vilktās kārtu robežas. Kā norāda Ivars Ijabs, 19. gs. un periodu līdz neatkarīgas Latvijas valsts dibināšanai 1918. gadā var raksturot kā pakāpenisku atbrīvošanos no koloniālās situācijas, t. i., no diviem koloniālajiem faktoriem – tradicionālā vācbaltiešu augšslāņa ar muižniecību centrā un Krievijas impērijas, kas 19. gs., jo īpaši tā beigās, sāka pastiprināt savu ietekmi vāciskajās rietumu provincēs⁴. Kaut arī katra kārtā dzīvoja savu patstāvīgu, valodas, dzimtas un tautas tradīciju ziņā nosacīti nošķirtu dzīvi, robežas starp tām nebija nepārkāpjamas, un ikdienas pienākumi kā pilsētās, tā laukos noteica pastāvīgu savstarpēju saskari. Vācu pētniece Ulrike Plāta (*Ulrike Plath*) uzsver, ka arī svētki un kopīgas svinības nostiprināja starpkultūru kontaktus. Tad vismaz uz brīdi bija iespējams pārvarēt arī dziļi sakņoto savstarpējo neuzticību starp sabiedrības kārtām, zemniekiem un kungiem. Tieši Jāņu svinēšanu naktī no 23. uz 24. jūniju Plāta nosauc kā vienu no svarīgākajiem vācu un latviešu kopīgo svētku piemēriem⁵. Lai svētki izdotos, “visu kārtu vāciešiem bija jāatbrīvojas no augstprātības un uz dažām stundām jādraudzējas ar zemniekiem un kalpiem. Tajā pašā laikā šī tuvināšanās nedrīkstēja iet pārāk tālu, lai neapdraudētu hierarhijas saglabāšanu. Tāpēc tika ievēroti rakstīti un nerakstīti noteikumi [...]. Pilsētas svētki deva iespēju zemniekiem uz īsu brīdi iegrimt buržuāziskajā kultūrā [...]. Svētku laiks nozīmēja daudz vairāk nekā iespēju pavadīt laiku kopā: tas bija īslaicīgs tradicionālo lomu pārkāpums, pat ja arī tikai simboliski.”⁶ Jāņos ierastā pasaule šķietami apgriezās otrādi. Kā raksta Baltijas vācu žurnālists un prozaiķis Oskars Grosbergs (*Oskar Grosberg*, 1862–1941), vācu mācītājs piever acis uz latviešu pagāniskajām izdarībām un “drusku slepeni” dzied līgo dziesmas⁷, bet “draudzes kungs vēl vienmēr stāv pie sievām, kuras viņu apdzied, neatstādamas nevienu vietīņu sveikā. Viņas piemin visādas intimitātes, un, kad viņas beigušas, tad draudzes kungs izber pār tām priekšautos visu sava naudas maka saturu.”⁸

4 Ijabs, I. (2023). *Nepateicīgie. Latviešu politiskās domas pirmsākumi Eiropas kontekstos*. Rīga: Jumava, 12. lpp.

5 Plath, U. (2011). *Esten und Deutsche in den baltischen Provinzen Russlands. Fremdheitskonstruktionen, Lebenswelten, Kolonialphantasien. 1750–1850*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, S. 182.

6 *Sollte das Fest gelingen, musste sich die Deutschen aller Stände von ihrem Dünkel befreien und sich für wenige Stunden mit den Bauern und Bediensteten verbrüdern. Zugleich durfte diese Annäherung nicht zu weit gehen, um die Aufrechthaltung der Hierarchie nicht zu gefährden. Sie unterlag daher einem geschriebenen und ungeschriebenen Regelkodex [...]. Städtische Feste gaben den Bauern die Möglichkeit, für kurze Zeit in die bürgerliche Kultur einzutauchen [...]. Festzeiten stellten weit mehr dar als die Möglichkeit, Zeit miteinander zu verbringen: Es waren Zeiten der kurzfristigen und sei es nur symbolisch angedeuteten Überschreitung der hergebrachten Rollen.* (Plath, U. (2011), *Esten und Deutsche*, S. 185.)

7 Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde. Vēca Vidzemes muiža gadu gaitās*. Tulk. O. Liepiņš. Rīga: A. Gulbis, 100. lpp.

8 Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde ...*, 113. lpp.

leskats Jāņu svinību atspoguļojumā Baltijas vācu avotos līdz 19. gadsimtam

Saulgriežu atzīmēšana ar noteiktu rituālu ir kopīga daudzām tautām. Pētnieki ir vienisprātis, ka latviešiem vasaras saulgriežu nosaukums *Jāņi* ir saistīts ar Jāņa Kristītāja svētkiem, tātad kristīgo tradīciju, tomēr Jānis varētu būt sekundārs apzīmējums senā auglības kulta dievībai. Nav zināms, vai latviešiem bijusi kāda īpaša dievība vai varbūt Dievs pats ir bijis svētku centrālā figūra Jāņu kultā⁹. Šajā vakarā, kā norāda Haralds Biezais (1909–1995), koncentrējas visas tās Dieva darbības, kas citādi sastopamas dažādās situācijās, – auglības, Dieva svētības un bagātības veicināšana, kā arī ļauno spēku iedarbības aizkavēšana ietverta maģiski simboliskās izdarībās, piemēram, appušķošanā un mielastā¹⁰. Baltijas vācu avotos Jāņi ir minēti vismaz kopš 16. gs. otrās puses¹¹. 17. gs. svinību apraksti kļūst detalizētāki, pievēršot uzmanību pagānisko tradīciju principiālai atšķirībai no kristīgās pasaules. Mācītājs Georgs Mancelis (*Georgius Mancelius*, 1593–1654) Jāņa Kristītāja dienas sprediķī piemin pušķošanu, uguns dedzināšanu, dziedāšanu un lēkāšanu [dejošanu] ap uguni, un zāles spraušanu istabas sienā, lai pareģotu mūža ilgumu. Reizē šādu darbību nosodījumu: “Ne tā, mani draugi!”, tas ir pirmais Baltijas vācu teksts, kurā uzskaitītas galvenās Jāņu rituāla daļas¹². Manceļa vārdnīcā (1638), visticamāk, ar savu roku, viņa laikabiedrs Kristofs Fīrekers (*Christoph Fürecker*, 1612–1685?) ir ierakstījis senāko zināmo Jāņu dziesmu¹³. 18. gs. apgaismības ideju ietekmē līdzās māņticības nosodījumam parādās arī labvēlīga ieinteresētība latviešu tradicionālajā kultūrā. Šāds viedoklis varētu būt tieši saistīts ar vācu teologa un domātāja Johana Gotfrīda Herdera (*Johann Gottfried Herder*, 1744–1803) uzskatiem¹⁴. Herders piecus jaunības gadus pavadīja Vidzemē (1764–1769) un, domājams, ietekmējoties arī no Jāņu svinību pieredzes Juglas ezera krastā, vēlāk nonāca līdz tautas kultūras (tautas dziesmu)

9 Tautasdziesmās blakus Jānim kā Dieva dēlam ir minēts arī Dievs un dažkārt Māra jeb sv. Marija: “Tai pilei triji vārti, / Visi triji sudrabiņa. / Pa vieniemi Dievs iebrauca, / Pa otriemi mīļā Māra, / Pa treišiem Jāņīts brauca / Div’ dzeltenī kumeliņi” LD 32614-0.

10 Biezais, H. (2008). *Dieva tēls latviešu tautas reliģijā*. Rīga: Zinātne, 111., 115. lpp.

11 Sal. svētku svinēšana ap Jāņa Kristītāja dienu, ziedojot Pērkonam un Lielajam Dievam (*Lelo Dewas*) melnu gaili un vistu, dzerot alu, upurējot ugunij, dejojot un dziedot ap kokiem, piemin jezuits Pēteris Kulēzijs (*Petrus Culesius*): P. Culesius S. J. de institutis ad Lothavos excursionibus eorumque superstitionibus. Rigae, 1599 Decembris 3. Kleijntjenss, J. (sast.). *Latvijas vēstures avoti jezuitu ordeņa arhīvos*. II daļa. Rīga: Latvju Grāmata, 1941. 253.-257. lpp., šeit 255. lpp.

12 Mancelis, G. (1746). *Jauna latviešu sprediķu grāmata*. Kēnigsberga: J. H. Hartungs, 664. lpp.

13 Mancelius, G. (1638). *Lettus, Das ist Wortbuch*. Rīga: Schröder, iekšlapa eksemplārā LU Akadēmiskās bibliotēkas Misiņa bibliotēkas Reto grāmatu un rokrakstu nodaļā, AB RM Nr. 16807.

14 Sal. Ijabs. *Nepateicīgie ...*, 35. lpp.

“atklāšanai”¹⁵. Garlībs Merķelis (*Garlieb Merkel*, 1769–1850) koloniālo attiecību paspīlgtinājumam skaistās latviešu vasaras saulgriežu tradīcijas pretstata vācu virsslāņa mantkārei un arogancei:

[..] kungi dod dažas mucas alus, dažus mērus degvīna un gaļu. Visa apkārtnē salasās kopā un, skaļi dziedot, ar stabuļu, čīgu un dūku skaņām nāk uz muižu. Ikkatra ģimene tad apsvaic kungu, un visi, arī paši mazākie bērni, atnes dāvanas – ogas, sēnes, vainagus un smaržīgus, dziedinošus zāļu pušķus. Meitas un bērni, puķēm vainagojušies, nostājas rindās kungu mitekļu priekšā un dejojot dzied viņam slavas dziesmas [..]. Viņu gaviļēs līdz ar viņiem var aizmirst, par kādiem darbiem un upuriem tie pirkuši šoniecīgo baudu. Šai raibajā mudžeklī, kur redzam gudras matronas, cienījamus sirmgalvjus, spēcīgus vīrus un puīšus, ziedošas meitas un bērnus, kad tūkstošiem dziedinošu zāļu izplata aromātiskas smaržas un stabules gaviļē, mēs varētu iedomāties, ka atrodamies Arkādijā. Bet tur tālāk pa logu raugās varenie kungi ar svinīgu nopietnību un nicīgu laipnību. Pagalam visa ilūzija! Es redzu kaķi, kas atpleš savus nagus un ļauj sagūstītajai pelītei, kura iedomājas esam brīva, paskriet dažus soļus, lai atkal to mocītu divkārt nežēlīgāk.¹⁶

Atbalsojot iepriekš minētās Plātas rakstīto, Merķelis arī norāda, ka Baltijas vācu sabiedrība nav homogēna un tieši Jāņu laiks ir iespēja atklāt savas simpātijas zemniecībai. “Es pazinu kādu muižnieku [fon Meku], kurš šādās reizēs gandrīz visu nakti līksmoja kopā ar saviem jautrajiem ļaudīm.”¹⁷ Ar 18. gs. otro pusi saistīta arī Baltijas vāciešu padziļināta interese par atsevišķiem Jāņu svinību aspektiem, piemēram, Johans Jakobs Harders (*Johann Jakob Harder*, 1734–1775) norāda uz latviešu prasmi improvizēt (*Vers ex tempore*)¹⁸, vairākās latviešu-vācu vārdnīcās ir iekļautas un skaidrotas latviešu mitoloģiskās dievības, un aizsākas diskusijas par vārda *līgo* nozīmi Jāņu kultā – vai tas ir piedziedājums vai tomēr dievība un vasaras saulgriežu svinību apzīmējums¹⁹. Tendence dokumentēt un pētīt latviešu tautas tradīcijas, t. sk. Jāņus, Baltijas vācu kultūrā saglabājas vismaz

15 Švābe, A. (1958). *Kāda mācītāja dzīve*. Stokholma: Daugava, 149.-151. lpp.

16 Merķelis, G. (1969). Latvieši, sevišķi Vidzemē, filozofiskā gadsimtena beigās. Merķelis, G. *Izlase*. Rīga: Liesma, 47.-206. lpp., šeit 72.-73. lpp.

17 Merķelis, G. (1969). *Latvieši ..*, 73. lpp.

18 [Harder, J. J.] (1764). Beschluß der Untersuchung des Gottesdienstes, der Wissenschaften, Handwerke Regierungsarten und Sitten der alten Letten, aus ihrer Sprache. *Gelehrte Beyträge zu den Rigischen Anzeigen*, St. 12, S. 89.

19 Sal. “Līgo bija mīlestības un draudzības dievs, un viņam par godu tauta sarīkoja ik gadus vasaras vidū nakts svētkus”. Merķelis, G. (1969). Vidzemes senatne. Pirmā grāmata. Merķelis, G. *Izlase*, 207.-248. lpp., šeit 236. lpp.

līdz Pirmajam pasaules karam²⁰. Pētījumi par Jāņiem Baltijas vācu literatūrā līdz šim nav veikti. Pāris vācu tekstu salīdzinošā aspektā ir publicēti Veltas Rūķes-Draviņas (1917–2003) monogrāfijā²¹.

Tekstu korpusa raksturojums

Baltijas vācu literāro paraugu atlase ir mērķtiecīga, tiecoties pēc iespējas vispusīgas Zāļu dienas un Jāņu svinību atklāsmes pilsētvidē un laukos. Tā ietver sešpadsmit autoru tekstu analīzi. Korpusa lielāko daļu veido divpadsmit vāciešu atmiņas par Baltijā pavadīto laiku. Tajā ir iekļauts arī viens dzejolis un trīs daļēji autobiogrāfiski prozas sacerējumi. Tā, piemēram, Zigrīda fon Fēgezaka romānā *Baltische Tragödie* (Baltiešu tragēdija, 1935; latviski kā “Baltiešu gredzens”, tulk. 2012) Jāņu epizodes kļūst par rīku Baltijas sabiedrības pārmaiņu atklāsmē – no rāma miera apdvestām svinībām patriarhālā gaisotnē:

aizvien vairāk attālinās dziesmu skaņa, bet balti krēslainajā bezvēja vasaras naktī tās vēl ilgi atskan no lielceļa puses. Un augstākajā bērzā pie ledus pagraba liesmo darvas muca, un visapkārt aiz plašajām siena pļāvām un tumšajiem mežiem pie blāvi zaļā apvāršņa redz sarkanās uguns blāzmas²²,

līdz latviešu zemniecības degradācijai 1905. gada revolūcijas kontekstā: “[A]pklususi saimes dziedāšana – vairs nebija, kas meičas un sievas apmācītu un sistu takti. Jāņos tikai bariņš dzērāju pienāca pie verandas, bļautījās, trokšņoja un tad ķērkdami aizvilkās uz krogu.”²³ Tekstu korpusa raksturo laika periodu no 18. gs. beigām līdz 20. gs. otrajai pusei. Autoru vidū ir juristi, žurnālisti, mākslinieki, rakstnieki, tulkotāji, ierēdņi un mājsaimnieces, kas pārstāv dažādas sabiedrības slāņus – pārtikušus aristokrātus, labi un trūcīgi nodrošinātus literātus, kā arī sievietes un vīriešus. Ieskatam autori un viņu darbi hronoloģiskā secībā: 1) Grauzdes muižas īpašnieka brīvkunga Pētera Filipa fon Drahenfelsa (*Peter Philipp von Drachenfels*, 1795–1879) jaunības atmiņas²⁴, gleznotāja un mākslas

20 Sal. piemēram: Trautvetter, E. C. v. (1850). Einiges aus der nordischen Sagenlehre, insbesondere der lettischen. *Das Inland*, Nr. 39, S. 612, Nr. 42, S. 660–662; Bielenstein, A. (1874). Das Johannistfest der Letten. *Baltische Monatsschrift*, Nr. 1, S. 1–46; Winter, A. C. (1903). Zur Symbolik der lettischen Sonnwendfeier. *Baltische Monatsschrift*, Nr. 6, S. 450–457 u. c.

21 Sal. Mancelis, G. [Svētruna] Jāņa Kristītāja dienā; Munier-Wroblewski, M. Johanni / Jāņi. Rūķe-Draviņa, V. (1991). *Jāņi latviešu literatūrā*, 182.–193. lpp.

22 Fēgezaks, Z. fon. (2012). *Baltiešu gredzens*. Rīga: SIA Vesta-LK, 80. lpp.

23 Turpat, 285. lpp.

24 Drachenfels, Ph. von. (1911). Jugenderinnerungen. 1795–1813. Bienemann, Fr. (Hrsg.). *Altivländische Erinnerungen*. Reval: F. Kluge, S. 1–39.

vēsturnieka Jūliusa Dēringa (*Julius Döring*, 1818–1898) memuari²⁵, Kurzemes muižkungu un vēlāk bankas ierēdņa Frīdriha fon Brakela (*Friedrich von Brackel*, 1826–1896) atmiņas²⁶, mācītāja meitas un tulkotājas Lizetes Harmsenas (*Lisette Harmsen*, 1835–1914) atmiņas²⁷, rakstnieka un žurnālista Teodora Hermaņa Panteniusa (*Theodor Hermann Pantenius*, 1843–1915) memuari²⁸ un viņa sievas Luīzes Panteniusas (*Luise Pantenius*, 1850–1921) jaunības atmiņas²⁹, Rīgas rātes ierēdņa Nikolaja Zēmana fon Jeserska (*Nikolai Seemann von Jesersky*, 1852–1921) Zāļu dienai Rīgā veltīts dzejojums³⁰, rakstnieka, tulkotāja un publicista Oskara Grosberga paša pieredzē balstīts romāns *Meschwalden. Ein altlivländischer Gutshof im Kreislaufe des Jahres* (Mežvalde. Veca Vidzemes muiža gada gaitās, 1922), bērnu rakstnieces Evas Gētgensas (*Ewa Gaehtgens*, 1872–1951) autobiogrāfisku stāstu krājums³¹, rakstnieces Mias Munjē-Vroblevski (*Mia Munier-Wroblewski*, 1882–1965) atmiņas³², rakstnieka fon Fēgezaka daļēji autobiogrāfiskais romāns “Baltiešu gredzens”, Herberta fon Blankenhagena (*Herbert von Blanckenhagen*, 1892–1985) atmiņas³³, vācu žurnālista Bernharda Lameja (*Bernhard Lamey*, 1894–1980) atmiņas³⁴, Ernsta fon Menzenkampfa (*Ernst von Mensenkampff*, 1896–1945) atmiņas³⁵, Barbaras Pauli (*Barbara Pauli*, 1909–1992) bērnības atmiņas³⁶ un Brigites Cimmeres (*Brigitte Zimmer*, 1931) atmiņas³⁷. Vairumā tekstu Jāņu epizodes ir īsas – no dažām rindkopām līdz dažām lappusēm, apjomā visgarākā – nepilnas 20 lappuses – ir Jāņiem veltītā nodaļa Grosberga romānā “Mežvalde”.

25 Dērings, J. (2016). *Ko es nekad negribētu aizmirst jeb Atmiņas no manas dzīves*. Tulk. V. Kvaskova. Rīga: Latvijas Nacionālais arhīvs.

26 Brackel, F. von. (1911). *Aus den Lebenserinnerungen*. Bienemann, Fr. (Hrsg.) *Altlivländische Erinnerungen*. Reval: F. Kluge, S. 191–269.

27 Harmsen, L. (1913). *Ein altes kurländisches Pastorat. Erinnerungen*. Reval: Fr. Kluge.

28 Pantenius, Th. H. (1915). *Aus den Jugendjahren eines alten Kurländers*. Leipzig: R. Voigtländer.

29 Panteniusa, L. (1997). *Jaunības atmiņas par Veco Rīgu*. Tulk. S. Brice. Aizpute: H. von Hirschheydt.

30 Seemann von Jesersky, N. (1904). *Dinakantische Geschichten in Gedichten, aufgemacht von Schanno von Dinakant*. Rīga: W. F. Häcker, S. 52–55, auch 2. Aufl. Rīga: E. Wülfing, 1913, S. 51–55.

31 Gaehtgens, E. (1918). *Alt Livland. Heitere Bilder aus dem Baltikum*. Hamburg: Agentur des Rauchen Hauses.

32 Munier-Wroblewski, M. (1964). *Feste und Feiern. Jugenderinnerungen*. Hannover-Döhren: H. von Hirschheydt.

33 Blankenhagens, H. fon. (2020). *Atmiņas no vecās Vidzemes. Klingenbergas – Rīga. 1892–1913*. Tulk. I. Čekstere. Rīga: Madris.

34 Lamejs, B. (1979). *Rīgas kaķu ķēniņš un citas kāda ārzemju korespondenta atmiņas*. Tulk. R. Liepa. Bruklina: Grāmatu Draugs.

35 Menzenkampfs, E. fon. (2019). *Cilvēki un likteņi senajā Livzemē*. Rīga: SIA Vesta-LK.

36 Pauli, B. (1989). *Gut Hoppenhof – Ein kleines baltisches Vermächtnis*. Limburg an der Lahn: C. A. Starke.

37 Zimmer, B. (2006). *Baltische Impressionen. Eine Kindheit und Jugend*. Crailsheim: Baier Verlag.

Jāņi pilsētā un Zāļu diena Rīgā

Kurzemes un Vidzemes vāciešu atmiņās Jāņu svinēšana ir saistīta ar divām pilsētām – Jelgavu un Rīgu. No sešpadsmit autoriem divi atmiņās raksturo saulgriežu laika Jelgavu. Bijušajā Kurzemes un Zemgales hercogistes galvaspilsētā Jāņi izsenis ir plaši svinēti kā saimnieciskā gada beigas, kad hercogistes galvaspilsētā pulcējas teju visi vācu tirgotāji un muižkungi – ikviens, kam maksājami nodokļi un slēdzami līgumi. Trīs dienās Jelgava pārvēršas par rosīgu tirdzniecības un kultūras centru ar plašu izklaizi, koncertu, teātra izrāžu, cirka priekšnesumu un izstāžu programmu³⁸. Tajā zemākās kārtas ļaudīm – latviešiem – īsti nav vietas. Tādēļ nav pārsteigums, ka Baltijas vācu avotos, piemēram, brīvkunga fon Drahenfelsa jaunības atmiņās, latvieši Jelgavā vispār nav pieminēti³⁹. Salīdzinoši vērīgāks ir gleznotājs Jūliuss Dēriņgs. Viņa piezīmēm ir raksturīga precizitāte un kultūrvēsturiska interese. 1844. gadā Dēriņgs ieceļo no Drēzdenes Kurzemē un divus gadus vēlāk, līdzīgi Drahenfelsam, izbauda visu, ko Jāņos piedāvā Jelgavas kultūras dzīve. Trīs dienās Dēriņgs noskatās deviņas izrādes, un viņam vēl atliek laika sirsnīgām sarunām ar draugiem pie alus glāzes. Pēc tam seko īsa pastaiga:

[..] mēs aizgājām uz Vītolu dambi, kur zemākās šķiras ļaudis ļoti trokšņaini svinēja rīt gaidāmo Jāņu dienu. Ugunskurs, ne vienmēr pavisam uzmanīgi kurināts, ir galvenajā vietā. Jāņi ir latviešu nacionālie svētki, tie nāk vēl no pagānu laikiem, kad tos svinēja par godu Līgo dievam, uguns nesējam. [..] Ļaudis savstarpēji apmainās vainagiem, saucot “Līgo, Jāni!”. Zemnieku sievas un meitas nāk uz pilsētu, liek garāmgājējiem galvā vainagus un ziedu vītnes ap kaklu un skandina: “Līgo, līgo, Jāni!” Protams, par to tiek gaidīta kāda dāvana.⁴⁰

Rīdzinieku Jāņus ievada Zāļu diena 22. jūnijā. Kā norāda kultūrvēsturnieks Andrejs Johansons (1922–1983), tā izsenis rīkota Pārdaugavā. Lai gatavotos Jāņiem kopā ar Pierīgas zvejniekiem, uz Daugavas otru krastu izbrauca Rīgas latvieši – pārcēlāji, enkurnieki, koku šķirotāji u. c. 18. gs. otrajā pusē mastu šķirotājs Jānis Šteinhausers (1705–1779) sāka latviešus aicināt pie sevis uz Zasmusižu un Hermeliņa muižu. Svinētajiem pamazām pievienojās arī vietējie vācieši. Zāļu dienas atzīmēšana rīdzinieku vidū kļuva arvien populārāka, ar 19. gs. 20. gadiem no Pārdaugavas pārcēloties uz Rīgu centru pie Šāļu vārtiem, mūsdienā Akmens

38 Sal. Albers, F. B. (1804). Diesjährlige Johannis-Freuden in Mitau. *Der Freimüthige*, Nr. 145, 21.07.1804, Nr. 147 24.07.1804.

39 Drachenfels, Ph. von. (1911). Jugenderinnerungen, S. 26–29.

40 Dēriņgs, J. (2016). *Ko es nekad negribētu aizmirst..*, 154. lpp.

tilta rajonā⁴¹. Tie kļuva par īstiem visu pilsētnieku svētkiem. Zāļu diena un Jāņi Rīgā ir minēti četros vācu tekstos. 19. gs. otrajā pusē vēlākais Zemnieku rentes bankas direktors, tobrīd tikko skolu beigušais Frīdrihs fon Brakels Zāļu dienu asociē ar krāšņiem skatiem, bagātīgu smaržu gammu un troksni:

Mūs sagaidīja latviešu zemnieces zilos auduma ģiebus un īsos krāsainos svītrainos svārkos ar pastalām kājās un lieliem ozollapu vainagiem galvās, mazliet sagurušas, skaļi dziedot Jāņu dziesmu: “Līgo, Jānīt, Papa Jānīt, līgo, līgo.” Mums par pārsteigumu, parasti netīrais un smirdīgais tirgus laukums ārpus Šāļu vārtiem bija ļoti mainījies. Sākot no vārtiem, bija tirgotavas, no kurām skanēja izsmalcinātu dārznieku balsis, kuri piedāvāja pārdošanai skaistākos ziedus podos, pušķus, vainagus un vītnes, un dažādus augļus, īpaši zemenes un ķiršu kokus ar gataviem augļiem kubulos, garā rindā gandrīz līdz Grēcinieka vārtiem [...]. Uz daudziem kuģiem spēlēja mūziķi, kas pārmaiņus dziedāja jautras melodijas, galvenokārt dejas.⁴²

Līdzīgi raibu, skaņām, krāsām un garšām piepildītu ieskatu gadsimtu mijas Zāļu vakara atmosfērā Dagavmalas Žaņa (*Schanno von Dinakant*) acīm sniedz Nikolaja Zēmana fon Jeserska dzejolis *Krautabend, 22. Juni* (Zāļu vakars, 22. jūnijs), sacerēts vietējā vācu dialektā:

*Un war nur ein Drängeln un Stoppen un Schieben
Un sind bei das anständig alle geblieben.
Un Eichenkränse auf Kopp wer uns nahmen
Un Blumenstreife an Brust fer de Damen
Un Fefferminz un Kamillen ein Bund
Fer jeden, denn bleibt man fer Winter gesund. [...]
Wir fuhren un sangen un tranken un aßen
Un thaten uns verlustiren mit Spaßen*

41 Šeit un turpmāk par Zāļu dienu Rīgā: Johansons, A. (2000). *Rīgas svārki mugurā. Atceres un apceres*. Rīga: Daugava, 227.–234. lpp.

42 *Schon unterwegs begegneten uns lettische Bauerweiber in blauen Tuschmiedern und kurzen buntgestreiften Röcken, mit Pasteln (Bundschuen) an den Füßen und großen Eichenlaubkränzen auf dem Kopfe, etwas angeheitert, mit lauter Stimme ihr Johannislied: “Lihgo, Jahnit, Pappa Jahnit, lihgo, lihgo” – singend. Gleich von der Pforte an waren die Standplätze des feineren Gärtner, die in langer Reihe bis fast zur Südpforte die schönsten Blumen, in Töpfen, Buketten, Kränzen und Girlanden und verschiedene Früchte, so namentlich Erdbeeren in Töpfen und Kirschbäumchen mit reifen Früchten in Kübeln feilboten [...]. Auf vielen Schiffen waren Musikkorps, die abwechselnd fröhliche Weisen, zumeist Tänze, erschallen ließen.* Brackel, F. von. (1911). *Aus den Lebenserinnerungen...* S. 235–236.

*Un rissen auch seine Witze in's Boot
Un manchmal, den blieben de Mätchens wol rot.*⁴³

Zāļu dienas neatņemama sastāvdaļa ir ne tikai ziediem, vainagiem un ēdamlietām piesātinātais tirgus, mūzika un dejas uz kuģiem un uz tilta, izbraucieni ar laivām Daugavā, bet arī uguņošana. Ar troksni un uguņošanu Jāņu laiks pilsētā saistās visiem svētku dalībniekiem līdz pat 20. gs. sākumam⁴⁴. Luīze Šņīdevinda, vēlākā rakstnieka Panteniusa sieva, atceroties jaunības dienas, Jāņus Rīgā lidojošo petaržu dēļ pat asociē ar sabojātu apģērbu⁴⁵. Kā norāda Johansons, pēc 1905. gada revolūcijas Zāļu dienas tradīcija Rīgā pamazām apstāka. To atjaunoja starp pasaules kariem. Tirgu apmeklēja galvenokārt latvieši, iztiekot bez iepriekšējās jautrības un “tautu kopības kā 19. gadsimtā”⁴⁶.

Jāņi Kurzemes un Vidzemes laukos

Svētku skaidrojums. Vairāki Baltijas vācieši spriež par svētku cilmi, domājot viedoklim, ka Jāņu kulta centrā ir pati saule, kuru personificē Jānis, un tie ir lopkopju un zemkopju svētki, kas veicina auglību. Svētku sākotne iestiepjas tālā pagātnē. Ernsts fon Menzenkampfs atsaucas uz Baltijas vācu indologu Leopoldu fon Šrēderu (*Leopold von Schröder*, 1851–1920), kas uzskata, ka indoģermāņu senči sauli tēlojuši kā šūpoles un arī latviskais līgo nozīmē *šūpot*⁴⁷. Līdzīgi kā mūsdienu folkloristi, arī Baltijas vācieši domā, ka senās dievības vārdu, iespējams, Līgo, pēc 13. gs. kristietības ietekmē ir nomainījis Jānis. Evai Gētgensai, piemēram, šķiet, ka Līgo ir sieviešu kārtas dievība⁴⁸ un tā joprojām Jāņu dziesmās ir klātesoša. Visiem kopīgs ir viedoklis, ka latviešu Jāņu dziesmas ir spilgta

43 Un bija gan grūstīšanās, gan iesprūšana, gan stumdīšanās, / un mēs to cieņpilni izturējām. / Mēs nopirkām ozolu vainagus / un dāmām puķes, lai sprautu pie krūts, / un katram piparmētru un kumelišu pušķīti, / lai ziemā saglabātu veselību. [...] Mēs braucām un dziedājām, un dzērām, un ēdām, / un izklaidējāmies, / un plēsām jokus arī laivās tā, / ka dažkārt meitenes dabūja sarkt. (Seemann von Jesersky, N. (1904). *Dinakantische Geschichten in Gedichten ...*, S. 53–54.)

44 Sal. Pantenius, Th. H. (1915). *Aus den Jugendjahren ...*, S. 107.

45 Sal. Upē ņirbēja izpušķotas laivas un tvaikoņi. [...] uz borta spēlēja kapelas, un skanēja dziesmas. Lemirdzējās laternas, un sākās uguņošana, bet iecienītās petardes ne vienmēr šņākdamas iekrita ūdenī, nereti tās trāpīja arī skatītājiem, sabojādamas viņiem drēbes. Panteniusa, L. (1997). *Jaunības atmiņas ...*, 28. lpp.

46 Johansons, A. (2000). *Rīgas svārki ...*, 230. lpp.

47 Menzenkampfs, E. fon. (2019). *Cilvēki un likteņi*, 104. lpp.

48 Sal. *Die alten Letten verehrten eine Göttin mit Namen Lihgo*. Gaehtgens, E. (1918). *Alt Livland ...*, S. 153.

religiskā sinkrētisma – pagānisma un kristietības – liecība⁴⁹. Gatavošanās svētkiem ir saistīta ar zāļu vākšanu un vainagu vīšanu, kā arī māju pušķošanu, piešķirot svarīgu nozīmi smaržām un krāsām. Jāņu rituāla apraksts strukturāli visos tekstos ir līdzīgs – tā neatraujama sastāvdaļa ir dziesmu pavadīts gājiens no sētas uz sētu un uz muižu. Muižas priekšā tiek slavīnāti un apdziedāti, kā arī ar ziediem un vainagiem apdāvināti kungi. Tumsai iestājoties, seko jāņuguns iededzināšana un salūts. Uguni aizdedzina malkas mucā un paceļ augstu gaisā garas kārts vai arī koka galā. Tikai divos tekstos ir minēts svētku ugunskurs, no tiem vienā – arī lēkšana tam pāri⁵⁰. Uguns iededzināšanai seko dejas un mielasts, kurā svarīga loma ir sieram un alum.

Gatavošanās svinībām. Vairākos atmiņu stāstos ir minēti pirmssvētku rituāli, visbiežāk – vainagu vīšana. Lizete Harmsena stāsta par dziedāšanu liepā, svētot lopus, mājas, laukus un dārzus⁵¹, bet Mia Munjē-Vroblevski atceras noslēpumainu rituālu govju auglības un pienības veicināšanai, pieredzētu Abavmuižā:

Pirms došanās uz svētku laukumu divas sievietes baltos tērpos, līdzīgas seno laiku priesterienēm, veda apkārt pagalam koši melnu govī ar apzeltītiem ragiem, pie kuriem bija piestiprinātas degošas sveces. Visi klātesošie stāvēja pavisam klusu, vīrieši atsegtām galvām, sievietes saliktām rokām. Tikai pēc tam, kad priesterienes un svētības nesēja govjs bija nozudušas skatam, visi priecīgā noskaņojumā devās uz svētku pakalnu.⁵²

Jo augstāks stāvoklis sabiedrībā, jo lielāku distanci svētku gatavošanas procesā ietur vācieši, visbiežāk to visu vērodami no malas. Tomēr ir daži izņēmumi, piemēram, Luīze Panteniusa, atskatoties uz agro jaunību, atzīstas:

[..] arī mēs visā slepenībā, ārēji jokojot, iekšēji dziļā nopietnībā, Jāņu vakarā pinām vainagus no deviņreiz deviņām zālēm, kas klusējot saplūktas mežā, pusnaktī krustcelēs paklanījāmies uz visām četrām debess pusēm, pēc tam, lai burvestība iedarbotos, klusēdamas likāmies gultā un ar vainagu zem spilvena satrauktas gaidījām, vai sapnī neparādīsies viņš.⁵³

49 Sal. Šajās dziesmās dīvainā veidā sajaucās pagānisms ar kristīgo ticību, jo dažos pantos galvenā loma piekrita Jānim Kristītījam [..]. Citā pantā pagāniskā Jāņumāte lūdza svētību lopiem, lūdza treknu sieru un baltu vilnu jēriem. Piedziedājumā, ko arī vīrieši dziedāja līdz, visu laiku atkārtojās sauciens: Līgo! Munier-Wroblewski, M. (1991). Jāņi, 192. lpp.

50 Turpat.

51 Harmsen. *Ein altes kurländisches ..*, S. 63.

52 Munier-Wroblewski, M. (1991). Jāņi, 192. lpp.

53 Panteniusa, L. (1997). *Jaunības atmiņas ..*, 29. lpp.

Kaut arī viņa ziemas pavada Rīgā, vasaras parasti aizrit Jūrmalā, Majoros. Panteniusas minētās rituālās darbības precīzi saskan ar latviešu tautas ticējumu⁵⁴, iespējams, zināšanas par to, kas jādara, ir iegūtas no latviešu mājalpotājiem. Šis ir viens no retajiem latviešu tradīcijas pārneses gadījumiem vācu kultūrtelpā.

Dziedāšana un vainagu dāvināšana. Raksturīga svētku sastāvdaļa ir latviešu gājiens uz muižu ar dziesmām. Tur apdzied un apdāvina kungus. Vainagu un ziedu kalns kļūst par zīmi kunga laipnībai, tā trūkums signalizē par savstarpējo attiecību problēmām. Tā, piemēram, Barbara Pauli raksta:

Vienu pēc otra muižniekus izrotā ar vainagiem, tie, kurus vērtē visaugstāk, saņem visvairāk. Vectētiņu cienīja visvairāk, viņam pat vajadzēja izstiept rokas, lai varētu uzlikt visus vainagus, kamēr omama nedabūja tik daudz, jo viņa bija ļoti stingra, no viņas baidījās. Arī es dabūju vainadziņu no vienas mazas meitenītes, ar kuru es dažreiz spēlējos, es biju ļoti priecīga un pakāru vainagu pie gultiņas. Tur tam bija jāpaliek, kamēr tas galīgi sakaltīs.⁵⁵

Līdzīgi vērojumi ir arī Ernsta fon Menzenkampfa⁵⁶ un Herberta fon Blankenhāgena jaunības atmiņās⁵⁷. Apdziedāšanās un vainagu dāvināšana izvērsti attēlota arī Grosberga un Fēgezaka romānos, pirmajam neviļus atklājot spriedzi starp kārtu attiecībām – apdziedāt kungus latvieši Jāņos var “bez bailēm”, “var riskēt, jo valda brīvība”⁵⁸, otrajam – uzsvērti idealizējot muižnieku attiecības ar zemniekiem – apdāvināšanās ainā kundze “gandrīz sabrūk zem zāļu nastas”, un viņas mazajais dēlēns “stāv ar smagu ziedu un lapu turbānu galvā, kas gandrīz aizsedz acis”⁵⁹.

Uguns rituāls un muzicēšana. Jāņu uguns iededzināšana nozīmē simbolisku siltuma un saules nodrošinājumu ražai. Svarīgi saglabāt uguni, līdzīgu saulei, no tās rieta līdz lēktam. Tautas tradīciju pētnieks Osvalds Līdeks (1906–1952) norāda, ka visparastākā jāņuguns ir mucas dedzināšana, kas pacelta apkaimes augstākajā vietā, kalna galā, pie garas kārts. Visbiežāk tā ir pildīta ar sveķainu malku, tāsīm vai darvu. Lai degšanu varētu redzēt pēc iespējas tālāk, to var uzvilkt un piestiprināt arī koka galotnē. Cik tālu jāņuguns liesma spīd, tik tālu lauki būs auglīgi. Savukārt tie, kas pieskaras jāņugunij vai ir tās tuvumā, ir

54 Sal. Jāņu vakarā jāplūc trejdeviņi ziedi, jāiet uz krustceļa. Pēc tam nāk mājās un ne ar vienu nerunā, kamēr vainagu noliek zem spilvena. Kas sapnī ņem vainagu, tas apprecēs. [LFK 17, 2008, 43 – Stopiņos]. Līdeks, O. (1991). *Latviešu svētki. Latviešu svinamās dienas*. Rīga: Scientia, 61. lpp.

55 Pauli, B. (2018). *Hopenhofas-Apes muiža laikmetu vējos*. Tulk. I. Meistere. Rīga: Jumava, 32. lpp.

56 Menzenkampfs, E. von. (2020). *Cilvēki un likteņi ...*, 57. lpp.

57 Blankenhagens, H. fon. (2020). *Atmiņas no vecās Vidzemes*, 105. lpp.

58 Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde ...*, 113. lpp.

59 Fēgezaks, Z. fon. (2012). *Baltiešu gredzens*, 80. lpp.

pasargāti no ļaunuma un slimības⁶⁰. Arī Baltijas vācu atmiņās visbiežāk ir minētas mucas, vienā tekstā – arī metāla grozs⁶¹, stangas vai kārts galā, vai koka galotnē. Jāņuguni aizdedzina gan latvieši, gan vācieši. Ernsts fon Menzenkamps parocīgākai aizdedzināšanai piemin striķus:

Jau iepriekšējā dienā tēvs zirgu aplokā uz augstām kārtīm lika uzstādīt trīs ar malku pildītas darvas mucas [..]. Pēc signāla tika aizdegti petrolejā samērcēti striķi, kas karājās no darvas mucām. Liesmiņas kāpa augšup, un jau drīz milzīgās lāpas apgaismoja vēso jūnija nakti līdz rītausmai. Visapkārt mirgoja jāņtārpiņi, pie apvāršņa atspīdēja citu jāņuguņu blāzma, kas kā ugunszīmes klāja visu zemi.⁶²

Dažos tekstos, līdzīgi kā Zāļu vakarā Rīgā, ir pieminēta arī rībināšana – trokšņa taisīšana ar bisēm un citiem šaujamočiem. Domājams, līdz Otrajam pasaules karam trokšņošana šajā naktī arī laukos nebija reta parādība. Iespējams, tā bija saistīta ar raganu un tumsas spēku atbaidīšanu no sētas, mājas un saimes vai arī tā tika uzskatīta par “sezonas pārejas procesus aktivizējošu darbību”⁶³. Līdz ar uguns iedegšanu dziedāšana mijas ar dejošanu. Lizete Harmsena piemin sievu dziesmu karu, kuru noslēdz uzvarētājas apbalvošana ar vainagu⁶⁴. Šī svinību daļa, ejot laikam līdzi, ir vismainīgākā, sākot no mūzikas instrumentu modernizācijas, piemēram, bez vijoles un dūdām ir minēts arī monohords un harmonikas⁶⁵, beidzot ar dejām, kurās mijas latviešu tautas rotaļas un dejas – ačkups – ar polku un reinlenderi⁶⁶. 19. un 20. gs. mijas Jāņu nakts skanisko atmosfēru raksturo Mia Munjē-Vroblevski, pieminot pāris vācu kultūrtelpā ļoti populārus “modes grāvējus” – Šneidera (*Hermann Joseph Schneider*, 1862–1921) *Mein Herz, das ist ein Bienenhaus* (Mana sirds ir bišu strops) un Reutera (*Otto Reuter*, 1870–1931) *Trinke noch ein Tröpfchen aus dem kleinen Henkeltöpfchen, o Susanna, wie ist das Leben schön* (Dzer vēl lāsīti no mazā trauciņa, o, Zuzanna, cik dzīve skaista), kas “jaucās ar biežajiem Uguns dieva piesaukumiem, naivā un tiešā veidā sasaistot tālo pagājību ar tagadni”⁶⁷.

60 Līdeks, O. (1991). *Latviešu svētki*, 57. lpp.

61 Zimmer, B. (2006). *Baltische Impresionen*, S. 103-104.

62 Blankenhagens, H. fon. (2020). *Atmiņas no vecās Vidzemes*, 105. lpp.

63 Kursīte, J. (2018). *Dainu kodekss*. Rīga: Rundas, 428. lpp.

64 Harmsen, L. (1913). *Ein altes kurländisches ..*, S. 63.

65 Sal. *Ein Monochord, eine Geige, eine Ziehharmonika und ein Dudelsack*. Grosberg, O. [1958]. *Meschwalden. Ein altlivländischer Gutshof*. Hannover-Döhren; H. von Hirschheydt, S. 125.

66 *Atschkups, Polka, Rheinländer*. Grosberg, O. [1958]. *Meschwalden*, S. 125.

67 Munier-Wroblewski, M. (1964). *Feste und Feiern*, S. 74.

Ēšana un dzeršana. Jāņu rituālā svarīga nozīme ir kopīgam mielastam. Pārtika un dzeramais palīdz “pielabināties” Jānim, lai nodrošinātu viņa labvēlību, – ziedojumu klāstā ir siera ritulis, siera gabals, alus, piens, rauši un maizes klaips⁶⁸. Saskaņā ar latviešu ticējumiem no sanākušo ļaužu jeb jāņabērnu mielošanas ir atkarīga turpmākā Jāņa mātes un tēva jeb saimnieka un saimnieces labklājība. Par labu cienāšanu jāņabērni novēl saimniekam visus iespējamus labumus, par skopošanos – pretējo⁶⁹. Mielošana kā maģiska darbība cerībā uz labām savstarpējām attiecībām turpmāk nav minēta nevienā no Baltijas vācu tekstiem, tomēr uz to, ka ēdienam arī Baltijas vācu priekšstatos Jāņu rituālā ir būtiska nozīme, norāda mielasta vai vismaz ēšanas un dzeršanas pieminējumi trīspadsmit tekstos. Ne ēdienu, ne dzērienu nemin tikai fon Drahenfels, koncentrēdams visu uzmanību uz Jelgavas kultūras un saviesīgo programmu, Lizete Harmsena, kurai acīmredzot daudz aizraujošāka šķiet pagānisko rituālu klātbūtne latviešu zemnieku dzīvē, kā arī Luīze Panteniusa, arī viņas īsajā atskatā uz svētkiem mielošanās ir mazsvarīga. Divos citos tekstos dzēriens (alus, degvīns) pieminēts garāmejojot, koncentrējot uzmanību uz citiem svinību notikumiem. Visiem pārējiem autoriem mielošanās ir svarīga un pašsaprotama, nereti tā ir arī rituāla noslēguma epizode. Mielasts atklāj cilvēku savstarpējās attiecības, atsevišķu ēdienu un dzērienu apraksti – to autoru uzmanību pret notiekošo, dažos gadījumos – arī dziļāku interesei par latviešu kultūras tradīcijām.

Rīgas Zāļu dienas aprakstos ēšana ir viena no baudām piesātinātajai tirgus atmosfērai atvērtajām cilvēka maņām: acīm paveras ņirbošu krāsu gamma, ausīm – mūzika, smieklī un sarunas, Daugavas ūdens čalas un ormaņu trokšņi, nāsīm – augu un ēdienu aromāti. Frīdrihs fon Brakels ir tikko pabeidzis mācību semestri skolā. Tēvs viņu ir atvedis uz Zāļu tirgu, kurā nāsīs kāpj piparmētru un kumelišu smaržas, zemeņu un ķiršu aromāts, bet viņu pašu vilina saldumi – šokolāde un saldējums, kurus piedāvā uz Daugavā noenkurotajiem kuģiem⁷⁰.

Bagātīgu ieskatu Rīgas Zāļu dienas tirgū baudāmajos labumos sniedz Nikolaja Zēmana fon Jeserska dzejojums: tirgū iegādājamās ēdamlietas un svinētāju līdzī paņemtie dzērieni rada iespaidu par internacionālu virtuvi atbilstoši pamatidejai – visu rīdzinieku iecienītiem svētkiem. Tirgū ir nopērkamas Jelgavas piparkūkas, *zakuska* jeb uzkodas, kliņģeri, pumperņķeļi, treknas vistas, kūkas, desa, šokolāde, vīgu kūka ar mandelēm, pašbrūvēts ķiršu uzlējums, rožu liķieris, alus un

68 Kursīte, J. (2020). *Latviešu dievības un gari*. Rīga: Rundas, 97. lpp.

69 Kursīte, J. (2018). *Dainu kodekss*, 164. lpp.

70 Brackel, F. von. (1911). *Aus den Lebenserinnerungen*, S. 236.

šņabis⁷¹. Zāļu tirgus ir Jāņu uvertīra, ēdienu daudzveidībā tomēr vēl nekas par vasaras saulgriežiem raksturīgo jāņusieru un Jāņu alu neliecina.

Cita aina paveras pārējos tekstos. Amerikāņu antropoloģe Robīna E. Katraita (*Robyn E. Cutright*), pētot ēdiena lomu civilizācijas vēsturē, norāda, ka ikvienos svētkos uzņēmēja puse pārvērš devīgumu sociālā kapitālā. Ēdiens un dzēriens kļūst par mediju, ar kura starpniecību tiek izplatīta noteikta informācija par uzņēmēja un viesu savstarpējām attiecībām. Tieši sociālo attiecību, sociālo saišu stiprināšana, iespējams, ir daudz svarīgāka nekā vēdera piepildīšana. Ja svētku rīkotājs – cienātājs – ir no citas sociālās kārtas, tad dzīres ir skaidri nolasāms žests noteiktām attiecībām starp rīkotāju un padotajiem, kas ietver gaidas un atgādinājumu par pienākumu un lojalitāti, apzinoties, ka padotais nespēs atdarīt ar kaut ko līdzīgu, bet spēs būt uzticīgs un respektēs cienātāju. Kopīga ēšana un dzeršana nostiprina kopīgu sociālu pieredzi un līdzsvaro nevienādās attiecības⁷². Baltijas vācu teksti atklāj daudzveidīgu un laika gaitā mainīgu savstarpējo attiecību gammu. Būtiska loma ir vēstītājam un vēsturiskajam kontekstam. Katraitas rakstītais precīzi atspoguļo tradicionālu patriarhālās sabiedrības modeļi, kas Baltijas muižās eksistē visu 19. gs. līdz pat Pirmajam pasaules karam.

Pieci vēstītāji, vācu virsslāņa pārstāvji, katrs no sava skatpunkta atklāj attiecības ar latviešiem. Oskars Grosbergs uzsver abu pasaulu – kungu un zemnieku – šķīrumu. Muiža mielo zemniekus turpat apaļajā zālienā ēkas priekšā – “muižas meitas nes šurp karašas un sieru, sviestmaizes ar šķiņķi un desas [..]. No mucinām tek alus māla krūzēs un koka kannās, degvīnu lej biezās, zaļās glāzēs”⁷³, turpretī aiz muižas sienām rit sava dzīve. Jāņi ir iespēja rīkot svētkus arī savā lokā. Ar īsti barokālu vērienu Grosbergs pāriet pie izsmalcinātu viesību apraksta. Tās rotā “ķeizaru ģīmetnes un briljantu monogrami”, Venēcijas kroņlukturi, valzivju tauku sveces, teļa cepeši, putni, kas kūst uz mēles, taimiņš galertā, vēžu bļodas un mākslīgie saldējuma torņi, konjaks un šampanietis. Vēstījums rit divbalsīgi – vietējās vācu sabiedrības sarunas par politisko situāciju Baltijā priekšplānā un zemnieku līksmo svētku trokšņi fonā; vijoles un dūdu skaņas, lecot ačkupu zālienā, un pianīna melodiju pavadītas dejas muižas zālē; zobgalīgās apdziedāšanās dziesmas aiz loga un *Gaudeamus* un *An der Ostsee Strand* pie flīģeļa. Romāns top ar krietnu laika distanci Latvijas brīvvalsts laikā. Grosberga

71 Oriģinālā: *echt Mitauische Pfefferkuchen, Pumpernickel, Fetthenne, Kuchen, Wurst, Schokolade, sieße Wein, Feigenkuchens mit Mandel, Probe mit Kirsch, Rosenlakehr, Bier, Sakuske, Kringel, Schnaps.* (Seemann von Jesersky, N. (1904). *Dinakantische Geschichten in Gedichten ...*, S. 51-55.)

72 Cutright, R. E. (2021). *The Story of Food in the Human Past. How What We Ate Made Us Who We Are.* Tuscaloosa: The University of Alabama Press, pp. 118, 124, 161.

73 Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde ...*, 112. lpp.

atskatā uz patriarhālo pagātņi jaušamas apokaliptiskas noskaņas, bet netrūkst arī labsirdīgas ironijas.

Zigfrīda fon Fēgezaka romānā, un arī tas top starpkaru periodā, situācija ir pretēja – pēc vainagu saņemšanas latvieši tiek cienāti ar alu, aveņu limonādi, pīrāgiem un jāņusieru, bet muižniekiem svētki ar to ir beigušies, viņi tālākajās sviņībās nepiedalās. Abas pasaules paliek šķirtas. Līdzīgi Jāņu vakaru Apes muižā atceras arī Barbara Pauli – muižkungs cienā ar alu un ūdens kliņģeriem, tad garā kārtī tiek aizdedzināta darvas muca un “dziedošs pūlis ap to dejoja visu nakti”⁷⁴.

Herberts fon Blankenhāgens un Ernsts fon Menzenkapfs Jāņus piemin kā kungu iespēju tuvināties zemniekiem. Pati maltītes sagādāšana ir dalīta – kungs dod alu un kartupeļu šņabi, bet baltmaizi un jāņusieru līgotāji atnes paši. Cienastu visi bauda kopīgi:

Mucām izsita spundes, alus pildīja krūzes un kausus, kas riņķoja no mutes mutē. Īpaši muižkungam nācās pierādīt baltisko “turēšanas spēju” un ar katru no saviem ļaudīm sadzert no viena kausa. Vecie zemnieki dažkārt tēvam izņēma garo pīpi no mutes, lai ievilktu dūmu un lietpratīgi novērtētu kungu tabaku. Tikai nepatriarhāla augstprātība būtu varējusi tēvu atturēt no šāda ne visai higiēniska “kopības pasākuma”. Tēvs nepamirkšķināja ne aci, kad aizdotā pīpe no jauna nonāca viņa zobos.⁷⁵

Ernsts fon Menzenkampfs atstāsta, kā rīkojies tēvs, pats, dzimis 1891. gadā, atceras savu bērnību un jaunību, jau pārstāvēdams citu paaudzi, kuras dzīves laikā situācija Baltijā pilnīgi mainīsies, un, iespējams, viņam līdzīgas Jāņu pieredzes vairs nebūs.

Evas Gētgenas un Mias Munjē-Vroblevski atmiņās kārtu attiecības iegūst jaunas aprises. Gētgenai nav aristokrātiskas cilmes, tēvs, kaut arī zemes īpašnieks, ir bijis valsts padomnieks un apriņķa priekšnieks Cēsīs, iespējams, tāpēc tuvāks vidusslānim un arī zemniecībai. Munjē-Vroblevski ir apriņķa ārsta meita. Gētgenas atmiņās Jāņi nozīmē rosīgu gatavošanos visiem – viņa atceras istabas rotāšanu ar meijām un vainagu vīšanu, bet vakara gaitā – sanākušo ļaužu cienāšanu ar baltmaizi, degvīnu un jāņusieru. Vasaras saulgriežos viņas ģimene, atbildot uz jaunsaimnieka aicinājumu, iet viesos pie latviešiem aplūkot jaunuzcelto māju. Sirsnīgā zemnieku ģimene ir sagādājusi klasisko cienastu – pienu, medu, baltmaizi un jāņusieru⁷⁶. Arī Mias Munjē-Vroblevski atmiņās vācu un latviešu Jāņi nav šķirti. Viņa ir dokumentējusi ne tikai ēdienu nosaukumus, bet arī to īpatnējo garšu un sastāvdaļas: “Milzīgi grozi bija salikti pilni ar Jāņu raušiem.

74 Pauli, B. (2018). *Hopenhofas-Apes muiža ...*, 32. lpp.

75 Menzenkapfs, E. fon. (2019). *Cilvēki un likteņi ...*, 106. lpp.

76 Gaehtgens, E. (1918). *Alt-Livland*, S. 158.

Rauši bija rauga mīklas cepums ar olu, cukura un svaigu sarīvētu burkānu pil-dījumu. Bez tam bija arī parastie speķa pīrāgi, baltmaize ar sviestu un mīksto Jāņu sieru, kas atgādina Šlēsvisgas kazu sieru.”⁷⁷ Šis ir vienīgais avots, kurā ir pieminēti Jāņu rauši, pēc apraksta līdzīgi Kurzemes sklandarausim. Munjē-Vroblevski lieto apzīmējumu *Johannirauschen* un *Rauschen*⁷⁸, izmantojot latviešu kalku no vārda *rauši*. Šādai šauri reģionāla virtuves garduma iespējai liek noticēt arī autores pašas apgalvojums: “Kā bērnam man bija laime uzaugt milzīgajos Ziemeļkurzemes mežos, kur vēl bija saglabājušās veclaicīgās, pilsētas civilizācijas neskartās tautas paražas.”⁷⁹ Baltijas vācu virtuve mīklas izstrādājumu ar šādu nosaukumu nepazīst. Brigitte Cimmere, un tie jau ir 20. gs. 30. gadi, Jāņus svin latviskā garā ar iepriekš sagatavotu “‘Jāņusiers’ (Johannikāse)” un “tumsō ‘Jāņu-Alus’ (Johannibier)”⁸⁰, bet ēd arī “spēcinošo rupjmaizi”, ceptu gaļu un zivis, pašķertus vēžus, rasolu un vēl daudz ko citu⁸¹. Cimmeres ģimene ir integrējusies jaunās Latvijas valsts sabiedrībā. Starpkaru periodā no Vācijas ieceļojušais žurnālists Bernhards Lamejs pēc draugu ieteikuma vēro Jāņus latviešu sētā kā izrādi, bet mielasts pēc tās, protams, ir visiem kopīgs:

Un tas tik bija cienasts! Milzu bļodās un šķīvjos dižojās baltiešu [sic! Kopapzīmējums Baltijas iedzīvotājiem, šajā gadījumā – latviešiem un vāciešiem] virtuves gardumi – smaržainie speķa pīrāgi, kāpostu pīrāgi, ķimeņmaizītes, tāpat spēcīgā rudzu maize, ko piekost pie žāvētās gaļas un kumpja⁸². Pa starpām gulēja Jāņu siera plakanie deviņstūri. Tuvējie ūdeņi bija dāvājuši gardas zivis, to starpā līdakas tīri vai nezvēra lielumā. Tām piedroņās ieceļotāji no citas malas – Carnikavas nēģi savos koka kubliņos [...]. Pašā galda gala vidū gozējās zivju valstības karalis, veselu metru garš brīnišķīgs Daugavas lasis, kura rožainā miesa mums sadzina mutē siekalas. [...] Jau koka kausos putoja pašdarinātais alus ar savu vieglo dūmu piegāršu.⁸³

77 Munier-Wroblewski, M. (1991). Jāņi, 192. lpp.

78 Munier-Wroblewski, M. (1964). *Feste und Feiern*, S. 72.

79 Munier-Wroblewski, M. (1991). Jāņi, 192. lpp.

80 Zimmer, B. (2006). *Baltische Impressionen*, S. 103.

81 *Ibid.*, S. 104.

82 Apvidvārds, ‘šķiņķis’, Lameja atmiņas latviskojusi Rita Liepa (1914–2004); Oriģinālā *Schinken*: Lamej, B. (1977). *Der Katzenkönig von Riga und andere Erinnerungen eines Auslands-korrespondenten*. Hannover-Döhren, H. von Hirschheydt, S. 108.

83 Lamejs, B. (1979). *Rīgas kaķu ķēniņš*, 126. lpp.

Jāņu alus un siers latviešu un Baltijas vācu kulinārajās tradīcijās

Alus ir galvenais dzēriens un siers ir galvenais ēdiens Jāņos. Kā raksta Janīna Kursīte,

“svētku siera forma ir apaļa un pārsvarā dzeltena [..], tas ieguvis tiešāku vai netiešāku saistību ar sauli, kuras gaita pie debesīm saulgriežos tikusi īpaši ievērota. Ne tikai siera, bet arī alus kannas [mucas] forma ir apaļa, kas iegūst dubultatsauci uz nepieciešamību ar ēdienu un dzērienu Jāņos godināt sauli.”⁸⁴

Rituāla ēdieni tradicionāli ir dārgi, prasa laiku un pūles to pagatavošanā⁸⁵. Siers latviešu virtuvē kā rets produkts ir sevišķi augstu vērtēts. Sieru iegūst no biezpiena, bet biezpiens ir jākrāj, lai to sagādātu vairumā. Siera ieguve lauku sētā kļūst vienkāršāka un lētāka, tikai attīstoties piensaimniecībai 19. gs. otrajā pusē. Siers kā latviešu upurēdiens 17. gs. sākumā ir minēts Latgales jezuītu dokumentos⁸⁶. Mielošana ar sieru ir svarīga auglības un ražības noturēšanai⁸⁷. Vēl 19. gs. tas ir arī latviešu kāzu ēdiens. Arī alus, līdzīgi sieram, ir izmantots svētības veicināšanai – 17. gs. kāzās alu lej pavardā, to upurējot mājas Kungam un Zemes mātei. Latvijas Nacionālā vēstures muzeja Etnogrāfijas nodaļas materiāli liecina, ka siers arī ikdienā spēlēja nozīmīgu lomu, piemēram, sieru saimnieces deva līdzī meitām, ejot uz baznīcu, ko cienāt puišus.

Septiņos Baltijas vācu tekstos minēts kā alus, tā jāņusiers, Munjē-Vroblevski raksturo tā garšu, bet Bernhards Lamejs ēd deviņstūru jāņusieru. Tāds siers, viducim un stūriem veidojoties no drānas, kurā tas ir iesiets, – mezglis rituļa vidū, auduma krokas veido starus⁸⁸ –, ir minēts arī latviešu tautasdziesmā: “Jāņa māte sieru sēja / Deviņiem stūrīšiem, / Šim stūrītis, tam stūrītis, / Man pašam viducītis.”⁸⁹ Kursīte norāda uz devītnieku kā laika cikla un telpas orientieri, kā arī uz tā saistību ar auglības simboliku⁹⁰. Lamejs siera deviņus stūrus acīmredzot pieņem kā pašsaprotamus. Vairākos tekstos pieminēta siera gatavošana trīs dienas

84 Kursīte, J. (2018). *Dainu kodekss*, 465.-466. lpp.

85 Cutright, R. E. (2021). *The Story of Food in the Human Past*, p. 161.

86 Plašāk par siera un alus vēsturi sk.: Dumpe, L., Šmite, A., Golde, A. *Jāņu siers*. Rīga: Biedrība “Siera klubs”, 2017.

87 Kursīte, J. (2018). *Dainu kodekss*, 466. lpp.

88 Sal. Dumpe, L. et al. (2017). *Jāņu siers*, 35. lpp.

89 LD 32314.

90 Sīkāk par to: Kursīte, J. (1996). *Latviešu folklorā mītu spoguļi*. Rīga: Zinātne, 119.-127. lpp.

pirms svētkiem⁹¹, kā arī tā savlaicīga ierakšana zemē nobriedināšanai⁹². Alum sīkāka raksturojuma, izņemot Lameja norādi uz dūmu garšu,⁹³ nav.

Mūsdienu pētnieki ir pievērsuši uzmanību Baltijas vāciešu un viņu pēcteču identitātes apziņai, secinot, ka tajā arvien būtisku lomu spēlē ēdiens⁹⁴. Vācbaltiešu virtuvei ir multikulturāls raksturs, to apstiprina arī iepriekšminētā Grosberga novērojums romānā “Mežvalde”⁹⁵. Starpkultūru sakaru pētniece Anastasija Baranovska piedāvā vācbaltiešu un viņu pēcteču nosauktus ēdienus, kuros minēti latviešu, igauņu, krievu un franču vārdi⁹⁶. Savukārt pavārgrāmatās atrodamo ēdienu nosaukumu ģeogrāfiskais areāls ir vēl plašāks⁹⁷. Tomēr, ja līdz Otrajam pasaules karam gandrīz visos vietējas cilmes vācu receptu krājumos ir atrodami tādi lokālajai kultūrtelpai raksturīgi ēdieni kā Kurzemes skābputra un bērzu sulas, tad jāņusiera, Jāņu raušu vai Jāņu alus receptu nav. Tas, iespējams, tādēļ, ka vārds *Jāņi* norāda uz latviešu nacionālo, ne Baltijas – vietējo – virtuvi. Tomēr, ja pieņemam, ka tradicionālais jāņusiers ir ķimeņu siers⁹⁸, un tā nebūt nav visu Baltijas sieru pašsaprotama sastāvdaļa, tad ķimeņu siera receptes Baltijas vācu pavārgrāmatās ir iekļautas kopš 19. gs. vidus. Vidzemes

91 Sal. Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde* ..., 101. lpp.

92 Menzenkampfs, E. fon. (2019). *Cilvēki un likteņi* ..., 105. lpp.

93 Lamejs, B. (1979). *Rīgas kaķu ķēniņš*, 126. lpp.

94 Sal. Bender, R. Die Identität der Deutschbalten heutzutage. Merchiers, D., Siary, G. (Hg.). (2011). *Transmission de la Memoire Allemande En Europe Centrale Et Orientale Depuis 1945 / Spuren deutscher Identität in Mittel- und Osteuropa seit 1945*. Bern-Berlin, S. 331–339.

95 Sal.: “Mūsu zeme pieder pie tām nedaudzajām Eiropā, kur valda noteikta virtuves kultūra. Ne tikai muižniecībā, bet arī pilsētu patriciešos no auguma uz augumu līdz ar ģimenes hronikām pāriet nodzeltējušās receptu grāmatas, kuru saturu attiecīgā cilts neizpauž [...]. Pateicoties valdību maiņām un starptautiskiem sakariem, pie mums varēja nodibināties gastronomijas kultūra, kas parasti attīstās tikai satiksmes centros un vietās, kur norisinās svarīgi vēsturiski notikumi.” (Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde*, 113.–114. lpp.)

96 Ieskatam daži: *Kummelkuckel* (*Kümmel* – igauņu *köömen*, latviešu ķimenes), *Kuckel* (igauņu *kukkel*, latviešu kukulis, mūsdienu valodā “maizīte”), arī *Pascha/Pascha* (kr. *Пасха*), *Sakuska* (krievu *закуска*, mūsdienu latviešu valodā “uzkoda”), *Kotlettchen* (franču *côtelette*, latviešu kotletes, krievu *котлеты*), *Rosa Manna* (igauņu *roosamanna*, mūsdienu vācu valodā *rosa Dessert mit Johannisbeeren oder Preiselbeeren mit Grieß*) jeb rozā deserts no jāņogām vai dzērvenēm un mannas), *Burkane* (igauņu *porgand*, latviešu burkāni), *Pirogge* (igauņu *pirukas*, latviešu pīrāgs), *Blini* (krievu *блины*), *Soljanka* (latviešu soļanka, krievu *солянка*), *Speckkuchen* (latviešu speķa pīrādziņš), *Goggelmoogel* (igauņu *koogelmoogel*, latviešu *gogelmogels*). Baranovska, A. (2016). *Identitātes saglabāšanas ietekmējošo faktoru analīze vācbaltiešu biedrībās Vācijā, Latvijā un Igaunijā*. Maģistra darbs. Rīga: Latvijas Kultūras akadēmija, 95.–96. lpp.

97 Par to sīkāk: Grudule, M. (2022/2023). Ieskatā Baltijas vācu pavārgrāmatu vēsturē. *Akadēmiskā Dzīve*, Nr. 58, 16.–25. lpp.

98 Tradicionālais jāņusiers ar ķimenēm ir iekļauts Eiropas Savienības Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā, sal. Dumpe, L. et al., (2017). *Jāņu siers*, 15. lpp.

pavārgrāmatā *Livländisches Hand- und Wirtschafts-Buch* (Vidzemes saimniecības un rokasgrāmata, 1843) tās sakārtotāja Henriete Dauderte (*Henriette Daudert*, 1794–1861) ķimeņu sieru sauc par Vidzemes balto sieru, tātad tam piešķir lokāla ēdiena statusu⁹⁹. Daudertes laikabiedre Līda Panka (*Lyda Panck*, 1800–1889) savā receptšu krājumā piedāvā skābkrējuma sieru ar ķimenēm¹⁰⁰, kā arī tā variāciju – ķimeņu vietā liekamas kaltēta āboliņa (ar ziliem ziediem?) lapiņas¹⁰¹. Arī Rīgas pavārgrāmatā *Rigasches Kochbuch* (1901) ir ķimeņu siera, dēvēta par paniņu sieru, recepte¹⁰². Siera ēdienu skaits pavārgrāmatās ir mainīgs – ja 19. gs. un 20. gs. sākumā pavārgrāmatās ir iekļautas vairākas receptes siera pagatavošanai, tad starpkaru periodā siera ēdienus pārstāv galvenokārt ēdieni, kuros konkrēts siers (visbiežāk – parmezāns) ir tikai viena no sastāvdaļām. 20. gs. pirmās puses pavārgrāmatu vidū izņēmums ir valodnieka, folkloras pētnieka un teologa Augusta Bīlenšteina (*August Bielenstein*, 1826–1907) meitas Martas (*Martha Bielenstein*, 186–1938), gadu garumā Bīlenšteinu saimniecības vadītājas, pavārgrāmata *Notstandskochbüchlein, gewidmet den baltischen Frauen* (Pavārgrāmatiņa grūtiem laikiem, veltīta baltiešu sievietēm, 1916; 2. izd. 1918; 3. izd. 1922). Tajā ir daudz lokālo tradīciju atspoguļojošu receptšu, piemēram, Kuršu [Kurzemes] zivju zupa, Kuršu vēžu zupa, Gailingu [gailiņu] zupa, Kuršu biezzupa, Kuršu siltalus, Kuršu skābputra, Jelgavas piparrieksti, Kuršu dzirkstošais vīns [bērzu sulu vīns]¹⁰³ u. tml. Bīlenšteini ir Kurzemes vācu dzimta, un šī ir viena no retajām pavārgrāmatām, kurā ir arī Bīlenšteinu dzimtas receptes. Viena no Martas Bīlenšteines siera pagatavošanas receptēm paredz arī tā nobriedināšanu zemē – tieši tā, kā to bija minējis savās atmiņās Ernsts fon Menzenkamps. Šādu sieru viņa dēvē par zemes sieru jeb skābkrējuma sieru¹⁰⁴, gan arī nelietojot jāņusiera nosaukumu.

Situācija mainās pēc Otrā pasaules kara. Baltijas vācu pavārgrāmatas, acīmredzot kā svarīgas savas identitātes stiprinātājas, ir pieprasītas un labi pirktas.

⁹⁹ Weiche livländische Käse. Daudert, H. (1843). *Livländisches Hand- und Wirtschafts-Buch für jede Haushaltung*. Riga: Müller, S. 137.

¹⁰⁰ Käse, barschen, zu bereiten. Panck, L. (1902). *Praktisches Kochbuch. Handbuch zur sparsamen und verständigen Führung des Haushalts in allen seinen Zweigen*. Riga: C. I. Sichmann, S. 405.

¹⁰¹ Sal. Melilotenkelee mit der blauen Blüte: Käse, grünen, zu bereiten. Panck, L. (1902). *Praktisches Kochbuch*, S. 407.

¹⁰² Buttermilch-Käse. *Rigasches Kochbuch*. (1901). Riga: N. Kymmell, S. 302.

¹⁰³ Kurische Fischsuppe, Nr. 299, S. 61; Kurische Krebsuppe, Nr. 361, S. 71; Suppe von Gailings (Pflifferling), Nr. 373, S. 74; Kurische Püreesuppe, Nr. 697, S. 123; Kurisches Warmbier, Nr. 758, S. 135; Kurische Sauergrütze, Nr. 803, S. 143; Mitauische Pfeffernüsse, Nr. 1063, S. 200; Birkwasser – kurischer Schaumwein, Nr. 1268, S. 237. (Bielenstein, M. (1922). *Notstandskochbüchlein. Gewidmet den Baltischen Frauen*. Riga: E. Bruhns.)

¹⁰⁴ Erdkäse (Schmandkäse). Bielenstein, M. (1922). *Notstandskochbüchlein*, S. 81.

Šādu grāmatu gan nav daudz, pagaidām izdevies apzināt trīs¹⁰⁵. Iespējams, pati populārākā starp tām ir vismaz deviņus izdevumus piedzīvojušī Brigites fon Samsones-Himmelšernas (*Brigitte von Samson-Himmelstjerna*, 1909–2003) izdevums *Baltisches Kochbuch* (Baltiešu pavārgrāmata, 1954–2000). Tā ievadā sakārtotāji atklāj, ka Baltijas izcelsmi akcentēs leksika, kā arī ēdieni ar īpašu “dzimtenes smaržu”¹⁰⁶. Tas atgādina amerikāņu antropoloģes Tualsi Srinivasas (*Tualsi Srinivas*) rakstīto: “Viens no atslēgas elementiem šādiem [autentiskiem] ēdieniem ir gastronostalgijas remdēšana – viņi izbauda to lielisko garšu, aizver acis un atgriežas mājās.”¹⁰⁷ Brigites fon Samsones-Himmelšernas pavārgrāmatā ir iekļauta Kurzemes siltalus recepte¹⁰⁸. Norādes, ka tas ir Jāņu dzēriens, gan nav. Vesela, kaut arī īsa nodaļa ir atvēlēta siera pagatavošanai. Tajā no astoņām receptēm piecās ir ieteicams izmantot ķimenes. Turklāt Siera nodaļā ir atrodama gan iepriekš minētā zemes jeb krējuma siera pagatavošanas recepte¹⁰⁹ un pirmoreiz Baltijas vācu pavārgrāmatu vēsturē arī īpaša jāņusiera recepte¹¹⁰. Kā siltalus, tā jāņusiera sastāvā ir ķimenes. Šajā izdevumā arī jāņusiers ir kļuvis par Baltijas vācu identitātes apliecinājumu. Ziņu par Jāņu svinēšanu Baltijas vācu lokā pēc Otrā pasaules kara nav, toties, kā to apliecina Brigites Cimmeres atmiņas, apciemojot Latviju, līdzdalība Jāņu svinībās kopā ar latviešiem vismaz dažiem no viņiem ir pašsaprotama¹¹¹.

105 Sal. Samson-Himmelstjerna, B. von. [1954]. *Baltisches Kochbuch. Alte Rezepte neu bearbeitet*. Marburg: Baltische Briefe; Bielenstein, B. (1983-1995). *Baltisches Kochbüchlein*. Michelstadt: Neutohr Verlag, pieci izdevumi; Hagen, V. (1988). *Die echte russisch-baltische Küche*. Berlin: [M. Hahn Kochbuch Verlag].

106 *Heimatlicher Duft*. Samson-Himmelstjerna, B. von. [1954]. *Baltisches Kochbuch*, S. 6.

107 *One of the key ingredients of the descriptions of foods that appeal to gastro-nostalgia is the evoking of "home cooking" or as "mother made it". They hold that wonderful taste in their mouths, close their eyes and are transported back home.* (Srinivas, T. (2013). "As Mother Made It": The Cosmopolitan Indian Family, "Authentic" Food, and the Construction of Cultural Utopia. Counihan, C., Esterik, P. van (eds). *Food and Culture. A reader*. New York and London: Routledge, pp. 355–375, p. 369)

108 514. Kurisches Warmbier. Samson-Himmelstjerna, *Baltisches Kochbuch*, S. 168.

109 45. Erdkäse. Samson-Himmelstjerna, B. von. [1954]. *Baltisches Kochbuch*, S. 31.

110 49. Johannikäse. Samson-Himmelstjerna, B. von. [1954]. *Baltisches Kochbuch*, S. 32.

111 Brigitte Cimmere viesojās Latvijā, sākot ar 1986. gadu. Sal. foto *Johannisfeier nach 50 Jahren mit lettischen Freunden. Schwager und Neffen* [Jāņu svinības pēc 50 gadiem kopā ar latviešu draugiem. Svainis un brāļa dēli]. Zimmer, B. (2006). *Baltische Impressionen*, S. 104.

Secinājumi

Baltijas vācu literatūrā kā Zāļu dienai Rīgā, tā Jāņu svinībām veltītie apraksti nav gari, toties viegli interpretējami gan vēsturiskajos un kultūras kontekstos, gan starpnacionālo attiecību griezumā. 19. gs. Zāļu diena no latviskajās tradīcijās sakņota pasākuma kļūst par visas Rīgas multikulturālās sabiedrības svētkiem – ēdienu, mūzikas un izklaides ziņā ar nebūtisku latvisku akcentu. Jāņu svinības Jelgavā, atzīmējot saimnieciskā gada beigas, kā lokāla bijušās hercogistes tradīcija 19. gs. gaitā pamazām izzūd – Baltijas vācu atmiņās tā ir minēta tikai gadsimta pirmajā pusē. Savukārt laukos vācbaltiešu līdzdalība Jāņu svinībās līdz 1918. gadam pārsvarā ir draudzīgs patriarhāls žests un/vai arī dzīvas intereses par pagāniskajām tradīcijām apliecinājums. Svinību apraksts Baltijas vācu tekstos vienmēr ir atkarīgs no paša rakstītāja personības un viņa interesēm, kā arī laikmeta kontekstiem un attiecībām ar latviešiem. Līdzdalība Jāņu svinībās, jādūmā, mazinās līdz ar politiskajām pārmaiņām Baltijā 20. gs. sākumā – pēc 1905. gada revolūcijas, Pirmā pasaules kara laikā un neatkarīgas Latvijas valsts pastāvēšanas sākumposmā. Savukārt starpkaru perioda Latvijā, Baltijas vāciešiem nonākot nacionālas minoritātes statusā, latvisku svētku svinēšana – Jāņu rituālam raksturīgu elementu pārņemšana, t. sk. ēdienu (jāņusiera un alus) gatavošana – kļūst par integrācijas apliecinājumu jaunajā Latvijas valstī. Atsevišķu ēdienu (jāņusiera) klātesamība vācu kulinārajā kultūrā pēc Otrā pasaules kara, līdzīgi kā Jāņu motīvs vācbaltiešu dzejā, varētu būt saistīta ar nostalgiskām ilgām pēc zaudētās dzimtenes. Kā jau to secinājusi igauņu literatūrzinātniece Līna Lukasa, pētot igauņu un latviešu folkloras ietekmes vācbaltiešu literatūrā¹¹², arī Zāļu dienas un Jāņu svinību apraksti apliecina, ka Baltijas vācu sabiedrība un līdz ar to arī rakstniecība nebija “noslēgta”, tādējādi kultūrpārnese ne vienmēr nozīmēja viena virziena – no augšas uz apakšu jeb no vācu virsslāņa zemnieku vidē – pārnestas tradīcijas un priekšstatus. Tā bija nelīdzsvarota, tomēr dzīva kustība abos virzienos.

AVOTI UN LITERATŪRA

Albers, F. B. (1804). Diesjährlige Johannis-Freuden in Mitau. *Der Freimüthige*, 21.07., 24.07.

[Anon.]. *Rigasches Kochbuch*. Rīga: N. Kymmell, 1901, S. 302.

Baranovska, A. (2016). *Identitātes saglabāšanas ietekmējošo faktoru analīze vācbaltiešu biedrībās Vācijā, Latvijā un Igaunijā*. Maģistra darbs. Rīga: Latvijas Kultūras akadēmija.

¹¹² Lukasa, L. (2011). Estonian folklore as a source of Baltic German poetry. *Journal of Baltic Studies*, No. 42(4), pp. 491–510; here p. 505.

- Bender, R. (2011). Die Identität der Deutschbalten heutzutage. Merchiers, D., Siary, G. (Hg.). *Transmission de la Memoire Allemande En Europe Centrale Et Orientale Depuis 1945 / Spuren deutscher Identität in Mittel- und Osteuropa seit 1945*. Bern-Berlin: Peter Lang, S. 331–339.
- Bielenstein, A. (1874). Das Johannisfest der Letten. *Baltische Monatsschrift*, Nr. 1, S. 1–46.
- Bielenstein, M. (1922). *Notstandskochbüchlein. Gewidmet den Baltischen Frauen*. Riga: Bruhns.
- Biezais, H. (2008). *Dieva dēls latviešu tautas reliģijā*. Rīga: Zinātne.
- Blankenhagens, H. fon. (2020). *Atmiņas no vecās Vidzemes. Klingenbergā – Rīga. 1892–1913*. Tulk. I. Čekstere. Rīga: Madris.
- Brackel, F. von. (1911). Aus den Lebenserinnerungen. Bienemann, Fr. (Hrsg.). *Altlivländische Erinnerungen*. Reval: F. Kluge, S. 191–270.
- Brincken, G. fon den. (1977). *Wellenbrecher. Zweistimmige Lyrik*. Darmstadt: J. G. Bläschke.
- Brinkena, Ģ. fon den. (2012). *Kad mājās nāc...* Atdz. V. Bisenieks. Tukums: Tukuma muzejs.
- Cutright, R. E. (2021). *The Story of Food in the Human Past. How What We Ate Made Us Who We Are*. Tuscaloosa: The University of Alabama Press.
- Daudert, H. (1843). *Livländisches Hand- und Wirtschafts-Buch für jede Haushaltung*. Riga: Müller.
- Dēriņš, J. (2016). *Ko es nekad negribētu aizmirst jeb Atmiņas no manas dzīves*. Tulk. V. Kvaskova. Rīga: Latvijas Nacionālais arhīvs.
- Drachenfels, Ph. von. (1911). Jugenderinnerungen. 1795–1813. Bienemann, Fr. (Hrsg.). *Altlivländische Erinnerungen*. Reval: F. Kluge, S. 1–39.
- Dumpe, L., Šmite, A., Golde, A. (2017). *Jāņu siers*. Rīga: Biedrība "Siera klubs".
- Fēgezaks, Z. fon. (2012). *Baltiešu gredzens*. Tulk. P. Bolšaitis. Rīga: SIA Vesta-LK.
- Gaetgens, E. (1918). *Alt Livland. Heitere Bilder aus dem Baltikum*. Hamburg: Agentur des Rauchen Hauses.
- Grosbergs, O. (1943). *Mežvalde. Veca Vidzemes muiža gadu gaitās*. Tulk. O. Liepiņš. Rīga: A. Gulbis.
- Grosberg, O. [1958]. *Meschwalden. Ein altlivländischer Gutshof*. Hannover-Döhren: H. von Hirschheydt.
- Grudule, M. (2022/2023). Ieskats Baltijas vācu pavārgrāmatu vēsturē. *Akadēmiskā Dzīve*, Nr. 58, 16.–25. lpp.
- [Harder, J. J.] (1764). Beschluß der Untersuchung des Gottesdienstes, der Wissenschaften, Handwerke Regierungsarten und Sitten der alten Letten, aus ihrer Sprache. *Gelehrte Beyträge zu den Rigischen Anzeigen*, St. 12, S. 89.
- Harmsen, L. (1913). *Ein altes kurländisches Pastorat. Erinnerungen*. Reval: Fr. Kluge.
- Ijabs, I. (2023). *Nepateicīgie. Latviešu politiskās domas pirmsākumi Eiropas kontekstos*. Rīga: Jumava.

- Johansons, A. (2000). *Rīgas svārki mugurā. Atceres un apceres*. Rīga: Daugava.
- Kleijntjens, J. (sast.) (1941). *Latvijas vēstures avoti jezuītu ordeņa arhīvos*. II daļa. Rīga: Latvju Grāmata.
- Kursīte, J. (1999). *Latviešu folklorā mītu spoguļi*. Rīga: Zinātne.
- Kursīte, J. (2018). *Dainu kodekss*. Rīga: Rundas.
- Kursīte, J. (2020). *Latviešu dievības un gari*. Rīga: Rundas.
- Lamejs, B. (1979). *Rīgas kaķu ķēniņš un citas kāda ārzemju korespondenta atmiņas*. Tulk. R. Liepa. Bruklina: Grāmatu Draugs.
- Lamey, B. (1977). *Der Katzenkönig von Riga und andere Erinnerungen eines Auslandskorrespondenten*. Hannover-Döhren: H.von Hirschheydt.
- Līdeks, O. (1991). *Latviešu svētki. Latviešu svinamās dienas*. Rīga: Scientia.
- Lukas, L. (2011). Estonian folklore as a source of Baltic German poetry. *Journal of Baltic Studies*, No. 42(4), pp. 491–510.
- Mancelis, G. (1746). *Jauna latviešu sprediķu grāmata*. Kēnigsberga: J. H. Hartungs.
- Mancelius, G. (1638). *Lettus, Das ist Wortbuch*. Riga: Schröder.
- Merķelis, G. (1969). Latvieši, sevišķi Vidzemē, filozofiskā gadsimteņa beigās. Merķelis, G. *Izlase*. Feldhūns, A. (red.). Rīga: Liesma, 47.–206. lpp.
- Merķelis, G. (1969). Vidzemes senatne. Pirmā grāmata. Merķelis, G. *Izlase*. Tulk. M. Kaudzīte. Rīga: Liesma, 207.–248. lpp.
- Menzenkampfs, E. fon. *Cilvēki un likteņi senajā Līvmē*. Tulk. P. Bolšaitis. Rīga: SIA Vesta-LK, 2019.
- Munier-Wroblewski, M. (1964). *Feste und Feiern. Jugenderinnerungen*. Hannover-Döhren: H. von Hirschheydt.
- Munier-Wroblewski, M. (1991). Jāņi. Jaunības atmiņas. Rūķe-Draviņa, V. (sast.). *Jāņi latviešu literatūrā*. Rīga: Liesma, 191.–193. lpp.
- Panck, L. (1902). *Praktisches Kochbuch. Handbuch zur sparsamen und verständigen Führung des Haushalts in allen seinen Zweigen*. Riga: C. I. Sichmann, S. 405.
- Panteniusa, L. (1997). *Jaunības atmiņas par Veco Rīgu*. Tulk. S. Brice. Aizpute: H. von Hirschheydt.
- Pantenius, Th. H. (1915). *Aus den Jugendjahren eines alten Kurländers*. Leipzig: R. Voigtländer.
- Pauli, B. (1989). *Gut Hoppenhof – Ein kleines baltisches Vermächtnis*. Limburg an der Lahn: C. A. Starke, 1989.
- Pauli, B. (2018). *Hopenhofas-Apes muiža laikmetu vējos*. Tulk. I. Meistere. Rīga: Jumava.
- Plath, U. (2011). *Esten und Deutsche in den baltischen Provinzen Russlands. Fremdheitskonstruktionen, Lebenswelten, Kolonialphantasien. 1750–1850*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Rūķe-Draviņa, V. (1991). *Jāņi latviešu literatūrā*. Rīga: Liesma.

- Samson-Himmelstjerna, B. von. [1954]. *Baltisches Kochbuch. Alte Rezepte neu bearbeitet*. Marburg: Baltische Briefe.
- Seemann von Jesersky, N. (1904). *Dinakantische Geschichten in Gedichten, aufgemacht von Schanno von Dinakant*. Riga: W. F. Häcker; 2. Aufl. Riga: E. Wülfing, 1913.
- Srinivas, T. (2013). "As Mother Made It": The Cosmopolitan Indian Family, "Authentic" Food, and the Construction of Cultural Utopia. Counihan, E., Esterik, P. van (eds). *Food and Culture. A Reader*. New York and London: Routledge, pp. 355–375.
- Švābe, A. (1958). *Kāda mācītāja dzīve*. Stokholma: Daugava.
- Trautvetter, E. C. v. (1850). Einiges aus der nordischen Sagenlehre, insbesondere der lettischen. *Das Inland*, Nr. 14, 3.04., Nr. 34, 21.08., Nr. 39, 25.09., Nr. 40, 2.10., Nr. 42, 16.10., Nr. 51, 18.12.
- Vegesack, S. von. (1968). *Das Unverliebte. Gedichte*. Heilbronn: E. Salzer.
- Winter, A. C. (1903). Zur Symbolik der lettischen Sonnwendfeier. *Baltische Monatsschrift*, Nr. 6, S. 450–457.
- Zimmer, B. (2006). *Baltische Impressionen. Eine Kindheit und Jugend*. Crailsheim: Baier Verlag.

Bērns un ēšana latviešu rakstnieku autobiogrāfiskajā prozā¹

A child and eating in the autobiographical prose of Latvian writers

KOPSAVILKUMS

Latviešu literatūrā kopš 19. gs. otrās puses, sākot ar Doku Ata darbu “Mans dzīves rīts” (1894) un Valda darbu “Staburaga bērni” (1895), ir raksturīgi rakstnieku bērnības atmiņu stāsti, kuru centrā ir stāstītājs, kurš vēsta par savu bērnību pirmajā personā vai ir trešās personas stāstītājs. Darbos tēlota bērna dzīve, kurā sastopami autoru dzīves fakti un viņu interpretācija par bērnības notikumiem. Kaut gan autori un recenzenti izvairās minēt žanru, pēc apjoma tie ir romāni vai garstāsti, kuru centrā ir vēstījums par cilvēka pieaugšanu. Rakstā apskatīti 19. gs. un 20. gs. pirmās puses autobiogrāfiskie pieaugšanas teksti gastropoētikas aspektā, izmantojot diskursa analīzi. Autobiogrāfiskajos darbos ēdiens izmantots, lai parādītu laikmeta vēsturiskās tradīcijas – ēdienu un ēdienreizes lauku sētā, ēdiena vienveidību, pieticību – un produktu papildināšanas veidus (zvejniecība, makšķerēšana, vēžošana, ogošana u. c.). Tā kā bērni nav pilntiesīgi darba darītāji, viņu ēdiens ir trūcīgs, bērnu organismā trūkst vitamīnu u. c. vielu, tādēļ vairākos darbos pat atsevišķi stāsti veidoti, lai parādītu kārumus, tātad ēdamlietas, ko viņi uzskata par grūti iegūstamu, bet garšīgu ēdienu (skābais krējums, kas uzsmērēts uz maizes, sviesta gabaliņš, zaļi burkāni un kāļi, meža ogas, āboli u. c.). Saldumi ir retums, tos atved no pilsētas, bet svētkos ir rauši, baltmaize. Ēdiens ir arī sociālās situācijas raksturotājs, kur redzama opozīcija *kalpa – saimnieka bērni*. Ar ēdienu saistīti psiholoģiski pārdzīvojumi, dodoties ciemos vai saskaroties ar nepazīstamu ēdienu. Darbos redzami latviešu tradicionālās virtuves pamatēdieni (kartupeļi, piena un miltu ēdieni u. c.), bet tikai pagājušā gadsimta 20. gados, kad ir izveidojusies Latvijas Republika, autori saista ēdienu ar nacionālo identitāti tekstu situācijās *savs – cits*, vistiešāk tas redzams Annas Brigaderes darbā “Dievs, daba, darbs”. Ēdiena raksturojums parāda bērna spēju izaugt

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekta Nr. Izp-2019/1-0294.

par ievērojamu personību, izdzīvojot bērnības grūtības un nomainot zemo vai ierobežoto sociālo stāvokli pret cita veida dzīvi.

Atslēgvārdi: autobiogrāfiskie stāsti, ēdiens, gastropoētika, ēdiena vēsturiskā, sociālā, psiholoģiskā, nacionālā funkcija.

ABSTRACT

In Latvian literature since the second half of the nineteenth century, beginning with Doku Atis' work *Mans dzīves rīts* ("My life's morning", 1895) and Valdis' work *Staburaga bērni* ("Children of Straburags", 1895) is a typical writer-child memory story, centered on a narrator who tells about his childhood in the first person or is a third-party narrator. The works describe the life of a youngster who discovers details about the authors' lives as well as their interpretations of childhood experiences and events. Although authors and reviewers avoid naming the prose genre, by volume, these are novels or extended stories that portray the story of a person's growth. The research employs a discursive analysis to examine autobiographical augmentation texts from the first half of the nineteenth and twentieth centuries in the gastropoetic domain. In autobiographical works, food has been used to show historical traditions of the era: food and meals in the countryside, food uniformity, modesty and, ways of replenishing products (fishing, fishing, warping, oiling, etc.). Children's food is meager because they are not full-time workers, and their bodies lack vitamins and other substances, so in several works even separate stories are designed to depict delicious treats, special morsels that are difficult to obtain but delicious (sour cream dipped on bread, a piece of butter, green carrots and meats), forest berries, apples, and so on. Sweets are rare; they are brought from town, however, there are sweet breads and white bread for festive occasions. Food is also used to characterise a social situation to reflect the contradistinction between servant's and master's children. Food-related psychological experiences, visit or interaction with foreign food. The works show basic dishes of Latvian traditional cuisine (potatoes, dairy and flour meals, etc.), but only in the 1920s, when the Republic of Latvia is established, food is linked by the authors to the national identity in the texts that pertain to the situations juxtaposing *our own* and *other*. Most notably in Anna Brigadere's work *Dievs, daba, darbs* ("God, nature, work"). Food characterisation demonstrates a child's potential to develop a remarkable personality through childhood adversity, shedding a low or restricted social status, and replacing it with a different way of life.

Keywords: autobiographical stories, gastropoetics, historical, social, psychological, national function.

Latviešu literatūrā kopš 19. gs. otrās puses ir raksturīgi rakstnieku bērnības atmiņu stāsti, kur centrā ir stāstītājs, kurš vēsta par savu bērnību pirmajā personā vai ir stāstītājs trešajā personā. Darbos tēlota kāda bērna dzīve, kurā ieausti autoru dzīves fakti un viņu interpretācija par notikumiem.

Raksturīgi, ka autobiogrāfisko tekstu ievados un nobeigumos, kā arī intervijās paši autori atzīst, ka viņi rakstījuši par savu bērnību. Ernests Birznieks-Upītis iesāk triloģijas pirmo daļu "Pastariņš mājās":

Visgarākās atmiņas uzglabājušās par kādu bērnu dienu: vāgūzī gulējis man tēvs melni apsistā zārkā. Tad zārks palicis aizvests, un es palicis ar Katrīnu vien mājās.

Tēva paša gan neatceros redzējis ne dzīva, ne miruša, var būt, ka bēres arī man atmiņā attēlojušās tikai no Katrīnas biežiem nostāstiem. Agrā bērnībā man dažreiz viss tā saplūdis kopā, ka stāstītais man izlicies par patiesību un patiesība pārvērtusies par pasaku.²

Vilis Plūdonis autobiogrāfiskajā garstāstā “Mazā Anduļa pirmās bērnības atmiņas” raksta:

Esmu dzimis zengalietis. Mana dzimtene – Vec-Sērene uz Daugavas krasta. No turienes 1876. gadā mani vecāki nogāja uz Latgali, uz Taivas ciemu jeb, kā turieši viņu saukāja, Toivas ģerevņu.

No Vecsērenes neesmu uzglabājis it nekādu atmiņu. Pat garais, grūtais ceļš līdz jaunajai dzīvesvietai pavasarī, palu laikā, kur mēs ar māti Naratas upei pāri braucot, tik tikko nenoslīkām, nav atstājis manī ne mazākas pēdas.

Toties dzīvāk man palikuši atmiņā iespaidi no Taivas ciema.³

Raksturīgi, ka autori stāsta par savu dzimto pusi, ko viņi ir atstājuši, jo, kā raksta Benedikts Kalnačs: “Sociālās izaugsmes iespējas lielā mērā sniedza tieši pārcelšanās uz pilsētu vai vismaz ar dzimtās puses atstāšanu saistīta izglītība.”⁴

Teksti veidoti kā stāsti un tēlojumi par bērna dzīvi noteiktā laikposmā – līdz skolai, līdz aizbraukšanai uz pilsētu, vecāku darbu maiņai. Autori un recenzenti izvairās minēt prozas žanru, pēc apjoma tie ir romāni vai garstāsti, kuru centrā izvirzīts cilvēka pieaugšanas tēlojums.

Rakstā tiks apskatīti 19. gs. beigu un 20. gs. pirmās puses autobiogrāfiskie teksti, kur darbība noris lauku sētā, muižā, skolā. Doku Atis ir pirmais latviešu rakstnieks, kurš pievērsās savu bērnības gadu aprakstīšanai stāstu krājumā “Mans dzīves rīts” (1894). Pēc tam sekoja Valda (īst. v. Voldemārs Zālītis) bērnības stāsts “Staburaga bērni” (1895), Viļa Plūdoņa “Mazā Anduļa bērnības atmiņas” (1901), Jāņa Jaunsudrabiņa “Baltā grāmata” (1914–1921), Ernesta Birznieka-Upīša Pastariņa triloģija “Pastariņa dienasgrāmata” (“Pastariņš mājās” (1922),

2 Birznieks-Upītis, E. (1961). Pastariņa dienasgrāmata. Triloģija. Birznieks-Upītis, E. *Kopoti raksti*. 2. sēj. Rīga: LVI, 9. lpp.

3 Plūdonis, V. (1992). *Mazā Anduļa pirmās bērnības atmiņas*. Rīga: Sprīdītis, 265. lpp.

4 Kalnačs, B. (2017). Nācijas kartēšana un kultūras atmiņa 19. un 20. gadsimta mijas literatūrā. Kalnačs, B., Daija, P., Eglāja-Kristone, E., Vērdušs, K. *Fin de siecle. Literārā kultūra Latvijā*. Rīga: LFMI, 45. lpp.

“Pastariņš skolā” un “Pastariņš dzīvē” (abi 1924)), Annas Brigaderes “Trilógija” – “Dievs, daba, darbs” (1926), “Skarbos vējos” (1930) un “Akmeņu sprostā” (1933), Aspazijas “Zila debess” (1924), “Zelta mākoņi” (1928), Antona Austriņa “Puiškans” (1931). Līdz 1940. gadam ir tikai viens pilsētas bērnu garstāsts – Jāņa Grīziņa “Vārnu ielas republika” (1928), kas vēsta par Rīgas strādnieku rajona bērnu dzīvi. Latgales bērna pieaugšanas romāns top tikai 1956. gadā – Jāņa Klīdzēja trimdas romāns “Cilvēka bērns”.

Visos darbos darbība norisinās 19. gs. zemnieku sētā: Vidzemē – Doku Ata dzimtā puse ir Dzelzavas Mucenieki, Antona Austriņa – Vecpiebalgas Kaikaši, bet Sēlijā, Vīgantes muižā, noris Valda “Staburaga bērnu” un Neretas Riekstiņos Jāņa Jaunsudrabiņa “Baltās grāmatas” darbība, Viļa Plūdoņa “Mazā Anduļa bērniņas atmiņas” saistītas ar Taivas ciemu Latgalē, un Kurzemē savās gaitās iet arī Pastariņš Ernesta Birznieka-Upīša “Pastariņa dienasgrāmatā”. Visos darbos galvenais tēls ir zēns, saimnieku, kalpu vai muižas kalpotāju dēls. Visi autori pārstāv reālismu, tikai Valda “Staburaga bērni” – impresionismu. Zemgalē risinās Brigaderes “Dievs, daba, darbs” un “Skarbos vējos” (Tērvetē) un Aspazijas “Zila debess”, “Zelta mākoņi” (Zaļeniekos) notikumi. Abu rakstnieču autobiogrāfiskajos stāstos protagoniste ir meitene, Brigaderei – kalpu meitene, Aspazijai – saimnieka meita, Aspazija pārstāv jaunromantismu, Brigadere – reālismu. Rakstā pētītajos darbos bērna vecums ir četri – astoņi gadi, viņi runā, paši staigā, izzina pasauli, mācās lasīt un apgūst no galvas dievvārdus, sāk strādāt (tā Pastariņš piecu gadu vecumā gana mājas zosis un uzmana skala uguni, Marčam sešu gadu vecumā rudenī jāgana muižas zosis pa novaktu labības lauku), kā arī lielākie sāk iet pagasta skolā.

Vācu zinātnieks Holgers Zaborovskis (*Holger Zaborowski*) uzsver: “Tas, ko un kā mēs ēdam, arī pauž mūsu vēsturisko, kultūras, reliģisko, sociālo un individuālo identitāti.”⁵ Bērns vēl ir tikai identitātes veidošanās sākumposmā, ēdot un ēšanā, komunikācijas procesā ar vecākiem un saimi, viesiem un skolu veidojas garša, ēdiena un galda kultūras tradīcijas, viņa daudzveidīgā pašidentitāte.

19. gs. otrajā pusē latviešu lauku sētās bija tradicionālais lauku ēdiens, kas izaudzēts pašu saimniecībā. Amerikāņu antropoloģe Mārgarita Mīda (*Margaret Mead*) raksta par Rietumu kultūras tradicionālo kārtību bērna ēdināšanā:

Pagātnē, kad pārtikas daudzums un iespēja ēdienus variēt bija ierobežota, maltītes varēja būt ārkārtīgi vienvēidīgas. Tad mātes centās – lūdzoties un piespiežot – pierunāt bērnus ēst ēdienu, kas tika celts viņiem priekšā trīs reizes dienā. Nebija nekādu alternatīvu. Paklausīgs bērns, apzinoties savu pienākumu,

5 *Was und wie wir essen, drückt auch unsere historische, kulturelle, religiöse, soziale und individuelle Identität aus.* (Zaborowski, H. (2007). Essen, Trinken und das gute Leben. Überlegungen aus philosophischer Sicht. Loos, S., Zaborowski, H. (Hrsg.). *Essen und Trinken ist des Menschen Leben. Zugänge zu einem Grundphänomen.* Freiburg, München: Verlag Karl Alber, S. 17.

ēda parasto “tas ir tev gana labs” ēdienu. Kā apbalvojums bija saldēdiens vai svētdienas pusdienas, svētku maltīte, reti saņemtie gardumi – visas tās kārotās un garšīgās lietas, kas patiešām bija “labas”. Bērns (un arī pieaugušais), kurš bez iebildēm ēda parasto, uzturvielām pietiekami bagāto, tomēr ikdienišķo ēdienu, morālā ziņā tika attaisnots par vēlāk saņemtā kāruma baudīšanu – tā bija zīme, ka viss ir labi.⁶

19. gs. ir garais gadsimts, laukos 60.–80. gados zemnieki iepērk mājas par dzimtu, rit smags darbs, bet dzīve ir mierīga un sakārtota, pilsētas jaunās vēsmas lauku sētu sasniedz pamazām (tā Pastariņa mājās apspriež, ka uz Tukumu no Rīgas ierīkos dzelzceļu u. c.).

Autobiogrāfiskajos darbos bērnam ēdiens ir svarīgs, tas ir pieminēts visos tekstos dažādās situācijās, bet, protams, mūsdienu lasītājam ēdiena pieminējums saistās vispirms ar tā laika dzīves tradīcijām, vēsturisko situāciju un apstākļiem.

Atšķirīga situācija no mūsdienām ar ūdeni ir pavasarī, vasarā un rudenī – esot ceļā vai mājās, īpaši netiek domāts par to, ko dzers bērns. Daba ir tīrāka nekā mūsdienās, ja ceļā ir upe, avots, ezers, grāvis, tad problēmu nav – var padzerties no tiem. Ziemā pirms brauciena kā pieaugušie, tā bērni dzer siltu dzērienu. Mājās ir ūdens baļvas (baļļa) ar ķipīti. Valda darbā “Staburaga bērni” Jancis ved Marču padzerties uz Liepavotu, jo viņš nevar pieļaut, ka jaunais draugs dzers upītes ūdeni no baļvas, un Marčs ierauga avotu, ko Valdis atklāj impresionistiskā tēlojumā:

Marčam nebij vēl nekāda iemesla piekrist ne jaunā, ne vecā alkšņa domām. Tādēļ viņš raudzījās tik bezpartejiski platajā ūdens strīpā, kas nemitīgi plūda no klints šķirtnes un, brītiņu pār līdzenu radzi kā galdiņu pārtecējusi, slaidā līkumā metās pēdas divi lejāk gulošā tādā pašā līdzenā klintī. No turienes lielā strāva sadalījās simtiem mazās stīdžinās, kas kā pelītes ložņāja starp lielajiem klinšu gabaliem. Mazajiem viņas lēca bezbēdīgi pāri, brīžam spožas dzirkstelītes augstu mētādamas. Tās bij gaisa bučiņas, ko Liepavots sūtīja saulei, kas katru rītu savus pirmos sartos starus spodrināja viņa tīrā vēsumā, atstādama avotam un viņa viņiem savus debesu vizuļus visai dienai, ko rotāties.⁷

⁶ *In the past, when the quantity and variety of foods were much more limited, meals could be extremely monotonous. Then mothers urged and begged and forced children to eat the food set before them three times a day. There was no alternative. The good child dutifully ate the dull food “that is good for you.” The reward was dessert, Sunday dinner, holiday fare, the rare treat, all the pleasant and delicious foods that were “good.” The child (and the adult too, of course) who uncomplainingly ate the plain, nourishing everyday fare was morally justified in enjoying what came afterward as a sign that all was well.* (Mead, M. (2018). Why Do We Overeat? Counihan, C., Esterik, P. van, Julier, A. (eds). *Food and Culture: A Reader*. New York, London: Routledge, 2018, pp. 21–22.)

⁷ Valdis. (1992). *Staburaga bērni*. Rīga: Sprīdītis, 12. lpp.

Vēsturniece Vita Zelče monogrāfijā “Nezināmā. Latvijas sievietes 19. gadsimta otrajā pusē” raksturo ēdienreižu tradīcijas laukos:

Saime parasti ēda pie viena galda. Protams, saimnieku uztura kvalitāte kopumā bija labāka nekā kalpu. Parasti arī vīrieši (gan saimnieki, gan kalpi) dabūja pilnvērtīgāku ēdienu, jo viņu fizisko spēku vērtēja augstāk nekā sievietes darbaspējas. Ēšanas reižu un maltītes lieluma ziņā bija iedibinājušās visai stingras un senas tradīcijas. Rudenī un ziemā, kad dienas bija īsākas, ēda tikai trīs reizes dienā: plkst. 7 no rīta bija brokastis, plkst. 11–12 pusdienas, vakarā plkst. 6–7 vakariņas. Pavasarī un vasarā, kad dienas bija garākas un darbs smagāks, ēda četras reizes dienā. Plkst. 5 ieturēja launagu. Vakariņas tad bija tikai pulksten pusdesmitos. Ziemā vairāk ēda siltu ēdienu, bet vasarā aukstu.⁸

Latviešu autobiogrāfiskajos romānos un garstāstos autori lielāko uzmanību pievērš siltajam ēdienam, svētkiem un kārumiem. Brokastis, īpaši, ja galvenais varonis ir zēns, ir mazsvarīgas – Jancis brīnās, kāpēc Marčam tik svarīgas brokastis, un ved viņu Vīgantes piedzīvojumos, Mazais Andulis brokastu vietā dodas pakaļ pavasara tauriņiem. Lielāko uzmanību ēdienam, tā nosaukumiem pievērš Antons Austrīņš, Anna Brigadere, Aspazija, Ernests Birznieks-Upītis.

Ēdiens mājās ir ļoti vienveidīgs, to uzsver vairāki rakstnieki. Tā Birznieka-Upīša Pastariņš atceras ziemas vakarus, kad saime kasa kartupeļus otras dienas siltajai maltītei: “Bet, tā kā kartupeļi bij jātīrī katru vakaru, izņemot trešdienas un sestdienas, jo pa ceturtdienām un svētdienām vārīja skābus kāpostus, tad šis darbs visiem drīz apnika.”⁹

Brigaderes Annele salīdzina pārticīga pagasta večuka, ko izmitina pārmaiņus pie saimniekiem, maltīti ar saimes ēdienu:

Bet Driķītis turpina dzīvot Avotos un ēst savu žēlastības maizi, kuru Annele ir paguvusi diezgan labi izpētīt. Žēlastības maize ir cepta gaļa ar olu kulteni, pārmijus ar rīsa putru, bīdelētām pladām un “tārpiņiem” un tēja. Kad citiem ļaudīm svētdien kviešu ķilķēni, pirmdien tauku putra, otrdien balandas, trešdien piena putra, ceturtdien atkal ķilķēni, piektdien grūdenis, sestdien biezputra, Driķītim arvien tikai sava ēsma un vairāk nekā. Garlaicīga ir žēlastības maize, domā Annele.¹⁰

8 Zelče, V. (2002). *Nezināmā. Latvijas sievietes 19. gadsimta otrajā pusē*. Rīga: Latvijas Arhīvistu biedrība, 173. lpp.

9 Birznieks-Upītis, E. (1961). Pastariņa dienasgrāmata. Triloģija. Birznieks-Upītis, E. *Kopoti raksti*. 2. sēj., 34. lpp.

10 Brigadere, A. (195). *Triloģija. Grāmata jauniem un veciem*. Rīga: LVI, 101. lpp

Rudenī kartupeļu vākšanas laikā Janča mamma uz lauka atnes pusdienas, pirms tam viņa ļāvusi dēlam kopā ar Marču iekurt ugunskuru un izcept pelnos kartupeļus: “Pusdienai bij putra ar ziedīņiem, kā Jancis sauca rūguša piena gabaliņus, tad maize, biezpiens un pašā cepti kartupeļi, kas tiešām bij visgardākie.”¹¹

Ēdiens ir vienveidīgs, dominē kartupeļi, skābēti kāposti, piena un citu veidu putras, gaļa ir reta, to dod smalkiem viesiem vai smaga darba strādniekiem: “Māte cepa ciemiņiem cūkgaļu un vārīja kafiju. Pēc ciemiņu aizbraukšanas iegāju pie mātes ieēst cūkgaļu un iedzert kafiju.”¹²

Ne visās mājās tiek audzētas vistas (nav tādu Puiškana un mazā Anduļa mājās), un olas nav arī kalpu bērnu ēdienkartē (Jancis, Marčs un Jancis), turklāt pašu saimnieku un saimes ēdieni nav tik svarīgi – galvenais saimniekiem ir pārdot tirgū gaļu, olas, krējumu u. c. produktus, lai būtu nauda saimniecības attīstībai un dzīves modernizācijai (piemēram, Pastariņa māte pēc tirgū braukšanas atved saimes istabai petrolejas lampu).

Saimnieki bieži ir tik taupīgi un darbos iegrīmuši, ka kalpi un kaimiņi viņu bērniem sameklē kaut ko ēdamu un taisa rotaļlietas (Katrīna atkausē Pastariņam ziemā mežābolus, mazajam Andulim kalējs Klāvs taisa rotaļlietas un pērk dažādažādus saldumus).

Pastariņa mājās naudas trūkumu pastiprina ne vien tas, ka vairs nav apgādnieka tēva, tātdarba darītāja, bet arī tas, ka viņš ir dzerdams sataisījis parādus, kuri jāatmaksā mātei:

Vecmāmuļa bij atvedusi līdz raušus un sieru. It īpaši man patika siers, jo tādu agrāk nebiju ēdis.

Jā, kādēļ māte man nesienot siera?

Māte taisnojās, ka neiznākot tik daudz piena; labi, ja tiekot barībai, ko tur vēl niekoties ar gardumiem.

Vecmāmuļa pārmeta, ka māte esot par daudz skopa pret bērniem.

Kas par skopumu, ka nezinot, kur kapeiku raut ietaisītajiem parādiem un citām maksāšanām. Līdz pat Tukumam visi krodzinieki esot pazīstami un nākot katru reizi, kad uz tirgu braucot.¹³

Vita Zelče raksta par alkoholismu lauku vidē:

Alkoholisms bija nopietna sociāla nelaime tālaika sabiedrībā. Dzēra pārsvarā vīrieši, sievietes alkoholu lietoja salīdzinoši reti. Zemnieku

¹¹ Valdis (1992). *Staburaga bērni*, 118. lpp.

¹² Birznieks-Upītis, E. (1961). Pastariņa dienasgrāmata. Trilógija. Birznieks-Upītis, E. *Kopotī raksti*. 2. sēj., 12. lpp.

¹³ Turpat, 20. lpp.

saimniecības, ja saimnieks bija dzērājs, nespēja normāli funkcionēt. Sievai bija grūti iestāties pret vīra dzeršanu un tās radīto postu saimniecībai. Tālaika likumdošana ļāva saimniekam pašam brīvi pēc saviem ieskatiem rīkoties ar saimniecību un naudu.¹⁴

Pastariņa māte ir saimniece, Birznieks-Upītis atklāj, ka māte nolemj otrreiz neprecēties, jo viņai bail, ka var atkārtoties alkoholisma posts. Literatūras pētniece Eva Eglāja-Kristšone, rakstot par atraitni Rūdolfā Blaumaņa darbos, uzsver: “Realitātē to, vai atraitne apprecējās vai ne, vairāk noteica viņas ekonomiskā un personīgā situācija, nevis likumi vai teorētiski uzstādījumi.”¹⁵ Māte risina jautājumus ar pagasta valdi, brauc uz tirgu, līgst kalpus, plāno darbus, kopj māju, lopus, laukus, maksā parādus, bērniem viņai ir maz laika. Mazo Pastariņu viņa uzticējusi Katrīnai ar Klāvu, pagasta vecīšiem, kas iemitināti viņu mājās. Saimniece par to viņiem no lielā katla katru reizi iesmeļ bļodiņā ēdienu. Atraitne māju un saimi pārvalda sekmīgāk nekā vīrs, viņa ir izvēlējusies labu priekšstrādnieku, un viņa balansē starp tradicionālo sievietes lomu, kurā viņas iniciatīva aprobežojas ar virtuvi, bērniem, dārzu un mājlopiem, un jauno sociālo lomu – īpašuma saimnieci.

Puiškans, Pastariņš un Jancis ir lauku zēni, viņi ir zaudējuši tēvu, bet sociālā ziņā viņi pieder atšķirīgiem slāņiem – Puiškans un Pastariņš ir saimnieka dēli, Jaunsudrabiņa “Baltās grāmatas” Jancis – kalpa dēls. Tā kā tēva vietā galvenā ģimenes pelnītāja ir māte, ģimenes dzīvo trūcīgi vai pat nabadzīgi.

Janča māte sociālajā lauku hierarhijā ir uz ļoti zema pakāpiena – viņa ir kalpone, atraitne (tātad nav vīra sociālās aizgādības un materiālā atbalsta), turklāt viņai jāuztur dēls. To ar ēdiena palīdzību Jaunsudrabiņš atklāj stāstā “Piektādaļa”. Piektādaļa ir govys, kas pieder mātei, kad govys saslimst un to nākas pārdot, ēdiens kļūst vēl pieticīgāks: “Bet tad šo govys vajadzēja pārdot. Nauda pamazām izgāja, un mēs nekad vairs netikām pie citas. Un bieži pēc tam mums bij jāēd vakariņās ubaģina. Mēs sēdējām savā tumšajā kaktā. Klēpī bija bļodiņa ar ūdeni. Es drupināju maizi tajā. Un tad mēs strēbām klusēdami.”¹⁶

Te redzams atraitnes un viņas dēla zemais sociālais stāvoklis lauku sociālajā hierarhijā – tumšais kakts (kur dzīvo mazs bērns) un vairāk nekā pieticīgās vakariņas.

Lauku sētā Jaunsudrabiņa Jancis īsti nedabū paēst (arī Valda Marčs, kurš, būdams vientuļās mātes dēls, agrā bērnībā ir bijis izbadējies, saimnieku bērni

14 Zelče, V. (2002). *Nezināmā. Latvijas sievietes 19. gadsimta otrajā pusē*, 89. lpp.

15 Eglāja-Kristšone, E. (2013). Blaumaņa atraitnes: sociālās lomas un dzimtes reprezentācija. Kalniņa, I. (sast.). *Rūdolfis Blaumanis: Teksts un konteksts*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 200. lpp.

16 Jaunsudrabiņš, J. (1971). *Baltā grāmata*. Rīga: Liesma, 209. lpp.

tomēr saņem kaut ko arī papildus), viņš vienmēr ir izsalcis, jo lielajiem kalpiem un saimniekiem pienākas labākie ēdiena gabali, spilgti to redzam Jaunsudrabiņa stāstā “Siļķes”:

Daudzreiz es tiku dzirdējis, ka siļķe un kartupelis esot tāds ēdienu pāris, kuras tikpat labprāt ēdot ubags, kā ķeizars. [..]

Siļķes, ko pie kartupeļiem [plītī ar visu mizu ceptiem kartupeļiem – I. K.] piekost, mums nebija pārāk daudz. Lielie dabūja pa pusītei, bet es tikai astes spuras un vēl pa tādu gabaliņu mīkstuma pie tām. Varbūt man tāpēc bija mūžīgā kāre pēc siļķēm, ka nekad nedabūju viņu paēst, cik gribējās. Es gan vēl izsūkāju galvas, kad citi paēduši, un izurbināju acis, bet tas arī bija pārāk maz. Ai, cik labprāt es būtu ēdis ikrus vai pienus, bet vai kas tad man tos deva? “Bērnam siļķes aste” – tas jau bija sakāms vārds un likums. Tu varēji košļāt savu asakas gabaliņu un skatīties, kā lielie ēd.¹⁷

Bērns vēl nav smaga darba maizes pelnītājs, tāpēc viņam nav jādod kārtīgi ēst. Janča kāre pēc siļķes ir hipertrofēta, kad veikalā leišu pusē ebreju tirgotāja Benceliene, vecmāmiņas draudzene, viņam par brīvu iedod lielu siļķi, Jancis to ēd ar milzīgu kāri bez maizes:

Nekad es nebiju veselas siļķes turējis savās rokās. Brīdi es viņā noraudzījos un tad cirtu zobus apaļajā mugurā. Cik lieliski tas smeķēja! Vēl tas kumoss nebij norīts, kad gribējās jau otru kost. Es noplēsu vienu sānu līdz asakai un izcēlu veselu gabalu ikru. Kā tie sprakstēja un sprikstēja, kad kodu.¹⁸

Protams, pēc tam Jancim bija jādzer pie katra grāvīša, bet vectēvs tik nosaka: “Ēd sūru un dzer skābu, tad zemē nesapūsi.”¹⁹

Ēdiena lietošanu nosaka arī katras ģimenes tradīcijas, tā Janča saimnieku mājās siļķe ir ierasts ēdiens, bet Brigaderes Annelei siļķes ir rets ēdiens, nonākot skolā, Annele ēd bērniem domātās vakariņas:

Klasē ieskrēja kāda prāva meitene.

“Vakariņās, vakariņās!”

Uz ēdamgaldiem kūpēja lielas bļodas nemizotu kartupeļu, mazākās bļodās bij sagriezti siļķu gabaliņi. Kam nebij nažēļa, ko mizot kartupeļus, tas to darīja ar zobu un nagu palīdzību. Visas mutes kustējās.

17 Jaunsudrabiņš, J. (1971). *Baltā grāmata*. Rīga: Liesma, 102. lpp.

18 Turpat, 104. lpp.

19 Turpat, 105. lpp.

Annele nebij siļķu ēdēja. Mājās to dabūja reti, un viņa tad arvien atstāja. Bet nu viņa domāja, ka to nedrīkst. Siļķe bij sarkana un sausa, tik sāļa, ka sūrstēja mēle. Annele pazagšus paskatījās sānis: vai tad citi bērni ko ēda? Daži jau ēda, bet daži pabīdīja zem kartupeļu mizām uz galda. Kā tā, Annele to darīja ar savu gabalu. Noēda savu kartupeli, kas bija vidū pārsprādzis un miltains. Vairāk negribējās.²⁰

Brigadere arī Anneles pārdomās atklāj, ka siļķe nav patikusi meitenēm, jo zēnu galā siļķes ir iecienītas. Te redzam nedaudz ieskicētu ēdiena kultūras opozīciju – sievietes – vīrieša ēdieni.

Aspazijas bērniības autobiogrāfijā tēlotā māja un radu mājas ir bagātas, un viņa ir saimnieka meita. Par ēdiena kvalitātes jautājumu viņa sāk domāt tikai skolā, kad jāiztiek ar tēju un to, kas ir no mājām atvestajā lādītē. Pansijā arī ir tā, ka pa nedēļu ēdiens paliek vecs un tad jāēd ievārījums, kartupeļi, sausa maizīte; ja ir nauda, viņa pērk saldumus. Mājās tādu problēmu nav, meitenei ir pašai savs galdiņš, kur ēd tikai viņa, un viņai ir skaisti porcelāna trauki, ko dāvinājuši māte. Meitenei ir laiks domāt, fantazēt, lasīt, veidot savu personību un brīvības izjūtu. Tante viņu māca: “Un tiešām pēc tantes kodeksa es dabūju īsti iepazīties, ka viss ir grēks! Labākas drēbes apvilkt – grēks! Gardāku kumosiņu apēst – grēks!”²¹

Tantes ietekmē meitene studē grāmatiņu “Ceļš uz debesīm”, viņa atceras arī ar ēdienu saistītus grēkus, kāri pēc saldumiem un neatļautu ievārījuma ēšanu. Taču dievbijīgās dzīves jaunos principus izjauc ziedonis, kas ir jābauda, kas aicina uz pasaules apbrīnošanu un baudīšanu. Aspazijas darbs pārstāv jaunromantismu, te daudz nozīmīgāka par ikdienišķu lietu tēlojumu ir fantāzijas, sapņu, grāmatu pasaules un jaunu piedzīvojumu atveide. Viņu aizrauj nevis ēdiens, bet sārtais porcelāna šķīvītis ar divu māsu, kā vēlāk Aspazija uzzina, Antigones un Ismenes, gleznojumu.

Ēdiens, īpaši salīdzinot Jaunsudrabiņa un Aspazijas darbus, ir spilgts sociālās situācijas – kalpones bērns un pārtikušu māju saimnieku meita – raksturotājs.

Vēsturisko ēdiena kultūras situāciju raksturo dažādie veidi, kā pašu spēkiem tiek pārvarēts ēdiena trūkums vai tā vienveidība. Visbiežāk darbos ir tēlota zvejošana, makšķerēšana un vēžošana, par tām raksta Valdis, Austriņš, Birznieks-Upītis, Jaunsudrabiņš. Zēniem, kā rāda autori, tas ir piedzīvojums, kam līdzās stāv tikai pieguļas nakts. Tā ir vīru un puīšu nodarbošanās. Birznieks-Upītis raksta:

Par zivīm pirmo reizi ierunājās Ādams. Ēdām patlaban brokastī piena zupu ar kartupeļiem un pupām. Uz galda katrā galā bija pa alserim sviesta. “Derētu pavančot pa Līča upi, tad būtu varena zupa.”

20 Brigadere, A. (1957). *Trilōģija*. Grāmata jauniem un veciem. Rīga: LVI, 392./393. lpp.

21 Aspazija. (1968). *Zila debess zelta mākonos*. Rīga: Liesma, 122. lpp.

Ar savu priekšlikumu viņš ne viena taisni negriezās, bet Baumanis turēja par savu pienākumu viņam atbildēt:

“Kas tad šai zupai kait? Un, ja sviesta vietā gribi siļķes, arī vari dabūt.”

Māte nāca starpā:

“Labi jau būtu gan tagad kāda pārmaiņa, ja palaimētos sadukurēt kādas vēdzeles.”²²

Baumanis – un to puišelis zina – vienmēr dara, kā māte, saimniece, grib, viņai svarīgi ir daudzveidot saimes ēdienkarti, bet vīriem un viņas dēlam tā ir gatavošanās zvejai, došanās uz upi vakarā un pati zveja. Pasākums notiek svētdienā, no lauku darbiem brīvajā dienā, un ieguvums ir vēdzeles, vēži, līdakas.

Atmiņās “Puiškans” Austrīņam ir svarīgi rādīt aizejošās tradīcijas un dzīves veidu, valodas īpatnības, viņa Puiškans ir optimistisks, apņēmīgs, darbīgs zēns, aprakstīti cilvēki un notikumi, mazāk te veidots pats pieaugšanas stāsts. Puiškana ģimene dzīvo ezera tuvumā, pēc tēva nāves ezers kļūst par galveno ģimenes atbalstu:

Ja māte kādreiz smējās, ka vectēvam, kas laikam diez cik rūpīgs saimnieks vis nav bijis, gaļas dažugad pieticis tikai līdz Ziemassvētkiem, tad tagad, kamēr Pēteris iemanījies zvejas mākslā, bads mums galīgs nekad nevarētu vairs draudēt, lai gads būtu kāds būdams, jo zvejnieks tīri nekad bez asakas nenāca mājā, un nebija gluži retas arī tādas reizes, kad vajadzēja lomam ar zirgu braukt pakaļ.²³

Austrīņa tēlotajam ezeram ir gan estētiska, gan materiāla vērtība Puiškana acīs, bet mazāk nekā citi autori viņš zivju iegūšanu uzskata par piedzīvojumu.

Makšķerēšana kā piedzīvojums un iespēja papildināt ģimenes ēdienkarti tēlota Valda darbā “Staburaga bērni” – Jancis un Marčs ir aizrautīgi makšķerētāji Daugavas krastos. Tas ir piedzīvojums, bet, ja gadās lielāks sapals, tēvs pat neskaišas par Janča blēņām. Vēžošana ir nozīmīgs piedzīvojums Birznieka-Upīša un Jaunsudrabiņa darbos, bet Aspazija novērtē vēžu maltīti: “Tādus burvju dārzus ar tādu dievišķu mielastu jau arī piedzīvo tikai vienreiz mūžā. Bet ar ķiršiem mielasts vēl nebūt nebij galā. Kad beidzot izgājām no dārziem laukā un iegājām istabā, tad tur gaidīja tikai īstais mielasts ar ceptiem cālīšiem un lieliem vēžiem.”²⁴

Daba Latvijā ir mainījusies, mūsdienās vēžu daudzums Latvijas upēs ir krasi samazinājies. Autobiogrāfiskajos stāstos redzams, ka zivis un vēži, tieši tāpat arī

22 Birznieks-Upītis, E. (1961). Pastariņa dienasgrāmata. Triloģija. Birznieks-Upītis, E. *Kopotī raksti*. 2. sēj., 56. lpp.

23 Austrīņš, A. (1959). *Puiškans*. Rīga: LVI, 341. lpp.

24 Aspazija. (1968). *Zila debess zelta mākoņos*, 170. lpp.

sēnes un meža ogas (mellenes, brūklenes, dzērvenes), ir nozīmīgs papildinājums saimes ēdiena nodrošināšanai. Tie ir bērnu un pieaugušo kārumi, kas pārtrauc vienveidīgo un bieži trūcīgo ikdienas maltīti un rada pārmaiņas rimtajā dzīvē. Rakstnieki bērniības atmiņās zivju, vēžu, ogu, sēņu sagādi uzskata par pieminēšanas vērtu gan kā piedzīvojumu, gan kā nozīmīgu darbību un kā bērna aktīvu iesaisti ēdiena sagādē, gan kā tradīciju, kas pastāv lauku vidē.

Brigaderes triloģijas daļā “Dievs, daba, darbs” ir nodaļa “Kārumi”, Birznieka-Upīša darbā “Pastariņa dienasgrāmata” ir nodaļa “Čiepšana”, kurās aprakstīti bērnu kārumi tā laika izpratnē. Tie ir ēdieni, kurus tā vienkārši nevar dabūt, jo tie ir mazā daudzumā, dārgi vai sociālajam slānim nepieņemami. Kā nozīmīgs kārums Birzniekam-Upītim un Brigaderei ir skābā krējuma maize – Anneli ar to cienā vecmāmiņa, puika to mēģina dabūt pats, izmantojot mazu karotīti, bet Jaunsudrabiņa Jancim nerasniedzams kārums ir sviestmaize. Puišķanam savukārt māte dod sviestmaizi kā balvu par darbu: ““Saplūc, dēls, pienenes, tad būs dzeltens sviests, es tev ar uzsmērēšu gabaliņu,” teica māte, pirmiem ziediem parādoties dārza malā.”²⁵

Birznieks-Upītis, kurš vēlāk bija skolotājs Dagestānā un pēc tam pārticis naftas uzraugs Baku, uzskaita bērniības kārumus – tie ir cepti kartupeļi, kas mātes skatījumā ir kartupeļu izniekošana, vārīti zirņi, ko ziemā vakarā uzbēra uz saimes galda, lai niekojas, kas grib, bet bērni tos cienīja grauzt arī nevārītus (Austriņš arī apraksta šo tradīciju, saistot to ar mirušo veļu pasauli). Visu autoru bērniības atmiņu stāstos ir redzams, ka bērniem trūkst vitamīnu (A, B, D u. c.), turklāt ziemā viņi tikpat kā neiet ārā – trūkst biezu drēbju un apavu. Kārumi ir burkāni un kāļi dārzā; lai māte neredzētu, ka burkāni apēsti, dobēs tiek sasprausti to laksti. Kārdinājums visiem ir augļu dārzs, pat pārtikusī Aspazijas meitene ir laimīga nonākt ķiršu dārzā, vilina dārza ogas un āboli, tie visi pat saimnieku bērniem ir ierobežoti pieejami, jo augļi un ogas jāved uz tirgu. To, ka bērniem ziemā trūkst svaigu produktu, rāda viņu prieks par bērzu sulām agrā pavasarī un meža zemenēm vasaras sākumā. Kārumi bērniības atmiņu stāstos ir arī saldumi, bet bērni tos nodala no mājas kārumiem. Ciemiņi, vecāki un bērnu labvēļi pērk bērnam piparkūku zirgus, bonbonku tūtu un cukuru cigārus, u. c., saldumi ir kā balva par labu uzvedību un darbu.

Autobiogrāfiskajos darbos visbiežāk tēloti Ziemassvētki, Vasarsvētki, Jāņi un to ēdieni. Ne visiem autoriem bijis nolūks pievērsties tieši ēdieniem, taču ir tradīcijas, kas bērnus interesē vairāk. Mazais Andulis atceras Ziemassvētkus Taivas ciemā: “Un kur tad eglīte!... Zelta un sudraba rieksti!... Cukura cigāri!... Medus rauši! Bonbonkas! Āboli un citi dārgumi...”²⁶

25 Austriņš, A. (1959). *Puišķans*, 47. lpp.

26 Plūdonis, V. (1992). *Mazā Anduļa pirmās bērniības atmiņas*, 287. lpp.

Aspazijas romantiskā meitene ne tikai krāso olas, bet priecājas par gatavošanos Lieldienām virtuvē: “Istabā kurējās lielā krāsns, un tur cepa visādu baltmaizi – gan rupjas kviešu karašas, gan smalku maizi ar safrānu un rozīnēm un kriņģelišus, un pīrādziņus.”²⁷

Birznieks-Upītis stāstā “Jāņi” uzsver, ka Jāņos māte taisa alu, cep raušus un vīri ķer zivis dīķī. Austriņa Puiškana mājās taisa alu, māte cep plāceni vai kviešu maizi, Jāņu vakarā viņa katram saimes cilvēkam izdala jāņusiera gabalu, ko uzreiz neapēd, bet taupa citai dienai, reiz māte izvērtējusi arī sakaltētos sapalus, kas labi noderējuši pie alus. Jaunsudrabiņa Janča saimniece taisa alu un daļa mīkstu sieru. Brigadere plaši apraksta vainagu vīšanu, līgošanu, bet nevienu ēdienu vai dzērienu nepiemin. Alus ir Jāņu dzēriens, bet siers sava dārguma dēļ nav sastopams katrā mājā, tikai Austriņš to nosauc par Jāņu sieru.

Ēdiens visos autobiogrāfiskajos darbos veic kultūrvēsturisku funkciju, tas raksturo laikmetu, kas ir aizgājis un palicis tikai atmiņās, autori šīs atmiņas ir saglabājuši, un tas veido tradīcijas nepārtrauktību.

Nedaudz ēdiens izmantots, lai raksturotu bērna psiholoģiskos pārdzīvojumus. Doku Ata darbā “Mans dzīves rīts” tēlotais zēns tikpat kā iztiek bez ēšanas un dzeršanas. Atšķirībā no pārējo autoru darbiem šajā stāstā ir vienkārša, vēl neizstrādātā latviešu literārā valoda. Viņa kā rakstnieka stiprā puse ir humors, paraugs viņam bija brāļu Kaudzišu romāns “Mērnieku laiki”. Tomēr tieši Doku Ata darbā attēlota situācija, kas pazīstama daudziem bērniem: jāiet ciemos, un tur var būt nezināmi ēdieni vai galdarīki. Puišelis iet ciemos, un viņam piedāvā ēdienu:

Bet viņu mamma sacīja, gan jau aiznesīšot sietiņu; pag, jādod esot tam mazajam viesīšam mielasts. Vai Dieviņ! Tā man bij vai dzīva nelaime – svešā mājā ēst. Kāds tur nevar gadīties: padod vai ko tādu šķidru... uzlīst uz svārkiem... vai arī, ja glāzēm ko dod, saplīst vai glāze, vai apgāžas... vai ar' iedod par daudz lielu maizes gabalu rokā, nevari veikt... kur nu liksi? Un atpakaļ dot ir kauns, vai ta' tā viesi dara? Nē, tā ir tāda nelaime, lai Dievs nedod! Es izmisis sāku melot, sak, mammiņa nelika nemaz kavēties, lika, lai tūlīt skrienot atpakaļ... Nekā: viņu mamma i neklau-sījās manā runā, pasauca savu Jāni ar' un ievēda mūs abus pagrabā. Viņa sacīja uz Jāni: “Redz, Jānīt, šītais mazais viesītis ir viņu mammiņas dēls, abi esat viena gada.” Tad viņa nogrieza divus riciņus maizes, attaisīja ķernei vāku un uzkrāva uz riciņām lielu kārtu krējuma. Man kļuva tīri viegli ap sirdi. Es domāju, ka mielos ar kādu “skunstīgu” lietu; sak, kas tad i galu beigs; bet kad šitā vien – ar krējumu –, tad ciemā iet droši.²⁸

27 Aspazija (1968). *Zīla debess zelta mākoņos*, 111. lpp.

28 Doku Atis (1987). *Mans dzīves rīts*. Rīga: Liesma, 40.–41. lpp.

Līdzīgu situāciju attēlo Brigadere stāstā “Medus maize”. Annele dodas ciemos, un māte un saimes cilvēki stāsta viņai, ka nu viņa dabūs nogaršot medu, ko viņa nekad vēl nebija ēdusi. Viņa ir ļoti uztraukusies un tad uz maizes dabū kaut ko lipīgu, kas tek gar pirkstiem, māte sāk uztraukties par drēbēm, kas tiks nosmērētas, saimniece meiteni izraida laukā, lai parunātos ar viņas māti. Annele iziet laukā un garšo maizi ar medu:

Lipīgs, salds dzēlīgi kņudošs!

Gards?

Nē! Nemaz! Bij jānopurinās.

Annele nogaršoja vēlreiz.

Gards?

Nē, nē! Otrreiz arī nē, un trešoreiz nepavisam.

Katrrreiz tāda saldi dzēlīga kņudoņa pārskrēja mēli, smaganas, rīkli, izlaidās tirpinoša līdz kāju pirkstiem, sapurināja meiteni.²⁹

Annele maizi noliek uz attāla žoga, bet to atrod saimnieku suns, pieaugušie domā, ka suns viņai maizi atņēmis, un viņa dabū otru medus maizi. Tad palīdz bagāto vecāku meita, māsīca, kas ir medu atēdusies un piespiež Anneles maizi apēst sunim. Annele ir priecīga, kad tiek no ciemiem prom, viņa sāk saprast savu kalpu meitenes stāvokli – medus pieder saimnieku kārtas meitai, kurai nav pienākumu un kura dzīvo savā vaļā.

Ja pirmajos autobiogrāfiskajos darbos ēdiens parādījās kā vēsturiskā laika raksturotājs, tad 20. gados sarakstītājā Brigaderes darbā “Dievs, daba, darbs” tas tekstā veic arī sociālo funkciju, un atsevišķos gadījumos tiek veidotas situācijas, kur ēdiens ir nacionālās identitātes zīme. Stāstā “Zilie brīnumi” Annele kopā ar kalpu meitām ir aizgājusi uz viesībām, kur sagaida muižas jauno lielmāti un kungi sev rīko godus. Zemnieki ziņkārīgi noskatās, un kāda jaunkundze izklaidējas, pazemojot zemniekus. Viņas rokās nonāk arī Annele, kurai viņa liek ēst galda atlikumus, bet meitene neēd. Kad viņai dod sarkanu cukurmaizi un to spiež mutē, Annele sāk pretoties, viņa izspļauj visu – viņai tādas muižas nevajag. Iepriekš, kad muižas kalpotāja bija atnesusi apelsīna miziņu, saimes cilvēki domāja, ka tā jāēd, un Annele jau saprata – muižas ēdiens nav zemnieku ēdiens. Valda Marčs un Jancis zina, kas ir apelsīns, lielmāte tādu sūta slimajam Jancim, un zina arī, kā tas garšo, taču tas ir bagāto cilvēku kārums. Te ēdienam ir gan sociāla nozīme, gan nacionāla – muižas pārstāvis ir baltvācietis.

Ir izveidojusies valsts, veidojas nācija, un arī ēdiena atveide literatūrā kļūst sarežģītāka, ir autori, kas vēlas parādīt un saglabāt aizejošā laika tradīcijas ēdiena aspektā (Austriņš, Birznieks-Upītis, Valdis), ir autori, kas cenšas tās interpretēt un pakļaut darba koncepcijai (Jaunsudrabiņš, Aspazija, Brigadere).

Secinājumi

Lasot autobiogrāfiskos darbus, labi redzams, ka ēšanas tradīcijas ir līdzīgas vēsturiskajā un ģeogrāfiskajā situācijā: ēdiens ir vienvēidīgs, to pamatos veido kartupeļu, miltu un piena ēdieni. Atšķirības ir saistītas ar individuālām saimniecības īpatnībām, ko nosaka ģeogrāfiskās vai materiālās tradīcijas. Līdzīgi ir veidi, kā ēdiena vienvēidība tiek pārvarēta (zvejojot, ogojot, ierīkojot dārzu), tā vienlīdz svarīga ir pieaugušajiem un bērniem. Ēdiens un ēdienreizes raksturo vēsturisko laiku, tā ir visu darbu kopīga iezīme.

Darbos ir parādīti kārumi, tie raksturo bērnus, vairākos darbos lielākais kāruma ir krējuma maize. Visos darbos redzams, ka bērniem trūkst vitamīnu, tieši ar vitamīnu trūkumu saistīti vairāki minētie kārumi. Darbu sarakstīšanas laikā vēl nebija izpratnes par vitamīnu nepieciešamību bērna attīstībā.

Autobiogrāfiskajos darbos nozīmīga ir sociālā funkcija. To redzam, salīdzinot dažādus darbus. Jaunsudrabiņa "Baltā grāmata" un Brigaderes "Dievs, daba, darbs" atklāj kalpa bērnu smago ekonomisko stāvokli un trūcīgo ēdienu, bet Aspazijas "Zila debess zelta mākoņos" raksturo meitenes piederību zemnieku sabiedrības augšslānim.

Salīdzinoši maz ēdiens izmantots, lai raksturotu dažādas psiholoģiskās situācijas un problēmas, kurās iesaistīti vai kas skar bērnus.

Autobiogrāfiskajos darbos, ko lasa bērnu auditorija, ēdiena atveide kļūst par nacionālās identitātes veidotāju, tā norāda uz tradīcijas atkārtošanos ikdienā un svētkos.

Autobiogrāfiskajos darbos ir svarīgi parādīt, kā caur grūtībām (arī ēdiena trūkumu un badu) izaug personība. Tā Jaunsudrabiņa Jancis atgādina par ubaģinas ēšanu saimes istabas kaktā, bet lasītājs zina, ka autors vēlāk kļūst par gleznotāju un rakstnieku. Visi autori uzsver darbu (tas jāiegulda arī ēdiena sagādē) kā personības veidošanās nosacījumu. Aspazija ir vienīgā no 20. gs. pirmās puses rakstniecēm un rakstniekiem, kas apgūst ēdiena sagatavošanu virtuvē kā saimnieces meita, ēdiens viņai sagādā prieku un baudu. Rakstnieces koncepcijā nozīmīgākais personības attīstībā ir brīvība, prieks par pasauli, izglītība.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Aspazija (1968). *Zila debess zelta mākoņos*. Rīga: Liesma.
- Austriņš, A. (1959). *Puišķans*. Rīga: LVI.
- Birznieks-Upītis, E. (1961). Pastariņa dienasgrāmata. Triloģija. Birznieks-Upītis, E. *Kopotī raksti*. 2. sēj. Rīga: LVI.
- Brigadere, A. (1957). *Triloģija. Grāmata jauniem un veciem*. Rīga: LVI.
- Doku Atis (1987). Mans dzīves rīts. Doku Atis. *Mans dzīves rīts*. Rīga: Liesma.
- Eglāja-Kristsons, E. (2013) Blaumaņa atraitnes: sociālās lomas un dzimtes reprezentācija. Kalniņa, I. (sast.). *Rūdolfs Blaumanis: Teksts un konteksts*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 185.–204. lpp.
- Jaunsudrabiņš, J. (1971). *Baltā grāmata*. Rīga: Liesma.
- Kalnačs, B. (2017). Nācijas kartēšana un kultūras atmiņa 19. un 20. gadsimta mijas literatūrā. Kalnačs, B., Daija, P., Eglāja-Kristsons, E., Vērdiriņš, K. *Fin de siecle. Literārā kultūra Latvijā*. Rīga: LFMI, 17.–95. lpp.
- Mead, M. (2018). Why Do We Overeat? Counihan, C., Esterik, P. van, Julier, A. (eds). *Food and Culture: A Reader*. New York, London: Routledge, pp. 19–22.
- Plūdonis, V. (1992). *Mazā Anduļa pirmās bērnības atmiņas*. Rīga: Sprīdītis.
- Valdis (1992). *Staburaga bērni*. Rīga: Sprīdītis.
- Zaborowski, H. (2007). Essen, Trinken und das gute Leben. Überlegungen aus philosophischer Sicht. Loos, S., Zaborowski, H. (Hrsg.). *Essen und Trinken ist des Menschen Leben. Zugänge zu einem Grundphänomen*. Freiburg, München: Verlag Karl Alber. S. 14–43.
- Zelče, V. (2002). *Nezināmā. Latvijas sievietes 19. gadsimta otrajā pusē*. Rīga: Latvijas Arhīvistu biedrība.

Bada atainojums Pirmā pasaules kara laika latviešu literatūras tekstos¹

Portrayal of famine in Latvian literary texts of the First World War

KOPSAVILKUMS

Pirmā pasaules kara laikā lielākoties tiek publicēti dzejas un īsprozas darbi, kuros nereti tiek runāts arī par bada situācijas aktualizēšanos kara laikā, akcentējot ne tikai fiziskā, bet arī emocionālā un intelektuālā bada draudus. Kara laika tekstos, kuros tiek pieminēts bads, vienlaikus konstatējams gan individuālā pārdzīvojuma atainojums, gan ideoloģiski ietonēti propagandas vēstījuma kodi – zemnieka un karavīra tēla pretstatījums, morāli ētisko vērtību apdraudējums. Vēstot par dalīšanos ar ēdienu un līdzcietības izrādīšanu karavīriem, tiek aktualizēts cilvēcības saglabāšanas jautājums kara apstākļos. Spilgtus literāros tekstus, kuros aplūkota bada tēma, radījuši, piemēram, Kārlis Skalbe, Edvarts Virza, Vilis Plūdons u. c. Atsevišķi izdalāmi feļetonu teksti un prozas darbi, kuros bada situācija uzlūkota caur ironijas un komisma prizmu.

Atslēgvārdi: Kārlis Skalbe, Edvarts Virza, Vilis Plūdons, ironija, ideoloģija, dalīšanās ar ēdienu.

ABSTRACT

Amongst the publications released during World War I prevailed poetry and short prose works. At the time of the war, these writings frequently discussed the reality of the famine crisis, highlighting not only the concern of physical hunger but also the peril of emotional and intellectual hunger. The description of personal experience and ideologically charged codes of the propaganda message may both be found in war-time literature that discusses hunger – the juxtaposition of the image of a peasant and a soldier, the threat to moral and ethical values. Sharing food and showing compassion

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā "Nacionālā identitāte: gastroētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts", projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

to soldiers highlights the issue of preserving humanity during the wartime. Vivid literary texts concerning the topic of hunger were created by, for example, Kārlis Skalbe, Edvarts Virza, Vilis Plūdons and others. The texts of feuilletons and prose works, in which the famine situation is viewed through the prism of irony and humor, can be viewed as a separate category.

Keywords: Kārlis Skalbe, Edvarts Virza, Vilis Plūdons, irony, ideology, food sharing.

Bada situācijas aktualitāte joprojām saglabājas arī mūsdienu pasaulē, lielākoties tā skar t. s. trešās pasaules valstis, bet atbildība, piemēram, par Āfrikas nabadzīgāko reģionu pārtikas pieejamības drošību gulstas arī uz bagāto Eiropas valstu pleciem. Krievijas izraisītais karš Ukrainā (2022) līdzās militāriem draudiem Ukrainas iedzīvotājiem un globālai bēgļu krīzei saistās arī ar potenciālā bada situācijas izveidošanos valstīs, kuras lielu daļu no pārtikā lietotiem graudaugiem vai saulespuķu eļļas importē no Ukrainas. Pārtikas pieejamības problēmām nereti seko sociālās spriedzes saasināšanās, kas var rezultēties militāros konfliktos vai pat globāla mēroga karā, un secīgi tam – jāpatur prātā, ka ikviens militārs konflikts saistās arī ar problēmām pārtikas pieejamības jomā, pārvēršot šo situāciju grūti atrisināmā noslēgtā lokā. Līdz ar to mūsdienu pasaule pieredz potenciālus bada un kara draudus, kādi nav bijuši ilgu gadu desmitus.

Agrāk bads lielākoties bija saistīts ar sliktu ražu; 20. gadsimta bada atšķirīgā iezīme ir tā, ka bada izraisīta mirstība biežāk bija saistīta ar kariem un politisko ideoloģiju, nevis ar neražu *per se*. Daudzas no lielākajām 20. gadsimta bada situācijām izraisīja vai nu pilsoņu nemieri un kari (kā Padomju Savienībā 1918.–1922. gadā vai Biafrā² (Nigērija) 1970. gadā), vai despotiska autarķija (kā Ķīnā 1959.–1961. gadā [..]). Cilvēka darbībai bija lielāka nozīme nekā dabas norisēm [..].³

Bada situācijas izpratnei būtisks bija arī ģeogrāfiskais aspekts, proti, neražas gadi varēja skart ikkatru reģionu, tomēr ne visur un ne vienmēr bija dažādu kaitēkļu vai augu slimību draudi, nereti tie saistījās ar noteiktiem klimatiskiem apstākļiem, arī ilgstoši sausuma vai lietus periodi Eiropas mērenajā klimatā bija retāk novērojami nekā citos reģionos. Lai arī atskats vēsturē apliecina, ka neviena pasaules daļa nav bijusi pilnībā brīva no bada apdraudējuma, dažiem reģioniem ir izdevies pārciest badu vieglāk nekā citiem.

2 Separātiska valsts Nigērijas dienvidaustrumos, kas pastāvēja no 1967. gada 30. maija līdz 1970. gada 15. janvārim.

3 Ó Gráda, C. (2009). *Famine: A Short History*. Princeton: Princeton University Press, pp. 10–11.

Cīņa pret badu institucionālā līmenī Eiropā aizsākās 19. gadsimtā. Lai arī 19. gadsimta vidū pakāpeniski mazinājās bada izraisītā demogrāfiskā krīze, tomēr starptautisku konfliktu, politisko un ekonomisko krīžu, kā arī kara un pēckara ekonomiskās depresijas dēļ veselības problēmas, ko izraisīja bads un nepietiekams uzturs, saglabājās līdz pat 20. gadsimta otrajai pusei. Politiskā spriedze, finanšu un ekonomiskās krīzes, bezdarbs, tirdzniecības protekcionisms, kā arī nacionālie, reģionālie un globāla mēroga kari bija iemesli, kuru dēļ 20. gadsimta pirmajā pusē joprojām veidojās bada situācija un pārtikas piegāžu problēmas.⁴

20. gadsimta sākumā pārtikas pieejamības, kvalitātes, izmaksu, kā arī pārtikas produktu pieļaujamības un lietošanas specifisko jautājumu izraisītie konflikti lielākoties bija saistīti ar sociālās nevienlīdzības situāciju, kā arī nereti sakņojās vietējās tradīcijās, izpratnē par kultūras vērtībām, ētiskajām normām, bet varēja būt arī valsts politiskās vadības nepārdomātu lēmumu un neveiksmīgu tirdzniecības darījumu sekas. Pirmais pasaules karš bija lūzuma punkts. Pārtika un tās pieejamība kļuva par nozīmīgu aspektu diskusijās starp valsti un dažādām sabiedrības grupām – strādnieku arodbiedrībām, revolucionārām kustībām, patērētājiem no dažādiem sociāliem slāņiem un jauno pilsonisko sabiedrību –, mainot starptautisko izpratni, uzskatus un politiku.⁵ Bada draudi Pirmā pasaules kara laikā Eiropā būtiski saasinājās, ļoti daudziem cilvēkiem dažādās zemēs kļūstot par dzīves realitāti.

Ar simt gadu atstatumu domājot par Pirmo pasaules karu, pirmais, kas nāk prātā, protams, ir milzu apjoma militārais konflikts, agrāk nepieredzēti postījumi un cilvēka dzīvības vērtības noniecināšana, pakļaujot iznīcībai daudzus miljonus karavīru un civiliedzīvotāju, kurus jaunākajos vēstures pētījumos ierasts dēvēt par “dzīvo spēku”. Vēsturnieks Ēriks Jēkabsons, kopsavelkot ziņas par Pirmā pasaules kara sekām, norāda:

Ievērojami dzīvā spēka zaudējumi un nepieciešamība rūpēties par karā sakropļotajiem un bez ģimenes apgādnieka palikušajiem. Sākotnēji plānoto dažu mēnešu vietā Pirmais pasaules karš ilga vairāk nekā četrus gadus; no ~ 74 mlj. mobilizēto (25,5 mlj. – Trejsavienības jeb Centrālo valstu karaspēkos) ~ 10 mlj. krita vai nomira no ievainojumiem, ~ 20 mlj. tika ievainoti vai sakropļoti. 10 mlj. cilvēku nomira no bada un epidēmijām.

4 Barona, L. J. (2012). *From Hunger to Malnutrition. The Political Economy of Scientific Knowledge in Europe, 1918–1960*. Brussels: Peter Lang, p. 16.

5 *Ibid.*, p. 30.

Lielākos dzīvā spēka zaudējumus cieta Eiropas lielvalstis – Vācija (1,8 mlj.), Krievija (1,7 mlj.), Francija (1,4 mlj.), Austroungārija (1,2 mlj.).⁶

Tātad viens no lielā dzīvā spēka zaudējuma iemesliem ir tieši bads un slimības, tādēļ likumsakarīgi veidojas interese par bada atainojumu un tiešu pieminējumu arī kara laika literārajos tekstos.

Pētījumā uzmanība pievērsta Pirmā pasaules kara atspoguļojumam latviešu literatūras darbos, ņemot vērā, ka šis karš ir ne tikai nebijuša apmēra militārs konflikts, tam ir vēl vairāki agrāk nepieredzēti un būtiski aspekti:

- 1) notiek globāla starpkultūru mijiedarbe – lielo valstu armijās iesaukti visdažādāko nacionalitāšu cilvēki: pārvietojoties militārajām vienībām, karavīri tiek ar dažādu zemju civiliedzīvotājiem, nonākot gūstā, ir tieša saskare ar ienaidnieka armijas karavīriem;
- 2) aktīva karadarbība, tirdzniecības blokāde un cita veida apdraudējumi būtiski ietekmē pārtikas pieejamību.

Atsaucoties uz britu zinātnieku pētījumu par ēdiena pieejamību un lomu Pirmā pasaules kara norisē:

Pārtikas un bada situācijas izpēte veicina un padziļina Pirmā pasaules kara emocionālo vēsturi. [...] Kara laikā ēdienu un dzērienu pieejamība bija nedalāmi saistīta ar militāro un civilo morāli un emocijām, tostarp bada un trūkuma dēļ piedzīvotajām traumām. Pārtika gan simboliski, gan materiāli tika saistīta ar bailēm no ienaidnieka un ar vispārējo militārās situācijas nenoteiktību. Dalīšanās ar ēdienu starp armijām, starp karavīriem un civilajiem iedzīvotājiem bija sakāpinātu emociju pieredze, kas savienoja un pastiprināja esošās kultūras, etniskās, nacionālās un reliģiskās attiecības [...].⁷

Tēmas izpētes lauks ir ļoti plašs, to sašaurinot, pētnieciskā uzmanība pievērsta latviešu literatūras tekstiem, kas tapuši un/vai pirmpublicējumu pieredz Pirmā pasaules kara laikā un kuros tiešā veidā tiek pieminēts bads vai pārtikas nepietiekamības situācija.

Pirmā pasaules kara laikā rakstītā literatūra – gan dzeja, gan proza – lielākoties publicēta preses izdevumos. Turpinājumos presē tiek publicēti Andreja Upīša, Jāņa Jaunsudrabiņa un citu autoru prozas darbi. Grāmatā tiek izdots vien

6 Jēkabsons, Ē. (2021). Pirmais pasaules karš. *Nacionālā enciklopēdija*. Pieejams: <https://enciklopedija.lv/skirklis/2578-Pirmais-pasaules-kar%C5%A1> [Skatīts 01.11.2021.].

7 Benbow, H. M., Darian-Smith, K., Duché-Gavet, V. (2021). Beyond bully beef: soldiers, food and transcultural interactions in World War I. *Food, Culture & Society*, No. 24(3), pp. 390–405. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1884438>

rets, turklāt literatūras vēstures kontekstā nebūt ne nozīmīgs romāns, piemēram, Leopolda Rozentāla “jauns sensācijas oriģinālromāns iz stiprinieku dzīves” “Stiprinieku karalis Zigfrīds jeb vīra spēks un sievietes sirds”. Izdevies uziet arī 1915. gadā izdotu J. Akota romānu “Āgenskalna skaistule Baltā Hermine. Kara romāns”, par kuru nekādas papildu ziņas nav rodamas nedz “Latviešu romānu rādītājā (1873–2013)”⁸, nedz kādā citā literatūrvēstures vai uzziņu materiālā, izņemot Jāņa Misiņa sastādīto “Latviešu rakstniecības rādītāju”⁹. Šis teksts mākslinieciskā ziņā nav augstu vērtējams, tomēr savā ziņā uzskatāms par laikmeta liecību. Līdzās mīlas piedzīvojumu aprakstiem romānā tiek runāts arī par bailēm no bada un nabadzības, kā arī tiek pieminēti alkohola tirdzniecības ierobežojumi:

[Celms] aizgāja meklēt šņabi. Tikai arī šodien tas nekur nebija dabūjams. Vakar vakarā bija pārstaigājuši akcīzes ierēdņi pa visām dzērienu pārdotavām un stingri nolieguši slepenu tirgošanos. [...] Viņš pārstaigāja visu Āgenskalnu un vienu daļu Torņkalna, taujādams, kur vēl būtu degvīns dabūjams. Visur bija viena un tā pate atbilde: “Nevār dot, aizliegts.” [...] Vīna pārdošanas gan bija vaļā, un tur varēja ņemt liķierus vezumiem, bet ar ko pirksi, ka nav naudas?¹⁰

Visplašāk pārstāvētais literatūras veids šajā laikposmā ir dzeja, arī īsprozas un literārās publicistikas darbi. Kā norāda britu literatūrzinātnieks Makss Saunderss (*Max Saunders*), gadu desmitiem britu kultūras atmiņā Pirmā pasaules kara atainojums dominējoši saistās tieši ar dzeju. Šī dzeja bieži vien bija autobiogrāfiska un līdzās ar memuārliteratūru mēģināja izteikt vārdos kara laika pieredzi.¹¹ Šāda dzejas popularitāte un plašais publikāciju klāsts saistīts arī ar dzejas tekstu apjoma piemērotību periodiskajiem izdevumiem, kā arī ar iespēju atsevišķā dzejolī paust savas sajūtas nekavējoties, proti, nav nepieciešams ilgs laiks apjomīga romāna izstrādei. Tādēļ nozīmīgākie romāni, kas vēsta par Pirmā pasaules kara situāciju, tiek publicēti jau pēc kara: Kārļa Štrāla romāns “Karš” (1921–1922), Aleksandra Grīna “Dvēseļu putenis” (1933–1934).

Kara gados latviešu dzeja tiek publicēta ne tikai presē, tiek izdoti arī vairāki dzejas un prozas krājumi, piemēram, Kārļa Skalbes sakārtotās izlases “Kara

8 Briedis, R., Rožkalne, A. (2014). *Latviešu romānu rādītājs 1873–2013*. Rīga: LU LFMI.

9 Misiņš, J. (1924–1937). *Latviešu rakstniecības rādītājs*. Rīga: Latviešu Grāmatu tirgotāju un izdevēju biedrība.

10 Akots, J. (1915). *Āgenskalna skaistule Baltā Hermine. Kara romāns*. Rīga: sabiedrības “Oreons” apgādībā.

11 Saunders, M. (2014). Life Writing, Fiction and Modernism in British Narratives of the First World War. *The RUSI Journal*, No. 159(4), pp. 106–111. <https://doi.org/10.1080/03071847.2014.946702>

dziesmas, veltītas tautas kareivjiem”¹² (1916) vai “Latvju strēlnieks. Rakstu krājums K. Skalbes sakopojumā”¹³ (1916), šajos izdevumos iekļautas gan latviešu tautasdziesmas un latviešu autoru, piemēram, Jāņa Poruka, Kārļa Štrāla, Jāņa Akuratera, Annas Brigaderes, Edvarta Virzas u. c., dzejas un prozas darbi, gan cittautu dzejnieku, piemēram, Emīla Verharna [Verhārena] (*Émile Verhaeren*), Lekonta de Lila (*Leconte de Lisle*) u. c., dzejoļi.

Nozīmīga ir Viļa Plūdoņa krājuma “Via dolorosa” izdošana 1918. gadā. Emocionāli piesātināti, mākslinieciski iedarbīgi teksti, kas vēsta par kara gados piedzīvoto. Vienā no krājuma poētiski ietilpīgākajiem dzejoļiem “Mēs zinām, kas karš” bada jēdziens izvēlēts kā viens no kara situāciju visprecīzāk raksturojošiem apzīmējumiem.

Mūsu acis ir tapušas noskaidrotas,
 Mūsu ausis ir kļuvušas tīrskanotas, [..]
 Mēs zinām, kas karš.
 Mēs zinām, kas šausmas, kas bads, kas sala,
 Mēs zinām, kas nāve, kas žēlums bez gala,
 Kas vārgojums garš;
 Mēs pazīstam mokas, kas iet pār par mēru,
 Mēs cilvēkā redzējām kultūras zvēru, –
 Mēs zinām, kas karš.¹⁴

Analizējot Pirmā pasaules kara laika amerikāņu dzeju, literatūrzinātnieks Pīters Nikolss (*Peter Nicholls*) norāda:

Dzeja, lai arī tā arvien vairāk tiek marginalizēta, joprojām tiek uzskatīta par piemērotu, dažreiz pat terapeitisku reakciju uz dažādiem plaša mēroga politiskiem satricinājumiem. Un karš vienmēr ir sniedzis ierosmi dzejai – tā bijusi vienlaikus gan kā kompensējošs mehānisms, gan kā kara negāciju atspulgs. Patiešām, kara un dzejas valoda ir saistītas mijiedarbībā – piesaistes un atgrūšanas ciklos. No vienas puses, dzejas valoda, apzīmējot kara iznīcībai pakļautās cilvēciskās vērtības, ir precīzāka, autentiskāka un izteiksmīgāka, no otras puses, tieši dzeja savā ziņā tiek nežēlīgi izlaupīta, meklējot politiskajai demagoģijai iederīgus klišejistiskus tēlus.¹⁵

12 Skalbe, K. (sast.) (1916). *Kara dziesmas, veltītas tautas kareivjiem*. Rīga: A. Valtera, J. Rapas un biedru apgādībā.

13 Skalbe, K. (sast.) (1916). *Latvju strēlnieks. Rakstu krājums K. Skalbes sakopojumā*. Rīga: A. Valtera, J. Rapas apgādībā.

14 Plūdons, V. (2018). Mēs zinām, kas karš. Plūdons, V. *Via dolorosa*. Valka: Kultūras Balss, 63. lpp.

15 Nicholls, P. (2005). Wars I Have Seen. Fredman, S. (ed.). *A Concise Companion to Twentieth-Century American Poetry*. Oxford: Blackwell Publishing, p. 12.

Šī dualitāte attiecināma arī uz Pirmā pasaules kara latviešu literatūras tekstiem, kas, no vienas puses, ataino autoru subjektīvos pārdzīvojumus, akcentējot morāli ētisko vērtību iznīcināšanu karā, no otras puses, liela daļa tekstu atspoguļo sākotnēji Krievijas impērijas propagandas vēstījumu, bet kara izskaņā arī Latvijas neatkarīgas valsts dibināšanas laikam aktuālos vērtību kodus – nacionālās identitātes, patriotisma, morālo vērtību zīmes. Citētais Plūdoņa dzejolis (arī citos šā perioda tekstos sastopams daudzskaitļa pirmās vai trešās personas lietojums, piemēram, sk. nākamo dzejas citējumu tekstā) iezīmīgs arī ar daudzskaitļa pirmās personas lietojumu, tā veidojot papildu akcentējumu tautai kopīgās traumatiskās pieredzes atklāsmē gan fiziskā apdraudējuma, tostarp arī bada, ziņā, gan emocionālā un vispārcilvēcisko vērtību – kultūras – iznīcināšanas iespējamībā. Krājuma priekšvārdā dzejnieks norāda, ka šis lielais karš nav tikai tiešā karadarbība frontē, tas ir ierastās dzīves kārtības laužums, bēgļu gaitas, izmisums, bailes un trūkums: “Bet no šīs vientuļās lauku klusuma laimes mīļā sapņa mani piepeši iztrauca lielgabaldūkoņa. Mana tēvija bēga. Viņas iedzīvotāji, glābdamies no kara briesmām, klīda un bēga uz visām pusēm. Arāji steidzīgi nometa arkļus un tvēra pēc ieročiem.”¹⁶ Tātad bada situācija ir kara šausmu neatņemama daļa – tiek izpostītas mājas, arāji vairs neaudzē maizi, viņi dodas nogalināt kara laukā. Tas atbalso kara un bada apvienojumu cieši noslēgtā lokā arī filozofiskā kategorijā un leksiskā līmenī, proti, arājs no radošā spēka kļūst par iznīcinošo – karavīru. Un labības lauks – par kara un nāves lauku. Ņemot vērā Plūdoņa dzejas tematiku, daļa krājuma dzejoļu jau gadu iepriekš iekļauti arī Jāņa Kārklīņa sastādītajā “latvju daiļrakstniecības krājumā” “Bura”¹⁷ (1917).

Ar pseidonīmu “Zemes sargs” tiek publicēts krājums “Latviešu varoņu kara dziesmas no Zemes sarga”¹⁸ (1916). Visiem tekstiem pievienota melodijas norāde, tātad šie teksti veidoti kā dziesmu vārdi. Arī šā krājuma tekstos ir tiešs bada pieminējums.

Ko gan viņi meklē še
Mūsu dzimtenē,
Kam ar viltu uzbruka
Mūsu tēvijai. [..]

Mūsu mājas izpostīt
Viņiem patikās,
Mūsu druvas samīdīt,
Pārvērst postažās. [..]

16 Plūdons, V. (2018). Priekšvārds. Plūdons, V. *Via dolorosa*. Valka: Kultūras Balss, 4. lpp.

17 Kārklīņš, J. (1917). *Bura*. *Latvju daiļrakstniecības krājums*. B. v.: B. Stumpa apgāds.

18 [Zemes sargs] (sast., 1916). *Jaunākās latviešu varoņu kara dziesmas no Zemes sarga*. Valmiera: J. Legzdiņa apgādībā.

Nevainīgām jaunavām
 Viņu tikumu
 Laupīdami, apsmēja,
 Postā gāja tās.

Gūstā ņēma virsniekus
 Verdzināja tos,
 Badu lika viņiem ciest,
 Ļauni zaimoja.¹⁹

Citētajā dzejolī tiek poētiski aprakstītas kara šausmas, akcentējot nevis militāro darbību, bet postu, ko karš nodara civiliedzīvotājiem. Bada tēma atklājas ne tikai konkrētā vārda izmantojumā, bet arī metaforiski – “Mūsu druvas samīdīt, / Pārvērst postažās”.

Vēstot par kara atnesto postažu un badu, metaforiska līdzība izmantota arī Edvarta Virzas prozas darbos, piemēram, tēlojumā “Suņi”, kas pirmpublicējumu pieredz 1917. gadā laikrakstā “Jaunākās Ziņas”, bet vēlāk tiek iekļauts krājumā “Zaļā Zemgale” (1923).

Kādu dienu mājās ieradās vācieši un apmetās atstātās istabās, un viņu piedzērušie un čerkstošie basi skanēja pa laukiem un dārziem, kuros nemanot bij ienācis rudeņa klusums. Suņi viņiem uzbruka un tos rēja, bet ienācēji dzina viņus projām ar rungām un flinšu šāvieniem. [...] Aizejot vācieši paņēma sev līdzī visus atlikušos lopus, un tagad suņus pusbads un garlaicība noveda izmisumā. [...] Tā vairākas nedēļas suņi blandījās pa laukiem, viņi apskrēja visu Vidus Kurzemi, pārnakšņodami nodedzinātu māju pagrabos un pārtikdami no kritušu lopu miesām ceļmalās un no tā, ko viņiem atmēta iedzīvotāji, kuri šur tur vēl bija atlikušies. Pa to laiku jau bija pienācis vēlāis rudens, koku gali kaili locījās pie apvārķšņa, no nenokoptajiem labības laukiem pacēlās gaisā veseli padebeši vārnu un griezās brēkdami pār izpostīto līdzenumu. Suņi jau vairākas dienas nekā nebija ēduši, bads dedzināja viņu iekšas, un kādā dienā viņi pagriezās, lai dotos atpakaļ uz mājām. Viņi skrēja pa gluži nopostītu apgabalu; aiz niknuma kozdami viens otru, grūstīti no vēja, kas gaudoja ap nodedzinātu māju skursteņiem, izpurinādams matus vienai otrai galvai, kura kā trakā vai spītālīgā galva parādījās starp kādām drupām un atkal pazuda.²⁰

19 [Zemes sargs] (1916). Lai kopā turamies. [Zemes sargs]. *Jaunākās latviešu varoņu kara dziesmas no Zemes sarga*. Valmiera: J. Legzdiņa apgādībā, 27.-27. lpp.

20 Virza, E. (2008 [1917]). Lopu dvēseles. Virza, E. *Raksti*. 2. sēj. Rīga: Zinātne, 88.-89. lpp.

Tēlojums nerunā tikai par, bēgļu gaitās aizejot, pamestajiem suņiem, šo izmisušo dzīvnieku tēlā atainojas bēgļu dzīves traģika. Citētajā fragmentā iezīmīgs ir arī otrs iepriekš pieminētais Pirmā pasaules kara realitātei būtiskais aspekts, proti, saskare ar svešā karaspēka kareivjiem, kas raksturoti kā piedzērušies, agresīvi, negodīgi cilvēki, kuri civiliedzīvotājiem atņem pēdējo iztikas palieku, nolemjot viņus badam. Arī vairākos citos publicistikas darbos Virza ļoti kritiski izsakās par visu vācisko, piemēram: “Šovīnistiskā, barbariskā un mietpilsoniskā Vācija tiks piespiesta padoties, un līdz ar viņu nolaidīs flagu arī kļedzošais internacionālisms, ar kuru vācu ķeizars caur savu sociāldemokrātiju tura pie saviem triumfa ratiem piesietas Krievijas tautas.”²¹ Nereti šī kritika veidota kā salīdzinājums, akcentējot citu Eiropas zemju, piemēram, Francijas, kultūras pārākumu, norādot arī uz latviešu pašu kultūras straujo attīstību un potenciālo pārākumu pār vācisko:

Kā zāle drīzi izaug starp sagruvušas mājas drupām un apklāj un aizsedz viņas, tā latvieši garīgi un saimnieciski pārklāja un iesedza augšanas zaļajā ēnā savus senos apspiedējus vāciešus. Blakus viņu bālajai kultūras dzīvei, trulai un neapgarotai mākslai pacēlās latviešu māksla un dzeja, kurās tautas dvēsele spogulējās kā skaidrā avotā.²²

Arī šajā tēmu lokā varam saskatīt kara laika tekstu dualitāti – individuāls kara šausmu pārdzīvojums un ideoloģiski ietonēts propagandas vēstījums. Kārlis Skalbe kara gados rakstītajos tēlojumos, kas 1924. gadā tiek izdoti grāmatā “Sarkanās lapas”, nereti piemin latviešu un vāciešu savstarpējās attiecības un arī atšķirības viņu pasaulsuztverē.

Mēs, latvieši, esam gadu simteņiem krājuši naidu pret vācu dūri. [...] Latviešu kareivji dodas kaujā, un tomēr – ar cik sarežģītām jūtām viņi iet iekšā ienaidnieka zemē. Viņu zobens nesaudzē ienaidniekus. Bet viņi nedejo ap degošiem ienaidnieka ciemiem, kā to ir darījuši un dara vācieši. Latvieši ir kareivji, ne slepkavas. Un viss, kas cilvēcīgs, viņus dziļi aizkustina.²³

Skalbes tekstos dominējošā tēma ir cilvēka cieņas saglabāšana kara apstākļos, humānisma konceptuāla izpratne (šajā ziņā īpaši poētiski piesātināts ir tēlojums “Karam jābūt humānam!”²⁴), cilvēka dzīvības vērtība. Sasaistot to ar ēdiena

21 Virza, E. (2008 [1917]). Francija. Virza, E. *Raksti*. 2. sēj., 306. lpp.

22 Virza, E. (2008 [1918]). Izpostītā Latvija. Virza, E. *Raksti*. 2. sēj., 96. lpp.

23 Skalbe, K. (1924). Redzēt ienaidnieku. Skalbe, K. *Sarkanās lapas*. Rīga: J. Rozes apgāds, 34.–35. lpp.

24 Skalbe, K. (1952). Karam jābūt humānam! Skalbe, K. *Raksti*. *Sarkanās lapas*. Stokholma: Daugava, 36.–39. lpp.

tēmu, var runāt par kara radītu emocionālā bada situāciju, kurā cilvēki joprojām cenšas saglabāt agrāko laiku attiecību tradīcijas, piemēram, dalīšanos ar ēdienu. Vairākas reizes tēlojumos pieminēts, kā civiliedzīvotāji dalās ar kareivjiem ar ēdienu vai cigaretēm, kam kara apstākļos ir liela materiālā, tomēr vēl jo lielāka emocionālā vērtība. Skalbe apraksta labdarības biedrības dāmu sarīkotu mie-lasta galdu ievainotajiem karavīriem, kurus gara vilciena vagonu rinda atvedusi uz pilsētu (domājams, Rīgu, par ko liecina krājumā līdzās esošie tēlojumi), un, kad ievainotie paši nespēj vai negrib nākt pie dāsni klātā galda, sievietes dodas pie viņiem, izjūtot gandarījumu, ko sniedz pašaieliedzīga rīcība, arī dalīšanās ar ēdienu:

Reti kāds nāk ārā no vagona un sēstas pie pušķotiem galdiem. Un maizes dalīšana notiek vagonos. [...] Un mūsu dāmas ņem čakli uz rokas sviesta maižu kurvjus, piebāž priekšautiņus ar papirosiem, ņem no vāzēm puķes un [...] laipo pa rudens dubļiem, līdz sasniedz vilciena otru galu. [...] Viņas saskatās un smaida priecīgi, ka atradušas sevī necerētu pašaieliedzību.²⁵

Iezīmīgi, ka nereti kareivji tiek apdāvināti ne tikai ar cigaretēm vai kaut ko ēdamu, vairākas reizes Skalbe tēlojumos piemin puķes, kas tiek dāvinātas karavīriem. Šī skaistuma izpratnes saglabāšana kara situācijā autoram šķitusi akcentēšanas vērta, un tādēļ jo skaidrāk iezīmējas tendence, ka līdzās emocionālā bada atainojumam Skalbe un Virza izsaka bažas par intelektuālā – kultūras – bada situāciju, proti, gan Virzas, gan Skalbes tēlojumos tiek runāts par kultūras vērtībām, tiek pieminēti mākslas, arhitektūras, literatūras darbi un to autori, savā ziņā sniedzot lasītājam atelpu no kara šausmu aprakstiem, dodot iespēju domāt par pārļaicīgām vērtībām, par to, ka nedrīkst karam ļaut tās iznīcināt. Kārlis Dziļleja, runājot par 1915. gadā publicēto latviešu literatūru, piemin “garīgā bada” potenciālos draudus:

Jāliecina, ka mums kara lubu literatūras plūdi ir visai niecīgi un prasība pēc nopietnas latviešu grāmatas, arī bēgļu starpā, ir ārkārtīgi liela. Ir pacēlusies nacionāla pašapziņa un līdz ar to arī prasība pēc latviešu grāmatas. Varbūt arī grāmatu izdevēji un rakstītāji šo tautas balsi saklausīs un neliks tai svešniecības laikā ciest arī garīgu badu.²⁶

Atsevišķi aplūkojams bada pieminējums kara laika feļetonos un karikatūrās. Šai tēmai pievērsusies mākslas zinātniece Edvarda Šmite krājumā “Civilizāciju karš. Pirmais pasaules karš ideoloģijās, mākslā un atmiņās. Latvijas versija” publicētajā rakstā “Medaļas otra puse: kara ikdienas skati. Strēlnieku leģenda

25 Skalbe, K. (1924). Maizes dalīšana. Skalbe, K. *Sarkanās lapas*. Rīga: J. Rozes apgāds, 14.-15. lpp.

26 Dziļleja, K. (1916). Latviešu rakstniecība 1915. gadā [beigas]. *Jauņās Pēterpils Avīzes*, 20.01.

vēl taps”. Viņa piemin vairākas karikatūras, kurās atainota kara laika realitāte – laupīšanas un spekulantu iedzīvošanās, bada situācija, kādā nonākuši civiliedzīvotāji un arī karavīri:

Zīmīgi, ka 1917. gada periodikā kara posts tiek raksturots plašāk un daudz tiešāk, nekā esam to raduši redzēt Jāzepa Grosvalda un citu autoru gleznās, kur ciešanas un pat nāve biežāk ir traģiska lirisma apdvestas. Žurnāla “Lietuvēns” 1917. gada jūnijā (Nr. 1) Pētera Kundziņa zīmējumā attēlots spekulants – ērti iekārtojies uz kritušā varoņa krūtīm, steidz sarēķināt savu peļņu no kara, bet augusta numurā Indriķis Zeberīņš posta ainā (“Ja mēs karosim vēl dažus gadus...”) ietvēris arī noplīsušu un izbadējušos strēlnieku.²⁷

Līdzīga tematika atrodama arī aplūkoto gadu feļetonos un ironiska komisma ietonētos prozas darbos, piemēram, 1917. gadā izdotajā “Mazā Dundura Jaunajā Zobgala kalendārā 1918. gadam”:

“Gulašbarona” filozofija

Tīri apriebies, ko tie strādnieki, plikadīdas, lielinieki tādi, var kaupt! Vēl jau nevienam nekāds bads nav, un, lai arī viss maksā dārgāki, vai tad tādēļ arī nenopelna vairāk. Mums, kas strādājam priekš tēvijas aizsargāšanas un kara vajadzībām, gan būtu iemesls sūdzēties. [...] Vēl jau varētu karot vai gadus piecus, nebūtu velns to revolūciju uzgāzis. Ek, tad gan būtu grasi iesitis.²⁸

Ironizēt, saskaroties ar bada situāciju, savā ziņā nozīmē noliegt bada būtiskumu un neizbēgamību. Tomēr ķermenis un tā pieredze joprojām ir saistīta ar mainīgām sociālajām, politiskajām un ekonomiskajām attiecībām. Runājot par izsalkumu un badu ar ironiju, tiek akcentēta izsalkuma dualitāte: no vienas puses, tā ir cīņa par “kailo dzīvību”, no otras puses, apziņa, ka fiziska izdzīvošana prasa nesamērīgi lielus materiālus, emocionālus, arī intelektuālus un morālus ieguldījumus.²⁹ Turklāt ironija ļauj, mazinot emocionalitāti, tiešā veidā runāt par morāli ētiskajiem jautājumiem, par kara situācijā izdarāmajām izvēlēm.

27 Šmite, E. (2015). Medaļas otra puse: kara ikdienas skati. Strēlnieku leģenda vēl taps. Daija, P., Hanovs, D., Jansone, I. (sast.). *Civilizāciju karš. Pirmais pasaules karš ideoloģijās, mākslā un atmiņās. Latvijas versija*. Rīga: Zinātne, 146. lpp.

28 Turku Pipars (1917). “Gulašbarona” filozofija. *Mazā Dundura Jaunajā Zobgala kalendārā 1918. gadam*. Rīga: J. A. Kukurs, 42. lpp.

29 Par ironiju un bada tēmu literatūrā sk., piemēram: Simek, N. (2016). *Hunger and Irony in the French Caribbean. Literature, Theory, and Public Life*. New York: Palgrave Macmillan.

Morāles jautājumi joprojām aktuāli ir Augustam Saulietim. Vien it kā garām ejot pieminot kara situāciju, stāstā “Laimes vācele” (1918) sev raksturīgā veidā Saulietis kariķēti tēlo mantrausīgu saimnieku pāri:

Jāpanes esot visas šitās grūtības ar mierīgu prātu. Lai nu kā, bet tikpat jau šis kara laiks ar savu dārdzību viņiem arī ko palīdzējis! Vaj priekš kara viņi tādu naudu kad redzējuši, kāda nu viņiem jau iekrājusēs? [...] Čeveru mamma [...] aizklāja logam priekšā vēl gultas deķi un, baidīdamās, ka tam vēl var gaisma cauri spiesties, arī vienus savus brunčus. Tagad bija drošība! [...] Čeveru tēte nu atslēdza skapi un izcēla no vienas atvilktnes dažus papīra vīstokļus. Tur bija cara nauda, tur Kerenska nauda, tur ostnauda.³⁰

Kara laikā kāpjošo pārtikas cenu dēļ saimnieki ieguvuši vērā ņemamus naudas līdzekļus. Baidoties, ka nemierīgo laiku sirotāji varētu šo naudu viņiem atņemt, saimniekpāris iekrājumus saliek nelielā pītā vācelītē un to paslēpj vecā skapī priekšnamā, kur neviens šo bagātību nemeklētu. Diemžēl viņi domājuši tikai par cilvēku radītu apdraudējumu. Badīgajos laikos meklējot ko ēdamu, naudu sīkās druskās sagrauž peles. Šajā ainā atklājas morālais kods – iedzīvoties turībā kara apstākļos, par mākslīgi sadārdzinātu cenu pārdodot pārtiku, ir necienīgi, tādēļ šāda bagātība nenesīs neko labu vai arī, kā šajā stāstā, izgaisīs bez pēdām.

Kopumā var secināt, ka bada un trūkuma pieminējums kara laika literatūrā ir visnotaļ biežs un tas rodams visdažādākā veida tekstos, atklājot, ka runa nav tikai par pārtikas pieejamības problēmu. Tiek runāts arī par emocionālo badu, kas saistās ar cilvēka cieņas zaudēšanas, morāla pagrimuma risku, kā arī atsevišķos kara laika tekstos var atrast norādi par intelektuālā bada situāciju, kādā nonākuši cilvēki, jo ir būtiski mazinājusies kultūras pieejamība.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Akots, J. (1915). *Āgenskalna skaistule Baltā Hermine. Kara romāns*. Rīga: sabiedrības “Oreons” apgādībā.
- Barona, L. J. (2012). *From Hunger to Malnutrition. The Political Economy of Scientific Knowledge in Europe, 1918–1960*. Brussels: Peter Lang.
- Benbow, H. M., Darian-Smith, K., Duché-Gavet, V. (2021). Beyond bully beef: soldiers, food and transcultural interactions in World War I. *Food, Culture & Society*, No. 24(3), pp. 390–405.
- Briedis, R., Rožkalne, A. (2014). *Latviešu romānu rādītājs 1873–2013*. Rīga: LU LFMI.
- Dziļleja, K. (1916). Latviešu rakstniecība 1915. gadā [beigas]. *Jaunās Pēterpils Avīzes*, 20.01.

30 Saulietis, A. (1926). Laimes vācele. Saulietis, A. *Mainīgos vējos. A. Saulieša raksti*. 12. grām. Rīga: J. Rozes apgāds, 146. lpp.

- Jēkabsons, Ē. (2021). Pirmais pasaules karš. *Nacionālā enciklopēdija*. Pieejams: <https://enciklopedija.lv/skirklis/2578-Pirmais-pasaules-kar%C5%A1> [Skatīts 01.11.2021.].
- Kārklīņš, J. (1917). *Bura. Latvju daiļrakstniecības krājums*. B. v.: B. Stumpa apgāds.
- Misiņš, J. (1924–1937). *Latviešu rakstniecības rādītājs*. Rīga: Latviešu Grāmatu tirgotāju un izdevēju biedrība.
- Nicholls, P. (2005). Wars I Have Seen. Fredman, S. (ed.). *A Concise Companion to Twentieth-Century American Poetry*. Oxford: Blackwell Publishing, pp. 11–32.
- Ó Gráda, C. (2009). *Famine: A Short History*. Princeton: Princeton University Press.
- Plūdons, V. (1918). Mēs zinām, kas karš. Plūdons, V. *Via dolorosa*. Valka: Kultūras Balss, 63. lpp.
- Plūdons, V. (1918). Priekšvārds. Plūdons, V. *Via dolorosa*. Valka: Kultūras Balss, 3.–5. lpp.
- Saulietis, A. (1926). Laimes vācele. Saulietis, A. *Mainīgos vējos. A. Saulieša raksti*. 12. grām. Rīga: J. Rozes apgāds, 139–106. lpp.
- Saunders, M. (2014). Life Writing, Fiction and Modernism in British Narratives of the First World War. *The RUSI Journal*, No. 159(4), pp. 106–111, <https://doi.org/10.1080/03071847.2014.946702>
- Simek, N. (2016). *Hunger and Irony in the French Caribbean. Literature, Theory, and Public Life*. New York: Palgrave Macmillan.
- Skalbe, K. (sast.) (1916). *Kara dziesmas, veltītas tautas kareivjiem*. Rīga: A. Valtera, J. Rapas un biedru apgādībā.
- Skalbe, K. (sast.) (1916). *Latvju strēlnieks. Rakstu krājums K. Skalbes sakopojumā*. Rīga: A. Valtera, J. Rapas apgādībā.
- Skalbe, K. (1924). Maizes dalīšana. Skalbe, K. *Sarkanās lapas*. Rīga: J. Rozes apgāds, 14.–15. lpp.
- Skalbe, K. (1924). Redzēt ienaidnieku. Skalbe, K. *Sarkanās lapas*. Rīga: J. Rozes apgāds, 34.–35. lpp.
- Šmite, E. (2015). Medaļas otra puse: kara ikdienas skati. Strēlnieku leģenda vēl taps. Daija, P., Hanovs, D., Jansone, I. (sast.). *Civilizāciju karš. Pirmais pasaules karš ideoloģijās, mākslā un atmiņās. Latvijas versija*. Rīga: Zinātne, 127.–147. lpp.
- Turku Pipars (1917). “Gulašbarona” filozofija. *Mazā Dundura Jaunajā Zobgala kalendārā 1918. gadam*. Rīga: J. A. Kukurs, 42. lpp.
- Virza, E. (2008 [1917]). Francija. Virza, E. *Raksti*. 2. sēj. Rīga: Zinātne, 306. lpp.
- Virza, E. (2008 [1917]). Lopu dvēseles. Virza, E. *Raksti*. 2. sēj. Rīga: Zinātne, 88.–89. lpp.
- Virza, E. (2008 [1918]). Izpostītā Latvija. Virza, E. *Raksti*. 2. sēj. Rīga: Zinātne, 96. lpp.
- [Zemes sargs] (1916). Lai kopā turamies. [Zemes sargs]. *Latviešu varoņu kara dziesmas no Zemes sarga*. Valmiera: J. Legzdiņa apgādībā, 27.–28. lpp.
- [Zemes sargs] (sast., 1916). Latviešu varoņu kara dziesmas no Zemes sarga. Valmiera: J. Legzdiņa apgādībā.

IVETA LEITĀNE

Pārpilnība, pieticība un upuris: dzīru semiotika jidiša literatūrā Baltijā¹

Abundance, scarcity, and gift: The semiotics of feast in Yiddish literature in Baltics

KOPSAVILKUMS

Raksta centrā ir divu Baltijas ebreju autoru darbu salīdzinājums. *Simhat Tora* (Toras prieks) svētku svinēšana un mielasts ir Markusa Gerca (1892–1958) atmiņu tēlojuma ar identisku nosaukumu centrā. Ēdienu minējumi, to iesaiste tekstā un svētku mielasta apraksts skatāms uz autora kultivētās pieticības fona, kas veidojusies *musar* virziena ietekmē laikā, kad viņš studējis vienā no Kauņas tuvumā atrodošajiem ješivām. Tēlojumā dominē “gaismas” kods. Īpaša loma piedēvēta tieši “vienkāršajam”, proti, vienkāršajiem dārzeņiem, turpretī rableziānisks “pārpilnības” tropis izaicina maltītes dalībnieku daudznozīmīgi interpretējamo “varēšanas” spēju. Ēdiens kā dāvana darbā tiek atklāta kā sociālo nevienlīdzību izlīdzinošs un biznesa eliti attaisnojošs faktors. Moišes Kulbaka (1896–1937) romāna “Mesija no Efraima cilts” centrā ir mesijas gaidīšanas notikumi vairāku “taisno” ebreju sastapšanās atmosfērā, kur maltīšu paraugiem, to skaitā sociālās un kultūrmažoritātes bagātīgām viltus maltītēm, pieticīgām varoņu maltītēm, izgāzušajām maltītēm un mesijāniskās maltītes iztēlošanās detaļām, ir nozīmīga loma romāna naratīvajā struktūrā. Iztrūkums/pieticība izredzēto vidū ir tikai nepilnīga un nepietiekama interlūdiņa upurim. Galvenā varoņa upuris tomēr pārspēj jebkādas ēdienu konotācijas, izrādās baiss un apokaliptisks.

Atslēgvārdi: mesijāniskā maltīte, askēze, gaismas kods, ēdienu semantika, ebreju svētki.

ABSTRACT

This essay is an attempt to compare the use of food metaphors in two works of inter-war period Baltic Jewish writers in Yiddish: Moyshe Kulbak and Marcus Gerts.

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastroētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

The celebration of the Simhat Torah (Torah Joy) feast is at the heart of Marcus Gerts's (1892–1958) story. The food names, their involvement in the novel and the description of the festive meal can be seen against the background of the author's ascetic predispositions obtained during his studies at the Musar yeshiva near Kaunas. The code of 'light' dominates the image of the feast, with simple vegetables playing a singular role, while the Rabelaisian abundance trope challenges the 'ability' and 'power' of the meal participants to eat and drink. The generous gift (of food) compensates for social inequality and justifies the business elite. At the heart of Moyshe Kulbak's (1896–1937) novel "The Messiah ben Efraim" is the waiting for Messiah in the atmosphere of the encounter of several righteous Jews, so called *lamedwowniks*. Depicting several types of meals, including a rich 'fake' meal of social and cultural majority, modest meals of the righteous, failed meals, and an imagination of a messianic meal, play an important role in the narrative structure of Kulbak's novel. The modesty among the elect is only an incomplete and insufficient interlude to the sacrifice. The sacrifice of the main character Reb Benje, however, goes beyond and surpasses any food connotations, is horrible and apocalyptic. Keywords: messianic meal, modesty, the code of 'light', semantic of food names, Jewish feasts.

Esmu izvēlējusies trīs motīvus, lai raksturotu ēdienu un mielastu metaforu vietu jidiša literatūrā Baltijā starpkaru periodā, – pārpilnību, iztrūkumu un dāvanu jeb upuri. Pārpilnība vs iztrūkums ebreju svētku tēlojumā reprezentēta Markusa Gerca tēlojumā *Simhat Tora* no viņa 1939. gadā Rīgā izdotā tēlojumu krājuma "Reiz bija svētku diena..." ("*Amol iz geven jom-tov*"). Ar pseidonīmu Markus Gercs (*Markus Gerc*, 1892–1958) publicējās Geršons Movšovičs (*Gerson Movshovich*), dzimis 1892. gada 1. jūnijā Kauņas apkārtnē. Jau septiņu gadu vecumā viņš ar vecākiem pārcēlies uz Rīgu, līdz 12 gadu vecumam mācījies hederā un vakarskolā, pēc tam ješivā Daugavpilī, Slobodkas *musar* ješivā *knesses Jisroel* [Israēla kopiena], kas lokalizēta Vilijampolē Kauņas tuvumā un kuru viņš tēlo kādā savā citā darbā, kā arī Miras ješivā; abas pārstāvēja *musar* jeb t. s. morālisko virzienu².

Simhat Tora svētki ir vieni no visekspresīvākajiem ebreju tradicionālajiem svētkiem, kuros svin Toras gadskārtējo lasījumu noslēgšanu un jauna lasījumu cikla uzsākšanu jaunajā gadā, un cita starpā to pavada alkohola lietošana un vīriešu dejošana ar Toru, precīzāk, Toras rulli. *Simhat Tora* svētki noslēdz veselu rudens svētku virkni, sekojot Jaunā gada (*Roš Hašanā*) svētkiem, *Jom Kippur* svētkiem, kurus ievada gavēnis, un *sukkot* jeb Būdiņu svētkiem. To ir svarīgi uzsvērt, jo iepriekšējie svētki, izņemot *Roš Hašanā*, ir saistīti ar dažādiem ierobežojumiem.³

2 Reizen, Z. (1929). Gerc, Markus. *Leksikon fun der jidišn literatur*. Bd. 1. Vilna: Farlag fun B. Klatzkin, p. 602.

3 "Vēlāk kļuva ierasti uzsākt *Berešit* grāmatas lasīšanu *Simhat Tora* svētkos. To darīja ar mērķi "atspēkot sātanu", kurš varētu gribēt, ka ebreji laimīgi pabeigtu Toras rečitēšanu, taču neatsāktu to no jauna. (Tur OH 669; cf. Sif. Deut. 33). [...] *Simhat Toras* svinības pavadīja speciālu liturģisko kompozīciju rečitēšana,

Uzkrītošs Gerca tēlojumā ir šo svētku visaptverošais mielasta un dzīru kods. Kaut tēlojumā minēta sinagoga jeb *beit-midraš* ar tajā notiekošajām lūgšanām, teksta detaļas netiek attiecinātas ne uz svētku reliģisko nozīmi, ne arī uz to tiešo saturu. Darbības sinagogā un tām sekojošajā mielastā tēloti kā tikai un vienīgi **vienas vienīgas (vienotas!) dzīres**, kurās līksmība un pārpilnība ir galvenais metakods. “Vecais *bet-midraš* jau ir pilns. Šķiet, ka tā vecās sienas šodien ir vairāk saliekušās nekā parasti, tā vien liekas, ka tās teju teju varētu arī neizturēt. Tās dreb un šūpojas tā, it kā arī būtu pacēlušas glāzīti. Štetls⁴ svin, štetls līksmo.”⁵

Tomēr sinagogas centralitāte štetlā netiek apšaubīta: “Un, lūkojoties uz *beit-midraš*, štetla mājas samirkšķinās un sačalojas, viena ar otru dzīdama jokus.”⁶ Ekspresionisma poētika un tai raksturīgais dinamisms liek ieraudzīt, ka apreibums skar arī sakrālās entitātes un lietu un personu saikne un samaināmība uzbur īpašu holistisku vīziju: “Izskatās, ka *beit-midraš* tik tikko turas uz savām kājām [...], vai arī jums tā mazliet nešķiet?!”⁷ Štetla privāto māju saruna “izpauž”, ka sinagogas autoritāte ir sena, cienījama un neapstrīdama: “Večuks, bet ierauj šņabīti ne sliktāk par jaunu!... Teiksim, nevis šņabīti, bet šņabi, un nevis šņabi, bet divus... ha-ha-ha!” – Ziniet ko, uzsauc nagīda⁸ mūra nams, – ja viņš, vecais, spēj, droši spējam tak’ arī mēs!”⁹

Štetla apkārtnes līksmība ir rezonanse un atbalss notiekošajam sinagogā, kods tomēr izvēlēts viens: līksma reibuma pilna deļa, ko pēc tam pavadīs mielasts: “Un pēc mirkļa deļa mājas un mājiņas – vecas un jaunas –, sirmgalvji un sirmgalves, augstas un zemas, slimas un vājas, nabagas un bagātas – tver viena otru zem rokas un laižas deļā. [...] Štetls deļa, štetls līgojas.”¹⁰

Ēdienkarte tēlojuma sākumā vēl šķiet tipiski vienkārša, taču variē un atkārtot gaismas kodu: “Šodien vakarā štetlā ir gaiši. Aizdzīta ir tumsa, kurā aug melnie pipari, – to ir padzinusi jokdaru draudze ar sievām, aprīkotām ar panniņām, kurās mirdz burkānu un biešu gaismas un gaismiņas.”¹¹

dažas no tām bija sakopotas vēlinajā gaonu periodā.” (Citēts pēc: Rothkoff, A. (2007). *Simhat Torah*. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 18. Detroit: Macmillan Reference USA, p. 605.)

4 Štetls – deminutīvforma no vārda *štot* – pilsēta; nozīme: maza pilsētiņa, bieži ar disproporcionāli lielu ebreju iedzīvotāju īpatsvaru tajā. Sk. arī Leitāne, I. (2007). *Štetl pasaule un tēls*. Kaminska, R. (sast.). *Pilsēta. Laikmets. Kultūrvidē*. Rīga: Neputns.

5 Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*. Gerc, M. “*Amol iz geven jom-tov*”. Rīga: Logos, 32., 34. lpp.

6 Turpat, 32. lpp.

7 Turpat.

8 Turīgs ebrejs (ivr.).

9 Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*, 32. lpp.

10 Turpat, 33. lpp.

11 Turpat, 34. lpp.

Lai saprastu šo raksturojumu, jāatgādina, ka Gercs bija autors darbam *Musernikes* (Morālisti), kas izdota divus gadus iepriekš, 1936. gadā, un kurā viņš eksplīcīti min garšas jēdzienu attiecībā uz konkurējošām morālajām stratēģijām. Asie melnie pipari (viduslaikos saukti arī par melno naudu¹²) atšifrējami arī ivritā. Melnais ivritā ir *šaher*, bet *šahar* nozīmē ‘jēga’, ‘nozīme’. Ar *pilpel* tiek apzīmēts asprātīgs problēmas risinājums Toras studijās. Ne melnumam, ne asumam tātad var arī nebūt negatīvas konotācijas. *Der Altene* [Vecais]¹³, Slobodkas ješivas priekšstāvis, izceļas ar “asām acīm” un nēsā “melnu ķiteli”¹⁴. Jēgas sfērai šeit ir koordinēta gaismas sfēra, jo “gaismas dzirksteļu” akumulēšana *musar* sistēmā ir viens no studiju mērķiem. Fakts, ka gaisma šeit sasaistīta ar diviem nozīmīgiem un reizē neciliem dārzeniem – bietēm un burkāniem –, ir atsevišķa skaidrojuma vērts. Bietes ir ziemas dārzenis, tāpēc to viegli iekomponēt kā gaismas nesēju ziemas tumsā, un pazīstamas ir Talmuda rindas (Bet. 44b): “Biešu šķīvis ir labs sirdij un iekšējiem orgāniem, sevišķi mazajiem iekšējiem orgāniem.”¹⁵ Taču netieša atbilde bieteī mūsdienu izpratnē ir t. s. spinātbiete, kas ivritā pazīstama kā *selek* vai *tered*. *Silēk* ivritā nozīmē arī ‘attālināt, aizvākt, atmaksāt, izpirkt (parādus, vainu)’ un var tikt saprasta kā morālās praktizēšanās sinonīms. Savukārt burkāns izraisa asociācijas ar pieaugumu, pavairošanu. “Burkānu *cimess* simbolizē pārticību, jo ripiņas atgādina monētas un ir zeltainas pēc krāsas, iesaistot arī vārdu spēli vācu valodā”¹⁶, atbilstošais jidiša vārds *meren* (burkāni) tulkojumā nozīmē ‘pavairot’ (vāciski *mehren*). “Simhat Toras svētkos apaļas burkānu ripiņas [...] simbolizē monētas un Toras nozīmību.”¹⁷ Jau citviet norādīju uz to, ka “šis savienojums pirmajā mirklī var likties nesamērīgs, jo “monētas” kā šķietami profāns, utilitārs un visbiežāk “maiņas” līdzeklis un Tora, ebreju tradīcijā saprasta kā nepastarpinātā veidā iesaistīta pasaules Radīšanas aktā, klasifikatoriskā ziņā nešķiet viegli savietojami lielumi. Grūti šeit runāt arī par klasisku metonīmiju. Burkāna “ripiņu”, “monētu un Toras lasījuma gada cikla “apaļais” raksturs veido nozīmju *un* referentu savijumu, kur, izrādās, arī vienkāršā naudas “zīme” *norāda* tikai uz kādu par sevi hierarhiski pārāku “vienību”

12 Feliks, J. (2007). Pepper. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 15, p. 757.

13 Domāts Nosons Cvi Finkels (*Nosson Zvi Finkel*, 1849–1927).

14 Gerc, M. (1936). *Musernikes. Tipn un geštaltn*. Rīga: Skola, 5. lpp.

15 Citēts no: Feliks, J. (2007). Pepper, p. 258.

16 Bar-David, M. L., Lewinski, Y. (2007). Food. Skolnik, F. et al. (eds). *Jewish Encyclopaedia*. 2nd ed. Vol. 7, p. 120. Online: https://dbis.uni-regensburg.de/frontdoor.phtml?titel_id=6830 [Accessed 14.07.2024.].

17 Turpat.

uz kādas abām kopīgas īpašības pamata.”¹⁸ Burkāns, kas ivritā tulkojams kā *gezer*, var nozīmēt ‘likumu, aizliegumu, spriedumu’.

Mielasta apraksts pirmajā brīdī var izraisīt rableziāniskas asociācijas, ko stāsta noslēgumā rosina uzsvērtā pārpilnības un neiztrūkstošais ēdienu saraksts. “Galds lūst no zivīm, gaļām, tītariem, buljoniem, kugeļiem, brandvīna.”¹⁹ Paša mielasta tēlojums turklāt paradoksāli apvieno klātesamības un prombūtnes, tirgotāju un vienkāršās tautas, pārpilnības jeb treknuma un liesuma pretstatus. Štetla tirgotāju ģimene, kas ir bagātīgākās mielasta daļas sarūpētāja un nav salīdzināma ar dekadentisko, uz sevi vērsto un no sabiedrības izolējošos tirgotāju ģimeni Tomasa Manna romānā “*Budenbroki*” (1901), ne arī ar ģimeni 1932. gadā iznākušā Josefa Rota (*Joseph Roth*, 1894–1939) darbā *Radetzky marsch*, ir līdz noteiktam brīdim ieslēpta prombūtnes un atturības modusā: “Iztrūkst nu vienīgi Bere Ice pats, tirgotājs ar savu izstīdzējušo, bāli izkaltušo meitu. [...] Tauta ēd, dzer, dzied un dejo.”²⁰ Lai raksturotu šo ēdienu pārpilnību, lietots refrēns “Un nebija vairs nekāda spēka (ēst un dzert)”²¹, kas teksta “audumā” izskan piecas reizes ar iestarpināto retorisko jautājumu: “Kur ņemt spēku?” Pārpilnība ir ne tikai apetītes apmierināšana, bet tās pārspēšana un izsmelšana, piepildīšana²², par kuru jāatskaitās; pārpilnība ir izaicinājums. “Un lūk, parādās Bere Ice ar savu gari izstīdzējušo un bālo, izkaltušo meitu un pilnu maisu un grozu “līdzpaķerto” ēdienu [...]. Un tiek nests vēl un vēl – ak vai, Pasaules Valdniek, nav vairs nekāda spēka ēst un dzert! [...] Bere Ices met veselus kugeļus uz dēļiem.”²³

Pasaules Valdnieka minējums atgādina to referentu, kura dāvātajai Torai veltītas dzīres un mielasts. Reibuma pilnā dejas un ēdienu pārbagātība konkurē, izaicina viena otru: “Nu, ebreji, rādiet māku un dejojiet tagad!”²⁴ Taču kur ņemt

18 Leitane, I. (2022). Gastro-Poetics in Lithuanian Yiddish Literature of the Interwar Period: The Early Work of Moyshe Kulbak (1896-1937). *Colloquia*, Vol. 49, p. 18.

19 Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*, 35. lpp.

20 Turpat.

21 Turpat, 35. un turpmākā lpp.

22 Otrs refrēns ir “Kas mēs esam, tas mēs esam, tak' ebreji mēs esam!” ar sekojošo “*Freilekh*, ebreji, lai dzīvo, ebreji!”, kur iestarpināts arī “augstāk, ebreji!” (*hekher, jidn!*). (Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*, 35. lpp.)

23 Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*, 35. lpp.

24 “Psalmi mudināja cilvēkus “slavēt Dieva vārdu dejā” – “slavē Viņu ar tamburīniem un deju” (Ps 149:3, 150:4). Kāzās, šabatā, Purimā, *Simhat Tora* un *Lag ba-Omer* svētkos tika dejots, un dejas ieguva jaunas formas. Nahmans no Braclavas, Baal šem Tova mazmazdēls, uzskatīja, ka dejojot lūdzot ir svēts bauslis, un uzrakstīja lūgšanu, ko pats rečitēja pirms dejošanas. Viņš un citi hasīdu rabīni aicināja dejojot visos svētku gadījumos un pat svinīgi nopietnajās *Tiša be-Av*, *Roš-Hasana* un *Yom Kipur* svētku dienās. *Simhat Tora* svinību laikā parastās procesijas ar Toras rullītiem sasniedz augstāko punktu rabīna dejā. Ietīnīes lūgšanu šallē, ar Toras rullīti, paceltu augstu rokās, rabīns dejoja garīgā ekstāzē laikā, kad hasīdi, stāvot ap viņu, dziedāja un sita plaukstas. Hasīdi dejoja piektdienu naktīs ap rabīna mielasta

spēku?!”²⁵ Šādu pārpilnību var aprakstīt tikai sākuma kategorijās, jo mielasts nekad netuvojas beigām: “Uz galdu lūkojoties, varētu domāt, ka ēst un dzert nemaz nav sākts.”²⁶ Un to raksturo arī kvazināves motīvs. Vēlmju izbeigšanās manifestēta ar to, ka: “Tauta krīt no kājām, krīt kā aizšauta – vieni, atsliedamies pret galdu, citi – uz galda, vēl citi – uz grīdas. Nav vairs nekāda spēka.”²⁷ Taču spēka, varēšanas (tiešā nozīmē: ēst un dzert) jēdziens pamatots prasībā pārspēt, tiekties augstāk, uz kaut ko lielāku, skaistāku; dzīve ir kāpnes²⁸, kā, citējot Veco [der *Altere*], rakstījis Gercs citā vietā par *musar* vērtību sistēmu. Arī dejas prasme šeit tāpat tulkojama paplašinātā nozīmē. Mielasta traģikomiskā puse tēlojumā saistīta ar kaķenes tēlu, proti, tās šķietamo triumfu: kaķenē, kas negaidīti iesaistās svētku norisē, līdz ar to kļūstot par svētku upura dalībnieci, negaidīti aktualizējas ļaunā dziņa:

Kaķene virtuvē jau sen ir jutusi ceptā un treknā garšu. Ne vienu reizi vien viņa jau mēģinājusi ielavīties Ēdenes dārzā. Taču ikreiz tā nobīstas. Pārāk daudz tautas [..]. Viņas nāsiņas ir atplētušās un pacēlušās no taukainajām garšīgajām smaržām. *Jecer-hara* (ļaunā dziņa) kārdina: – Ej, auša, mēģini nu tagad!... Viņa mēģina vēlreiz un apkaunināta atmūk atpakaļ: vai tik nav vietas *ļaunajam skatienam*, tik daudz ebreju! Un nu – kas tad tas? – viņa saausās, jo pēkšņi ir iestājies klusums. Viņa mēģina vēlreiz. Un, lūk, viņa, kaķene, jau ir uz galda un pieveic upuri. Ebreji to redz, bet viņiem nav vairs nekāda spēka. Vienīgi Bene, kalējs, štetla milzis, no visiem spēkiem vēl mēģina izdvest: Škic! Bet arī viņš nespēj, – nav nekāda spēka!²⁹

Noslēguma komiskā epizode atšifrējama kā ļaunās dziņas un ļaunā skatiena konfrontācija, kur pārpilnība neitralizē abus un mielastā atrodas vieta ikvienam, arī nejausajai dalībnieci, kas arī pati interpretējama kā iekāres, citiem vārdiem, ļaunas dziņas *per se* personifikācija. Arī viens no bagātīgā mielasta avotiem – kontrabandas preces – šeit iespējo vispārējo līksmību. Tirgotāja meitas bālums un izkaltušais, izstīdzējušais stāvs, kas refrēna formā atkārtoti pieminēts miniatūras tekstā, kontrastē ar svētku mielasta treknumu un pilnestību, kurai savukārt vislabāk atbilst un rezonē kaķenes smaržu uztvere. Tautas svētkos kā medijā arī

galdu, un sestdienas mijkrešlī tie dejoja ar mistisku degsmi.” Lapon, D.; Shiloah, A. (2007). Dance. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 5, p. 410.

25 Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*, 35. lpp.

26 Turpat, 36. lpp.

27 Turpat.

28 Gerc, M. (1936). *Musernikes. Tipn un geštaltn*, 7. lpp.

29 Gerc, M. (1939). *Simhat Tora*, 36. lpp.

tirgotāju aktivitātes rādītas kā savā egoismā kompensētas, attaisnotas un jēgpilni piesātinātas. Jāatgādina, ka kopš 19. gs. vidus pieaugošā štetla nabadzība Lietuvā gāja rokrokā ar rabīnu skatījumā draudošo morālo deģenerāciju³⁰, kurai rabīni lika pretī morālo audzināšanu, īpaši tirgotāju ētisko formēšanu. Tieši tirgotāji, kuri novērsās no *halakha* un piekopa finansiālu krāpšanos, bija viens no *musar* kustības galvenajiem adresātiem Israēla Salantera darbā *Iggeret ha-Musar*³¹. Viens no Salantera novērojumiem:

Mani pārsteidz cilvēki, kuri vēlas labumu saviem līdzcilvēkiem, stāvot ārpus sinagogas un saucot *Kedushah! Kedushah!* [tādējādi aicinot uz lūgšanām sinagogā]. Kāpēc gan tie nestāv uz ielām pie saviem namiem, kad bagāta maltīte tiek servēta uz viņu galdiem, un nesauc: *Dzīres! Dzīres! Nāciet iekšā!*³²

Musar kustība neizcēlās ar “sistemātisku ētisko komentāru producēšanu”³³. Svarīgāks bija kas cits. Līksmība Gerca tēlojumā atbilda *musar* kustības principiālajai ievirzei, kas kultivēja noteiktu ētiski emotīvo noskaņojumu.³⁴

30 Ichāks bar Šlomo Blazers (Icele Pēterburgers, 1837–1907), kas dibināja arī *Musar* ješīvu Daugavpilī, rakstīja: “Bailes no Dieva ir neiedomājami sarukušas, grēki vairojas, kurpretim agrāk Toras un Dieva bijāšana ebreju vidū gāja rokrokā [...], tagad mūsu daudzo grēku dēļ šī vienība ir izjukusi; sasaiste ir pazudusi, un saikne, kas tās savieno, ir pārrauta. Galu galā, bez Dieva bijāšanas Toras zināšanas arī izzudīs, pasarg, Dievs!” (Šlomo Blazera ievads Salantera jeb Lipkina darbam “Izraēla gaisma” (*Or Yisrael*, 1900), citēts no: Ben-Sasson, H. H. (2007). *Musar movement*. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 14, p. 621.

31 Ben-Sasson, H. H. (2007). *Musar movement*, p. 621. Šeit gan taisnības labad jāmin kvazileģitīmā šmugela (*Schmuggel*) piekropšana, kad tirgotāji izmantoja plaisas reģionālajā un pierobežas ekonomiskajā un legālajā praksē. Sk. tuvāk: Leiserowitz, R. *Sabbatleuchter und Kriegsverein. Juden in der ostpreussisch-litauischen Grenzregion 1812–1942*. Osnabrueck: fibre, 2010, īpaši nodaļu *Schmuggel als multiethnisches Phaenomen*, 121.–137. lpp.

32 Citēts pēc: Etkes, I. (1993). *Rabbi Israel Salanter and the Mussar Movement*. Philadelphia, Jerusalem: Jewish Publication Society, p. 167.

33 Ben-Sasson, H. H. (2007). *Musar movement*, p. 622.

34 “Galvenā aktivitāte bija fragmentu recitēšana no šiem sacerējumiem, izteikumiem vai rindām atbilstoši melodijai, kas ņemta no *maggidim* repertuāra un ir piemērota, lai radītu kontemplatīvu izolēšanās atmosfēru un emocionālās receptivitātes noskaņojumu iepretī Dievam un Viņa baušļiem, pārsvarā mijkrēslī vai pie vājināta apgaismojuma (zināmā mērā tas atbilst “spirituālajiem vingrinājumiem”, ko Ignācijs Lojola bija izstrādājis jezuitiem). Intelektuāla materiāla lasīšana kalpoja tam, lai stimulētu emocionālu reakciju, kas palīdzēja studentam formēt morālo personību un veltīšanos Talmuda studijām. [...] studenti veltīja vismaz pusstundu dienā, lai unisonā studētu šādus tekstus, intonējot tos vienā melodijā. Vienība pastāvēja vienīgi melodijā, ikviens students izvēlējās grāmatas tekstu pats. [...] Dedzīgi *musar* studenti bieži apvienojās *va'ad* [...], lai kopīgi kontemplētu par noteiktu *musar* izteikumu un sasniegtu atbilstošu *musar* noskaņojumu. [...] “Slobodkas-stila” ješīvās [...] studenta apziņa tika formēta gan ar šīs aktivitātes starpniecību, emotīvo sadraudzību ar līdzstudējošiem, gan ar *mashgi'aha* (ješīvas vadītāja) vadību. Talmuda intelektuālās studijas tika savā ziņā iekapsulētas ar to atmosfēru, ko radīja *musar* un kura sargāja to ar savu ļoti piesātināto emocionālo dzīvi.” (Ben-Sasson, H. H. (2007). *Musar movement*, p. 622.)

Vislabākā, vissmalkākā garša tomēr piemīt labdarības anonimitātei, kad notiek atteikšanās no jekādām ambīcijām. Emocionālās receptivitātes kultivēšana attiecībā uz morālo ievirzi un likumu saturu, kas bieži vien tika praktizēta tumsinātā puskrēslas atmosfērā kā ierāmējums likuma rigorozitātei, arī ir saistāma ar *musar* pedagoģisko stratēģiju, un tumsas un gaismas pretstati ir alūzija uz to. Šajā gadījumā tā ir īpaša kolektīvā svētku līksme, kur par savas varēšanas (plašākā nozīmē) robežām jāatskaitās Pasaules Radītājam, turklāt dienā, kad Toras lasījuma cikls par pasaules radīšanu sākams no jauna (taču vienmēr ir grūti sākt no jauna). *Musar* radīja “dziļi piesātinātu emocionālas aizsardzības sistēmu attiecībā uz ebreju rigoristisko dzīves kārtību saskaņā ar *halakhah*”³⁵. Dzīres Gerca tēlojumā figurē kā apvienojošais kods reliģiskajam saturam un piepildītiem, visu ebreja būtību aizraujošiem svētkiem. Kaut gan tēlojumā minēti joki un jokdari, tomēr rableziānisko dimensiju atgādinošās ainas nesatur pat ne alūziju uz skatoloģiskiem smiekliem, tā ir konfrontēta vienīgi ar apetītes, sāta un “uzņemšanas” spējas robežām. Ēdienu pārbagātība iegūst vērtību nabadzības, pieticības gaismā, taču pārsteidz arī turīgos. Kulinārie apraksti un svētku tēmas bada vai trūkuma laikos ir īpaši svarīgi un rosinoši.

Gercs savā aprakstu krājumā *Musernikes* tēlo “divas pasaules”: vienu, kas aicina uz prieku un dzīvi, otru – klusinātu, ar saspīestām mājēlēm visapkārt, kurā pārtiek vienīgi no plānas maizes (*mager broit*)³⁶. Pans Vrubļevskis Kulbaka romānā nodarbojas ar medībām, augsto muižniecības slāņu nodarbi, kuras būtiska sastāvdaļa ir “cepetis”. Turpretī Gercs nevelta nekādu uzmanību ēdiena notiesāšanas tēlojumam. Mēs neuzzinām, kā milzīgais gardumu klāsts tiek apēsts, esam vienīgi konfrontēti ar pārpilnības izraisīto sātu un dalībnieku apjukumu attiecībā uz savas apetītes robežām.

Iztrūkums vs pārpilnība akcentēta Moišes Kulbaka (*Moyshe Kulbak*) dzejā un prozā. Kulbaks dzimis 1896. gadā Smorgoņā un ir nepilnus piecus gadus studējis ješivās, vispirms Švenčoņos, tad slavenajā Voložinas ebreju talmudiskajā akadēmijā, pēc tam vairākus gadus pavadījis arī Veimāras Republikā, Berlīnē³⁷.

35 Ben-Sasson, H. H. (2007). *Musar movement*, p. 623.

36 Arī Fransuā Rablē romānā dzīru fonu veido bailes no bada, kas kāpina interesi par Bībeles brīnumiem kā mannas sūtīšanu, maižu pavairošanu u. c. Svētki un lielas dzīres tiek tēlotas kā reti notikumi, un līdzīgi tēlojumi ir komponēti, izejot no šādas mentalitātes fona. Nevar izslēgt šādu motīvu tuvību: rableziāniskā diskutēšanas un siloģismu māksla atklāta savienojumā ar vīna dzeršanu. XXVII nodaļa Rablē darbā nosauc klostera apofteģmu: “Nekad dižciltīgs cilvēks neieredzēs vīnu.” Atcerēsimies arī, ka dārzenu “Gargantijā un Pantagriēlā” ir maz, ar tiem tiek ēdināti tikai svētceļnieki. Tāpat maz tur ir zivju, kas pasniegtas vienīgi zemniekiem un tikai sliktos laikos. Sk. par to: Larmat, J. (1973). *Le moyen age dans le Gargantua de Rabelais*. Paris: Belles Lettres, 45f, 57f.

37 Reizen, Z. (1929). *Kulbak, Moyshe. Leksikon fun der jidišn literatur*. Bd. 3. Vilna: Farlag fun B. Klatzkin, 600.–606. lpp.

Šajā rakstā pievērsīšos minētā pretstata atklāsmei viņa prozas darbā “Mesija no Efraima cilts” (*Mašiah ben Efrajim*), kas Berlīnē iznāk 1924. gadā. Galvenais varonis reb Benje “[i]k dienas vārīja savu pieticīgo maltīti (*dos bisl essen*), slauca gotiņu (*behamele*) un pēc tam, rokas uz muguras salicis, gāja ap dzirnavām pastaigāties, skaitīdams psalmus, kā vientuļi cilvēki to bieži mēdz darīt”³⁸.

Reb Benje ir dzirnavnieks (lasītājs vispirms viņu iepazīst kā *a man a milner*³⁹, bez kura miltu maluma, kā zināms, nevar sagatavot dienišķo maizi. Reb Simhem Plakhtem⁴⁰ pirms pārceļšanās uz dzīvi mežā⁴¹ un kļūšanas par eksrabīnu bijusi grūta iztikšana (*švėre parnesā*⁴²). Dzīvojot mežā, viņš “pārtika no visu veidu zaļumiem, dzēra ūdeni un smēķēja zālīti, ko pats sev pagatavoja”⁴³. Brīdī, kad pie abiem ierodas filozofs Gimpels, reb Benje vāra kartupeļus⁴⁴. Botāniķis Hieronīms Bauhins (*Hieronymus Bauhin*, 1637–1667) kartupeļus sauca par *Grueblingsbaeume* [pārdomāšanas koki] (*Erdbirnen* – ‘zemes bumbieri’; *Erdapfel* – ‘zemes āboli’). Šāds apzīmējums vēl bez kartupeļu raupjuma asociācijām rosina atcerēties izteicienu *Gruebling und Kluegling* (domātājs un gudrinieks).⁴⁵ Abas asociācijas signalizē priekšā stāvošās sarunas raksturu un spektru. Prestatā šo maltīšu pieticībai tēloti pana Vrubļevska ģimenes svētki. Tajos “ienesa uz gariem šķīvjiem asā vircējumā saceptas zosis, tortes, kā arī vīnu sudraba spainīšos”⁴⁶. “Pudeles tika atvērtas ar plakšķi”⁴⁷; “Visi sāka dzert. Virsnieki klusēdami tukšoja vīna pudeles, tā it kā dzertu ūdeni. [...] Vecais aristokrāts apdzērās”⁴⁸. Aristokrāta drudzainā ēšana, mielojoties ar pana labumiem,

38 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*. 2nd ed. Berlin: Wostok.

39 Turpat, 17. lpp.

40 *Plakht* nozīmē arī ‘mulķis, āksts, jokdaris, idiots’.

41 No meža ierodas arī trīs ceļinieki pie reb Benjes (Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 21. lpp.).

42 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 32. lpp.

43 Turpat. Tabakas pagatavošana no zālītēm kā nabadzīgo nodarbe ebreju dziesmās ir kontrastā ar t. s. Šereševska tabakas smēķēšanu pārticīgo vidū: “Bagātais smēķē Šereševska cigaretes, naba-gais pipē zālītes” [*Šereševskis papirosn roihert der nogid, tutin pipket der oriman*]. (Kotylansky, Ch. (1944). *Folks-Gezangen. A Collection of Chassidic Songs and Chants, Yiddish Ukrainian Folk Songs and “Steiger-lieder”*. Los Angeles: Altveltlekher Yiddisher Kulturfurband “Yucuf”, 135. lpp.) Ebreju uzņēmējiem Leibam Šereševskim un Ābramam Gordonam kopš 1861. gada Grodņā piederēja tabakas fabrika, viena no nozīmīgākajām Krievijas impērijā.

44 Turpat, 47. lpp.

45 Kompetenzzentrum – Trier Center for Digital Humanities. *Deutsches Woerterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm online*. Available: <https://woerterbuchnetz.de/?sigle=DWB#8> [Accessed 31.12.2021.].

46 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 100. lpp.

47 Turpat, 101. lpp.

48 Turpat, 103.-104. lpp

un viņa mēģinājums dejot, ko pārējie mielasta dalībnieki izsmej, atklāti kā garīgās aristokrātijas pagrimuma pazīme. Trauki, ko lieto abas protagonistu grupas, būtiski atšķiras. Pana Vrubļevska viņi tiek nesti sudraba spaiņos. Atcerēsimies, ka Gerca *Simhat Toras* maltītē uzsvērts ēdienu pasniegšanas veids: tos “uzslidina” uz galda dēļiem, nevis pasniedz atsevišķos traukos, kas izceltu to individuālo konsumēšanas mērķi. Turklāt Gerca no virtuves inventāra un traukiem min tikai pannas un kastroļus, tātad sagatavošanas, nevis patērēšanas medijus. Kad Simhe Plakhte Kulbaka romānā, ieraugot reb Benjes govī, vēlas padzerties pienu, viņš atsakās pat no spaiņa, kuru govīs slaukšanai reb Benje patiesībā viņam arī nemaz nevar piedāvāt, kad tas lūdz pienu. Taču Simhe Plakhte tik ļoti vēlas baudīt pienu, šo seno ebreju delikatesi⁴⁹, ka pieplok govīs tesmenim tieši ar lūpām⁵⁰. Teksts nerada vairs nekādas šaubas par to, ka te nav runa par nejaušu alūziju. Plekhtes nu jau pamestie “hasīdi ilgojas pēc rebbes un spiežas tam klāt kā teļi pie mātes tesmeņa. Te jānorāda uz zināmu spektru govīs nozīmes izpratnē, kas svārstās no norādes uz interesi par ārpusreligīso dimensiju (t. s. *Ki bukh*, “Govs grāmata”⁵¹) līdz sirdsapziņas un attīrīšanās medijam ebreju tradīcijā.

Johanāns ben Torta (2. gs.) minēja cēloni, kāpēc otrs templis tika sagrauts: “Jo tie mīlēja bagātību un ienīda viens otru”. [...] *Torta* (īpašvārds) tulkojumā nozīmē ‘govs’ (*perut*) un satur alūziju uz “sarkano govī”, *para edumā*, Num. 19:2.”⁵² “Tā kā par sarkano govī tiek saukta upurēšana par grēkiem (*Hattat*; Num. 19:9), tad rabīni pielietoja tai likumus, kas attiecas uz šo upurēšanu. Govs pelnu sajaukšana ar ūdeni tiek dēvēta par svētīto ūdeni.”⁵³ Kad trīs viesi (*orahīm*) (vecākais ceļinieks, garais ceļinieks (kabalists) un ņurdošais ceļinieks) ierodas pie reb Benjes, viņš jautā “Ceļinieki, kas man jādara?” Atbilde ir pretjautājums: “Kas tev ir ēdams?”⁵⁴ Uz reb Benjes nenoteikto pretjautājumu “Man būtu?!” seko atbilde: “Nedari neko (*Tu gorništ*).”⁵⁵ Šo atbildi var skaidrot dažādi. Atšķirībā no Ābrahāma, kas uzņēma trīs eņģeļus, reb Benje viesiem nepiedāvā neko un neēd arī pats. Izteikums “Neko nedarīt” (*gor ništ tun*) var tik saprasts daudznozīmīgi. Piemēram, Levi Patašniks nodēvē mesianiskos sūtņus par “nekas” (*ništo*).

49 “Piens tiek uzskatīts par vienu no smalkākajiem ēdieniem (Deut 32:14; Jes 55:1) un lietots kā termins, kas signalizē pārpilnību (Jl 4:18; Jes 60:16), baltumu (Jer. raudu dziesma 4:7) un kopā ar medu kalpo kā salduma standarts (Dz 4:11).” (Frymer, T. S. (2007). Milk. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 14., p. 249.)

50 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 35. lpp.

51 Frakes, J. (2007). *Ki bukh*. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 12, p. 138.

52 Safrai, Sh. (2007) Johanāns ben Torta. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 11, p. 373.

53 Strikovsky, A. (2007). Red heifer. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 17, p. 158.

54 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 22. lpp.

55 Turpat.

Visbeidzot, mesiāniskā maltīte, par kuru sapņo lamedvovniki⁵⁶, izrādās pārsteidzīga un priekšlaicīga novēršanās, kārdinājums. “Garais viesis, garš kā apiņu maikste, stāvēja iepretī Kirilam un uz pirkstiem uzskaitīja, kādi gardumi tiks ēsti pie mesijas galda: “vīnāboli, bumbieri, paprika⁵⁷, pīta halla⁵⁸, kūpinātas siļķes⁵⁹, pildītas desas...”⁶⁰ “Mazais lamedvovniks stāvēja viņam blakus, rokas aiz muguras, izstiepis savu vaigu bārdeli garajam ceļiniekam pretī, un staroja baudas gaidās: “Un ko tad dzers? Vai rozīņu vīnu (*cmuqim*⁶¹-vein) vai Kipras vīnu (*jajin-qipraisin*)?”⁶² Par vīnāboliem sauca ābolus ar skābu vīna garšu, dēvētus arī par Šampaņas vīna āboliem⁶³. “Brīnumgards Kipras vīns” minēts Augusta Vilhelma Ifflanda (*August Wilhelm Iffland*, 1759–1814) drāmās, piemēram, drāmā “Aizbildnis” (*Muendel*), kur augstais padomnieks atrunā Ludvīgu pavadīt laiku saviesīgā sabiedrībā, kuras atšķirības zīme ir tikko atsūtītais brīnumgardais Kipras vīns⁶⁴. Starp Kipras vīniem ir arī asociācijas rosinošais *Commandaria*, ko dēvē arī par senāko vīnu pasaulē. Rozīņu vīns (vīns no kaltētām rozīnēm) atsauc atmiņā izteicienu par “lielām rozīnēm galvā”, kas ir alūzija uz nepiepildāmām fantāzijām. Rozīnes, visbeidzot, varētu nozīmēt arī meža rozīnes (*Wildrosinen*) vai meža jāņogas (*wilde Johannisbeere*). Minētais papildinājums – “Jā, un saldējumu (*sakharni moroz*) arī”⁶⁵; šeit, protams, ir jauns un ļoti laikmetīgs

56 Lamedvovniki – ikvienas paaudzes taisnie, kuriem pateicoties tiek nodrošināta pasaules pastāvēšana.

57 Nebija zināma senajā pasaulē. Paprika kā ungāru ēdiens minēta ebreju dziesmā “Pildīta zivs” (*Gefilte fiš*).

58 Pīta halla ir pīta rozīņu baltmaize, iecienīts šabata gardums.

59 Grimmu vācu valodas vārdnīcā, kas pieejama tiešsaistē, siļķes dēvētas par mazvērtīgu ēdienu un gavēņa barību (*Geringer und Fastessen*), turpretī ceptas siļķes – par gardumu (*gebratene hering* [...] *leckerbissen*), kūpinātas siļķes nav izceltas. Lai šādu ēdienu identificētu, mums labāk pazīstamas ir šprotes, kuras Rīgā sāk ražot 19. gs. beigās, vai arī kūpinātas reņģes.

60 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 133. lpp. Runa ir par jidišā pazīstamo ēdiena apzīmējumu *dare kiške* (burtiski: sausā zarna). Poliskais tulkojums to atveido kā *kiszki cieniutkie* (Kulbak, M. (2010). *Mesjasz z rodu Efraima*. Sejny: Pogranicze, 116. lpp.); angļu tulkojums kā *sausages* (Kulbak, M. (1976). *The Messiah of the House of Ephraim. Yenne Velt: The Great Works of Jewish Fantasy and Occult*. Vol. 1. Trans. by J. Neugroschel. New York: Stonehill Publishing Company, p. 336), kas ir drīzāk maldinošs. Visticamākā atbilde latviski ir “pildītas desas”, krieviski *фаршированные кушку*. Runa ir par desām, kuru pildījums ir izvēlēts atbilstoši ebreju ēdienu gatavošanas (košer) principiem.

61 *Cimuq* ivritā nozīmē ‘rozīne’, bet *camuq* – ‘sarāvies’. Arī šim vārdam var būt papildu nozīmes.

62 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 134. lpp.

63 Wörterbuchnetz (online). *Deutsches Woerterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm* ..

64 Iffland, A. W. Muendel. Iffland, A. W. *Drammatische Werke*. Bd. 2. Leipzig: Goeschen, 1798, S. 134.

65 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 134. lpp.



Att. Moīše Kulbaks; Geršons Movšovičs (Markuss Gercs)

iestarpinājums⁶⁶, turklāt “treknākās” saldā krējuma (*Sahneis, Eiscreme*)⁶⁷ kono-tācijas vācu nosaukumā aizstātas ar saldinašanas, proti, cukura, raksturojumiem jidišā.

Nedaudzās kopīgās ēšanas scēnas tēlotas kā “izgāzušās” maltītes. Zelta metafora un izolācijas paradigma tās subvertē. Augļotāja Levi Patašnika biznesa grāmatās ziņots: “**Viņa** labība tika vesta pa visiem ceļiem. **Viņa** koks pludināts pa visām straumēm. **Viņa** dārzi nesa zelta augļus. **Viņa** vistas nesa zelta olas [*gold leigt zeine hīner*].”⁶⁸ Kad pie viņa ierodas trīs mesi-āniskie sūtņi, Levi pārskaities atver tiem savu naudas skapi: “Tajā mirdzēja sauja zelta, dega kā kvēloša uguns [*tīfer feier*], mirdzēja no skapja dibena kā

66 Savulaik pat Luters izsmēja gan līdzīgas spekulācijas, gan arī tos, “kas sagaida bezpiepūles baudu tā, it kā būtu nokļuvus Leiputrijā: dažam riebjas sava kunga maize, kā israēliešiem manna, [...] un tas vēlas nokļūt Leiputrijā, kur visi ūdeņi ir vīni, kur uz galdiem uzklājas ceptas vistas, zosis, rubeņi, pietiek tikai uzsvilpt”. Un aicināja: “sūtīsim karnevāla nakti [*Fastnacht*] uz utopisko Leiputrijas [*Lapp- oder Schlaraffenland*] zemi un paliksim gudri (*gescheit*) mūsu kristīgajās zemēs”. (Luther, M. (1840?). *Luthers Werke: vollständige Auswahl seiner Hauptschriften*. Berlin: Eichler, S. 3, 60b.)

67 Duden-Deutsches Universalwoerterbuch (2001). 4., neu bearbeitete und erweiterte Ausgabe. Mannheim [u. a.]: Dudenverlag, S. 450.

68 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 20. lpp. [Izcēlums mans – I. L.]

beit midraš mūžīgā gaisma [*ner tamīd*].”⁶⁹ Grūti neatpazīt bīstamu aizstājēju, sakrālā nelegitīmu substitūciju. Kad Lea, viņa meita, pēc trīs mesiānisko viesu apmeklējuma sāk neatvairāmi ilgoties pēc mesijas, izjūk arī abu tradicionālā bezvārdu maltīte: “Reb Levi rūca kaut ko zem deguna. Viņš baidījās izrunāt to, ko domāja, atgrūda šķīvi, maltītes vidū pielēca kājās un dusmās metās uz savu istabu. Šķita, ka pie galda sēž kāds trešais, kas viņus šķīra vienu no otra.”⁷⁰

Kad meita jau ir aizbēgusi no mājām, Levi izmisīgi metas to meklēt, bet viņam nākas “gremot un norīt vienīgi nakts sidrabaino klusumu”⁷¹.

Mesiāniskajā maltītē tradicionāli jāēd pilnīgi kaut kas cits, kam piemīt izteikta simboliska nozīme, jo šāda maltīte apzīmē reālu uzvaru pār ļaunumu un tā reprezentantu. Tāda gan nav iedomājama reb Benjes gadījumā, jo viņš nav izturējis vajadzīgo pārbaudījumu.

Taču glābšanās garants nav meklējams tikai pieticībā vien. Simha Plakhte prāto: “[.] un, kamēr vien man, pasaules gabalam⁷², manā būdiņā⁷³ vēl ir maizes klaipiņš un aitas vilna, kāda gan man daļa?”⁷⁴ Šis šķietami atraktīvais arkādiskais motīvs ir izteikti izolacionistisks.

Pretstatā šampanietim un vīniem, ko lieto reb Benjes apkārtējā vidē, īpaši uzsvērts ūdens gan kā attīroša, gan arī kā transcendējoša substance, kas savieno ar veselumu, ar mācības un īpaši – tās translēšanas orālajiem avotiem: kad “mazais, nožēlojamais lamedvovniks” sastop Reb Simchi un lūdz tam ūdeni, viņš tiek atraidīts un novirzīts uz avotu: “Tad ej pa labi, tu, *sīkala*, tur burbuļo avots. Dzer un slavē Dievu, bet nenāc man tuvumā.” Simhe Plakhte savā arkādiskajā idillē atsakās mācīt. “Vīrelis pazuda meža tumsā”⁷⁵.⁷⁶ Arī Lea, atnākusi pie reb Benjes kā pie paredzamā mesijas, izlūdzas vienīgi ūdeni. Visspēcīgākais dzēriens ir ūdens, saka jidiša sakāmvārds (*Di shtarkste mashke iz vaser*). Un Lea

69 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 44. lpp.

70 Turpat, 65. lpp.

71 Turpat, 126. lpp.

72 Jidiša vārda *glembe* tulkojums nav viennozīmīgs, tas saistāms ar jidiša polonismiem [*glembe*, pol. *głęba* – ‘serde, kaccens’; *głębia* – ‘dziļums’]. Vārds satur asociācijas gan ar “zemi”, gan “dziļumu”, gan “serdi”. Vācu tulkojums dod priekšroku nozīmei ‘gabals’ (pasaules gabals). Raksta autore iestājas par visu šo nozīmju iesaisti interpretācijā. Diemžēl romāna franču tulkojums man nebija pieejams. Jāatgādina arī, ka varoņa vārds Simha tulkojumā no ivrita nozīmē ‘prieks’.

73 Simha Plakhte bija izbūvējis mežā būdiņu (*štibl*) no koku zariem un zālītēm (*kreitehcer*). Līdzīgā veidā ceļ t. s. būdiņas *sukkot* svētkiem.

74 Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 305. lpp.

75 Turpat, 69. lpp.

76 Par “meža” interpretāciju, kurā uzturas lamedvovniki un no kurienes atnāk mesiāniskie viesi, un kas vēlāk kļūst par pirkšanas un pārdošanas priekšmetu, sk.: Leitane, I. (2022). *Gastro-Poetics in Lithuanian ...*, pp. 13–31.

dzer, “iegremdē[jot] seju ūdenī”⁷⁷. *Mikves* reminiscences šeit ir uzkrītošas. Ūdens metafora transformē un izstumj ēdiena un dzēriena metaforu.⁷⁸

Tomēr upura tēlojumā Kulbaks iziet ārpus ēdienu metaforikas. Ne senākie, ne jaunākie, ne vienkāršākie gardumi nespēj nest upura nozīmes smagumu, arī attīrīšanās mediji to vēl nebūt nesagatavo pilnībā. Upuris ir baiss, smags un apokaliptisks.

Kopsavilkums

Kolektīvā liksme, ko ietonē kopīga pārbagātīga dāsna maltīte ebreju svētkos Gerca tēlojumā, nav šķirama no tēloto svētku satura, jo izvēlētie svētki nav nekas cits kā Toras prieks un neatsverama dāvana. Savukārt dāsna maltītes imaginācija mesijas gaidīšanas kontekstā ir ne vairāk kā kārdinājums, ko Kulbaks tēlo, izmantojot komikas līdzekļus. Iztrūkums jeb pieticība izredzēto vidū ir tikai nepilnīga un nepietiekama interlūdiņa upurim.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Asher, Jacob ben. Tur Orah Hayim. Available: https://www.europeana.eu/en/item/232/https___digitalcollections_jtsa_edu_islandora_object_jts_3A243072_datastream_TN_view_Codices_jpg [Accessed 31.12.2021.].
- Bar-David, M. L., Lewinski, Y. (2007). Food. Skolnik, F. et al. (eds). *Jewish Encyclopaedia*. 2nd edition. Vol. 7, pp. 115–121. Available: https://dbis.uni-regensburg.de/frontdoor.phtml?titel_id=6830 [Accessed 14.07.2024.].
- Ben-Sasson, H. H. (2007). Musar movement. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 14. Detroit: Macmillan Reference USA, pp. 621–623.
- Bībele. Vecā un Jaunā Derība.
- Duden-Deutsches Universalwoerterbuch (2001). 4., neu bearbeitete und erweiterte Ausgabe. Mannheim [u. a.]: Dudenverlag.
- Etkes, I. (1993). *Rabbi Israel Salanter and the Mussar Movement*. Philadelphia, Jerusalem: Jewish Publication Society.
- Etkes, I. (1987). Rabbi Israel Salanter and His Psychology of Musar. Green, A. (ed.). *Jewish Spirituality: From the Sixteenth Century Revival to the Present*. New York: Crossroad, pp. 206–244.

⁷⁷ Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*, 117.–118. lpp.

⁷⁸ Ne velti Maimonīds ūdeni pielīdzinājis saprātam, iegremdēšanās tajā ir attīroša (“kaitīgas domas un maldīgi uzskati attīrās brīdī, līdzko [ebrejs] sirdī noskaņojas aizdzīt šos viltus padomdevējus un ievada savu dvēseli tīrā prāta ūdeņos”, ar atsauci uz Echeiēla grāmatu (Ech 36:25). (Yad, Mikva'ot 11:12)

- Feliks, J. (2007). Pepper. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 15. Detroit: Macmillan Reference USA, pp. 756–757.
- Frakes, J. (2007). Ki bukh. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 12. Detroit: Macmillan Reference USA, p. 138.
- Frymer, T. S. (2007). Milk. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 14. Detroit: Macmillan Reference USA, p. 249.
- Gerc, M. (1939). Simhat Tora. Gerc, M. “Amol iz geven jom-tov”. Riga: Logos, 29.–36. lpp.
- Gerc, M. (1936). *Musernikes. Tipn un gešaltņ*. Riga: Skola.
- Iffland, A. W. (1798). Muendel. Iffland, A. W. *Drammatische Werke*. Bd. 2. Leipzig: Goeschen.
- Kompetenzzentrum – Trier Center for Digital Humanities. *Deutsches Woerterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm online*. Available: <https://woerterbuchnetz.de/?-sigle=DWB#8> [Accessed 31.12.2021.].
- Kotylansky, Ch. (1944). Folks-Gezangen. *A Collection of Chassidic Songs and Chants, Yiddish Ukrainian Folk Songs and “Steiger-lieder”*. Los Angeles: Altveltlekher Yiddisher Kulturfarband “Yucuf”.
- Kulbak, M. (1924). *Mešieh ben Efrajim*. 2nd ed. Berlin: Wostok.
- Kulbak, M. (1976). “The Messiah of the House of Ephraim,” *Yenne Velt: The Great Works of Jewish Fantasy and Occult*. Vol. 1. Trans. by J. Neugroschel. New York: Stonehill Publishing Company, pp. 268–348.
- Kulbak, M. (2010). *Mesjasz z rodu Efraima*. Sejny: Pogranicze.
- Lapson, D., Shiloah, A. (2007). Dance. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 5. Detroit: Macmillan Reference USA, pp. 409–416.
- Larmat, J. (1973). *Le moyen age dans le Gargantua de Rabelais*. Paris: Belles Lettres.
- Leiserowitz, R. (2010). Sabbatleuchter und Kriegsverein. *Juden in der ostpreussisch-litauischen Grenzregion 1812–1942*. Osnabrueck: fibre.
- Leitāne, I. (2007). Štetl pasaule un tēls. Kaminska, R. (sast.). *Pilsēta. Laikmets. Kultūr- vide*. Rīga: Neputns.
- Leitane, I. (2022). Gastro-Poetics in Lithuanian Yiddish Literature of the Interwar Period: The Early Work of Moyshe Kulbak (1896–1937). *Colloquia*, Vol. 49, pp. 13–31.
- Luther, M. (1840?). *Luthers Werke: vollständige Auswahl seiner Hauptschriften*. Berlin: Eichler.
- Rejzen, Z. (1929a). Gerc, Markus. *Leksikon fun der jidišn literatur*. Bd. 1. Vilna: Farlag fun B. Klatzkin, 602.–603. lpp.
- Rejzen, Z. (1929b). Kulbak, Moyshe. *Leksikon fun der jidišn literatur*. Bd. 3. Vilna: Farlag fun B. Klatzkin, 600.–606. lpp.
- Richter, D. (1984). *Schlaraffenland. Geschichte einer populaeren Phantasie*. Koeln: Diederichs.

- Rothkoff, A. (2007). Simhat Torah. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 18. Detroit: Macmillan Reference USA, pp. 604–606.
- Safrai, Sh. (2007). Johanan ben Torta. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 11. Detroit: Macmillan Reference USA, p. 373.
- Strikovsky, A. (2007). Red heifer. Skolnik, F. et al. *Encyclopaedia Judaica*. 2nd ed. Vol. 17. Detroit: Macmillan Reference USA, pp. 156–158.

SVETLANA POGODINA

"Krievu galds": Rīgas krievu emigrantu gastroteksti (1920–1940)¹

"Russian cuisine": Gastronomic texts of Russian emigrants in Riga (1920–1940)

KOPSAVILKUMS

Krievu autoru emigrantu diskurss fokusēts uz mēģinājumiem saglabāt savu kultūras identitāti. Kā materiāls pētījumam izvēlēti krievu autoru memuāri (ego literatūra), kas tapuši 1920.–1940. gadā, kā arī starpkaru periodika – populāri izdevumi krievu valodā *Segodnja*, *Dlja Vas* un *Rizhskij kurjer*, kur publicēti teksti, kas tapuši Rīgā. Aktuāla tēma emigrācijas diskursā ir krievu virtuve un pareizticība. Emigrantu tekstiem ir raksturīgs gastronomisko tradīciju skatījums reliģisko priekšstatu kontekstā, un reliģiskā identitāte ir cieši saistīta ar kulinārijas identitāti. Raksturīga tendence ir arī atsauce uz krievu svētkiem, kuru kontekstā visspilgtāk izpaužas nacionālais gastronomiskais diskurss. Tādi svētki ir Meteņi (*Masļenica*), Ziemassvētki (*Svjatki*), Lieldienas (*Pasha*). Rīgas emigrantu preses un memuāru tekstu apskats demonstrē, kā krievu autori gastronomiskajos aprakstos manifestē savu nacionālo un reliģisko identitāti.

Atslēgvārdi: krievu emigrācija, Rīgas krievu periodika, memuāri, gastropoētika, Latvija.

ABSTRACT

Russian émigré discourse focuses on the attempts to preserve one's own cultural identity. As a material for the research, Russian memoirs (ego-literature) of 1920–1940 were taken, as well as the periodicals of the interwar period, texts, that were published in Riga – among them, popular Russian editions “Today” (*Segodnja*), “For You” (*Dlja Vas*) and “Riga Courier” (*Rizhskij kurjer*). Russian cuisine and orthodox religion is one of the actual topics in the émigré discourse. It is typical for emigrant texts to perceive gastronomic traditions in the context of religion, and religious identity is closely connected

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekta Nr. Izp-2019/1-0294.

to gastroidentity. A characteristic tendency here is to refer to the gastrobehaviour in the context of a feast, where national gastronomic discourse is particularly accentuated. These feasts are Maslenica (Shrovetide), Christmas and Easter. The review of Russian emigrant periodicals and mémoires demonstrates how Russian authors manifest their national and religious identity through gastronomic subjects.

Keywords: Russian émigré, Riga Russian periodicals, mémoires, gastropoetic, Latvia.

Ja ēdienu saprotam kā kultūras un sociālo konstrukciju² (līdzās nacionālajai identitātei), kurai piemīt noteiktas konotācijas, tad teksti, kuros aprakstīti un pieminēti ēdieni un dzērieni, kļūst par ikdienas marķieriem, aiz kuriem var ieraudzīt bagātu kultūras un sociālo vēsturi. Savulaik Klods Levī-Stross (*Claude Lévi-Strauss*), pētot gastronomiskos kultūras kodus, atzīmēja, ka gastronomiskās kultūras pētījumiem ir liels heuristiskais potenciāls, jo tā atspoguļo sociāli kulturālo izmaiņu simptomātiku kopumā³.

Pārtika un tās patēriņš ir simboli ne tikai rituālā, bet arī ikdienas praksē. Kā atzīmē pētnieki:

Ēdiens sniedz sociālu vēstījumu. Kopīgās ģimenes maltītēs no paaudzes paaudzē tiek nodotas kultūras vērtības. Vairums pasaules reliģiju ēdieniem un dzērieniem piešķir simbolisku nozīmi, un ēdiena uzņemšana tiek asociēta ar iniciāciju, bērnu rituāliem un citām ceremonijām. Visbeidzot, daudzās valodās ēdiena un ēšanas nozīmi atspoguļo sakāmvārdi, folkloru un metaforas.⁴

Citiem vārdiem sakot, ēdieni un cilvēka ēšanas paradumi vēstī par viņa sociālo, kultūras un nacionālo identitāti, katru reizi neverbāli to apstiprinot. Tādējādi ēdiens kļūst par kultūras nozīmju izteicēju, ko cilvēks pastāvīgi uztur savā sociumā: "Ēdiens ir īpaši piemērots starpnieks, jo tad, kad ēdam, mēs burtiskā nozīmē veidojam tiešu identitāti starp sevi (kultūru) un mūsu pārtiku (dabu)."⁵

Īpaši aktuāls gastronomiskais kods kļūst emigrācijā, kad parādās akūta nepieciešamība saglabāt savu identitāti – nacionālo, kultūras, reliģisko, valodas.

2 Sk. Hobsbawm, E. (1991). *Nations and Nationalism Since 1780: Programme, Myth, Reality*. Cambridge: Cambridge University Press.

3 Levi-Stross, K. (2007). Mifologiki: proishozhdenie zastol'nyh obychaev. Moskva: ID "Fljuid".

4 *Meals convey social messages. Through eating together as family cultural values are transmitted from generation to generation. Symbolic meanings are attached to food and drink by the major world religions, and eating is associated with initiation and burial rites and other ceremonies. Finally, the importance of food and eating is reflected in proverbs, folk wisdom and metaphor in many languages.* (Glissant, E. et al. (1987). *The Courier*. May, p. 3.) – Šeit un turpmāk – autores tulkojums.

5 *Food is an especially appropriate mediator because when we eat, we establish, in a literal sense, a direct identity between ourselves (culture) and our food (nature).* (Leach, E. R. (1976). *Culture and Communication*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 57.)

Daudzos pētījumos, kas skar folkloru, antropoloģiju, literatūrzinātni⁶, uzmanība veltīta identitātes un gastrouzvedības savstarpējai saiknei, izmantojot dažādu etnisko kopienu piemērus. Šāda savas identitātes manifestācija ēšanas paradumos var izpausties gan ikdienas praksē (pēc Levī-Strosa – iekšējā virtuve), gan ģimenes vai publiskos svētkos (pēc Levī-Strosa – ārējā virtuve), tas ir, būt gan slēgta, gan arī publiska⁷. Šajā gadījumā svarīgi, kādi ēdieni un dzērieni tiek izvēlēti nacionālās un kultūras identitātes reprezentācijai, ar ko persona saista savu etnisko vai konfesionālo piederību.

No otras puses, emigrācija aktualizē atmiņas, pievēršas pagātnei. Šajā sakarā ēdieni, dzērieni, paši gastronomiskie paradumi izraisa nostalgiskas atmiņas par pagātņi, veselu asociāciju ķēdi. Tā saikne starp ēdienu un atmiņām izrādās svarīga kultūras un politiskās trimdas situācijā – pārtika saglabā un uzjundī atmiņas par bijušo dzīvi, (re)konstruējot to. Kā atzīmē pētnieks, pārtika var darboties kā vēsturiski konstruētas identitātes glabātuve – “ēdiens kā vēsturiski konstruētas identitātes, etniskās piederības vai tautības lokuss”⁸. Tādējādi ēdienam ir svarīga loma dažādās “nostalģijas” formās, tas izraisa atmiņas, atsauc atmiņā pagātnes ainas. Ēdiena pagatavošana, tā garša atjauno pagātnes kultūras kontekstus un vienlaikus manifestē piederību pie noteiktas etniskas, nacionālas, reliģiskas un sociālas grupas. Emigrantu memuāru prozā noturīgi izpaužas, izmantojot Džona Holcmana (*Jon D. Holtzman*) terminu *gastronomiskā atmiņa* (*gastronomic memory*), tieši atmiņas par ēdieniem un dzērieniem, svētku mielastiem palīdz diasporas pārstāvjiem saglabāt pagātnes tēlus, ar kuriem viņi saista savu identitāti. Šo domu ilustrē arī etnogrāfisko interviju ieraksti, kad jautājums par pārtiku un ēdieniem, kas tikuši gatavoti ģimenē, izraisa bērnības asociāciju un atmiņu vilni, un līdz ar to saruna par ēdienu – tā gandrīz nekad nav saruna tikai par ēdienu, aiz tās slēpjas kultūras un sociālā vēsture⁹.

6 Sk., piemēram, darbus par dažādām etniskajām grupām ASV un to, kā tās saglabā (nodod vai atjauno) savu nacionālo identitāti: Brown, L., Mussell, K. (ed.) (1984). *Ethnic and Regional Foodways in the United States*. Knoxville: Univ. Tenn. Press; Comito, J. (2001). *Remembering Nana and Papu: the poetics of pasta, pane and peppers among one lowan Calabrian family*. PhD Diss. University Iowa; Douglas, M. (ed.) (1984). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russell Sage; Gabbacia, D. (1998). *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, MA: Harvard Univ. Press; Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. New York: Sage; Siskind, J. (1992). The invention of Thanksgiving: a ritual of American nationality. *Critical Anthropology*, No. 12(2), pp. 167–191; Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. London: Berg; u. tml.

7 Levi-Strauss, C. (2012). The Culinary Triangle. Counihan, C., Esterik, P. van. (eds). *Food and Culture. A Reader*. 3rd ed. New York: Routledge, pp. 36–41.

8 *Food as a locus for historically constructed identity, ethnic or nationalist*. (Holtzman, J. D. (2006). *Food and Memory. Annual Review of Anthropology*, No. 35, pp. 361–378.)

9 Shternshis, A. (2016). Salo on Challah. Soviet Jews' Experience of Food in the 1920s–1950s. Helman, A. (ed.). *Jews and their Foodways*. 1st ed. Oxford University Press, pp. 10–27.

Krievu nacionālā virtuve (precīzāk, priekšstati/stereotipi par to) kļūst par noturīgu tēmu pirmā krievu emigrantu viļņa Latvijā (1920–1940) literārajos tekstos un ego literatūrā. Krievu nacionālās virtuves tēli atrodami gan Rīgas krievu publicistikas tekstos, gan krievu emigrantu, kas apmetušies Rīgā, memuāru prozā. Autoru (un lasītāju) gastronomiskā identitāte izpaužas krievu svētku galda stereotipiskajos aprakstos ar pazīstamo ēdienu un dzērienu klāstu. Tekstu kopums ļauj izcelt tematiskus blokus, kas raksturo priekšstatus par krievu nacionālo virtuvi emigrācijas diskursā, – tā ir gastronomija un pareizticība (nacionālie un reliģiskie svētki); krievu nacionālie ēdieni un dzērieni (gastrostereotipi); krievu svētku galda rituāls (viesmīlības fenomēns). Svarīgi atzīmēt, ka tas, ko krievu emigranti piedāvā kā savu nacionālo virtuvi, pēc kulinārijas vēsturnieka Viljama Pohļobkina (*William Pokhlyobkin*) klasifikācijas, ir ceturtais posms krievu gastronomijas attīstībā, kad izveidojās Krievijas nacionālā virtuve, proti, 19. gs. 60. gadi – 20. gs. sākums. Šo periodu var raksturot arī kā pārnacionālu, jo ārvalstu kulināro tradīciju ietekmē krievu virtuve spēja transformēt un asimilēt daudzu tuvu un tālu kaimiņu ēdienus¹⁰. Tādējādi emigrācijas diskursā izmantots noteikts krievu kultūras “kulinārijas ķermenis” – ne tik daudz vēsturiski autentisks, cik konstruēts citu kulināro tradīciju un jaunas attieksmes ietekmē pret ēdienu. Šā perioda jaunie gastronomiskie ieradumi atspoguļoja izpratni par svētku galdu kā sociālo regulatoru, pieauga kultūras semiotiskais statuss, jo citu kulināro prakšu ietekmē palielinājās tās kultūras vērtību skaits¹¹. Kolektīvā emigrantu atmiņā izvēlas noteiktu ēdienu un dzērienu klāstu, kas darbojas kā nacionālās identitātes simboli. Starp tiem – pankūkas, ikri, tēja, degvīns, pasha un kuličs.

Par pētījuma materiālu pirmām kārtām izvēlēti krievu periodikas teksti, kas izdoti Rīgā starpkaru periodā. Tie ir populārie izdevumi krievu valodā *Segodnja*¹², *Dlja Vas*¹³, *Rizhskij kurjer*¹⁴. Periodika atspoguļo laikmeta *Zeitgeist* un sabiedrības noskaņojumu, tādējādi kļūstot par vērtīgu pētniecības materiālu. Preses lapās var atrast ne tikai gastronomiskus sižetus, bet arī vietējo krievu restorānu un sabiedriskās ēdināšanas vietu reklāmas.

10 Pokhlyobkin, V. V. (2002). *Iz istorii ruskoj kulinarnoj kul'tury*. Moskva: Centrpoligraf, s. 46.

11 Turpat.

12 *Сегодня* – Latvijas krievvalodīgā neatkarīgā demokrātiskā avīze, kas iznāca Rīgā no 1919. gada augusta līdz 1940. gada jūnijam. Tas bija lielākais un informācijas ziņā bagātīgākais krievu laikraksts Baltijā. Sk. Abyzov, J. I. (1990–1991). *Russkoe pechatnoe slovo v Latvii, 1917–1944 gg.: bio-bibliograficheskiĭ spravocnik*. Vol. 3. Stanford: Department of Slavic Languages and Literatures Stanford University (Stanford Slavic Studies).

13 *Для Вас* (1933–1940) – iknedēļas ilustrēts, literārs un sociāli politisks žurnāls, ko izdeva concerns “Šodien”. Sk. Abyzov, J. I. (1990–1991). *Russkoe pechatnoe slovo v Latvii, 1917–1944 gg.*

14 Laikraksts *Рижский курьер* tika izdots no 1920. līdz 1924. gadam. Sk. Abyzov, J. I. (1990–1991). *Russkoe pechatnoe slovo v Latvii, 1917–1944 gg.*

Latvijā starpkaru periodā veidojās situācija, kad krievvalodīgo iedzīvotāju procentuāli bija diezgan daudz – aptuveni 12 %, kopumā 20. gs. 20. gadu sākumā krievu iedzīvotāju skaits Latvijā bija gandrīz 200 tūkstoši. Aptuveni tikpat daudz krievu bija Berlīnē un tikpat daudz Parīzē, galvenajos baltās emigrācijas centros¹⁵. Tajā pašā laikā krievu iedzīvotāju sastāvs Latvijā bija diezgan daudzveidīgs: tās bija “vietējo” grupas, kas šajā teritorijā dzīvo jau vairākus gadsimtus, tie bija kādreizējo guberņu iestāžu ierēdņi, bijušie rūpnieki, Sanktpēterburgas žurnālisti, juristi, profesori un neizglītoti zemnieki¹⁶. Turklāt, pēc Jurija Abizova (*Yuri Abyzov*) uzskata, būtu nepareizi visus šā perioda Latvijas krievvalodīgos iedzīvotājus raksturot kā emigrantus, jo daļa krievu iedzīvotāju nepameta savas mājvietas. Tieši to atzīmē krievu emigranti, kas 20. gs. 20.–30. gados apmeklēja Latviju un Igauniju:

Kad es braucu pa šīm valstīm lēnos vilcienos, pazīstamos krievu vagonos, kad sēdēju pie tējas galda pie patvāra, bet lielajā – krievu stila krāsni omulīgi sprakšķēja malka –, es jutos nevis “tur, kur bija Krievija”, bet vienkārši Krievijā...¹⁷

Gastronomiskais telpas apraksts memuāru prozā apelē pie idealizētiem pagātnes tēliem, it kā iekonservētiem Latvijas telpā. Līdzīga retorika ir atrodamā Andreja Sediha (*Andrey Sedykh*)¹⁸ atmiņās ar raksturīgo nosaukumu “Tur, kur bija Krievija”. Autors raksta par Rīgas “krievu” daļu, kur var sastapt bijušo (pazudušo) Krieviju:

Un aiz kanāla sākas Maskavas forštate. Šeit jūs jūtaties pilnīgi Krievijā. [...] Koloniālā bode pilna ar precēm. Pie durvīm stāv mucas ar mazzālītiem gurķiem, kūpinātu zuti, Rīgas siļķēm. Un aiz letes jūs atradīsiet lasi, ar kuru lepojas Rīga, brētliņas, šprotes, degvīnu, barankas, prjaņikus... Pie durvīm stāv bārdains vīrietis brīvā krekļā un sudraba ķēdī pāri vēderam – droši vien pats saimnieks Paramonova kungs. Vakars gandrīz – vai neaiziet uz pirti papērties? Pirts ir tepat, divu soļu attālumā, un nevis viena, bet vairākas.

¹⁵ Abyzov, J. I. (1996). Latvijas kaja vetv' rossijskoj jemigracii / Russkaja kul'tura XX veka: metropolija i diaspora. *Blokovskij sbornik XIII*. Tartu: Tartuskij universitet, s. 283.

¹⁶ Turpat, 283.–284. lpp.

¹⁷ *Когда я ездил по этим странам в медленно ползущих поездах, в знакомых русских вагонах, когда сидел за чайным столом, за самоваром, а в большой – по-русски сложенной печке уютно потрескивали дрова, – я ощущал себя не “там, где была Россия”, а просто в России...* (Obolenskij, V. (1930). *Putevye nabroski. Poezdka po Pribaltike. Poslednie novosti*, Nr. 3223, s. 23.)

¹⁸ Jakova Cvibaka pseidonīms – krievu rakstnieks, emigrācijas darbonis, žurnālists, memuāru autors, viens no atzītiem krievu izklīšanas vēstures hronikas autoriem, rakstnieka Ivana Buņina (*Ivan Bunin*) personīgais sekretārs. Cvibaks bija laikraksta *Novoje russkoe slovo* galvenais redaktors.

Pirtī viesim iedos īstu mačalku [sūkli], Marseļas ziepju gabalu un pirtsslotu, bet pēc vēlēšanās var uzlikt dēles vai bankas. Un pēc pirtiņas var ieiet – “Jakor” vai “Volga” – iekost svaigu gurķīti, iedzert tēju ar aveņu ievārījumu... Tā dzīvo krievu cilvēki Maskavas forštatē – lieliski dzīvo, nesūdzas.¹⁹

Priekšstats, ka krievu virtuve ir pieprasīta ne tikai emigrantu, bet arī vietējo iedzīvotāju vidū, atkārtojas emigrantu atmiņās un publicistikā. Idealizētu ainu attēlo Boriss Jevreinovs (*Boris Evreinov*): “Krievu gastronomiskie veikali un krievu restorāni plaukst Parīzē, pateicoties ne tikai bēgļu masai, bet arī to panākumiem bagātajā un izlutinātajā franču sabiedrībā.”²⁰ Nostalgiski patriotiskais vēstījums lasāms rakstā “Negausības grēks”, kas publicēts laikrakstā *Segodnja* par pirmo kulinārijas un gastronomijas izstādi Parīzē:

Diezgan ilga izvērtās apstāšanās pie krievu nodaļas. Franču viesi varēja pārliecināties, ka krievu gastronomija neizkļiedējas emigrācijā un izstādē ir pārstāvēta diezgan plaši patstāvīgā paviljonā. Ministrs un viņa pavaļņi ar redzamu baudu iedzēra pa glāzei russ degvīna un apēda kaviāru russ un citus krievu produktus, kurus viņiem sirsnīgi piedāvāja krievi.²¹

19 А за каналом начинается Московский Форштадт. Тут вы себя чувствуете совсем в России. (...) Колониальная лавка набита товаром. У дверей выставлены бочки с малосольными огурцами, с копченым угрем, рижской селедкой. А за прилавком вы найдете лососину, которой гордится Рига, кильки, шпроты, водку, баранки, пряники... У дверей стоит бородастый мужчина в рубахе на-выпуске и серебряной цепью через живот – должно быть, сам хозяин, господин Парамонов. Время к вечеру, – не сходить ли попариться в баньку? Банька здесь же, в двух шагах, и не одна, а несколько. В баньке дадут гостю настоящую мочалку, кусок марсельского мыла и веничек, а по желанию поставят пивяки или банки. А после баньки можно зайти – в «Якорь» или «Волгу», – закусить свежим огурчиком, выпить чаю с малиновым вареньем... Так живут на Московском Форштадте русские люди – отлично живут, не жалуются. (Sedyh, A. (1930). *Tam, gde byla Rossija*. Parizh: Iz-vo J. Povolockago, s. 24.)

20 Русские гастрономические магазины и русские рестораны процветают в Париже не только благодаря беженской массе, но благодаря их успеху у богатой и избалованной французской публики. (Serapionova, E. P. (2016). *Boris Alekseevich Evreinov o russkoj jemigracii. Kul'turno i nauchnoe nasledie Russkoj jemigracii v Chehoslovackoj respublike. Dokumenty i materialy*. Moskva; Sankt-Peterburg: Nestor-Istorija.)

21 Довольно продолжительной оказалась остановка у русского отдела. Французские гости могли убедиться, что русская гастрономия не расплылась в эмиграции и предстала на выставке в довольно обширном виде, в самостоятельном павильоне. Министр и его свита с видимым удовольствием пропустили по рюмке водки русс и отведали кавиар-русс и других русских продуктов, радушно предложенных им русскими. (Leri (1927). *Vystavka chrevougodija. Segodnja*, 12.04., s. 8.)

Svarīgi, ka šajā laikā (1920–1930) Padomju Krievijā sāk veidoties padomju kulinārijas kanons, kas daudzos aspektos tiek konstruēts kā opozīcija pirmsrevolūcijas gastronomiskajai kultūrai²².

Krievu gastronomiskajā ainā var iekļaut ne tikai konkrētus ēdienus un dzērienus, bet arī noteiktus lokusus, kas ir svarīgi krievu gastronomiskajai atmiņai (*gastronomic memory*). Par tādu semiotiski piepildītu telpu krievu emigranta gastronomiskajā ikdienā kļūst *traktieris*. Krievu traktiera²³ tēls kā vieta, kas simbolizē nacionālo kolorītu, veidojās 19. gs. otrajā pusē, kad vietējie tirgotāji sāka atvērt traktierus, piedāvājot krievu nacionālo (nevis Eiropas) virtuvi. Traktieri atšķīrās ar patriarhālu atmosfēru un orientāciju uz nacionālo specifiku²⁴. Tādējādi krievu traktieris kļūst par vienu no nacionālās identitātes konstruētājiem, akumulējot sevī lokālos gastronomiskos sižetus un vizuālos tēlus. Šis stereotipiskais tēls pēc tam parādās krievu emigrantu presē memuāru kontekstā gastronomiskās nostalgijas ietvaros. Tā Leri (īst. v. Vladimirs Klopotovskis) rakstā “Mana polārā ekspedīcija” ir daļa ar nosaukumu “Krievu traktieris”, kurā autors apraksta idilisko krievu dzertuves tēlu:

Krievu traktieris!... Tas ir “dārgs kā atmiņa”... Klejošanas gadu laikā šādus traktierus esam redzējuši tikai Koganova “Ugunsputna” lappusēs un emigrantu labdarības vakaru kioskos. Domāju, ka otrā robežas pusē krievu traktieris kā tāds arī vairs nav saglabājies sākotnējā veidā. Iespējams, tikai Dvinskā vēl ir palikušas šīs tējkannas ar “vēderiņiem” un apakštasītes, ko prasmīgi atbalsta ar izplestiem pirkstiem, un *polovoj* [oficiants], kas skraida starp trokšņainajiem viesiem, un lete ar aukstām ceptām zivīm, un pārvaldnieks aiz tās, Maskavas soļankas speciālists. [...] Pie katra galdiņa tējas dzeršana un degvīns, un sarunas, briesmīgi nopietnas un lietišķas.²⁵

22 Sohan', I. V. (2011). Osobennosti russkoj gastronomicheskoj kul'tury. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta*, s. 61–68.

23 Līdz Pētera I laikmetam Krievzemē nebija ne restorānu, ne traktieru, jo tādi nebija vajadzīgi. Pirmais traktieris Krievijā parādās 1720. gadā Sanktpēterburgā. Vārdam *traktieris* bija divas nozīmes: “[V]jecos laikos – viesnīca ar restorānu, bet pirmsrevolūcijas Krievijā – zemākās kategorijas restorāns; ēstuve ar alkoholisko dzērienu tirdzniecību” (Traver, P. V. (2013). Istorija i obraz kabaka i traktira v russkoj kul'ture. *Istorija i sovremennost'*, Nr. 1, mart, s. 90–109.)

24 Belovinskij, L. (1999). *Rossijskij istoriko-bytovoj slovar'*. Moskva: TRITJe, s. 457.

25 *Русский трактир!... Он «дорог, как память»... За годы скитаний такие трактиры мы видели только на страницах когановской «Жар-Птицы», да в киосках эмигрантских благотворительных вечеров. Думаю, что и по ту сторону границы русский трактир, как таковой, уже не сохранился в своем первобытном виде. Наверное, в одном только Двинске и остались эти пузатые с разводами чайники, и блюда, искусно поддерживаемые растопыренной пятерней, и половые, снующие среди галдящих гостей, и стойка с холодной жаренной рыбой и с командующим за ней управляющим, специалистом по московской солянке. (...) За каждым столиком чаепитие и водка и разговор, ужасно серьезный и деловой.* (Leri (1929). *Moja poljarnaja ekspedīcija. Segodnja*, 22.02., s. 7.)

Tādējādi pagātne tiek vizualizēta krievu traktiera tēlā, kas nozudis kā fenomēns kopā ar iepriekšējo dzīvi. Pjotrs Piļskis (*Pyotr Pilsky*)²⁶ arī piešķir nosaltģisku skanējumu savam rakstam ar raksturīgo nosaukumu *Nadryv*, aprakstot pirmsrevolūcijas gastronomisko Maskavu, slaveno Ivana Testova (*Ivan Testov*) traktieri, kas atradās tirdzniecības ielā *Ohotnij rjad* (Охотный ряд):

Ir labi paklausīties, kā mēdza runāt sulaiņi Maskavas restorānos. Lūk, pie Testova atbrauc Maskavas jurists, šī slavenā traktiera pastāvīgais apmeklētājs, – Testovs savu nodarbošanos tā arī sauca: vārds *restorāns* viņam nepatika. [...] Tālāk – “uzkodiņa”: var “svaigus graudainos melnos ikrus – tīrs krējumiņš”, “siltu gaļiņu, kadiķa dūmos kūpinātu”. Bet Burgundijas vīnu sauca par “burgunderiju”.²⁷

Piļskis veido atmiņu asociāciju ķēdi, akcentējot uzmanību uz verbālo sastāvdaļu: kopā ar traktieri kā iepriekšējās dzīves kultūras fenomenu pazūd arī vārdi, kas raksturo šo telpu. Tā atmiņā apvienojas lingvistiskā un gastronomiskā uzvedība, rekonstruējot zaudēto pagātnei. Tādējādi pārtika, ēdieni, dzērieni darbojas kā “atmiņas zīme”, kā mnemoniskais simbols. “Atmiņas zīmes” var uzskatīt par ikoniskām zīmēm, kurās tiek atzīmēta līdzības attiecība starp apzīmēto un apzīmējošo. Tāda atmiņa ir tēls. Tālāk šīs zīmes ir indeksālas, kurām saikne starp apzīmēto un apzīmējošo tiek veidota pēc tuvuma esamības principa. Tādu attieksmi var redzēt atmiņu pēdās, kuru daļa (pieredzēta sajūta, emocija, priekšmeta detaļa) apziņā parādās kā veseluma zīme²⁸. Citiem vārdiem, fragmentāras atmiņas par kāda ēdiena garšu momentā rekonstruē veselu kontekstu. Atmiņas (vai atcerēšanās – *rememoration, reminiscence*) ļauj atgriezties pagātnē, kas glabā priekšstatus par kultūru un identitāti:

Tas bija nesen, pavisam nesen, kad samērā svinīgi pie Vasilija Svētlaimīgā zvanīja, kad Krievzeme dzīvoja sātīgi paēdusi, plaši, ar Lieldienām, Ziemassvētkiem un Meteņiem – pavisam nesen, bet šķiet, ka tas bija sen – pirms simts gadiem...²⁹

26 Pjotrs Piļskis (1876/1879–1941) – literatūrkritiķis un publicists. Krievvalodīgā laikraksta *Segodnja* literatūras nodaļas vadītājs.

27 Хорошо послушать, как говорили в московских ресторанах лакеи. Вот, к Тестову приезжает московский адвокат, завсегдатой этого знаменитого трактира, – Тестов так свое дело и называл: слово ресторан ему не нравилось. (...) Дальше – «закусочка»: можно «икорки свежей троечной – живые сливки-с», «копчущечку с подогревом, на можжевельке». А бургундское вино называли «бургундерия». (Pil'skij, P. (1931). *Nadryv. Segodnja*, 06.06., s. 8.)

28 Revzina, O. G. (2006). Pamjat' i jazyk. *Kritika i semiotika*, Nr. 10, Novosibirsk, s. 10–24.

29 Это было недавно, совсем недавно, когда мерно-торжественно звонили у Василия Блаженного, когда Русь жила сытно, широко, с пасхами, Рождеством и Масленицами, – совсем недавно, но, чудится, что было это давно – сто лет назад... ([Anon.]. (1924). *Nebol'shoj akter (rasskaz izvozchika)*. *Vecheernee vremja*, 04.10., s. 5.)

Šo garšas atmiņu noturība balstās cilvēka ķermeņa atmiņā.

Līdzība ar pirmsrevolūcijas traktieriem kā *krieviskuma* balstu (cietoksni) tiks atkārtota arī emigrantu autoru dzertuvju attēlojumos, kas pretendē uz krievu nacionālā gara saglabāšanu ārpus Krievijas robežām. To ilustrē krievu traktiera “Volga” apraksts. Traktieris atradās Rīgas Maskavas forštatē, Dzirnau un Maskavas ielas krustojumā. Heinrihs Grosens (*Heinrich Grossen*)³⁰ to apraksta savos memuāros tā:

Šis dzertuves īpašnieks Tarasovs bija slavens ar gardas soļankas gatavošanu, uz kuru vajadzēja iepriekš pierakstīties, it īpaši uz zivju. Tarasovs ar savu soļanku bija pazīstams ne tikai Rīgā, bet pat ārpus Latvijas. Mākslinieki, kas ieradušies no Berlīnes, Parīzes vai Londonas kā, piemēram, Šaļapins, Mihails Fokins, Dmitrijs Smirnovs vai krievu rakstnieki un profesori, kuri ieradās Rīgā lasīt lekcijas, uzskatīja par patīkamu pienākumu apciemot Tarasovu, “nogaršot soļanočku”. Īpašiem viesiem, bet par īpašu ciemiņu viņam kļuva katrs krievs, kas jau iepriekš pasūtīja soļanku, tika iedalīta īpaša istaba, kur aiz bufetes sēdēja saimnieka sieva, Maļavina zīmēto veceņu tips, sārta, rozā vaidziņiem, un lēja glāzēs tēju no tējkanām ar sarkanām rozēm. Bet, kad viesmīlis pasniedza kūpošo soļanku baltā zupas bļodā, tad viņš izrunāja vienu un to pašu iemācīto frāzi: “Ēdiet uz veselību, Fjodoram Ivanovičam ļoti garšoja šī soļanočka!” Pati Tarasova pienāca pie mūsu galda un pie viesmīļa vārdiem piebilda: “Soļanka, gatavota pēc jūsu receptes, Aleksandr Mihailovič, nebūt ne sliktāka par Šaļapina...” “Labāka, dārgumiņ, labāka: pēc Fedjas receptes kaut arī maigāka, bet patīkama asuma mazāk, es ta viņa recepti zinu!” smējās mūsu izsmalcinātais gastronoms, viņš restorānos “komandēja parādī”, bet šeit Fokins... Šeit ir viskrieviskākā vieta... “Volga”, vārds ta kāds krievu!...”³¹

30 Heinrihs Grosens (1881–1974) – publicists un pedagogs. 1920. gadā Grosens apmetās Latvijā (viņa sieva Marija Ivanovna Šulinska bija dzimusi Rīgā), kur strādāja Rīgas krievu laikrakstu *Rizhskij kurjer, Večer'neje vremja, Slovo, Segodnja* redakcijās. Paralēli pasniedza latīņu valodas privātstundas, gatavojot audzēkņus pilna kursa eksāmeniem. Rīgā iesaistījās sabiedriskajā dzīvē. Bija Krievu biedrības Latvijā, Krievu teātra biedrības valdes loceklis, Latvijas Žurnālistu un rakstnieku 1. biedrības priekšsēdētāja biedrs. Publicējās ar pseidonīmu Neo-Silvestrs.

31 *Владелец этого питейного заведения Тарасов славился изготовлением вкусной селянки, на которую надо было заранее записываться, особенно на рыбную. Тарасов был известен своей селянкой не только в Риге, но даже за пределами Латвии. Приезжие из Берлина, Парижа или Лондона артисты, как например Шаляпин, Михаил Фокин, Дмитрий Смирнов или русские писатели и профессора, приезжавшие в Ригу читать лекции, считали своим приятным долгом посетить Тарасова, «отведать селяночку». У него для почетных гостей, а почетным гостем был каждый русский, заказавший заранее селянку, отводилась особая комната, где за буфетом восседала жена хозяина, типа малявинских баб, румяная, с розовыми щечками, и*

Šo pašu traktieri, kā arī tā slaveno ēdienkarti piemin Irina Saburova romānā "Vecpilsētas kuģi", kas uzrakstīts 40. gadu beigās un veltīts Rīgas starpkaru dzīvei:

Maskavas forštatē slavenākais traktieris ir "Volga": zema, pelēka koka māja, kur tiek pasniegts īsts "tējas pāris" – Kužņecova apaļās tējkannas ar rozēm, skalošanas bļoda, barankas un soļanka: gaļas vai zivs. Soļanku uz "Volgu" brauc ēst savējie no pilsētas un visi atbraukušie ārzemnieki.³²

Emigrantu gastronomiskā atmiņa reprezentē ēdienus, kas iekļauti nacionālajā kulinārajā kanonā. Krievu kulinārijas kanons lielā mērā izveidojas no svētku un reliģiskajiem ēdieniem – tāpēc, ka svētku rituālos tiek aktualizēta ēdienu nacionālās identitātes reprezentācija. Latvijas materiāls rāda, ka nacionāli reliģisko svētku kontekstā ēdienu tradīcija visbiežāk izpaužas Lieldienās, Ziemassvētkos, Meteņos. Par reprezentatīvāko kļūst Meteņi un pankūkas kā ēdiena simbols. Rīgas krievu klubā tika rīkotas "Tradicionālās pankūkas", kam veltīti humoristiskie dzejoļi "Pankūkas", kas publicēti laikraksta *Rizhskij kurjer* 1921. gada 2. februāra numurā. Pankūku tēma detalizēti izvērstā laikraksta *Segodnja* lappusēs. Papildus daudzajiem feļetoniskiem dzejoļiem lasāmi raksti, kas arī ir ironiski iekrāsoti. Par spilgtu piemēru kalpo M. Rižska (*Rizhskij*) teksts "Kā ēd pankūkas Rīgā". Autors spriež par to, kā cep pankūkas Rīgā (no griķu miltiem) un kādas "piedevas" tām pievieno rīdzinieki:

Līdz šim galveno vietu starp "piedevām" Rīgas pankūkām ieņēma siļķe dažādos veidos un izpausmēs kā karaliskā, kūpinātā, siļķu krēms utt. Šogad ar siļķēm Rīgā, kā zināms, vāji, un tā tagad ir tikpat reta parādība pie pankūkām kā ikri, ne tikai graudainie, bet arī presētie. [...] Bet Rīgas ēdāji nekad nepaliks bez labas piedevas pankūkām, kamēr pastāv brīnišķīgās Rīgas brētliņas un no tām "izrietošie" anšovi. To asums un pikantums pilnībā aizstāj siļķes un ir lielisks papildinājums brīnišķīgajai

*разливала в стаканы чай из чайников с красными розами. А когда половой подавал дымящуюся в белой суповой миске селянку, то он произносил одну и ту же заученную фразу: «Кушайте на здоровье, Федор Иванович очень жаловали эту селяночку!» К нашему столу подходила сама Тарасова и добавляла к словам полового: «Селянка, изготовленная по вашему рецепту, Александр Михайлович, пожалуй, не хуже Шалаяпинской...» «Лучше, дорогуша, лучше: по Фединому рецепту хоть и нежнее, да приятной остроты меньше, я-то его рецепт знаю!» смеялся наш изысканный гастроном, он в ресторанах «командовал парадом», а здесь Фокин... Здесь самое русское место... «Волга» имя-то какое русское!... (Neo-Sil'vestr, G. (1971). *Na burelome: (vospominanija russkogo zhurnalista)*. Frankfurt/Main: Possev-Verlag.)*

32 *На Московском форштадте самый знаменитый трактир "Волга": низкий серый деревянный дом, где подают настоящую "пару чая" пузатые кузнецовские чайники с розанами, полоскательницу, баранки и селянку: мясную или рыбную. Селянку в "Волге" приезжают есть из города, свои и все заезжие иностранцы. (Saburova, I. (2005). *Korabli Starogo Goroda*. Rīga: Latvijas koe obshhestvo russkoj kul'tury; Daugava.)*

pankūku garšai. Pankūkas rosina iztēli, un atrodas “pankūku ēdāji”, kas “pilda” pankūkas ar brētliņām un pat nēģiem, apgalvojot, ka tas ir ļoti garšīgi.³³

Meteņu svinību galds ar pankūkām arī paredz zināmu ceremoniju, uz kuru autors vērs uzmanību. Pankūku un pankūku rituāla pazinēji neatbalsta to, kas tiek praktizēts daudzās Rīgas mājās:

“Saskaņā ar stingriem mākslas noteikumiem un visām senatnes tradīcijām” pankūkām nav jābūt nekādiem “prologiem”, un tām jānokļūst ēdāju kuņģos bez jebkādam prelūdijām. [...] Daudzās mājās pēc pankūkām pasniedz teļa kāju vai cūkas cepeti, un dažī pat aizdomājas līdz šašlikiem, kas ir absolūti pret dabisks salikums – pankūkas un šašliks. [...] Pēc pankūkām – māca pieredzējuši ēdāji – jāizdzer tase buljona, ko ārkārtas gadījumā var aizstāt ar boršču, caurspīdīgu gaļas uzlējumu uz bietēm. Bet pēc buljona ir vajadzīga maiga, ne smaga zivs. Krievu gastronomi ir saglabājuši patīkamas atmiņas par navagu [mencu dzimtas zivs] kā par zivi, kas ir vispiemērotākā pasniegšanai pēc pankūkām.³⁴

Mielasts ar pankūkām raksturo ziemas Meteņu svinības, savukārt Lieldienas asociējās ar galvenajiem rituālajiem ēdieniem – biezpiena pashu un kuliču. Tonalitāte, kas atkārtojas Lieldienu tekstos, ir ilgas pēc pazudušās Krievijas. Kā piemēru var minēt Ļeva Maksima (*Lev Maksim*) publikāciju “Pēdējais Pēterburgas kuličs” (1930). Sākumā autors detalizēti apraksta bagātīgo gastronomisko dzīvi pirmsrevolūcijas Pēterburgā un pēc tam:

33 *До сих пор главное место в числе «приложений» при рижских блинах занимала селедка в разных видах и проявлениях, как-то: королевская, копченая, селедочный крем и т.п. В этом году насчет селедки в Риге, как известно, слабо, и она составляет теперь почти такое же редкое явление, при блинах, как икра, не только зернистая, но и паюсная. (...) Но рижские едоки никогда не останутся без хорошего приложения к блинам, покуда существуют прекрасные рижская килька и «проистекающие» из них анчоусы. Их острота и пряная пикантность вполне заменяют селедку и являются прекрасным дополнением к прекрасному вкусу блинов. Блины располагают к фантазии, и находятся «блиноеды», которые «фаршируют» блины шпротами и даже миногами, уверяя, что это очень вкусно. (Rizhskij, M. (1940). Kak edjat bliny v Rige. Segodnja, 05.02, s. 6.)*

34 *«По строгим правилам искусства и всем преданьям старины» блины не должны иметь никакого «пролога» и поступать в желудки едоков без каких либо прелюдий. (...) Во многих домах после блинов подают телячью ногу или свиное жаркое, а некоторые додумываются даже до шашлыков, что является абсолютно противоположным соединением – блины и шашлык. (...) После блинов – учат опытные едоки – нужно выпить чашку бульона, который в крайнем случае может заменить борщок, прозрачный мясной настой на бураках. А после бульона – нужна нежная, не тяжелая рыба. Русские гастрономы сохранили благодарную память о наваге, как о рыбе, наиболее подходящей для подачи после блинов». (Rizhskij, M. (1940). Kak edjat bliny v Rige, s. 6.)*

Liendienas 1917. gadā vēl varētu saukt par pamatīgām un bagātīgām. Slikti bija tikai ar kuličiem – kviešu miltu nebija, cukura nebija. Tomēr man bija arī kuličs – ne velti mans dzīvokļa īpašnieks veidoja krājumus – tiesa, nedaudz tumšāks, daļēji rudzu, bet īsts kuličs, pat ar tradicionālo rozes ziedu uz stieples. [...] 1918. gadā Pēterburgā Liedienu vairs nebija. Turpinājās kratīšanas un nāvessodu izpilde. [...] te es uz sava galda ieraudzīju kuliču. Tas bija sīks, ne lielāks par tējas glāzi, kaut kāds dīvains, pelēks, dzeloņains, nedzirdēts. Bet tas bija kuličs.

– Dārgais, bet kur tad jūs ņēmāt miltus?

– Vai tad tas ir no miltiem?

– Bet no kā tad?

– Bet jūs paskatieties labi...

Un viņam acīs sariesās asaras. Viņš sāka raudāt par to, ka šādā naktī var man piedāvāt tikai kuliču no klijām – viss, kas palicis no viņa krājumiem. Miļlais cilvēks!... Viņš varēja raudāt, ka no visas Krievijas ir palikušas tikai klijas, miziņas no nesen tik bagātīgajiem, pilnvērtīgajiem graudiem...³⁵

Liedienu kuličs (krieviem tā ir Liedienu maize no kviešu miltiem, ukraiņi un baltkrievi to sauc par pashu) ir rituāls ēdiens Liendienās. Tautas gastronomiskajā kultūrā kuličam ir sakrāla nozīme: pati pagatavošana ir saistīta ar dažādiem aizliegumiem un priekšrakstiem, bet pēc kuliča kvalitātes nolasa pareģojumus. Austrumslāviem sabojāts, ar tukšu vidu, nepareizas formas kuličs pareģoja nelaimi un nāvi³⁶. Stāsta kontekstā no klijām cepts kuličs kļūst par bojāejošas valsts simbolu. Šis motīvs bieži atkārtojas arī citos emigrācijas tekstos, nereti

35 *Пасху в 1917 году можно было назвать еще обильной и богатой. Плохо было только с куличами – крупчатки не было, сахара не было. Впрочем, у меня был и кулич – недаром мой квартирохозяин делал запасы, – правда, чуть темноватый, полуржаной, но настоящий кулич, даже с традиционным розаном на проволоке. (...) В 1918 году Пасхи в Петербурге уже не было. Шли обыски и расстрелы. (...) тут я увидел на моем столе кулич. Он был крохотный, не больше чайного стакана, странный какой-то, серый, колючий, неслыханный. Но это был кулич.*

– Голубчик, да где же вы взяли муку?

– Такъ, разве жъ онъ из муки?

– А из чего?

– А вы посмотрите хорошенько...

И у него показались слезы на глазах. Он заплакал, что мог в такую ночь предложить мне кулич только из отрубей, – всего, что осталось от его запасов. Милый человек!... Он мог плакать, что от всей России остались одни отруби, шелуха от недавно такого богатого, полноценного зерна... (Maksim, L. (1930). Poslednij peterburgskij kulich. Segodnja, 20.04., s. 6–7.)

36 Agapkina, T. A. (2012). Hleb pashal'nyj. Tolstoj, N. I. (red.). *Slavjanskije drevnosti. Etnolingvističeskij slovar'*. Moskva: Mezhdunarodnye otnošenija, s. 421–424.

balstīts tiešos novērojumos, piemēram, Rīgas korespondenta Borisa Pomorska (*Boris Pomorskij*) rakstā “Gaišie Lieldienu svētki Rīgā” teikts:

Visās baznīcās tradicionāli tika veikta pashu un kuliču svētīšana, turklāt acīs krita šīs Lieldienu galda neatņemamās sastāvdaļas salīdzinošā nabadzība. Mums ir daudz pareizticīgo nabagu, kas nespēj arī Gaišajos svētkos atļauties minimālu greznību. Tāpat kā pirmajos pēckara gados daudzi balto miltu kuliču vietā uz baznīcu nesa pieticīgu melnās maizes klaipu un divas trīs primitīvi nokrāsotas olas.³⁷

Tomēr ar rituālo ēdienu ir saistīti ne tikai traģiski sižeti. Tā Lieldienu galda ideālistisks apraksts atrodams Rīgas krievu autoru memuāru prozā:

Ir laiks novākt galdu. Uz gaiši zila zīda auduma ir izšūti vītoli un maigi bērza zari ar spurdzītēm. Vidū Džana liek milzīgu olu, pītu no vītolliem, – visu rītu viņa pie tās strādājusi un sadūrusi pirkstus ar dzeloņdrāti. Toties jēriņi viens pie otra ar sudraba lentēm, un olas iekšpusē sārtojas tulpes – skaistums! Lielos, izkrāsotos kausos – olu kalns, šķiņķa gabalu vajag sabakstīt ar krustnagliņām – un cik laba šī paraža ir ziedu veikalos: visi ziedi ir nevis podos, bet baltās un zaļās ģipša olās. Pashas no formas izņemt uz vakaru, tās nav ilgi izrotāt ar krāsainām cukura oliņām. Marusja centās pārliet kuličus ar glazūru, lai gleznaināk notecētu pilītes, un divos kuličos tiek iespraustas rozā papīra rozas – paraža.³⁸

Galda klāšanas bagātīgums un izteiktā tradicionalitāte (rituāls), tā klāšana veido stereotipisku krievu sadzīves ainu. Taču interesants ir arī vērojums no malas uz krievu emigrantu Lieldienu svētku galdu, ko parodējis Vladimirs Azovs (*Vladimir Azov*) satīriskajā tekstā “Kristus ir augšāmcēlies, madāma Žozefīna!”:

37 Во всех храмах по традиции совершалось освещение пасок и куличей, причем бросалась в глаза сравнительная бедность этой неотъемлемой принадлежности пасхального стола. Много у нас православной бедноты, немогущей и в Светлый праздник позволить себе минимальной роскоши. Как и в первые послевоенные годы многие, вместо сдобных куличей приносили в храм просто скромный каравай черного хлеба и два-три примитивно окрашенных яичка. (Pomorskij, B. (1928). Svetlyj prazdnik Pashi. *Segodnja*, 16.04., s. 6.)

38 Пора убирать стол. На голубом шелковом полотне вышиты вербы и нежные веточки березы в сережках. Посредине Джан ставит огромное яйцо, сплетенное из вербы, – все утро трудилась над ним и колола пальцы о проволоку. Зато барашки один к одному, серебряными лентами, а внутри яйца алеют тюльпаны – красота! В больших расписных ковшах яйца горкой, ветчинный окорок надо утыкать звездикой, – и как хорош этот обычай в цветочных магазинах: все цветы не в горшках, а в белых и зеленых гипсовых яйцах. Пасхи из формы вынуть к вечеру, их недолго убирать цветными сахарными яичками. Маруся постаралась облить куличи глазурью, чтобы свисали каплями, покартинней, и в два кулича втыкаются розовые бумажные розы – обычай. (Saburova, I. (2005). *Korabli Starogo goroda*, s. 225.)

Viņiem atkal bija svētki, līdzīgi mūsu Lieldienām, bet tikai viņi tos svin gan pirms to atnākšanas, gan pēc tam, kad tās ir pagājušas, un vispār, Dievs zina, ko viņi ar tām Lieldienām dara! Ivanoff kundze dažas dienas pirms svētkiem paņēma no manis visus manus katlus un visus manus podus, lai gatavotu kaut kādus īpašus ēdienus šīm Lieldienām. Ivanoff kungs pats nez kāpēc krāsoja olas (kaut arī krāsotas olas visu gadu tiek pārdotas visās pienotavās), un viņa rokas ir tādas, it kā viņš būtu nogalinājis cilvēku. Naktī viņi devās uz savu baznīcu – apliecinu – naktī, kad visas kristīgās baznīcas jau sen ir slēgtas un visi mācītāji, kā arī visi kristieši jau sen guļ! [...] Kad es piekļāvēju un iegāju, Ivanoff kungs sēdēja pie galda, kas bija nokrauts ar kaut kādam milzīgām bulkām un baltā siera kaudzēm, un dzēra šo šausmīgo krievu degvīnu. Ivanoff kundze arī turēja glāzīti rokā. Tiklīdz Ivanoff kungs mani ieraudzīja, pielēca kājās, sarkans, uzbudināts, paķēra no galda milzīgu krāsainu un nebūt ne vistas, protams, olu un ar skaļiem saucieniem metās pie manis.³⁹

Šī parodija sasauca ar ārzemnieku atmiņām par krievu ēdieniem, ko pasniedz reliģiskajos svētkos. Pirmām kārtām piemin kuliču un pashu, atzīmējot arī dīvaino paražu apmainīties ar krāsotām olām.⁴⁰

Tādējādi Rīgas emigrantu preses un memuāru tekstu apskats demonstrē, kā autori gastronomiskajos aprakstos manifestē savu nacionālo un reliģisko identitāti. Cilvēka atmiņa ir noturīga, tāpēc bieži vien nostalgija emigrācijā tiek verbalizēta nacionālās virtuves svētku mielastu, ēdienu un dzērienu tēlos. Gastronomiskā atmiņa palīdz saglabāt gan tekstu autoru, gan lasītāju kultūras un nacionālo identitāti.

39 У них опять был праздник вроде нашей Пасхи, но только они празднуют ее и до ее наступления, и после того, как она прошла и вообще Бог знает чего они с этой Пасхой не делают! Мадам Иванофф взяла у меня за несколько дней до праздника все мои кастрюли и все мои горшки, чтобы готовить какие-то особенные блюда к этой Пасхе. Месье Иванофф сам зачем-то красил яйца (хотя крашенные яйца круглый год продают во всех молочных), и руки у него такие, как будто он убил человека. Ночью они пошли в свою церковь – уверяю тебя – ночью, когда все христианские церкви давно уже закрыты и все кюрэ да и все христиане давно уже спят! (...) Когда я постучала и вошла, месье Иванофф сидел за столом, уставленным какими-то огромным булками и грудями белого сыра и пил эту ужасную русскую водку. Мадам Иванофф тоже держала рюмку в руке. Едва увидев меня, месье Иванофф вскочил, красный, возбужденный, схватил со стола огромное, пестро раскрашенное и вовсе не куриное, конечно, яйцо и с громкими возгласами бросился ко мне. (Azov, V. (1930). Hristos Voskres, madam Zhozefina! Segodnja, 20.04., s. 7.)

40 Kabakova, G. I. (2015). *Russkie tradicii gostepriimstva i zastol'ja*. Moskva: Forum: Neolit.

AVOTI UN LITERATŪRA

- [Anon.]. (1924). Nebol'shoj akter (rasskaz izvozchika). *Večernee vremja*, 04.10., s. 5.
- Abyzov, J. I. (1996). Latvijskaja vetv' rossijskoj jemigracii / Russkaja kul'tura XX veka: metropolija i diaspora. *Blokovskij sbornik XIII*. Tartu: Tartuskij universitet.
- Abyzov, J. I. (1990–1991). *Russkoe pečatnoe slovo v Latvii, 1917–1944 gg.: bio-bibliograficheskiĭ spravocnik*. Vol. 3. Stanford: Department of Slavic Languages and Literatures, Stanford University (Stanford Slavic Studies).
- Agapkina, T. A. (2012). Hleb pashal'nyj. Tolstoj, N. I. (red.). *Slavjanskije drevnosti. Etnolingvističeskij slovar'*. Moskva: Mezhdunarodnye otnošenija, s. 421–424.
- Azov, V. (1930). Hristos Voskres, madam Zhozefina! *Segodnja*, 20.04., s. 7.
- Belovinskij, L. (1999). *Rossiĭskij istoriko-bytovoĭ slovar'*. Moskva: TRITJE.
- Brown, L., Mussell, K. (eds). (1984). *Ethnic and Regional Foodways in the United States*. Knoxville: Univ. Tenn. Press.
- Comito, J. (2001). *Remembering Nana and Papu: the poetics of pasta, pane and peppers among one Iowan Calabrian family*. PhD Diss., University Iowa.
- Douglas, M. (ed.). (1984). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russell Sage.
- Gabbacia, D. (1998). *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Glissant, E. et al. (1987). *The Courier*. May, p. 3.
- Hobsbawm, E. (1991). *Nations and Nationalism Since 1780: Programme, Myth, Reality*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, No. 35, pp. 361–378.
- Kabakova, G. I. (2015). *Russkie tradicii gostepriimstva i zastol'ja*. Moskva: Forum: Neolit.
- Leach, E. R. (1976). *Culture and Communication*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 57.
- Leri (1927). Vystavka chrevougodija. *Segodnja*, 12.04., s. 8.
- Leri (1929). Moja poljarnaja ekspedicija. *Segodnja*, 22.02., s. 7.
- Levi-Strauss, C. (2012). The Culinary Triangle. Counihan, C., Esterik, P. van. (eds). *Food and Culture. A Reader*. 3rd ed. New York: Routledge, pp. 36–41.
- Levi-Stross, K. (2007). Mifologiki: proishozhdenie zastol'nyh obyčaeĭ. Moskva: ID "Fljuid".
- Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. New York: Sage.
- Maksim, L. (1930). Poslednij peterburgskij kulich. *Segodnja*, 20.04., s. 6–7.
- Neo-Sil'vestr, G. (1971). *Na burelome: (vospominanija russkogo zhurnalista)*. Frankfurt/Main: Possev-Verlag.
- Obolenskij, V. (1930). Putevyĭ nabroski. Poezdka po Pribaltike. *Poslednie novosti*, Nr. 3223, s. 23.

- Pil'skij, P. (1931). Nadryv. *Segodnja*, 06.06., s. 8.
- Pokhlyobkin, V. V. (2002). *Iz istorii ruskoj kulinarnoj kul'tury*. Moskva: Centrpoligraf.
- Pomorskij, B. (1928). Svetlyj prazdnik Pashi. *Segodnja*, 16.04., s. 6.
- Revzina, O. G. (2006). Pamjat' i jazyk. *Kritika i semiotika*, Nr. 10, Novosibirsk, s. 10–24.
- Rizhskij, M. (1940). Kak edjat bliny v Rige. *Segodnja*, 05.02, s. 6.
- Saburova, I. (2005). *Korabli Starogo goroda*. Rīga: Latvijskoe obshhestvo ruskoj kul'tury; Daugava.
- Sedyh, A. (1930). *Tam, gde byla Rossija*. Parizh: Iz-vo J. Povolockago.
- Serapionova, E. P. (2016). *Boris Alekseevich Evreinov o ruskoj jemigracii. Kul'turno i nauchnoe nasledie Ruskoj jemigracii v Chehoslovackoj respublike. Dokumenty i materialy*. Moskva; Sankt-Peterburg: Nestor-Istorija.
- Shternshis, A. (2016). Salo on Challah. Soviet Jews' Experience of Food in the 1920s–1950s. Helman, A. (ed.). *Jews and their Foodways*. 1st ed. Oxford University Press, pp. 10–27.
- Siskind, J. (1992). The invention of Thanksgiving: A ritual of American nationality. *Critical Anthropology*, No. 12(2), pp. 167–191.
- Sohan', I. V. (2011). Osobennosti ruskoj gastronomicheskoj kul'tury. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta*, s. 61–68.
- Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. London: Berg.
- Traver, P. V. (2013). Istorija i obraz kabaka i traktira v ruskoj kul'ture. *Istorija i sovremennost'*, Nr. 1, mart, s. 90–109.

IEVA E. KALNIŅA

Gastropoētiskie tēli Aleksandra Čaka dzejoļu krājumos¹

Gastropoetic images in the collections of poems by Aleksandrs Čaks

KOPSAVILKUMS

Raksta mērķis ir apzināt Aleksandra Čaka (1901–1950) dzejas gastropoētisko tēlu repertuāru dzejoļu krājumos, kas tapuši trīs dažādos vēsturiskos posmos – starpkaru periodā (1928–1940), nacistiskās okupācijas laikā (1941–1944) un staļinisma periodā (1944–1948). Svarīgi bija arī noskaidrot, kā Čaks iesaistās latviešu modernisma veidošanā un kā iekļaujas modernisma paradigmā. Dzejnieks aicināja dzejā rakstīt par moderno laikmetu, izsakot to spilgtos un konkrētos tēlos, konkrētību palīdzēja veidot arī gastropoētiskie tēli, kuru pamatā bija visiem pazīstamas ēdamlietas.

Tēlu ekscerpti atklāj, ka Čaks pavisam izmantojis 134 gastronomiskos dzejas tēlus, no tiem starpkaru perioda dzejā – 104, vācu okupācijas laika dzejā – 62, padomju laikā kopumā 51 tēlu. Hronoloģiski raugoties, redzams gastropoētisko tēlu lietojuma kritums, kas raksturo zināmu atkāpšanos no 20. gadu nogalē izceltās tēla pašvērtības akcentācijas, īpaši padomju periodā. Kopīgi visos trīs periodos ir 20 tēli, bet, tos ranžējot, pirmo sešnieku (Top 6) veido piens, medus, ābols, maize, vīns, alus. Raksta uzmanības centrā ir divu tēlu – piena un medus – analīze, rādot, kādas funkcijas minētajos laikposmos šie tēli krājumos veic (iezīmē vidi, identitāti, izsaka psihoemocionālos stāvokļus) un kādus tropus pārstāv.

Atslēgvārdi: modernists Čaks, gastropoētisko tēlu repertuārs, piens un medus Čaka tēlu sistēmā, staļinisma un dzejnieka attiecības.

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā "Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts", projekta Nr. Izp-2019/1-0294.

ABSTRACT

The main aim of the article is to identify the repertoire of gastropoetic images of Aleksandrs Čaks (1901–1950) in the collections of poems written in three different historical periods – the interwar period (1928–1940), the Nazi occupation (1941–1944) and the Stalinist period (1944–1948). It was also important to find out how Čaks is involved in the creation of Latvian modernism and how does he fit into the paradigm of modernism. The poet invited to write about the modern era in poetry, expressing it in striking and specific image; the gastropoetic images, which were based on food familiar to everyone, helped to create concreteness.

Excerpts of images reveal that Čaks used a total of 134 gastronomic images in poetry, 104 of them in the poetry of the interwar period, 62 in the poetry of the German occupation period, and a total of 51 images in the soviet period. Looking chronologically, we can see a decline in the use of gastropoetic images, which characterizes a certain retreat from the accentuation of the image's self-worth highlighted in the late 1920s, especially in the soviet period. All three periods have 20 characters in common, but when ranking them, the first six (top 6) are made up of milk, honey, apple, bread, wine, beer. The focus of the article is the analysis of two images – milk and honey – showing what functions these images perform in the collections in the aforementioned periods (denote environment, identity, express psycho-emotional states) and what tropes they represent.

Keywords: modernist Čaks, repertoire of gastropoetic images, milk and honey in Čaks' image system, relationship between Stalinism and poet.

Aleksandrs Čaks (1901–1950), latviešu dzejnieks, arī rakstnieks, kurš latviešu dzejā ienāca 1925. gadā un savu zemes dzīvi un daiļradīšanu noslēdza 1950. gadā. Viņa aktīvie rakstniecības gadi aptver divdesmit piecus gadus, kas iekrituši trīs vēsturiskos 20. gadsimta posmos – Latvijas Republikas laikā, nacistiskās okupācijas trīs gadus un sešos gadus tā sauktā vēlā staļinismā laikā. Pēdējie deviņi okupācijas režīmos pavadītie gadi nav bijuši vienkārši nedz Čakam cilvēkam, nedz Čakam rakstniekam: vācu okupācijas laikā viņš intensīvi raksta, taču ar savu vārdu nepublicē nedz dzejoļu krājumus “Debesu dāvana” (1943) un “Lakstīgala dzied basu”, nedz poēmu “Spēlē, spēlmani!”, nedz dramatisko darbu “Matīss, kausu bajārs”. Visi šie darbi pilnībā top lasāmi tikai gadus trīsdesmit pēc to uzrakstīšanas. Dzejoļu krājumi “Zem cēlās zvaigznes” un “Patrioti” (abi 1948), kas tapuši pēc Otrā pasaules kara, iekļaujas tā sauktajā vēlā staļinisma periodā, kad komunistiskās partijas ideoloģija noteica literatūras un mākslas stratēģiju, ietekmējot tās virzību. Čaka dzejā vērojama gan pakļaušanās tai, gan centieni saglabāt savu dzejnieka un dzejas kā mākslas veida neatkarību, respektīvi, no vienas puses, Čaks cenšas iekļauties un iekļaujas sociālistiskā reālisma diskursā, no otras, nav noliedzama arī cenšanās saglabāt savu kā mākslinieka suverenitāti, ko gan kompartijas darboņi, gan viņa spalvas brāļi nesaudzīgi apkarō, līdz dzejnieks Čaks top iznīcināts.

Atgriežoties pie Čaka daiļrades pirmā posma, respektīvi, 20. gadu otrās puses un 30. gadiem, kad sarakstīts lielais vairums dzejoļu krājumu, arī poēmas (“Poēma par ormani”, “Umurkumurs”) un strēlnieku eps “Mūžības skartie”, par kuriem visiem Čaks tiek cildināts un nosaukts par latviešu 20. gadsimta dzejas reformētāju un atjauninātāju, atgādināšu, ka kāpiens uz dzejas virsotnēm vispirms bija saistīts ar jaunu dzejas un dzejnieka uzdevumu formulēšanu, to aizstāvēšanu literārās diskusijās un īstenošanu savā pašā dzejā.

Čaks modernisma paradigmā un gastropoētiskais aspekts

1928. gadā, tātad trīs gadus pēc tam, kad viņš nolēmis savu dzīvi veltīt literatūrai un kad kladēs iegulst pirmie dzejoļi, Čaks publicē rakstu “Mans reveranss dzīvei”, kurā piesaka ne tikai savu poētisko koncepciju, bet arī virzienu, kādā, viņaprāt, būtu jāattīstās latviešu dzejai:

Lielākā daļa no mūsu jaunākiem dzejniekiem kaļ savus pantus ar prātu, pēc grāmatām. Tamdēļ jaunāko liriķu dzeja savā vairumā frāžaina un nepārlicieņoša, kas nesaviļņo lasītāju sirdis. Mūsu jaunāko dzejnieku paaudze aizmirst to, ka īsta dzeja pamatojas dzīvē. Mazāk vajaga frāžēt, bet vairāk dzīvot. Dzejniekam teātri, sapulces, krogs un iela vienmēr vairāk dos nekā teorijas un grāmatas. Lai dzīvo dzīve! Īsts dzejnieks tikai tas var būt, kas mīlē savu laiku un jūt ar viņu organisku vienību, bet tas panākams, iedziļinājoties apkārtējā dzīvē.²

Aicinājums pievērsties pašas dzīves tēlojumam literatūrā izaug no dzejnieka meklējumiem, no vēlēšanās izprast dzīvi un noskaidrot savu attieksmi pret to un attiecības ar to, kā to liecina ieraksti dienasgrāmatā 1922. gadā³. Smieklī top par vairogu, ar ko iespējams atvairīt dzīves “briesmīgumu”, kas gan tāds neesot, bet patiesībā tā ēna gulst pār viņu. Otrs ceļš – pieņemt dzīvi visā veselumā, kur vienlaikus ir gan labais un sliktais, gan skaistais, cēlais un neglītais, neķītrais, gan smieklīgais un drūmais, gan traģiskais un komiskais. Pasaules totalitātes izjūta ir viens no aspektiem, kas izveido vēlāko Čaku, kurš spēj saskatīt vissīkāko

2 Čaks, A. (1928). Mans reveranss dzīvei. *Trauksme*, Nr. 2, 15. lpp.

3 “Man galu galā liekas, ka tā dzīve nemaz tik briesmīga nav, kā viņa izliekas. Viņa patiesībā ļoti smieklīga”; “Pēc manām domām, ne par vienu lietu nevar teikt – tā ir nopietna, tā atkal smieklīga jeb drūma, neķītra... Tas ir ļoti vienpusīgs uzskats, kā atraugas no tā cilvēces attīstības laikmeta, kad viņa savu domāšanu izveda, izejot no atsevišķām uz mūžiem sastingušām dogmām. Pēc manām domām, katrai lietai, katram notikumam, tāpat kā cilvēka rakstam, piemīt daudzpusīgums. Katra lieta un katris gadījums vienā un tai pašā laikā ir nopietns, ir skumjš, ir smieklīgs un pat šausmīgs, briesmīgs.” (Čaks, A. (1994) [1922]. *Dienasgrāmatas*. Čaks, A. *Kopoti raksti 6 sējumos*. Rīga: Zinātne, 775. un 776. lpp.)

(zāles stiebru un deklasētu elementu vai nomales vecenīti) un vislielāko (kosmosu un mūžību, cilvēka gara stiprumu, nepakļautu apstākļiem). Dienasgrāmatas ierakstos izlasāms arī “mūžam sastingušo dogmu” noraidījums, tas, pret ko viņš vērsās vēlākajā polemikā, piemēram, ar dzejnieku, “Dieva meklētāju” Rihardu Rudzīti, resp., pret dzejas avotu meklējumiem filosofijā:

Mūsu Rudzītim tāda pati tieksme nodot mākslu pilnīgā filozofijas verdzībā. Pēc Rudzīša domām, dzejniekam jābūt personībai – vērtību nesējam. Tam es piekrītu. Bet es nevaru būt vienisprātis ar to, ka dzejniekam katrā ziņā jābūt filozofisko vērtību nesējam, resp. mācītājam. Kamdēļ atņemt amatu tiem cilvēkiem, kas uz to speciāli gatavojušies, un vai tad tīri aistētiskas vērtības nav nekas? Nē, tās arī vērtības, ne mazākas par tieši filozofiskām. Dzejniekam pirmām kārtām jābūt dzejniekam, tur viņa galvenā nozīme, pēc tam, ja viņš grib, viņš var būt arī filozofs.⁴

Tikpat nepieņemama Čakam ir arī “literarizēšana”, resp., svešu priekšstatu aizņemšanās, nevis rakstīšana par to, ko vislabāk pazīst. Tā no zemniecības nākušie dzejnieki bēg no laukiem uz Taiti vai pie ķīniešiem, bet no strādnieku vides izaugušie raksta par Amerikas ogļu raktuvēm un angļu strādnieku tredjūniju (arodbiedrību) cīņām, kamēr, pēc Čaka ieskata, vajadzētu tēlot jaunā laikmeta radītās pārmaiņas Latvijas lauku sētā un latviešu strādniekus. To, ko Čaks izjutis intuitīvi kā modernā laikmeta iezīmi – atgriešanos pie realitātes –, amerikāņu literatūrkritiķis un teorētiķis Pols de Mans (*Paul de Man*) formulējis teorētiskā atziņā, norādot uz modernitātes (un modernisma kā tās sastāvdaļas) izaicinošo attieksmi pret literatūru un vēsturi:

Modernitātes nerimtīgais aicinājums, vēlēšanās izlauzties no literatūras šābrīža realitātē dominē un savukārt, atgriežoties pie sevis, izraisa literatūras atkārošanos un kontinuitāti. Tādējādi modernitāte, kas būtībā ir atkāpšanās no literatūras un vēstures noraidīšana, darbojas arī kā princips, kas piešķir literatūrai ilgstamību un vēsturisko eksistenci.⁵

Saprotams, ka pilnīgi jauna (no baltas lapas) un nebijusi literatūra nav iespējama, tai pa šādiem vai tādiem ceļiem ir jāatgriežas pie tiem avotiem, kas bijuši pirms tam un kuri joprojām spēj veldzēt un sniegt ierosmes. Un

4 Čaks, A. (1929). Kamdēļ mēs esam huligāni un pesimisti? *Daugava*, Nr. 10, 1253. lpp.

5 *The continuous appeal of modernity, the desire to break out of literature towards the reality of moment, prevails and, in its turn, folding back upon itself, engenders the repetition and the continuation of literature. Thus modernity, which is fundamentally a falling away from literature and a rejection of history, also acts as the principle that gives literature duration and historical existence.* (De Man, P. (1971). *Blindness and Insight: Essays in Rhetoric of Contemporary Criticism*. Oxford University Press, p. 162.)

tagadnības dzejnieka Čaka dzejā 30. gadu otrā pusē ienāks gan Fransuā Vijons un E. T. A. Hofmanis krājumā “Iedomu spoguļi” (literatūra), gan latviešu strēlnieki “Mūžības skartajos” (vēsture), nerunājot nemaz par bagātīgajām poētiskajām un arī formas reminiscencēm ne tikai no jau minēto autoru dzejas, bet, piemēram, no Verhārena, Vitmena vai krievu modernistu dzejas, iespaidu no itāļu futūrista Marineti. Dzejnieka Čaka un literatūras un vēstures attiecības varētu salīdzināt ar svārstu: 20. gadu nogalē viņš dzird tikai tagadnes saucieni, bet svārsta atpakaļgaitā 30. gadu nogalē un nacistiskās okupācijas gados ieskanas vēstures balss, lai Staļina ērā gan tagadne (uz kuras tēlojumu taču bija ja ne aicināti, tad piespiesti visi komunistiskajai “loģikai” pakļautie rakstnieki), gan vēsture iegūtu pavisam izkropļotu atainojumu.

Aicinādams reformēt dzeju, sabalsot to ar laikmeta pulsu un vienu no iespējām saskatīdams tiešā saskarsmē ar dzīvi, tur smeļot ne tikai tēmas (galvenā – pilsēta, pilsētas strādnieku rajoni un nomales, “mazais” cilvēks), bet arī tēlainību (izaug no pilsētas reālijām, bieži savienojot tēlus, starp kuriem tradicionāli nepastāv saistība, epatējot un “izsītot” no uztveres inerces)⁶, dzejnieks iekļaujas modernisma paradigmā, vai mēs raudzītos rietumu (ekspresionisms, angļu un amerikāņu modernistu dzeja ar Ezras Paunda aicinājumu “atjauno” (*make it new*)) vai austrumu virzienā (20. gs. otrajā desmitgadē krievu futūrisms, akmeisms un nedaudz vēlāk imažinisms). Pagaidām par Čaka dzeju modernisma diskursā visizsmeļošāk rakstījusi teātra un literatūras kritiķe Silvija Radzobe, iezīmējot dzejnieka saikni ar futūrisma, ekspresionisma un imažinisma, kur meklējamas Čaka dzeju barojošās saknes⁷.

Rakstot par Čaku, ne viens vien uzsvēris viņa juteklību, ar to saprotot īpašo maņu jutību. Literatūrkritiķis Vītauts Kalve, piemēram, uzsver Čakam raksturīgo sinestēziju – “paņēmienu jaukt vienas joslas sajūtas ar otru, salīdzinot un izsakot gaismu ar smaržu, tausti ar skaņu, skaņu ar gaismu utt.”⁸. Un te vēl varētu piebilst, ka Čaka dzejā nozīmīga ir arī garša. Nedaudz tālāk rakstā Kalve turpina:

6 Čaka dzejnieka *credo* izskan vārdos: “Dzimis un uzaudzis pilsētā, es pilsētu ļoti mīlu. Viņas dzīvi un cilvēkus pazīstu labi, tamdēļ arī par viņiem rakstu. Man bija un arī tagad grūti par viņiem rakstīt, jo nekādu paraugu es latvju dzejā par to sev neatradu. Savās dzejas es pūlos izteikt pilsētas dzīves un cilvēku iekšējo būtību. Varbūt, ka es neesmu vēl atradis vēlamo izteiksmi, bet tas gan man skaidrs, ka tā rakstīt, kā to darijušas agrākās dzejnieku paaudzes un kā man silti ieteic Rudzītis, es nevaru. Es nevaru pieņemt sev tās mākslinieciskās izjūtas un tos izteiksmes līdzekļus, ko lietājuši priekš manis vecie liriķi, apdziedot kluso jauko lauku dzīvi, zemniekus vai arī sintētiski, it kā no malas pieejot pilsētai lauku zēna acīm. Es to nevaru. Man ir savādāka dzīves izjūta, un es mēģinu sev rast citus lietderīgākus izteiksmes līdzekļus, un mani neuztrauc un neatbaida no viņiem pat tas, ka viņus nosauc par huligāniskiem.” (Čaks, A. (1929). Kamdēļ mēs esam huligāni un pesimisti? *Daugava*, Nr. 10, 1254. lpp.)

7 Plašāk sk.: Radzobe, S. (2001). Čaks futūrisma, ekspresionisma, imažinisma spoguļi. *Literatūra un Māksla Latvijā*, 15.11. un 22.11.

8 Kalve, V. (1953). Rīgas dziesminieks Aleksandrs Čaks. *Ceļa Zīmes*, Nr. 16, 22. lpp.

“Viņš pazina tikai vienu absolūtu vērtību – dzīvošanu, visa uzņemšanu sevī ar acīm, ausīm, nāsīm un plaukstām – reibināšanos šajā psihiskajā substancē un vienmēr tālāku tās kārošanu.”⁹

Kopsavelkot – par sevi kā sinestētu laikam jau neviens nepateiks labāk par pašu Čaku. Tēlojumu “Smaržas” Čaks iesāk ar striktu apgalvojumu: “Redzēt ir bauda, bet ost divkārša bauda.”¹⁰ Tēlojuma gaitā, izvadot lasītāju cauri dažādu ar smaržu vai kādu taktilu apsēstību pārņemtu cilvēku dzīves epizodēm, vēstītājs secina:

Un es zinu un es jūtu, ka katrai visniecīgākai lietai dzīvē un pasaulē piemīt sava smarža. Arī mūzikai viņa ir. Kad es dzirdu sētā leijerkasti, kuru griež vecis ar laimes putnu būrītī uz kreisās rokas, es tūlīt sajūtu ceptu sīpolu, kāpostu, kaķu un nolaistu mēslu smaržu. Pat mūsu domām, izjūtām, gribai piemīt smarža. Visa pasaule smaržo. Un nevienu lietu un parādību es nespēju uztvert, pirms neesmu apjaudis viņu smaržu. Tanī brīdī, kad es vairs nevarēšu uztvert smaržas, visa esība pazaudēs priekš manis savu nozīmi.¹¹

Čaka modernistiskās dzejas pasaulē līdzās smaržai un tēliem, kas to iemieso, dzīvo vēl kāda tēlu grupa, kas plaši pārstāvēta un krāšņi zīmē 20.–30. gadu Rīgas, sevišķi tās nomaļu, pasauli un personāžus, proti, ēdieni un dažādi pārtikas produkti; vēlāk, 40. gadu pirmajā pusē, mainās akcenti gastronomisko tēlu lietojumā – tie vairāk saistīti ar psihoemocionālo raksturojumu, padomju laika dzejā vērojams šo tēlu un daudzveidīgās semantikas sarukums. Pētot ēdienu literatūrā, ārvalstu pētnieki arī uzsvēruši rakstnieku modernistu īpašo interesi par to. Piemēram, Nikola Hambla¹², kura pētījusi 20. gs. pirmo desmitgažu anglofono literatūru, pavārgrāmatas un gastronomisko žurnālistiku, piedāvā paplašināt skatījumu uz modernisma literatūru ar jaunu jēdzienu “modernistu ēdiens” (*modernist food*), uzsverot, ka modernistu darbos (Deivids Herberts Lorens, Virdžīnija Vulfa, Ketrīna Mensfīlda, Džeimss Džoiss, Tomass Stērnss Eliots) ir daudz ēdiena tēlojumu, kam piešķirtas dažādas konotācijas un funkcijas. Reti kurš ēdiena pētnieks spēj paiet garām jau par ikonu kļuvušajām Marsela Prusta madlēm, kūciņām, kuru garša romāna “Zudušo laiku meklējot” (*À la recherche du temps perdu*) varonim atsauc atmiņā pagātņi un faktiski garšas atmiņa kļūst

9 Kalve, V. (1953). Rīgas dziesminieks Aleksandrs Čaks. *Ceļa Zīmes*, Nr. 16, 25. lpp.

10 Čaks, A. (1930). Smaržas. *Piesaule*, Nr. 4, 175. lpp.

11 Turpat, 179. lpp.

12 Humble, N. (2020). *The Literature and Food: An Introduction from 1830 to Present*. London: Bloomsbery Academic.

par romānu strukturējošo elementu¹³. Prusts arī atzinis, ka apzinātās atmiņas (*voluntary memory*), prāta atmiņas neko nesaglabā no pagātnes un tikai sensuāli ar maņām atsauktas atmiņas (vai asociatīvās atmiņas) rada bagātīgas pagātnes izjūtas¹⁴.

Aleksandra Čaka poētiskā stratēģija. Modernistiska ir arī Čaka dedzīgā pārlicība, ka mākslā ir jāatbrīvojas no visa ierobežojošā, pirmām kārtām no tā, ko uzspiež tradīcija, sabiedrībā nostiprinājušies priekšstati par pareizo, pieņemamo, labo. Brīvību ne tikai tēmas, bet arī māksliniecisko līdzekļu izvēlē Čaks pauž atbildes rakstā rakstniekam Jānim Veselim, kuram bija šķitis, ka jauno dzejā pārāk daudz ir laikmeta, tagadnības, jo dzeja esot vismazāk laikmetīgais literatūras veids:

Dzejnieks drīkst rakstīt, par ko vien vēlas, viņam nedrīkst būt ierobežojumu. Viņš ir pilnīgi brīvs tematu izvēlē, vai tā būtu staigule vai Dievs, mēslu kaste vai mūžība – viss vienalga. Mēs negribam noliegt, ka temats, viela nespēlētu nekādu lomu dzejas darbā, bet tomēr vienīgi par tik, par cik viņš dod iespēju izteikties dzejnieka vienam vai otram jūtu kompleksam. [...] dzejas darba vērtību galu galā nosaka nevis tas, par ko rakstīts, bet gan tas, kā uzrakstīts.¹⁵

Un otrs citāts: “Savos dzejiskos priekšstatos es mīlu tiešamību un uzskatāmību. Tā, pēc manām domām, ir viena no dzejas raksturīgākajām īpašībām.”¹⁶ Tiešamību un uzskatāmību, konkrētību dzejas tēlu izveidē, bet arī to svaigumu, neparastumu un precizitāti¹⁷ var uzskatīt par Čaka poētisko stratēģiju, un tēla nozīmības akcentēšana, “literarizēšanas” un “filozofēšanas” aizstāšana ar tēlošanu ir saskanīga ar krievu imažinistu manifestā deklarēto: “.. vienīgais mākslas likums, vienīgā un nesalīdzināmā metode ir atklāt dzīvi ar tēlu un tēlu ritmiku. Tēls un tikai tēls [...] – lūk, mākslas meistara ražošanas ierocis. Tikai tēls, kas kā naftalīns pārkaisīts daiļdarbam, glābj pēdējo no laika kodes. Tēls – tās ir

13 Tigner, A. L., Carruth, A. (2018). *Literature and Food Studies*. London and New York: Routledge; īpaši nodaļa “Gustatory narrative: meals, memory, and modernist fiction”, pp. 107-135.

14 Pēc Tigner, A. L., Carruth, A. (2018). *Literature and Food Studies*. London and New York: Routledge; īpaši nodaļa “Gustatory narrative: meals, memory, and modernist fiction”, p. 108.

15 Čaks, A. (1930). Un tomēr – tagadnību. *Daugava*, Nr. 2, 217. lpp.

16 Čaks, A. (1929). Kamdēļ mēs esam huligāni un pesimisti? *Daugava*, Nr. 10, 1254. lpp.

17 “Dzejiskam epitetam, gluži tāpat kā metaforai, jābūt zīmīgam, svaigam un pārsteidzošam. Tā epitetu pamata prasība” (Čaks, A. (1929). Formālie elementi jaunāko dzejnieku darbos. *Latvju Grāmata*, Nr. 4, 193. lpp.); “Neapstrīdami, salīdzinājumiem jābūt svaigiem pārsteidzošiem, bet līdz ar to arī pilnīgi skaidriem un saprotamiem. Tikai tādā gadījumā tie pildīs savu uzdevumu” (turpat, 197. lpp.)

dzejrindas bruņas. Tas ir gleznas apvalks. Tā ir teatrālās darbības cietokšņa artilērija.”¹⁸ Kā atzinusi kognitīvā lingvistika¹⁹, mēs visi domājam (dzīvojam) metaforās, tās ir dabisks valodas fenomens, taču Čaks, būdams izteikts maņu cilvēks un reizē dzejnieks, no šā zināmā mērā automātiskā metaforiskuma aizved mūs tēlainajā asociatīvajā metaforiskumā.

Savu neparasto tēlainību Čaks meklēja dzīvē, klīstot pa Rīgas ielām un tās nomales smilšainajām ieliņām, iegriežoties namu pagalmos un uzkāpjot to pēdējos stāvos, ielūkojoties pagrabos un ostmalas krodziņos, – visur, kur valdīja “īstā”, skarbā dzīve, ne bulvāru izkoptība ar savu dienaskārtību un sapostiem, bet arī ārišķīgiem ļaudīm. Tuvāki viņam bija dzīvē strandējušie romantiķi, bravurīgie un pašpārliecinātie, vecuma un dzīves nedienas saliektie, pazemotie.

Strādājot projektā “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, Čaka uzstādījums par brīvību tematu izvēlē un konkrētību izteiksmes līdzekļu izvēlē mudināja paraudzīties uz Čaka dzejoļu krājumiem no gastropoētiskā viedokļa – vai viņa dzejā parādās tēmas, izteiksmes līdzekļi, kas skar ēdienus, dzērienus, garšas un kādas ir to funkcijas, vai šī poētiskā aptvere ir pakļauta pārmaiņām, ja mainās vēsturiskā situācija.

Lai veiktu šo uzdevumu un iegūtu pirmās atbildes, izlasīju visus Čaka dzejoļu krājumus²⁰ un izveidoju viņa (potenciālās) gastropoētisko vārdu un tēlu vārdnīcas

18 [...]единственным законом искусства, единственным и несравненным методом является выявление жизни через образ и ритмику образов... Образ, и только образ <...> – вот орудие производства мастера искусства... Только образ, как нафталин, пересыпающий произведение, спасает это последнее от моли времени. Образ – это броня строки. Это панцирь картины. Это крепостная артиллерия театрального действия. Всякое содержание в художественном произведении так же глупо и бессмысленно, как наклейки из газет на картины. (Imažinistu deklarācija. Pieejams: <https://slova.org.ru/serebryanyj-vek/imazhinizm/> [Skatīts 15.04.2023.]. Plašāk par Čaku un imažinisma saiknēm sk. Silvijas Radzobes rakstā “Čaks futūrisma, ekspresionisma, imažinisma spoguļi”.

19 Kognitīvās lingvistikas adepti uzskata, ka jēdzieniem, cilvēka jēdzieniskajai sistēmai un vispār domāšanai ir metaforiska iedaba. Ceļa lauzēji šajā ziņā (kas ir nozīme, patiesība, domāšana, ķermeņa nozīme domāšanā) bija amerikāņi – lingvists Džordžs Leikofs un filozofs Marks Džonsons, savas atziņas apkopojot darbā “Metaforas, pēc kurām mēs dzīvojam” (Lakoff, G., Johnson, M. (1980). *Metaphors We Live by*. Chicago, London: The University of Chicago Press.)

20 Čaks, A. (1928). *Es un šis laiks*. Rīga: izdevniecība “Seši” (EUŠL); Čaks, A. (1928). *Sirds uz trotuāra*. Rīga: izdevniecība “Seši” (SUT); Čaks, A. (1929). *Apašs frakā*. Rīga: Zaļā vārņa (AF); Čaks, A. (1929). *Pasaules krogs*. Rīga: Zaļā vārņa (PK); Čaks, A. (1930). *Mana paradīze*. Rīga: Valters un Rapa (MP); Čaks, A. (1930). *Poēma par ormani*. Rīga: Zelta grauds (PPO); Čaks, A. (1932). *Umurkumurs*. Rīga: Zelta grauds (U); Čaks, A. (1938). *Iedomu spoguļi*. Rīga: Valters un Rapa: 1938 (IS); Čaks, A. (1937-1939). *Mūžības skartie*. Rīga: Valters un Rapa (MS); Grīnfelde, M. [Čaks, A.] (1943) *Tētis – karavīrs*. Rīga: Zelta ābele (TK); Čaks, A. 1980 [1943]. *Debusu dāvana*. Rīga: Liesma (DD); Čaks, A. (1997) [1944]. *Spēlē, spēlmani!* Čaks, A. *Kopoti raksti 6 sējums*. 4. sēj. Rīga: Zinātne, 83.-138. lpp. (SS); Čaks, A. (2001) [1944]. *Laktiģala dzied basu*. Čaks, A. *Kopoti raksti 6 sējums*. 5. sēj. Rīga: Zinātne, 103.-222. lpp. (LDzB);

pamatu – šķirkļu sarakstu ar dzejas piemēriem –, kas ļautu izdarīt secinājumus. Runājot pa Čaka dzejas tēlainību, (diemžēl) izveidojies tēlu aptveres stereotipu komplekts, pirmie, protams, nāk prātā kioski, afišas, rensteles, ielu spuldzes, matroži, ormaņi, ielaspuikas un nomales tantiņas un, iespējams, saldējums. Taču, izrādās, ārpus šīs gadu gadiem aprobētās pasaules ir arī cita. To, ka Čaka tēlu pasaulē ir vieta arī 134 gastropoētiskajiem tēliem, jāatzīst, nebija gaidījusi.

Statistika. Šķita svarīgi sastatīt Čaka gastronomiskos dzejas tēlus dažādos viņa daiļrades posmos, par pamatu ņemot starpkaru perioda dzejoļu krājumus (20. gadu nogale un 30. gadi) un raugoties, kādas pārvirzes notiek nacistiskās okupācijas (dzejoļu krājumu manuskripti pamatā pabeigti 1944. gadā) un tai sekojošās padomju okupācijas gados (1944–1950²¹).

Tātad – kopumā Čaka dzejā izmantoti 134 gastronomiskie dzejas tēli, no tiem starpkaru perioda dzejā – 104, vācu okupācijas laika dzejā – 62, padomju laikā kopumā 51 tēls. Hronoloģiski raugoties, redzams gastropoētisko tēlu lietojuma kritums, kas, iespējams, raksturo zināmu atkāpšanos no 20. gadu nogalē izceltās tēla pašvērtības akcentācijas. Kopīgi visos trīs periodos ir 20 tēli²². Skaidrības labad – šajā tēlu sarakstā ne visai korekti esmu iekļāvusi arī “tikai” vārdus, kas nosauc kādu produktu, pārtikas izstrādājumu vai ēdienu, bet nepārtop dzejas tēlā. Piemēram, ja Čaks raksta: “Dobēs puķu kāposts vien / Balto galvu miglā slien” (TK, 7), tad šajā rindā puķukāposts arī nozīmē tikai puķukāpostu, kas raksturo vidi, konkrēti – vēlu rudeni, kad dārzāji novākti un augi nosaluši, kurā tālāk poētiskais teksts attīstīsies. Vai arī padomju laika krājumā “Patrioti” Čaks raksta: “Tad mēs abi cepam krietnu kāli, / Viz kā lasim viņa sārtā miesa” (P, 78), tad kālis ir tikai kālis pretstatā rindām: “Saņem, fašist, uguns kāli” (CUD, 29), kur tas pārtop par spilgtu (jāteic, arī komisku) granātas metaforu. Taču Čaks nebūtu Čaks, ja tiešajā nozīmē lietoto vārdu viņš tekstā (vārda tālākajā apkaimē) tomēr neapaudzētu ar tēlainību, tā vienkopus izmantojot divas valodai raksturīgas likumības – automatizāciju un aktualizāciju. Automatizācijas rezultātā valodas vienības, neskaitāmi daudz reižu lietotas, zaudē savu individualitāti un valodas lietotāju apziņā nostiprinās kā reāliju apzīmētājas (atsaucoties uz jau minēto Leikofu, tās ir “metaforas, ar kurām dzīvojam”). Otrs process – aktualizācija –, ievietojot vārdu tam neparastā, nebijušā, reizēm pat it kā nelogiskā apkaimē,

Čaks, A. (1948). *Zem cēlās zvaigznes*. Rīga: LVI (ZCZ); Čaks, A. (1948). *Patrioti*. Rīga: LVI (P); Čaks, A. (1951). *Cīņai un darbam*. Rīga: LVI (CUD). Iekavās norādīti krājumu nosaukumu saīsinājumi, kas pievienoti citātiem, aiz tiem norādot lappusi.

21 Krājums “Cīņai un darbam” iznāca jau pēc Čaka nāves 1951. gadā Jāņa Sudrabkalna sakārtojumā un ar viņa rakstītu ievadu.

22 Šie tēli ir ābols, alus, auglis, burkāns, cukurs, kālis, kaņepes, kartupeļi, kvass, ķirši, maize, medus, misa, oga/ogas, ola, piens, plācenis, plūmes, rausis, rieksts.

paspilgtina, izceļ, pretstata atsevišķus elementus (vārdu, vārda sastāvdaļu, vārdformu) uz automatizēto elementu fona.²³

Tā pirmajā piemērā minētajam, dobē augošajam puķukāpostam ir *balta galva*. Puķukāposta balto galvu mēs vairs īsti neuztveram kā metaforu, kas pēc būtības tāda ir, jo tās tēlainība ir automatizējusies. Savukārt otrajā piemērā tiešajā nozīmē piesaukto reāliju *kālis* izvērsta salīdzinājums ar laša sārto miesu asociatīvi rada priekšstatu, kāds tad kālis ir – raženi izaudzis, “gaļīgs”, sulīgs. To, ka tas dzejniekam bijis īpašs gardums, apliecina arī viņa poētiskais paštēlojums, dzejojot par saviem zēnības gadiem (“Es biju zēns, es biju mazs un priecīgs, / Ar basām kājām, apdauzītiem ceļiem [...] / Es zagu kāļus un zem sētām slēpu [...]”) (IS, 99).

Vārdu/tēlu grupas. No Čaka dzejoļu krājumos pieminētajiem gastropoētiskajiem vārdiem un tēliem var izveidot 17 grupas: **augļi** (auglis kā vispārināts vārds, ananass, arbūzs, auglis, banāns, citroni, kokosrieksts, melone), **augi, ko izmanto ārstniecībā un pārtikā** (cigoriņš), **dārzeni** (burkāns, gurķis, kālis, kāposti, kartupeļi, kukurūza, ķirbis (oga), puķukāposts, redīss, sakne, saknes (vispārināts vārds), sīpols, sīpolloks, tomāts, zirņi), **dzērieni** (alkoholiskie: alus, angļu rūgtais (*English bitter*), degvīns = ļurļaks = spirts = šņabis, groks, Henesī, misa, rums, sekts, vīns, viskijs; nealkoholiskie: bērzu sula, fruktvasers, kafija, kakao, kvass, limonāde, padzēriens, sula, tēja, zelteris), **ēdieni** (grūdenis, ievārījums, grauzdētas kaņepes, putra, rasols, receklis (aukstā gaļa), sutnes, vira, zupa, želē), **gaļas produkti un ēdieni** (gaļa kā vispārinātājs, aknas, bekons, cūkcepētis, cepts gailis, cepta irbe, pīles, cepts sivēns, kauls, šķiņķis, tauki), **garšvielas** (etiķis, lupstājs, pipari, safrāns, sāls, soda), **graudi** (rīss), **jūras, upes produkti** (austeres, bute, ikri, lasis, līnis, mailītes, pieņi, reņģes, siļķe, vispārinātājs, zivs), **miltu izstrādājumi** (biskvīts, maize, mace, makarons, mīkla, milti, pīrāgi, plācenis, putraimi, rausis, rundstiķis, sviestmaize), **ogās** (aveņogas, dzērveņogas, ķirši, mellenes, plūmes, vīnogas, zemenes), **olas, piena produkti** (biezpiens, krējums, krējumsiers, piens, sierīņš, siers (arī Holandes siers), sviests), **raugs** – kā atsevišķa produkta grupa (mikroorganismi), **rieksti un sēklas** (mandeles, rieksts, saulenes), **saldinātāji** – cukurs, **saldumi** (halva, konfektes, marcipāns, medus, šokolāde, vafeles).

Tēlu ranžējums jeb Top 6: daži piemēri. Biežāk izmantotie tēli starpkaru perioda krājumos: 1. alus (24)²⁴, 2. maize (19) un vīns (19), 3. piens (17), 4. ābols (18), 5. šņabis (15), 6. medus (16). Nacistiskās okupācijas laika krājumos: 1. medus (20), 2. ābols (12), 3. vīns (12), 4. maize un saldējums (8), 5. auglis un piens (7), 6. alus un siers (6). Padomju laika krājumos: 1. medus (34),

23 Plašāk par to sk.: Veidmane, R. *Izteikt neizsakāmo*. Rīga: Liesma, 1977, 37., 38. lpp.

24 Iekavās norādīts lietojuma reižu skaits.

2. maize (16), 3. piens (15), 4. ābols (11), 5. rieksts (7), 6. siers (6). Visos trīs periodos aktuāli bijuši pieci produkti: ābols, maize, medus, piens, rieksts.

Turpmāk rakstā plašāk aplūkošu divu gastropoētisko tēlu – piena un medus – lietojumu Čaka dzejā, jo šie tēli koncentrē vienkopus funkciju kopumu, tie arī zīmīgi raksturo laikmetu.

Maizi un pienu, kas Čaka krājumos ir pirmajās vietās, tradicionāli uzskata par latviešu virtuves pamatu, vismaz tā liek domāt pētījumi²⁵. Piens ir viens no senākajiem iztikas līdzekļiem, tā vēsture iesniedzas 4 g. t. p. m. ē. senā vēsturē, arheoloģiskie izrakumi Latvijas teritorijā sniedz liecības, ka piensaimniecība, resp. govslōpu turēšana, pastāvējusi jau 1. g. t. p. m. ē. Etnogrāfe Linda Dumpe savā aptverošajā pētījumā, iedziļinoties piensaimniecības vēsturē Latvijā, uzsvērusi arī piena rituālo, pārikdienišķo nozīmi:

Par piena nozīmību Latvijas seno laiku iedzīvotāju uzturā liecina arī piena produktu dziļi rituālā loma: piens, sviests un siers neiztrūkstoši bija viens no ziedojumiem senajām dievībām – Mājas kungam, Zemes, Lopu un Piena mātei [...]. Piens, sviests un siers bija tradicionāls cienasts arī latviešu zemnieku darba gada cikla svinībās – pirmajā ganu dienā un citās pavasara un vasaras svinamajās dienās. Tāpat īpaša labklājību veicinoša nozīme piena produktiem un ēdieniem piešķirta cilvēka mūža godu – kristību, kāzu, bērnu – maltītēs un ziedojumos.²⁶

Čaka dzejā piens ir dienišķā raciona sastāvdaļa (“Māte – sieviņa bāla kā porcelānkrūze, ar kuru no / rīta tā steidzas pēc piena”, EUŠL, 18; “Man govju pienu tikās slaukt sev mutē”, IS, 100). Taču tēlainības aspektā būtiskākā viņam ir šā dzēriena pirmatnējā iedaba – tas ir pirmais ēdiens (dzēriens), ko bauda tikko dzimis mazulis, tas ir viņa (iz)dzīvošanas garants, atspēriens visai tālākajai dzīvei. Pienam piemīt maģija, ko Čaks izjūt ar ožu (“bet pirksti – tie smaržoja vāri / pēc piena, kas slaukts bij no kazām pirms ceļa / uz Daugavas tirgu”, EUŠL, 22), ar garšas kārpiņām kā lielāko gardumu, tā drēbniekzellis Jānis poēmā “Umurkumurs”, rāpjoties stabā pēc balvas un sapņojot, kāda dzīve viņu tad varētu sagaidīt, cer uz gardu maltīti: “Kā tad es pienu ar smaršīgām sutnēm / Ēstu un nopirktu Vāczemes vīnu!” (U, 125). Arī par Jāņa neveiksmīgo dzīvi stāstot, Čakam viņa ārējā raksturojumā ir svarīgs ne tikai drēbju žēlīgais izskats, bet seja: “Seja bez vienīgās sārtuma lāses, / it kā tas iztiktu vienmēr bez piena” (U, 115). Padomju laika dzejrindās Čaks iemanījies (padomiskā kritika “piena maigumu”, ticams,

²⁵ Sk., piemēram, Dumpe, L. (1998). *Latviešu tradicionālā piensaimniecība: Piena produkti un piena ēdieni*. Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds; Čekstere, I. (2004). *Mūsu maize / Our Daily Bread*. Rīga: AS “Hanzas maiznīcas” sadarbībā ar Latvijas Etnogrāfisko brīvdabas muzeju.

²⁶ Dumpe, L. (1998). *Latviešu tradicionālā piensaimniecība: Piena produkti un piena ēdieni*, 15. lpp.

sauktu par neskaidru, samudžinātu tēlu) piena tēlā savienot taktilo sajūtu ar psiholoģisko izjūtu (viela, kas emocionāli izraisa patiku, tās sēmā ietverts mīļums): “[Siena] Grābējas ir visas jaunas, / Nāk no [siena] salikšanas, un piena / Maigums mīt vēl viņu pirkstos” (P, 92).

Piena tēla sēmas – baltums, necaurspīdība, arī tikko slaukta piena garojums – tiek akcentētas, ietverot metaforās vārdus *ceļš*, *migla*, *gaiss*: “Kamēr vējš pār zemi nakti sūta, / Tumsā pazūd ceļu baltais piens” (MP, 195); “Rīts. / Lauki pilni miglas piena” (MS, 159) vai “Tālumā aiz miglas piena, Kur bija visām skumjām gals / [...] / Man pretim kāpa tautas balss” (ZCZ, 7), vai “Miglas balto pienu dzeru” (LDzB, 208); “Tveicē gaiss kā stīga san, un tālums / Piena balts ar zemi saplūst kūpot” (MS, 174). Piens var tikt iekļauts salīdzinājumā: “Un sienas bal kā nolietas ar pienu” (MS, 257). Pētnieki norādījuši uz Čaka prasmi abstraktus jēdzienus izteikt ar “ļoti jutekliskiem tēliem”²⁷: “Viss, kam kāds ar sirdi sakars, / Mūžību kā pienu lok” (MP, 191). Pie Kalves teiktā varētu vēl piebilst – zinot, cik Čaka dzejas vērtību sistēmā nozīmīgs ir mūžības (arī sirds) jēdziens, jādodomā, ka viņš tās salīdzināšanai izvēlējās arī dzērienu, kas viņam bija ļoti tīkams.

Piena tēla apskats nebūtu pilnīgs, ja atstātu bez ievērības vēl kādu tā lietojuma aspektu, proti, tas piedalās Rīgas tēla, tās atmosfēras raksturojumā, veidojot zīmīgu 20.–30. gadu pilsētas identitātes iezīmi. Kā izpētījusi Linda Dumpe, starpkaru periodā Latvijā bija plaši izvēsta piena industrija – gan piena produktu ražošana, gan plaša to realizācija, resp., nogāde līdz patērētājam veikalos, tirgū un citur. Taču līdzās lielajiem piegādātājiem (pienotavām) uz centru to veda arī Rīgas nomaļu iedzīvotāji – agros rītos pienvedēju ratu un ratiņu rīboņa modināja iedzīvotājus steigties pēc vakara vai svaiga rīta slaukuma: “Te pirmā agrumā aiz vārtiem piena kannas rājas” (AF, 34); “Tos [zviedru akmeņus] apciemo tik suņi agros rītos, / kad, šļūcot tupelēm, iet ķekšas meklēt pienu” (MP, 157). Savukārt garākā dzejojumā “Trepes” apdziedot (kā citādi gan nosaukt šo himnu tik necilai iebūvei strādnieku īres namā, kas “kā svārpsts uz augšu mūriem cauri”) pavisam “nedzejisku” vietu, dzejnieks kāpņu poētiskajā biogrāfijai atrod zīmīgas detaļas, kas kopumā formē sociālu kādas Rīgas iedzīvotāju daļas raksturojumu. Šo detaļu vidū iederīgs ir arī piena šļaksts uz tām, pārlījis par trauka malu steidzīgai saimniecei: “Mirdz rītos trepēs tikko izliets piens, / Un viņa blāvums nolīst bāls gar sienām” (IS, 103). Rakstot par trepēm, Čaks nokļūst it kā sajūtu varā, kad saasinātas ir it visas maņas, un dzejnieks, nedaudz pārfrāzējot Kalves vārdus, pārvērš valodu par ekvivalentu sajūtām, izārda valodu, līdz no tās paliek tikai tēlu plūsma²⁸.

27 Kalve, V. (1953). Rīgas dziesminieks Aleksandrs Čaks. *Ceļa Zīmes*, Nr. 16, 22. lpp.

28 Turpat.

Taktilās, redzes, ožas, dzirdes sajūtas tiek izteiktas vēl ar citiem gastropoētismiem:

Spīd kaktos lieli, zilgi zirnekļtīkli
 Un iemītņiekiem pieliekami skapji,
 Kur blakus burkai smaržīgs šķiņķis nīkst,
 Kur kartupeļu saldi rēnais aroms
 Ar siļķu smaku saplūst vienā elpā,
 Kur ievārījums savā saldmē pukst
 Kā ezis; bālām, trauzlām samta lapām
 Čaukst kāpostgalva [...]. (IS, 101)

Minētie piemēri un raksturojums attiecas uz starpkara un vācu laikā tapušajiem krājumiem, Čaka padomju dzejas repertuārā piens arī ietverts tēlos, un daļēji tas turpina iepriekšējo periodu tēlu taktiku, sevišķi krājumā “Zem cēlās zvaigznes” (1948), kurā ievietota laba tiesa iepriekš tapušu dzejoļu. Taču, tā kā staļinisma laikā tika konstruēti un iemiesoti jauni nojēgumi, kas tiecās maksimāli vienkāršot sabiedriskās attiecības, lai izveidotu monolītu, totalitāru valsti, tad mākslai bija jāklūst un tā kļuva par instrumentu, kas radīja ideoloģiski uzticamus naratīvus. Pirmām kārtām par Staļinu kā visu dzīves norišu vadītāju, kā dievu (bet, kā zināms, dievi pieprasa arī upurēšanu) un varoni, kas vienā Otrā pasaules kara posmā uzvarējis “brūno mēri” fašismu un nu izveidojis vispārējas labklājības valsti (tā veidošana gan iesākta jau pārdesmit gadus iepriekš), kur viss plaukst un zeļ un visi darbaļaužu spēki velītī nebeidzamas plauksmes uzturēšanai. Sociālistiskā reālisma māksla un literatūra bija gan politisks instruments, gan estētiska programma, taču tai piemita neloģiskums – tā bija pretēja mākslas iedabai būt radoši brīvai (tas, par ko iestājās Čaks savas daiļrades sākumā), jo prasīja ne tikai institucionālu, bet pat verdzisku pakļaušanos. Šī māksla bija izolēta no reālās dzīves, tās vietā radot iracionālu, nepatiesu, apziņu un veselo saprātu kropļojošu fantomu. Kā uzsvēris pētnieks Jevgeņijs Dobrenko, staļinisma “[e]stētika neizdaiļo realitāti; tā kļūst par realitāti”²⁹. Čaka asajai realitātes izjūtai, viņa estētikai un mākslinieciskajai pasaules uztverei saduroties ar sociālistiskā reālisma monsturu, radās melīgas dzejas rindas un sakropļoti tēli – krājumā “Zem cēlās zvaigznes”, kā jau teikts, daļēji, bet krājumā “Patrioti” (1948) – gandrīz visi ar retiem izņēmumiem.

Krājumā “Zem cēlās zvaigznes” vēl sastopamas Čaka iemīļotās metaforas un metonīmijas, kas uz līdzības vai sakara pamata veido tēlainību (“Tālumā aiz miglas piena, Kur bija visām skumjām gals / [...] / Man pretim kāpa tautas

29 Dobrenko, E. (2007). *Political Economy of Socialist Realism*. New Haven: Yale University Press, p. xi. Sk. arī citu Dobrenko darbu: Dobrenko, E. (2020). *Late Stalinism: The Aesthetics of Politics*. New Haven: Yale University Press.

balss”, ZCZ, 7; “Jāņu nakts. Piens saliets visās ielās, / Laukumos līdz pašiem namu jumtiem. / Ne to izsmelt, nedz to arī izdzert” P, 31). Iecienīts bijis arī piena ietvērums salīdzinājumā; “vecais Čaks” ieraugāms rindās, kur, apliecinot savu atdevīgo mīlestību Rīgai, liriskais “es” ir gatavs ar pateicību, izjūtot saldkaisli, ko izsaka gastropoētiskie tēli, tapt apglabāts zem tās asfalta: “Bet zem asfalta svara / Gulēšu irstošs un viens; / Taču salda būs nāves vara / Kā dzīvam medus un piens” (ZCZ, 222). Mēģinājums oriģinālo tēlainību ietvert padomiskākās rindās, ieraugāms, piemēram, dzejolī “Padomju Latvijai”, kur tas palīdz veidot briesmīgā (tikai tāds tas drīkstēja pastāvēt padomju dzejā) nacistiskā okupācijas laika pretstatījumu “gaišajai” padomju dzīvei: “Moku un sāpju bij gana [..], / Lauzuši stinguma ledu, / Ceļi plūst saldi kā piens” (ZCZ, 16). Čaka centieni saglabāt savu rokrakstu nepalika uzraudzītāju kritiķu (Valerijs Vasars, Jānis Grants³⁰) nepamanīti. Kopumā (vēl pagaidām) viņi gan atzīst, ka Čaks ir kļuvis par padomju dzejnieku,

kas aktīvi iejaucas sabiedriskās dzīves procesos, neaizmirstot, ka literatūra ir spēcīgs ierocis tautas cīņā par labāku nākotni, komunistisko ideju iemiesojumu dzīvē. Ir prieks, ka, lasot krājumā [“Zem cēlās zvaigznes”] uzņemtās dzejas, mēs – padomju cilvēki – vēl vairāk apzināties savas dzīves un darba vērtību dižajā sociālisma zemē, jūtam vēl lielāku lepnumu par tām uzvarām, kādas izcīnījusi mūsu tauta, ejot savas lielo panākumu gaitas zem cēlās Oktobra zvaigznes³¹,

tomēr ir arī pamanījuši, ka viņa dzejā ir “vecu, Čakam šodien vairs neraksturīgo dzejisko izteiksmes līdzekļu paliekas (“Pulkstens pie sārtās sienas met mūžībai cukura graudus” utt.)” un ka ir “vēl sastopami grūti attaisnojami un saprotami izteicieni “ceļi plūst saldi kā piens”, “uzziedēs kā kvass” [..]. Tie izklausās sveši un nedabīgi vispār veselīgajā A. Čaka dzejā.”³² Respektīvi, tas, kas ir Čaka talanta spēks, – tas ir “svešs un nedabīgs”, bet tas, ko uzspiež ideoloģija un sociālistiskais reālisms un kas vispār nav māksla, ir “veselīga Čaka dzeja”.

Kā liecina krājums “Patrioti” (1948), Čaks tiešām cenšas atbilst un “ieaugt” padomju realitātē, skaidrot, kādēļ centās, ir cita raksta uzdevums, un gluži tukšā vietā nebūtu jāsāk – par Čaka bailēm savas biogrāfijas dēļ rakstījuši gan dzejnieka pētnieki Valdis Rūmnieks un Silvija Radzobe, gan vairāki viņa laikabiedri. “Sikšņošānai” (Andreja Upīša apzīmējums pantu kalšanai) noderīgi arī gastropoētiskie tēli, to lietojuma dažkārtējs alogiskums, pat absurds, šķiet, liecina par centību jau uz spēka izsīkuma robežas atrast arvien jaunus un jaunus salīdzinājumus, epitetus, lai uzturētu spēkā pieprasīto nebeidzamo optimismu. Darba zemnieka

30 Grants, J. (1948). Dzīve, cik tu tagad liela. *Literatūra un Māksla*, 30.05.

31 Vasars, V. [Kaupužs, V.] (1948). Zem cēlās zvaigznes. *Literatūra un Māksla*, 21.11.

32 Turpat.

mute no panta uz pantu apliecina viņa degsmi “strādāt kā dziesmā”, elpas saldmi smeļot kvēlā darba dienā un uzsverot arī savas saimniecības plauksmi:

Zeme un mans augums
 Visiem maizi dos,
 Blakus man uz lauka
 Sārti mirdzēs govys [!].
 Dzeltenas kā skaidas
 Un kā piena trauks [?]³³
 Piecas valgas aitas
 Maigo zāli sauks. (ZCZ, 243–244)

Piens tiek apveltīts arī ar epitetiem *rožains* (“Pacelts ir varenā dienā / Padomju Latvijas vaigs. / Gluži kā rožainā pienā / Salds viss: vai zeme vai tvaiks”, ZCZ, 266) un *devīgs* (“Tu³⁴, kas atdevi bez bailēm sirdi, / Neesi nolīcis par velti. / [...] / Devīgs piens līst atkal spožos traukos”, CUD, 48).

Ir vēl kāds pienu raksturojošs epitets – *salds* – kas pamatnozīmē ietver tieši garšas sajūtu, bet mēdz apzīmēt arī smaržu (ziediem, augiem, piemēram, var būt salda smarža – “Un smaršoja pēc medus sīkā zāle” (MP, 176), tātad saldi, varbūt nedaudz asi), te jānosauc jau pieminētie (un arī kritizētie) ceļi, kas plūst saldi kā piens. Krājumā “Zem cēlās zvaigznes” ievietotajā poēmas “Spēlē, spēlmani!” fragmentā, lai uzsvērtu, ka spēlmaņa spēle ir apbūrusi ne tikai ļaudis, bet visu pasauli, Čaks atklājas, Kalves vārdiem, kā “spirituāls panteists, visspilgtākais panteists visā latviešu dzejā”³⁵, kurš jūt pasaules dvēseli, tās klātesamību visā:

No šķūņa nāk čaukstošā gaitā
 Blakus zeltainām auzām siens.
 Pāri putniem un tvanainām aitām
 Īd vērsis saldi kā piens. (ZCZ, 119)

33 Vai sārts (“sārti mirdzēt”) būtu attonis no komunistiem tik tikamā sarkanā? Vai te, salīdzinot aitas ar piena trauku, būtu domāts to apaļīgums, ko nodrošina labais barojums? Bet pienu taču lej garenās kannās! Dzeltenas kā skaidas – vai drīzāk aitas nebūtu baltpelēkas? Dzeltenums varētu liecināt par ne sevišķi rūpīgi uzraudzītu labturību, kad trūkst pakaišu. Liekas, ka centībā Čaks šeit ir krietni pārspīlējis, radot negribēti (?) komisku iespaidu.

34 Runa par leitnantu Žūni dzejolī “Kirnās kaujas vietā”, kurš pašā kara sākumā 1941. gadā kritis Krievijas–Vācijas karā, iesaistoties kaujās (faktiski padomju armijai atkāpjoties no okupētajām teritorijām) Kirnā, apdzīvotā vietā Igaunijā.

35 Kalve, V. (1953). Rīgas dzejnieks Aleksandrs Čaks. *Ceļa Zīmes*, Nr. 16, 23. lpp.

Apreibināšanos ar mūziku, kas jau pati par sevi paceļ visu un visus kādā citā realitātē, daudz būtiskākā pār materiālo, pasaules totalitātes, visa vienotības izjūtu palīdz radīt arī saldā kā piens vērsa īdēšana.

Garšas sajūta *salds* met tiltu uz vēl kādu gastropoētisko tēlu, kas daudz lietots visu triju periodu dzejā, proti, medu. Aplūkosim tā funkcijas Čaka dzejā.

Kā produkts (tikai vārds, bez tēlainības) tas var būt ietverts vidi raksturojošā ainā (“[Nomales bodītē] Blakus medum tur dzeltēnas ziepes, / Blakus mucām putraimu maiss; / Kurvī rundstiķi cieti kā piepe – / Un to visu klāj piesmacis gaiss”, IS, 71). Medus var būt ietverts salīdzinājumā, apvienojot, piemēram, redzes priekšstatu un garšas sajūtu (“Pie sausās Daugavas, kur dēļi / mirdz rindās dzeltēni un smaržīgi kā medus”, AF, 43), vai raksturot kādas lietas stāvokli, piemēram, kāpju margu (Gar malu trepēm vijas augšup slita / [...] / Tā lipīga kā notriepa ar medu”, IS, 102) vai ievainojuma pārsēju (“Galvas apsējums kļūst valgs un sviedrains, / Sausais brūnums [sakaltušas asinis] spožs kā medus lipīgs”, MS, 172). Dažkārt salīdzinājuma apkārtne tiek paplašināta ar kādu raksturojošu epitetu. Tā strēlnieku saspringto gatavošanos kaujai atslābina atmiņas – ir sestdienas vakars, un kaut kur, “aiz mežiem un aiz upēm”, rit cita, mierīga dzīve, pie kuras pieder arī iknedēļas pirts kūrumš; pirts rituāla tīksmi Čaks atkal saista ar saldā sajūtu, pastiprinot ar medus piesaukšanu: “Gaiss tik salds, pil matos līdzīgs medum” (MS, 196), bet, norādot uz kaujas izšķirošo mirkli, kad ģenerālis ceļ strēlniekus uzbrukumam, spriedzes kulminācijā, “karstumā gaiss kļuvis biezs kā medus” (MS, 180). Zīmīgs ir arī medus sasaistījums ar seksualitāti un seksuālo baudījumu metaforā: “Bij viņa kā smaga bite, / kas meklēja kādu šunu, / kam atdot mīksto lūpu / un sava klēpja medu” (PK 36) vai “Tavu apaļo gurnu ieloks – / Zem ceļa apgāzts kauss – / Ar sviedru medu man sirdi mielos” (DD, 34), vai salīdzinājumā “Tur ir .. / Jaunavas un sievas saldākas par medu” (ZCZ, 297). Lai akcentētu medu kā ļoti īpašu, tiek izvēlēts visai mazticams augs, no kura bites varētu ievākt medu, proti, hiacinšu medus: “Glāstu tavu maigo ādu, / Hiacinšu medu klātu, / Kas man ņēma manu sātu” (DD, 23). Medus var pārtapt par simbolu, kas izsaka visvērtīgāko un dārgāko: “Un viss, kas manā sirdī krāts, / Par medu kļūst pirms sava laika” (IS, 66).

Rakstā “Sālš, salds, skābs, ķimenes: garšas un tieksmes latviešu virtuvē”³⁶ krievu etnogrāfe Svetlana Rižakova uzsver, ka latviešu zemnieka ēdiena pamatgaršas esot bijušas divas – sālš un skābs, ko sniegusi sālīta gaļa un zivis un skābēti produkti. Un trešā – saldā – garša pamatā iegūta no medus un ogām, kā

36 Rižakova, S. (2020). Sol'onoje, sladkoje, kisloje, tminnoje: vkusi i pristrastija latishskoj kuhni. *Vkusi Evropi: Antropologičeskoje issledovanija kul'turi pitanija*. Moskva: muzeon "Kuchkovo pole", s. 260–288, šeit atsauc uz 263.–264. lpp.

arī saldi uztverti visi produkti, kas nav bijuši sālīti vai skābēti, piemēram, piens un kāposti.

Arī Čaka dzejā, kā redzējām, ir pieminēts piena saldums, kas kā tēlainis izteiksmes līdzeklis izmantots visai neparastos kontekstos. Padomju laika krājumos pārsteidzoši daudz ir medus pieminējuma un, šķiet, arī dominējošā garša ir salds. Salda garša vairumam cilvēku pieder pie tīkamajām garšām, un psihologi un neurozinātnieki saldās garšas psiholoģiju (tie, kas pastiprināti uztver saldu garšu) saista ar romantisku (daudzās valodās mīlestība tiek apzīmēta kā salda – *sweet love, süsse Liebe*) vai prosociālu (empātisku, apkārtējos labvēlīgi iekļaujošu) domāšanas veidu un uzvedību. Viņi norāda arī uz šīs garšas seno izcelsmi, kas cilvēka eksistencei bija svarīga:

Saldās garšas patika, šķiet, ir ļoti spēcīga daudziem cilvēkiem. Daži pētnieki apgalvo, ka izvēle par labu salda garšai ir iedzimta mums visiem un svarīga, jo tā ļauj noteikt augus ar pieejamo glikozi [..]. Tādējādi no evolūcijas viedokļa saldās garšas izvēles šķiet loģiskas, jo tās piedāvā primāro enerģijas avotu. Citi norāda, ka priekšroka tiek dota salda garšai salīdzinājumā ar rūgto garšu, jo tā spēj signalizēt par toksicitāti (turpretim saldā garša sniedz informāciju par pārtikas iespējamo labvēlīgo ietekmi) [..].³⁷

Kāpēc salduma sajūta tik cieši ir saistīta ar romantisku domāšanu un atvērtu, pretimnākošu uzvedību (*approaching behaviour*)?

Daudzi pētnieki šo saikni skaidro ar konceptuālo vai iemiesoto metaforu teoriju [sk. Leikofa un Džonsona pētījumus]. Saskaņā ar šo teoriju (vismaz dažās) metaforas nav tikai runas figūras, bet ietekmē to, kā mēs uztveram, domājam un uzvedamies [..]. Šīs konceptuālās metaforas varētu būt balstītas uz maņu vai ķermeņa pieredzi, ko reiz guvām savā agrīnajā dzīvē, kas tagad darbojas kā sastatnes mūsu pašreizējos lēmumos, uztverē un izziņas darbībās [..].³⁸

37 *The liking of sweet taste seems to be very powerful in many individuals. Some researchers argue that the preference of sweet taste is innate to all of us, and important, because it enables us to detect plants with available glucose [..]. Thus, sweet taste preferences seem to be logical from an evolutionary perspective because it offers a primary energy source. Others point out that sweet taste is preferred in comparison to bitter taste due to the latter's capacity to signal toxicity (whereas sweet taste provides information on potential beneficial effects of food) [..]. (Schaefer, M., Garbow, E. (2021). Psychological Effects of Sweet Taste and Sweet Taste. *Applied Sciences*, Vol. 11(24); <https://doi.org/10.3390/app112411967> Pieejams: <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/24/11967> [Skatīts 15.04.2023.]*

38 *Many researchers explain this link with the conceptual or embodied metaphor theory. According to this theory (at least some) metaphors are not mere figures of speech, but affect the way we perceive, think, and behave [..]. Those conceptual metaphors might be based on sensory or bodily experiences we once*

Iespējams, salds, saldums, ar ko viņš padomju laika dzejā apvelta cilvēkus un padomju monstrozo dzīvi, bija tas līdzeklis, kā Čaks savā pasaulē centās tos iekļaut, cerot, ka viņa uzsvērti labvēlīgā attieksme nepalik nepamanīta un ka pretī varēs saņemt to pašu.

Taču pētnieki atklājuši arī, ka pārspīlēta (un Čaka dzejā tāda tā bija) saldas garšas sajūta liecina par cilvēkā briestošām klizmām – depresiju, neirotismu. Šķiet, Čakam padomju apstākļos kaut kā trūka (drošības izjūtas, atbalsta) un kaut kā bija par daudz – baiļu un bailīguma, trauksmes, apdraudētības izjūtas un no tām izrietošā vēlme pielāgoties, būt pieņemtam –, kas apzināti vai neapzināti izpaudās, kā jau teikts, kā vēlme “saldināt” poētiku. Te būtu vietā arī psihoanalītisks skatījums uz viņa poētiku, cenšoties saprast izstumto, apspiesto, kompensējamo ar pastiprinātu “salduma” klātbūtni.

Ar medu un saldumu tiek raksturota padomju dzīve, viss tajā notiekošais: padomju armijas panākumi (“Gāz, Sarkanā [armija], reiz melno varu vālā, / Lai beidzot pasaule kļūst medus malks” (ZCZ, 158); padomju svētki (“Miera stunda [9. maijs, Uzvaras diena] [...] / Tu jau plūmes briestam dzirdi, / Sēklu lidojam kā spāri, [...] / Mākonī kā medus kāri / Ņem un manās lūpās ieliec; Zeme kļūs kā ābols salda, / Ko tu liksi man uz galda” (ZCZ, 215); darba darītājs un darbs, kas tam ir viens vienīgs prieks (“Savā darbā viņa [VEF strādniece Elza Baidekalna] visa, / Visa kvēl un kaist. / Viņai tas kā medus misa, / Elpa, saule, gaiss” (P, 51), un pat dzejniekam Jānim Sudrabkalnam, kurš priecīgs par atļauju vēl pielabot dzejoli no redakcijas steidzas mājup, pasaule labvēlībā ir gatava sniegt savu atbalstu: “Kāda lāse iepil tieši vaigā / Medus salda un kā ezers vēsa, / Mākonis to iemetis ar roku” (ZCZ, 310). Un dzīve pēc kara postījumu atjaunošanas būs “atvāzts medus trauks” (ZCZ, 225). Saprotams, ka ar pēckara dzīves smagumu, ar pazemojumu, ko izjuta daudzi Latvijas ļaudis, padomju armijai reokupējot Latviju, ar sociālistiskajiem pārkārtojumiem, kam nācās pakļauties kā pilsētu, tā lauku iedzīvotājiem, zemniekiem, ar izvešanām vai pretestību okupācijas varai, tam nebija nekāda sakara. Taču, kā uzsvērts iepriekš, tas bija ideoloģiski uzticams naratīvs. Tomēr diez vai daudzi spēja identificēties ar šo Čaka dzeju, un tas bija pilnīgi pretēji viņa starpkaru dzejas recepcijai.

Dzejas piemēros medus parādās kā visa garšīgā, visa labākā, dārgākā, mīļākā kvintesence, piemēram, milicim, kas Maskavā liriskajam “es”, kurš nomaldījies, parāda ceļu, tas piesola “Pasauli un ilgu mūžu, / Zelta riekstu, medus misu” (ZCZ, 291).

made in our early life, which now work as scaffolds in our present decisions, perceptions, and cognitive operations [...]. (Schaefer, M., Kühnel, A., Schwitzer, F., Rumpel, F., Gärtner, M. (2023). Experiencing sweet taste is associated with an increase in prosocial behavior. *Scientific Reports*, Vol. 1954. Pieejams: <https://www.nature.com/articles/s41598-023-28553-9> [Skatīts 15.04.2023].)

Un, saprotams, Čaks nevarēja apiet arī “dievcilvēku” Staļinu, kurš taču savās rokās turēja visus dzīves procesu pavedienus un, uzvarot ļaunā cīņā ar labo, bija sakralizēts, resp., kļuvis svēts, turklāt apveltīts ar pārdabiskām spējām: “Tu – pirmais Maskavā un pirmais mūsu zemēs, / Tu – pirmais pasaulē, kas labu gribu un var” (ZCZ, 324). Silvija Radzobe saskaitījusi, cik reižu Čaks savā padomju dzejā pieminējis Staļinu: “Patriotos” – 23 reizes, krājumā “Zem cēlās zvaigznes” – 12 reizes. Pirmajā vietā gan ir Jānis Plaudis – 29 reizes³⁹.

Simboliski dažādās kultūrās medus tiek asociēti ar dievišķo un reizē ar nemirstību, ar svētlaimi. Bībelē zeme, “kur piens un medus tek” (2Moz 3:8), ir Apsolītā zeme, uz turieni, uz lielas labklājības zemi, Dievs ved no Ēģiptes verdzības izglābtos israēliešus (arī latviešu valodā, no Bībeles tekstiem nācis, ir nostabilizējies frazeoloģisms “piens un medus”). Šo dievišķību apliecinošo atribūtu Čaks piešķir arī Staļinam vai, pareizāk, tā viņš uztver (vai izliekas uztveram) Staļina smaidu, katru viņa vārdu: “Tavs [Staļina] smaids kā medus valgs plūst visās mūsu vainās / Un miesas gurdumu kā vieglu smilgu lauž” (ZCZ, 321); “Kā medu tveram katru vārdu, / Ko saka viņš [Staļins], kas darāms ir” (P, 15).

Salīdzinot ar padomju laika dzeju, iepriekšējos periodos medus lietojums tomēr ir bijis atšķirīgs – pirmām kārtām ar to, ka Čaks asociē abstrakto, arī psiholoģiski grūtāk konkretizējamo ar pazīstamo un zināmo, šajā gadījumā – ar produktu, kuru tikai rets nebūs baudījis: “Ak, mūzika, mūzika tālā / Man lūpās kā medus kūst” (DD, 21); “Lai ciešanas top medus, / Naidis bezdibenā krīt” (DD, 71); “Paradīze, saldā mala, / Medus maize, rožu sala” (DD, 74), “Paradīze, mana māja, / Medus lāse, blusas kāja” (SS, 136).

Secinājumi

Veidojot savu dzejas pasauli, meklējot ne tikai novatorisku skatījumu uz pasauli (piesakot jaunas tēmas un dzejas tipāžus), bet arī jaunus izteiksmes līdzekļus, tēlu sistēmā ietverot līdz tam nebijuši plašu ēdienu, dzērienu un produktu spektru, Čaks iekļaujas modernisma paradigmā. Viņas sākotnējie dzejiskie eksperimenti ar gastropoētiskajiem tēliem kļūst par neatņemamu viņa tēlainās sistēmas daļu.

Čaka dzejā gastropoētiskie vārdi lietoti gan tiešā, gan pārnestā, tēlainā nozīmē. Tiešajā nozīmē lietotie ir kā mazi punktējumi, kas iekļaujas dzejoļa kopainā, tie raksturo lirisko situāciju, kurā attīstīsies emocija, resp., veido dzejoļa “vidi”, kurai ir Rīgas identitāte. Padomju laika dzejā šo latviskās Rīgas identitāti

³⁹ Radzobe, S. (1990). *Brošūra par manu naidu*. Rīga: Liesma, 105. lpp.

nomaina padomju dzīves realitāte – pēckara Rīgas gleznojumā svarīga ir ūdens caurule, kas atkal piegādā ūdeni (P, 232), autobuss un tramvajs, kas “nes darbā darba ļaudis” (P, 233), gāzes padeves atjaunošana (P, 237) –, kas pieprasa ideoloģiski paredzamas izjūtas. Savukārt pārnestās nozīmes, kas izaug vispirms jau no salīdzinājumiem un metaforām, bet arī no metabolām, metonīmijām un citiem tropiem un kuriem štrihu uzliek epitēti, veido Čaka dzejas plašo, pārbagātīgo nozīmju lauku ar tikpat plašām un neizsmeļamām interpretācijas iespējām. Čaka dzejas tēlainība pirmām kārtām ievēd cilvēka jūtu, viņa pasaules izjūtas ne mazāk bagātīgajā pasaulē. Īpaši tas sakāms par starpkara un vācu okupācijas laika dzeju.

Staļinisma laika dzejā ne tikai ievērojami sarūk gastropoētisko tēlu lietojuma biežums, sarūk arī to metaforisko nozīmju lietojums – pārsvarā tie ir salīdzinājumi. Gadās arī pa metaforai (“saņem, fašist, uguns kāli”, “miglas piens”) un parabolai (“jaukā gaisma, mana saldā plūme”), taču, salīdzinot ar iepriekšējo periodu, to ir pavisam maz. Taču arī šī mazumiņa padomju vadošo rakstnieku ideologu uztverē ir jau krietni par daudz, un Čaks saņem pārmetumus formālismā, dekadentismā, buržuāzisko palieku ievazāšanā dzejā. Tādējādi redzams, ka sabiedrisko iekārtu maiņai ir bijusi pakļauta arī Čaka dzeja.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Čaks, A. (1928). Mans reveranss dzīvei. *Trauksme*, Nr. 2, 14.–16. lpp.
- Čaks, A. (1928). *Es un šis laiks*. Rīga: izdevniecība “Seši”.
- Čaks, A. (1928). *Sirds uz trotuāra*. Rīga: izdevniecība “Seši”.
- Čaks, A. (1929). *Apašs frakā*. Rīga: Zaļā vārna.
- Čaks, A. (1929). Formālie elementi jaunāko dzejnieku darbos. *Latvju Grāmata*, Nr. 4, 193.–201. lpp.
- Čaks, A. (1929). Kamdēļ mēs esam huligāni un pesimisti? *Daugava*, Nr. 10, 1252.–1255. lpp.
- Čaks, A. (1929) *Pasaules krogs*. Rīga: Zaļā vārna.
- Čaks, A. (1930). *Mana paradīze*. Rīga: Valters un Rapa.
- Čaks, A. (1930). *Poēma par ormani*. Rīga: Zelta grauds.
- Čaks, A. (1930). Smaržas. *Piesaule*, Nr. 4.
- Čaks, A. (1930). Un tomēr – tagadnību. *Daugava*, Nr. 2.
- Čaks, A. (1932). *Umurkumurs*. Rīga: Zelta grauds.
- Čaks, A. (1938). *Iedomu spoguļi*. Rīga: Valters un Rapa: 1938.
- Čaks, A. (1937–1939). *Mūžības skartie*. Rīga: Valters un Rapa.
- Čaks, A. (1948). *Zem cēlās zvaigznes*. Rīga: LVI.
- Čaks, A. (1948). *Patrioti*. Rīga: LVI.

- Čaks, A. (1951). *Cīņai un darbam*. Rīga: LVI (CUD).
- Čaks, A. 1980 [1943]. *Debesu dāvana*. Rīga: Liesma.
- Čaks, A. (1994) [1922]. Dienasgrāmatas. Čaks, A. *Kopoti raksti 6 sējumos*. Rīga: Zinātne, 773.–782. lpp.
- Čaks, A. (1997) [1944]. Spēlē, spēlmani! Čaks, A. *Kopoti raksti 6 sējumos*. 4. sēj. Rīga: Zinātne, 83.–138. lpp.
- Čaks, A. (2001) [1944]. Lakstīgala dzied basu. Čaks, A. *Kopoti raksti 6 sējumos*. 5. sēj. Rīga: Zinātne, 103.–222. lpp.
- Čekstere, I. (2004). *Mūsu maize / Our Daily Bread*. Rīga: AS “Hanzas maiznīcas” sadarbībā ar Latvijas Etnogrāfisko brīvdabas muzeju.
- De Man, P. (1971). *Blindness and Insight: Essays in Rhetoric of Contemporary Criticism*. Oxford University Press.
- Dobrenko, E. (2007). *Political Economy of Socialist Realism*. New Haven: Yale University Press.
- Dobrenko, E. (2020). *Late Stalinism: The Aesthetics of Politics*. New Haven: Yale University Press.
- Dumpe, L. (1998). *Latviešu tradicionālā piensaimniecība: Piena produkti un piena ēdieni*. Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds.
- Grants, J. (1948). Dzīve, cik tu tagad liela. *Literatūra un Māksla*, 30.05.
- Grīnfelde, M. [Čaks, A.] (1943) Tētis – karavīrs. Rīga: Zelta ābele.
- Humble, N. (2020). *The Literature and Food: An Introduction from 1830 to Present*. London: Bloomsbery Academic.
- Imažinistu deklarācija. Pieejams: <https://slova.org.ru/serebryanyj-vek/imazhinizm/> [Skatīts 15.04.2023.].
- Kalve, V. (1953). Rīgas dziesminieks Aleksandrs Čaks. *Ceļa Zīmes*, Nr. 16, 21.–26. lpp.
- Lakoff, G., Johnson, M. (1980). *Metaphors We Live by*. Chicago, London: The University of Chicago Press.
- Radzobe, S. (1990). *Brošūra par manu naidu*. Rīga: Liesma.
- Radzobe, S. (2001). Čaks futūrisma, ekspresionisma, imažinisma spoguļi. *Literatūra un Māksla Latvijā*, 15.11. un 22.11.
- Rizhakova, S. (2020). Sol’onoje, sladkoje, kisloje, tminnoje: vkusi i pristrastija latishskoj kuhni. *Vkus Evropi: Antropologicheskoje issledovanija kul’turi pitanija*. Moskva: muzeon “Kuchkovo pole”, s. 260–288.
- Schaefer, M., Garbow, E. (2021). Psychological Effects of Sweet Taste and Sweet Taste. *Applied Sciences*, Vol. 11(24); <https://doi.org/10.3390/app112411967> Pieejams: <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/24/11967> [Skatīts 15.04.2023.].
- Schaefer, M., Kühnel, A., Schwitzer, F., Rumpel, F., Gärtner, M. (2023). Experiencing sweet taste is associated with an increase in prosocial behavior. *Scientific Reports*, Vol. 1954. Pieejams: <https://www.nature.com/articles/s41598-023-28553-9> [Skatīts 15.04.2023.].

Tigner, A. L., Carruth, A. (2018). *Literature and Food Studies*. London and New York: Routledge.

Vasars, V. [Kaupužs, V.] (1948). Zem cēlās zvaigznes. *Literatūra un Māksla*, 21.11.

Veidemane, R. *Izteikt neizsakāmo*. Rīga: Liesma, 1977.

Ēdiens un
identitātes
meklējumi
trimdas
literatūrā

Mājupceļš: gastropoētika Agates Nesaules romānā "Zudušie saulgrieži"

Homecoming: Gastropoetics in Agate Nesaule's novel "Lost Midsummer"

KOPSAVILKUMS

Rakstā aplūkota rakstnieces Agates Nesaules (1938–2022) romānā "Zudušie saulgrieži" tēlotā neomītiskā atgriešanās no trimdas deviņdesmito gadu sākumā neilgi pēc Latvijas neatkarības atjaunošanas. Latvijas ainavu pēc dzelzs priekšvara ierauga Rietumu vērtībās dzīvojošā romāna varone Kaija. Tēvzemē tiek uzmeklēti radnieki, taču satikšanās pie kopējā svētku galda izvēršas par vilšanos, kad nav iespējams savienot šīs divas atšķirīgās realitātes – latviešu-amerikāņu trimdas identitāti un pēcpadomju latviešu dzīves telpu un vērtību sistēmu. Daiļliteratūras tekstā mājupceļa motīvu uz simbolisko tēvzemi atklāj ēdienu un dzērienu zīmju sistēma. Īpaša uzmanība ir veltīta pēctrimdas vēstījumam, kur trimda un pēctrimda kļūst par savdabīgu bināro opozīciju darba struktūrā. Romānā tēlotie cilvēki pēc Otrā pasaules kara ir izraidīti no dzimtenes (centra), lai kādreiz atgrieztos no svešatnes (klejojuma) simboliskās mājās. Kopumā prozas darbs aktualizē traumas, nostalģijas un atmiņas jēdzienus. Galvenā varone Kaija pazaudē trimdas identitāti un dodas iekšējā pēctrimdas stāvoklī. Nereti šis stāvoklis kļūst par "otro trimdu". Romāna ievirze nosaka strukturālisma metodes izmantošanu pētījumā – trimda/pēctrimda kļūst par mītiskās pasaules pretpoliem. Pētījums mēģina kartēt pēctrimdas identitātes raksturojumu 20. gs. 90. gadu sākumā.

Atslēgvārdi: Agate Nesaule, pēctrimda, neomītisms, gastropoētika, strukturālisms, trauma.

SUMMARY

The article examines the neomythic homecoming of the novel "Lost Midsummer" by the writer Agata Nesaule (1938–2022) in the early 1990s, shortly before the restoration of Latvia's independence. After the fall of the Iron Curtain, the Latvian landscape is portrayed by the main character Kaija, who earlier has been living by western values. Kaija looked up her relatives in homeland but meeting them at a festive table turned into

an inability to connect those two different realities – the Latvian-American exile identity and the post-soviet Latvian one. The motif of the homecoming journey to a symbolic homeland is revealed through the system of food and drink signs in the novel. Special attention is paid to the post-exile narrative, where exile and post-exile become a kind of binary opposition in the structure of the work. After the Second World War, the characters have been expelled from their homeland (the center), only to someday return from their foreignness (wandering) to their symbolic home. In general, novels bring trauma, nostalgia and memories. The main character Kaija loses her exile identity and goes into a personal post-exile state. Often this condition is described as a “second exile”. The plot of the novel determines the use of the structuralist method in the research – exile and post-exile become the opposite poles of the mythical world. The study examines the characteristics of post-exile identity in the early 1990s.

Keywords: Agate Nesaule, post-exile, neomythism, gastropoetics, structuralism, trauma.

Ievads

Ar Latvijas neatkarības atjaunošanu 20. gs. 90. gadu sākumā beidz pastāvēt latviešu trimdas politiskie iemesli, un līdz ar to var runāt par trimdas literatūras beigām. Daudziem intelektuāļiem, politiskajiem aktīvistiem un rakstniekiem pēc piespiedu migrācijas ir iespēja atgriezties Latvijā. Pēctrimdas fenomens vēsturiski un sociāli izpaužas kā divu atšķirīgu dzīves un kultūras telpu saplūšana ar mērķi kļūt par vienotu Latvijas sabiedrību. No vienas puses, ir trimdinieki, kuri ir dzīvojuši brīvā Rietumu sabiedrībā, bet, no otras puses, ir sabiedrības daļa, kuras dzīves telpu spēcīgi ietekmējusi Padomju Savienība. Atšķirīgo pušu apvienošanās izpaužas nedaudzos pēctrimdas autoru darbos, piemēram, Andreja Eglīša (1912–2006), Agates Nesaules (1938–2022), Margitas Gūtmanes (dz. 1943), Jura Kronberga (1946–2020) u. c. darbos. Atšķirīgi reprezentēt trimdas un pēctrimdas noskaņas literatūrā ir izdevies Nesaulei romānā “Zudušie saulgrieži” (2018).

Nesaule kopā ar ģimeni pirms Otrā pasaules kara beigām dodas bēgļu gaitās uz Vāciju. Jau vēlāk, 1950. gadā, divpadsmit gadu vecā pusaudze pārceļas uz Ameriku. Raksta mērķis ir izpētīt Nesaules romāna “Zudušie saulgrieži” tēloto trimdinieka atgriešanos Latvijā, lai raksturotu pēctrimdas literatūras fenomenu latviešu kultūrā. Romāns “Zudušie saulgrieži” ir daļēji biogrāfisks, uz ko norāda vairākas līdzības starp daiļdarba vēstījumu un autores dzīvesgājumu. Latviskā identitāte trimdas daiļliteratūras tekstos izpaužas arī ēdienu un dzērienu aprakstos, un Nesaules romāns nav izņēmums. Romāna uzbūve un trimdinieku noskaņa cieši saistīta ar palikšanu bez dzimtenes (centra) un vēlmi atgriezties no Amerikas (svešatnes) atpakaļ tēvzemē.

Strukturālisms un mīta analīze pēctrimdas pētniecībā

Trimdas sabiedrības dzīves telpa ir radniecīga ar mājošānu mīta pasaulē, tiek konstruēta laika izjūta, ka ir iespējams atgriezties pirmstrimdas stāvoklī. Dzīves jēga tiek saistīta ar zaudētās tēvzemes izjūtu un ģeogrāfisko robežu atgūšanu tuvā nākotnē.

Lai aplūkotu pēctrimdas fenomenu mājupceļa gastropoētiskā aspektā, nepieciešams tuvāk palūkoties uz trimdas ēdienu un dzērienu zīmju sistēmām. Nesaules romānā "Zudušie saulgrieži" teksta analīzē tiek izmantota Kloda Levī-Strosa (*Claude Lévi-Strauss*) 1955. gada raksts "Mīta struktūra"¹. Levī-Stross uzskatīja, ka ir iespējams noteikt mīta sastāvdaļas, un tie nav individuāli termini, bet drīzāk ir "attiecību saišķi". Binārās opozīcijas veidojas no attiecību saišķiem jeb mitēmām, kas ir mīta pamatvienība. Piemēram, aplūkojot reliģiskos mītus, var pamanīt divas binārās opozīcijas – labais un ļaunais, tad attiecīgi veidojas mīta elementi, kurus var sagrupēt pēc šīm pazīmēm². Turpmāk rakstā tiks aplūkota šāda bināro opozīciju karte (centrs/perifērija un pastiprina):

	Tēvzeme (centrs)	Amerika (perifērija)	Pastiprina atgriešanos (centrā)	Pastiprina izraidījumu (perifērijā)
Pirmstrimda	Almas mājas: saldskābmaizes mīkla, līgo svētku alu			
	Kaijas mājas: cūkgaļas sītepi, kartupeļi, bietes; olas krējumā			
Trimda		Vienīgi divdesmit dolāri kafijai		
Pēctrimda				Baltmaize ar pelēku zivju pastēti, dzeltena kūka
	Aveņu torte, krējums, rupjmaize, cepta siļķe, kartupeļi ar sviestu un dillēm		Avenes, mājās audzēti tomāti, upenes, jāņogas, ērķšķogās	

1 Lévi-Strauss, C. (1955). The Structural Study of Myth. *The Journal of American Folklore*. Vol. 68, No. 270, p. 433.

2 Culler, J. (2002). *Structuralist poetics: structuralism, linguistics and the study of literature*. London and New York: Routledge, p. 50.

Kaija un Alma ir spiestas pamest tēvzemi, lai dotos bēgļu gaitās un vēlāk uz Ameriku. Iestājoties trimdas posmam, romāna teksta marķējumi iezīmē neierastu vidi, kultūru un valodu. Savukārt trimdas posms uztur vēlmi atgriezties centrā. Pēc Latvijas neatkarības atjaunošanas un atgriešanās centrā Kaija un Alma nesaplūst kopā ar centru, bet izraidījuma izjūtu pastiprina tieši ēdienu un dzērienu zīmju sistēma. Izvēlētā bināro opozīciju strukturālisma metode saistīta ar romāna tēmas ievirzi – zaudētais/atrastais, tēvzeme/svešatne un savējie/citi.

Levī-Stross apgalvo, ka prāts ir strukturējošs mehānisms, kas sasaista jebkuru atrasto materiālu, tajā skaitā arī bērnības atmiņas. Viņš raksta:

Matemātiska grupa ir elementu kopums, kas sakārtota binārās opozīcijās tā, ka katra opozīcija dod vienu jaunu elementu. Šāda grupa ietver elementus, ar ko operē, un tās ārējā struktūra ir transformācijas sakari, kas nosaka elementu maiņu un veido citus grupas locekļus.³

Gastropoētiskā skatījumā ēdiena attēlojums un opozīcijas (tēvzemes ēdiena priekšstats pret Padomju Savienībā radītu ēdienu) literatūras tekstā izpilda noteiktas funkcijas. Levī-Stross secina: “Zīmju funkcija ir tā, ka tās ir jāizsaka, izmantojot pārējos līdzekļus.”⁴ Var teikt, ka ēdienu un dzērienu apraksti pastiprina izraidījumu no agrākā centra (pirmstrimdas Latvijas) un tēlu atsvēšināšanos jau 90. gadu sākuma Latvijā.

Trimdas posmā tēlotās varones Kaija un Alma kopā ar Amerikas latviešiem svin saulgriežus. Tēlu mītiskajam prātam nav būtisks ģeogrāfiskais stāvoklis (Latvijas teritorija) vai laika izjūta (nakts īsāka par dienu), bet tam ir svarīgi piesavināties svētku totēma atribūtus⁵. Šajā gadījumā tas ir ēdiens un dzēriens, bez kā nebūtu iedomājami mītiskie svētki.

Levī-Strosa izpratnē mīts ir etnogrāfisks materiāls, kur var atrast cilvēka prāta rīcību. Ar antropoloģisko pieeju viņš mēģina uztvert kultūras un uzvedības sastāvdaļas, ceremonijas, rituālus, radniecības attiecības, laulības likumus, ēdiena gatavošanas metodes, totēmiskās sistēmas nevis kā raksturīgas vai atsevišķas vienības, bet gan kontrastējošo attiecību izteiksmi⁶. Viņš meklē saistību, kas šīs atšķirīgās parādības savienotu kopā noteiktās attiecībās. Tādējādi arī pēctrimdas fenomenu nav iespējams raksturot bez trimdas pieredzes.

Filosoofs apgalvo, lai mīts būtu pazīstams, tas ir jāpastāsta: tā ir cilvēka runas sastāvdaļa, tādējādi var mērķēt uz strukturālās lingvistikas paplašinājumu citā jomā. Aprakstot mītu, šķiet, ka notikumi norisinājušies sen iepriekš. Tomēr

3 Caws, P. (1988). *Structuralism: A Philosophy for the Human Science*. New Jersey: Humanities Press, p. 15.

4 Lévi-Strauss, C. (1983). *The Raw and the Cooked (Mythologiques)*. University of Chicago Press, p. 14.

5 Barts, R. (2010). *Mitoloģijas*. Tulk. S. Madžule. Rīga: Omnia mea, 69. lpp.

6 Hawkes, T. (2003). *Structuralism and Semiotics*. London, New York: Routledge, p. 21.

stāstīšanas laikā aprakstītais notikuma modelis vai struktūra ir mūžīga, aptve-rot un skaidrojošā veidā sasaistot tagadni gan ar pagātņi, gan nākotņi, kamēr tā tiek stāstīta⁷. Rietumu civilizācijas ir izstrādājušas abstraktas kategorijas un matemātiskos simbolus, lai atvieglotu intelektuālās darbības, kamēr citas kul-tūras izmanto metaforas, lai aprakstītu līdzīgas darbības⁸.

Pirmstrimdas, trimdas un pēctrimdas posmu kartēšana

Reliģijas pētnieks Laionels A. Vistons (*Lionel A. Whiston*) aplūko Bībeli kā konfesionālu literatūru, kurā izdala trīs periodus: pirmstrimdas, trimdas un pēctrimdas⁹. Pirmstrimdas periods saistīts ar ebreju izceļošanu no Ēģiptes un doša-nos uz apsolīto zemi. Trimdas periods saistīts ar Jeruzalemes tempļa nopostīšanu un ebreju pārvešanu uz Babiloniju. Persijas valdnieks Kīrs II 539. gadā p. m. ē. deva atļauju ebrejiem atgriezties senču zemē. Taču Vistona skatījumā pēctrimda noslēdzas tikai Jaunajā Derībā, kad Israēla tauta piedzīvo, pētnieka vārdiem sakot, "lojālas mīlestības dzīvi". Tas iezīmē to, ka pēctrimdas posms ir daudz ilgāks, lai atjaunotu sākotnējo *status quo*. Trimdinieks zaudē "trimdas" identitāti un paradoksāli pāriet uz "iekšējo trimdu" (arī "otro trimdu"), nespējot tikt galā ar trimdas periodā uzkrāto psiholoģisko un emocionālo bagāžu.

Vācu literatūrzinātniece Elizabete Bronfena (*Elisabeth Bronfen*) apraksta trīsdaļīgu modeli: 1) sākotnējais stāvoklis, kas tiek izpostīts; 2) zaudētā harmo-niskā paradīze; 3) atgūtais iepriekšējais stāvoklis, taču tas nav gluži "atgūtais", bet kritiens atpakaļ vai atšķirībās gūtās atklāsmes¹⁰.

Literatūrzinātniece Inta Ezergaile izmanto kristīgo terminoloģiju, lai runātu par trimdu:

"Trīsvienība" – paradīze / zaudētā paradīze / atgūtā paradīze" bieži ir trimdas cilvēka domāšanas pamatā [...], ko raksturo cilvēka apziņas attīs-tība no agrīna naivās vienotības stāvokļa, izejot cauri nošķīrumam – "es" un citi, kas rada apziņu (lasi trimda?), līdz kādam (iepriekš paredzētam) "atgriešanās" stāvoklim, kurā viens kļūst par Vienu – vienotu, veselu un apveltītu ar apziņu (lasi Dievs?).¹¹

7 Hawkes, T. (2003). *Structuralism and Semiotics*. London, New York: Routledge, p. 29.

8 Culler, J. (2002). *Structuralist poetics: structuralism, linguistics and the study of literature*, p. 48.

9 Whiston, L. A. (1961). The Unity of Scripture and the Post-Exilic Literature. *Journal of Bible and Religion*, No. 29(4). Oxford University Press, p. 292.

10 Bronfen, E. (1993). *Exil in der Literatur: Zwischen Metapher und Realität*, No. 28(2). Berlin: Arcadia, S. 167.

11 Ezergaile, I. (2011). *Raksti: sievišķais, vīrišķais un feminisms*. Rīga: Zinātne, 315. lpp.

Nesaules romāna “Zudušie saulgrieži” vēstījumu var sadalīt trijos posmos: 1) pirmstrimda – Otrā pasaules kara beigās; 2) trimda – bēgļu nometne Vācijā, vēlāk patvērums Amerikā; veidojas mīts par atgriešanos tēvzemē; 3) pēctrimda – 90. gadu sākums, atgriešanās neatkarīgajā Latvijā; trimdinieces identitāte nespēj pieņemt padomju dzīves telpas radītās pārmaiņas, vienīgo iespēju atgriezties simboliskajā tēvzemē.

Šāds dalījums uzsver mītisku pasaules iedabu un nespēju pārraut mītisko apsolītās zemes raksturu. Saprotamāk ir atgriezties mītiskajā tēvzemē, nekā pieņemt izmainīto, deformēto pēcpadomju Latvijas dzīves telpu.

Trimdas un pēctrimdas paradigma literatūrā

Turpmākajai analīzei ir būtiski uzsvērt divas trimdas reprezentācijas literatūras vēstures aspektā – grieķu mantojumu un vācu *Exilliteratur* pētniecību starp abiem pasaules kariem.

Ilgas pēc dzimtās zemes parādās Homēra epā “Odiseja”, Eiripīda traģēdijā “Trojietes” un Sofokla traģēdijā “Valdnieks Oidips”. Trimda ir stāvoklis, kurā galvenais varonis vairs nedzīvo vai nav spējīgs dzīvot savā dzimtajā zemē. Ar trimdu tiek saprasta izsūtīšana, kas var būt brīvprātīga, apstākļu rezultāts vai piespiedu¹². Grieķu mītos varoņi nereti dodas trimdā uzvaras, greizsirdības vai slepkavības dēļ. Grieķu literatūras pētnieks Gilberts Murejs (*Gilbert Murray*) apgalvo: “Visa hellēņu pasaule bija ἀνάσταντος – aizvesta prom no mājām.”¹³

20. gs. politiskie un vēsturiskie notikumi, kas saistīti ar Pirmo un Otro pasaules karu, iezīmē pētniecības studijas, kuras tieši saistītas ar trimdas un pēctrimdas literatūru. Vācijā pēc Otrā pasaules kara trimdas pētniecība ieguva skaidrākas aprises. Vācijas Federatīvajā Republikā (VFR) bibliotēkas un arhīvi *Deutsche Bibliothek* Frankfurtē pie Mainas (dibināta 1947. gadā) un *Deutsches Literaturarchiv* Marbahā pie Nekāras (dibināta 1955. gadā) izveidoja darbu kolekcijas, kuras tematiski apkopoja ar nosaukumu *Deutsche Exilliteratur 1933–1945*¹⁴.

Literatūrzinātnieks Valters Bērendzons (*Walter Berendsohn*) ievadvārdos 1969. gadā starptautiskajā kongresā Stokholmā par Trešā reiša trimdas literatūru uzsvēra, ka šīs literatūras (*Exilliteratur*) izpēte nevar aprobežoties ar laikposmu

12 Claassen, J.-M. (1996). Exile, Death and Immortality: Voices from the Grave. *Société d'Études Latines de Bruxelles*, p. 571.

13 Schlunk, R. (1976). The Theme of the Suppliant-Exile in the Iliad. *The American Journal of Philology*, Autumn, No. 97(3), p. 200.

14 Mews, S. (1992). Exile Literature and Literary Exile: A Review Essay. *South Atlantic Review*, No. 57(1), p. 104.

no 1933. līdz 1945. gadam. Viņš akcentēja, ka literatūras vēsturei jādarbojas ar pašiem literārajiem darbiem un trimdas teksti pēc būtības atšķiras gandrīz no visa, ko rakstījuši tie rakstnieki, kuri palika nacistiskajā Vācijā. Savukārt trimdas vēstures pētnieks Helmut Miseners (*Helmut Müssener*) izteica domu, ka trimdas literatūras vēsture nebeigsies, kamēr pēdējais reprezentētājs trimdā nenomirs vai neatgriezīsies dzimtajā zemē. Miseners neskaidri iezīmē vēlāko pēctrimdas paradigmu¹⁵.

Nesaules romānā Kaija apmeklē vecāku vasarnīcu. Sabrucis ne tikai nams, bet arī Kaijas mīts par atgriešanos tēvzemē. "Kaija neatrada to Latviju, pēc kuras ilgojās [...]. Kaija savu Latviju atrada citur."¹⁶

Pirmstrimda

Romāna pirmstrimdas posmā iezīmējas Almas un Kaijas ģimenes mājas tēlojums Latvijā. Ēdiena apraksti raksturo Almas un Kaijas atšķirīgo sociālo piederību.

Velta, Almas māte, lauku mājās "Stabulēs" iemīca saldskābmaizi un malko vīra Valda brūvēto alu. Lauku sēta ir jaunās sievietes Veltas pārziņā, ko viņa apkopj kopā ar trim algotām darbiniecēm. Saimniecības turīgums tiek attēlots ar ēdiena marķējumu – siera rituļi, cukura un miltu kārbas, ievārījuma burkas, sāļījumi un plūmes. Velta parādās kā ģimenes aizstāve, kura nevēlas nodot vīra un meitas Almas atrašanās vietu krievu karavīriem. Saimniecībā (sākotnējais simboliskais dzimtenes centrs) īpaši tiek godāti saulgriežu svētki. Velta, Alma un Valdis tiek izrauti no ierastā centra. Veltu piespiedu kārtā deportē uz Sibīriju, bet Alma ar Valdi dodas bēgļu gaitās uz Vāciju, vēlāk uz Ameriku.

Savukārt Kaijas simboliskā dzimtene sākas ar vasarnīcu "Atmiņas". Ingrīda, Kaijas māte, komandē kalpones Līnu un Anniņu, kurām jāuzklāj pusdienu galds pagalmā. Ingrīda negatavo pusdienas, tas ir virējas Anniņas pienākums. Pusdienās sanākuši vairāki Kaijas tēva tiesneša Kārļa Veldres draugi. Ingrīda labprāt pie klavierēm spēlē Šopēnu, nevis interesējas par mielasta galdu. Ingrīda jūsmo par grieķu mitoloģisko tēlu – Psihi – kādā gleznas reprodukcijā. Viņas uzmanību piesaista arī pagalmā sastādītie bērzi, kuri ir tikpat uzmanības vērti kā mākslas darbs. Pārtikušais galds ar cūkgaļas sietiņiem, kartupeļiem, bietēm un olām krējumā tiek tēlots 1944. gadā. Tas ir nacistiskās Vācijas okupācijas beigu

15 Rosenfeld, S. (1982). *German Exile Literature after 1945: The Younger Generation*. Spalek, J. M., Bell, R. F. (eds). *Exile: The Writer's Experience*. University of North Carolina Press, p. 333.

16 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži: stāsts par trimdu un draudzību*. Rīga: Laika grāmata, 372. lpp.

periods Latvijā (ilga no 1941. līdz 1944./1945. gadam)¹⁷. Svētku galds saistās ar atvadām no dzimtenes pirms došanās bēgļu gaitās.

Trimda

Tēlojot romānā trimdas posmu, līdz ar došanos svešatnē iezīmējas centra pamešana – sākumā Vācijas bēgļu nometnē, vēlāk jau Amerikā – Indianapolisā. Divpadsmit gadu vecā Kaija sadraudzējas ar divus gadus vecāku meiteni Almu, kura dzīvo ar tēvu Parka Avēnijā netālu no 24. ielas.

Nesaules romānā katrai nesen Amerikā atbraukušajai ģimenei mācītājs Gotmans pasniedz divdesmit dolārus, lai viņi nopirktu pašu nepieciešamāko. Kaijas māte nespēj pieņemt pieticīgos bēgļu dzīves apstākļus, tāpēc Kaija tiek aizsūtīta uz veikalu, lai nopirktu par šo naudu ekskluzīvu preci – kafiju. Alma atceras teikto par latviešiem trimdā: “Viņi [latvieši] ilgojās pēc kafijas un krējuma smalkās porcelāna tasītēs un franču konjaka smagās kristāla karafēs.”¹⁸ Kaijas māte gulšņā pa gultu un par to saņem nosodījumu no citiem latviešiem. Drīz visiem bēgļiem būs jāsāk strādāt trūcīgi apmaksātu darbu – jāmazgā apdrošināšanas biroju grīda.

Alma aizņemas kafijas kanniņu no latviešu kaimiņienes. Mācītājs Gotmans latviešu bēgļiem piedāvā dzīvot savā mājvietā par simts dolāriem nedēļā, tā iezīmējas tēls, kurš mēģina gūt labumu no grūtībās nonākušajiem bēgļiem. Romāna vēstījumā parādās nesavtīgais un patriotiskais mācītājs Saulcere, kurš negaidīti ierosina vadīt dievkalpojumus latviešu valodā.

Jāatzīmē, ka romāna autorens tēvs Pēteris Nesaule bija mācītājs. Žurnāla “Akadēmiskā Dzīve” apskatā 1979. gadā var lasīt, ka Pēteris Nesaule dzimis 1907. gadā. Viņš beidzis Valmieras pilsētas komercskolu un Latvijas Universitātes Teoloģijas fakultāti.

Mācītāja amatā ordinēts 1935. g. 22. septembrī Alūksnes dievnamā. [..] 1944. g. devies bēgļu gaitās uz Vāciju kopā ar dzīves biedri Valdu, dz. Kņess-Kņezinsku, un abām meitām: Beati un Agati. [..] ASV māc. P. Nesaule 1951. g. nodibināja Indianapolises latviešu ev.-lut. draudzi [..], apkalpo arī nelielās, bet attālās St. Luisas un Senatobijas latviešu draudzes.¹⁹

17 Plāts, T. (2018). Latvija vācu okupācijas laikā. Ījabs, I., Kusbers, I. u. c. (sast.). *Latvija 1918–2018. Valstiskuma gadsimts*. Rīga: Mansards, 113. lpp.

18 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 66. lpp.

19 Starca, H. (1999). Mācītāja Pētera Nesaules piemiņai. *Akadēmiskā Dzīve*, Nr. 39, 81. lpp.

Baznīcas dibināšanai trimdā ir būtiska nozīme, lai varētu pulcēties un arī runāt latviešu valodā. 1952. gadā laikrakstā "Laiks" par šo notikumu var lasīt: "Ļaudis dziedāja un runāja savā valodā bez bailēm. Tie pielūdza tādā veidā, kā tiem patīk. Tie bija DP, nevis "Displaced persons", bet gan "Delayed Pilgrims" (aizkavējušies svētceļnieki)."²⁰

Iespējams, ka autore ir iedvesmojusies no personīgām atmiņām par tēvu. Romānā mācītājs Gotmans prasa par dievkalpojumiem angļu valodā noteiktu samaksu, kamēr mācītājs Saulcere piedāvā par brīvu vadīt dievkalpojumus latviešu valodā. Saulcere skaļi pauž cerību pilnus uzskatus trimdas latviešiem: "Savā žēlastībā Viņš [Dievs] mūs atvedis šeit, brīvībā. Viņš mums palīdzēs, jo nodibināsim latviešu luterāņu draudzi."²¹ Kaijas tēvs ierosina ideju, ka nepieciešama arī "Indianapolisas Latviešu biedrība". Laikrakstā "Laiks" 1951. gadā var lasīt par trimdinieku biedrības organizatoriskām spējām: "Indianas latviešu biedrības dāmu komiteja bija sarīkojusi baltiešu tautu tuvināšanās vakaru. Dāmas bija daudz pūlējušās noorganizēt tā, ka visus viesus, ap 250 cilvēku, varēja novietot pie klātiem galdiem. [...] Netrūka ne tautisko pīrādziņu, ne toršu, nedz kafijas."²²

Pēctrimda

Romāna pēctrimdas posms iezīmējas ar Kaijas un Almas atgriešanos Latvijā. Katra no viņām "atgriežas" dzimtenē atšķirīgi. Būtiski atzīmēt, ka termins *pēctrimda* iezīmē trimdas beigas, kad ir iespēja atgriezties valstī, no kuras persona devās prom piespiedu kārtā, un to, ka trimdas atmiņa, pieredze turpina ietekmēt indivīda dzīves telpu²³. Bieži vien amerikāņu-latviešu identitāti un dzīvesveidu nosaka tieši trimdas pieredze. Pēctrimdas fenomena aspektā var aplūkot indivīda attieksmi pret trimdas atmiņām, tagadnes pašizpausmi un dzīvesveidu.

Alma secina, ka atrodas biedējošā un nepazīstamā vidē: "Tā vairs nebija tik pazīstamā, mīļā Latvija, kas padomju okupācijas laikā tika postīta un nolaista [...]"²⁴ Radnieces Dālijas privātā telpa jeb dzīvoklis atrodas lielpaneļu ēkā, kas attēlota kā neglīta betona kaste. Pagalms ir puteklains, un kāpņu telpa smako pēc vārītiem kāpostiem. Almas pilnvērtīga atgriešanās dzimtenē ir cieši saistīta ar latviešu ēdienu, taču Dālija pusdienu rituālā pasniedz paplāti ar pelēku

20 [Anon.]. (1952). ASV prese par Latviju un latviešiem. *Laiks*. 26.07., 6. lpp.

21 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 78. lpp.

22 [Anon.]. (1951). No krasta līdz krastam. *Laiks*. 09.05., 2. lpp.

23 Bannasch, B., Sarkowsky, K. (2020). *Nachexil/Post-Exile*. Berlin, Boston: Walter de Gruyter GmbH, S. 2.

24 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 359. lpp.

zivju pastēti, uzliktu uz baltmaizes, un pārmērīgi saldu dzeltenu kūku. Zivju pastēte simbolizē Dālijas aprobežotību, ar kuru tiek noliegta Almas latviskā piederība. Tas ir Padomju Savienībā radīts produkts.

Avīzē “Padomju Karogs” par zivju pastēti var lasīt slavinošus vārdus:

Ražojot šprotes eļļā un kūpinātas reņģes eļļā, radās jautājums, kur likt tehniski bojātas kūpinātās zivtiņas, kuras neatbilda tehnoloģijas prasībām [...]. Pirmos pāris gadus šīs zivtiņas vienkārši samalām lopbarības pastas ražošanai, taču tā nebija pareiza izeja [...]. Radās doma ražot zivju pastēti no reņģēm, butēm, Atlantijas zivīm. Zivju pastētes būs garšīgas, jo tām pievienojam dažādus komponentus, bet tas jau zināmā mērā ir firmas noslēpums.²⁵

Plānveida ekonomijas apstākļos ir svarīgi ietaupīt katru izejvielu, lai izpildītu tautsaimniecības plānu. Zivju pastēte parādās kā ēdiens izsmalcinātai gaumei. Laikrakstā “Cīņa” var lasīt, ka zivju cehs “Selga” lepojas ar iespēju palielināt produkcijas apjomus:

“Selga” šais piecos gados paredzējusi produkcijas izlaidi palielināt par ceturto daļu, lai piegades beigās to dotu pāri par septiņarpus miljonu rubļu vērtībā. Sterilizētos konservus tad ražos trīskārt vairāk. Šīs saimniecības marka būs arī jaunajam produktam – zivju pastētei.²⁶

Savukārt Gulbenes rajona laikrakstā “Dzirkstele” 80. gadu vidū var lasīt, ka Vecgada pasākumam iesaka mājās pagatavot zivju pastēti. Taupības nolūkos saldajā ēdienā var sadrupināt neapēstās piparkūkas ar putukrējumu²⁷.

Almas ideālā atgriešanās ēdienkarte saistās ar viņas bērnības atmiņām par māti: “Uz galda būtu uzlikta porcelāna servīze, viņai piedāvātu gabaliņu aveņu tortes un tasi izcili gardas kafijas. Tur būtu krējums, rupjmaize, cepta siļķe un kartupeļi ar sviestu un dillēm [...]”²⁸ Alma atsakās pieņemt Latvijas dzīves kvalitāti, tā nekādā ziņā nesaistās ar viņas priekšstatiem par atgriešanos dzimtenē. Alma ir atgriezies centrā, taču tas tikai pastiprina izraidīšanas motīvu. Alma nejūtas piederīga iepazītajai Latvijas ģimenei.

Kaija atceras skaisti iekoptu dārzu ap vasarnīcu ārpus Rīgas, kāds tas bija pirms došanās trimdā. Viņa uzmeklē šo vietu un ierauga pussagruvušu māju bez logiem. Kaija pamana, ka Aspazijas skulptūra pie ieejas durvīm ir pazudusi. Pie

25 Klans, E. (1975). Kolkas konservi. *Padomju Karogs*, 07.01., 3. lpp.

26 Mazura, S. (1982). Savējais – gaidīts cilvēks. *Cīņa*, 22.10., 2. lpp.

27 Īve, I. (1984). Vecgada galdam. *Dzirkstele*, 29.12., 4. lpp.

28 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 360. lpp.

vasarnīcas Kaija atminas tēvu: "Viņš bažījās, ka Kaiju arestēs, ja viņa apmeklēs 1991. gadā Pirmo starptautisko latviešu mācībspēku konferenci Rīgā."²⁹

1991. gadā Nesaule apmeklēja Rīgu un nolasīja referātu Pasaules latviešu zinātnieku kongresā. Intervijā laikrakstā "Atmoda" Nesaule ļoti kritiski un tieši izsakās par pirmajiem iespaidiem Latvijā: "Te ir grūti – bērniem nevar nopirkt kurpes. Ir jāstāv rindā. Un tu nezini, vai varēs šodien nopirkt maizi. Rindā stāvēšana ir šausmīga. Tā paņem visu enerģiju, bet tas varētu būt laiks, kad padomāt, parakstīt, kaut ko radīt. Stādīt skaistu dārzu. Tiek laupīta radīšanas enerģija."³⁰ Protams, šie novērojumi savijas kopā ar priekšstatu par dzīvi Amerikā un norāda uz grūtajiem 90. gadu ekonomiskajiem apstākļiem Latvijā.

Kaija vēlas redzēt māju, jo tā ir vienīgā bērniības atmiņa: "Nekur citur viņa nebija jutusies tik droši kā mātes kabinetā un Anniņas virtuvē. Anniņa, pavāre, bija ļāvusi viņai aplaistīt asparagu, kas stāvēja uz virtuves palodzes austrumu pusē, un sakārtot sausās kļavu lapas uz pannas, lai varētu izcept maizi."³¹

Pretēji gaidītajam Kaija vasarnīcā sastop nepazīstamu vīrieti ar niknu suni. Vasarnīcas iemītnieks kļūst laipnāks, kad Kaija parāda dolāra banknoti. Nesaule kārtējo reizi uzsver, ka nauda ir padomju cilvēka vienīgā vērtība. Ir iznīcināta jebkura saikne ar cilvēcību un līdzjūtību. Kad Kaija vēlas apskatīt bērniības guļamistabu, vīrietis parāda policijas dokumentus, ka kāds viņas istabā izdarījis pašnāvību. "Daba visapkārt bija pazīstama un mierinoša, taču nams un dārzs it nemaz neatgādināja Latviju, kāda bija palikusi prātā. Bija pagājis pārāk ilgs laiks, lai to mēģinātu atjaunot. Bērniības paradīze dzīvos tikai viņas dvēselē."³² Kaija cer, ka ieraudzīs bērniības māju saglabājušos neskartu. Kaijas bērniības paradīzes dārzs ir iznīcināts, viņa ir izraidīta un nespēj atgriezties. Taču Kaija turpina meklēt simbolisko dzimteni. Rīga Kaijai ir nabadzīga vieta. Pie Brīvības pieminekļa zēni ubago naudu un traucē tūristus. Kaija secina, ka 1991. gada rītā Eiropas pilsētā Rīgā nav iespējams nopirkt tasi kafijas. Taču viņa pamana, ka tūristiem viesnīcā tiek piedāvāta kafija, lai parādītu, ka Padomju Savienībā nekā netrūkst. Padomju laika Rīgas aprakstā Kaija rod apstiprinājumu ģimenes lēmumam doties trimdā.

Kaija izbrauc ārpus pilsētas, uzrunā nepazīstamus cilvēkus latviešu valodā un secina, ka daži satiktie ir tikpat pazīstami kā viņas bērniības atmiņas. Kāda lauku mājas saimniece viņu ieaicina dārzā, kur aug upenes, jāņogas un ērkšķogas. Saimniece skubina nogaršot ogas, šis žests Kaijai saistās ar latvisku vērtību – dāsnumu. Dārzā parādās kāda sirma sieviete, kura nosauc Kaiju par "pārvietoto personu", it kā Kaija būtu izrauta no šī latviskā dārza un aizvesta tālu projām.

29 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 366. lpp.

30 Priedīte, M. (1991). Otrais dzimums. *Atmoda*, Nr. 32, 11. lpp.

31 Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 368. lpp.

32 Turpat, 370. lpp.

Sirmā sievietē grib nodeklamēt dzejoli. “Atgriešanās uzreiz pēc neatkarības atgūšanas nesagādāja vienīgi prieku – tā bija daudz sarežģītāka.”³³ Atsvešinātība pazūd, kad Kaija dzird Friča Bārdas dzejoli “Sauciens tālē”: “Viņa bija pieņemta. Viņu pazina. Viņa bija mājās. Viņa bija šeit, kopā ar katru koku, katru mākonī un katru zāles stiebru.”³⁴ Pēctrimdas apstākļos Kaijai ir būtiski saplūst ar garīgām vērtībām, kuras veido simbolisko dzimteni. Tā ir īpaša saikne ar Latviju, kur tiek atcelta trimda, uz to norāda arī pirmstrimdas dzejas lasījums.

Piedāvājot zivju pastēti, radniece Dālija noliedz Almas piederību dzimtenei. Alma nepietuvojas centram, mītiskajai dzimtenei, paliekot svešiniece. Kaija savukārt apmeklē divas atšķirīgas, pretējas vides – pilsētu un lauku sētu. Rīgā viņa neizjūt piederību, taču lauku sētā atrod saikni ar garīgo pasauli, kur, nobaudot ogas (upenes, jāņogas un ērkšķogas), viņa atgūst saikni ar laiku tieši pirms trimdas. Latvieši lauku sētā atceras Kārļa Skalbes un Friča Bārdas dzeju. Šajā pieredzē Kaija saglabā tagadnību un pašizpratni. Autorei ir svarīgas šīs divas versijas, kas rāda veidu, kā trimdinieki apmeklē Latvijas teritoriju, bet atgriezties spēj vairs tikai simboliskajā dzimtenē.

Secinājumi

1. Dārza tēlam (līdzība ar Ēdenes dārzu Bībelē) ir nozīmīga loma, jo tas norāda uz sarunas iespējamību starp divām identitātēm – trimdas un pēcpadomju Latvijas. Nobaudot ogas – upenes, jāņogas un ērkšķogas –, Kaija piedzīvo iekšējo pēctrimdas stāvokli.
2. Tā kā trimdas posmā ir uzturēts mīts par atgriešanos tēvzemē, pēctrimda iezīmē “palikšanu trimdā” (nereti otrajā trimdā). Šis termins saistīts ar trimdinieka emocionālajām un fiziskajām grūtībām iekļauties jaunā nacionālā kontekstā.
3. Mājās pagatavots ēdiens Almai saistās ar māti (pirmstrimdas stāvoklis, atrodies centrā). Tā kā viņa nespēj atjaunot saikni ar māti (izsūtīta uz Sibīriju), tad arī ar ēdiena palīdzību nevar atgriezties simboliskā tēvzemē.
4. Zivju pastētes zīme pastiprina trimdas identitātes izraidīšanu no tēvzemes, norādot – Alma nav vēlama neatkarīgā Latvijā.
5. Kafijas dzēriena zīme parādās divās dažādās laika līnijās: Amerikas trimdas posmā un Rīgas pēctrimdas posmā. Abos posmos kafija kļūst par protesta zīmi: Almas mātei Amerikā pret bēgles statusu un Almai – pret Rietumu pasaules vērtību trūkumu Rīgā.

³³ Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži*, 374. lpp.

³⁴ Turpat.

AVOTI UN LITERATŪRA

- [Anon.]. (1951). No krasta līdz krastam. *Laiks*, 09.05., 2. lpp.
- [Anon.]. (1952). ASV prese par Latviju un latviešiem. *Laiks*, 26.07., 6. lpp.
- Bannasch, B., Sarkowsky, K. (2020). *Nachexil/Post-Exile*. Berlin, Boston: Walter de Gruyter GmbH.
- Barts, R. (2010). *Mitoloģijas*. Tulk. S. Madžule. Rīga: Omnia mea.
- Bronfen, E. (1993). *Exil in der Literatur: Zwischen Metapher und Realität*, No. 28(2). Berlin: Arcadia.
- Caws, P. (1988). *Structuralism: A Philosophy for the Human Science*. New Jersey: Humanities Press.
- Claassen, J.-M. (1996). Exile, Death and Immortality: Voices from the Grave. *Société d'Études Latines de Bruxelles*, pp. 571–590.
- Culler, J. (2002). *Structuralist poetics: structuralism, linguistics and the study of literature*. London, New York: Routledge.
- Ezergaile, I. (2011). *Raksti: sievišķais, vīrišķais un feminisms*. Rīga: Zinātne.
- Hawkes, T. (2003). *Structuralism and Semiotics*. London, New York: Routledge.
- Īve, I. (1984). Vecgada galdam. *Dzirkstele*, 29.12., 4. lpp.
- Klans, E. (1975). Kolkas konservi. *Padomju Karogs*, 07.01., 3. lpp.
- Lévi-Strauss, C. (1955). The Structural Study of Myth. *The Journal of American Folklore*. Vol. 68, No. 270, pp. 428–444.
- Lévi-Strauss, C. (1983). *The Raw and the Cooked (Mythologiques)*. University of Chicago Press.
- Mazura, S. (1982). Savējais – gaidīts cilvēks. *Cīņa*, 22.10., 2. lpp.
- Mews, S. (1992). Exile Literature and Literary Exile: A Review Essay. *South Atlantic Review*, No. 57(1), pp. 103–109.
- Nesaule, A. (2018). *Zudušie saulgrieži: stāsts par trimdu un draudzību*. Rīga: Laika grāmata.
- Plāts, T. (2018). Latvija vācu okupācijas laikā. *Latvija 1918–2018. Valstiskuma gadsimts*. Sast. Ījabs, I., Kusbers, I., Misāns, I., Oberlenders, E. Rīga: Mansards, 113.–130. lpp.
- Priedīte, M. (1991). Otrais dzimums. *Atmoda*, 13.08., 11. lpp.
- Rosenfeld, S. (1982). German Exile Literature after 1945: The Younger Generation. Spalek, J. M., Bell, R. F. (eds). *Exile: The Writer's Experience*. University of North Carolina Press, pp. 333–342.
- Schlunk, R. (1976). The Theme of the Suppliant-Exile in the Iliad. *The American Journal of Philology*, Autumn, No. 97(3), pp. 199–209.
- Starca, H. (1999). Mācītāja Pētera Nesaules piemiņai. *Akadēmiskā Dzīve*, Nr. 39, 81. lpp.
- Whiston, L. A. (1961). The Unity of Scripture and the Post-Exilic Literature. *Journal of Bible and Religion*, No. 29(4), Oxford University Press, pp. 290–298.

Jāņa Klīdzēja trimdinieka ēdienu un dzērienu karte

Jānis Klīdzējs' exile menu and wine list

KOPSAVILKUMS

Pētījuma mērķis – raksturot, kā trimdinieka pozicionējumu mītnes zemē palīdz modelēt un atklāt gastronomiskais segments. Analizēti Jāņa Klīdzēja prozas darbi, prioritāri – romāni, bet konteksta iezīmēšanai izmantoti arī stāsti. No literārajiem darbiem ekscerpēti un interpretēti gastronomiskā segmenta komponenti.

Secināms, ka Klīdzēja prozā trimdinieka dzīves peripetiju portretējumā gastronomiskajai līnijai nav dominējošā loma, bet tai ir sava vieta un nozīme. Rakstnieks neaizraujas ar ēdienu un dzērienu, to gatavošanas un patēriņa procesa detalizētiem aprakstiem. Var definēt četras svarīgākās gastronomiskā segmenta funkcijas Klīdzēja tekstos: 1) tas palīdz raksturot tēlu psihoemocionālo stāvokli; 2) paver iespēju daudzveidīgāk atklāt latviešu atšķirīgo attieksmi pret trimdas situāciju; 3) tas tiek izmantots, veidojot kontrastu – akcentējot citādību, neiederību; 4) funkcionē kā etniskās/nacionālās identitātes marķieris. Vairākos romānos pētāmajā kontekstā būtiska loma ir opozīcijai “izsalcis–paēdis”. Šī antinomija gūst variatīvas izpausmes, tomēr galvenokārt tiek asociēta ar iekšējo prasību un nepieciešamību pēc garīgajām vērtībām, tās pretstatot pragmatiski orientētai patērētāja pozīcijai.

Atslēgvārdi: gastronomiskais segments, opozīcija “izsalcis–paēdis”, alkohola semantika, kroga funkcijas.

ABSTRACT

The present research is aimed at characterizing the way gastronomical segment helps to model and reveal the positioning of an exile in the host country. The paper provides analysis of J. Klīdzējs' prose fiction – novels as a priority, but also short stories to map the context. Components of the gastronomic segment are excerpted from literary works and interpreted.

It is concluded that in J. Klīdzējs' prose fiction, gastronomic line is not the dominant one in delineating the life of an exile, yet it has its role and significance. The writer is not carried away by detailed descriptions of dishes and drinks, their cooking and

consumption. Four major functions of the gastronomic segment in the texts by J. Klīdzējs may be defined: 1) it helps characterizing the psycho-emotional state of the heroes; 2) it provides a more diversified notion of the different attitude of Latvians to the state of exile; 3) it is used to build contrast by emphasizing otherness, unsuitability; 4) it functions as a marker of ethnic/national identity.

In several novels, an important role in the context under study is attributed to the opposition “hungry – satiated”. This antinomy gains varied manifestations, yet is mostly associated with the internal demand and need for spiritual values, juxtaposing them with the pragmatically oriented position of a consumer.

Keywords: gastronomic segment, opposition “hungry – satiated”, semantic of alcohol, functions of a pub.

Jāņa Klīdzēja rakstnieka gaitu sākums saistāms ar 20. gs. 30. gadiem. Pirmo darbu tematiku un kolorītu noteica vēlme atklāt Latgales un latgaliešu dzīvi pārnovada latviešiem, kam tā bija nezināma un sveša, aicinot ieskatīties Latgales cilvēka ikdienas ritumā, viņa sāpēs un priekos. Kā norāda Heronims Tihovskis rakstnieka daiļrades pārskatam veltītajā referātā, kas tika nolasīts 1959. gadā Dzintara sarīkojumā:

Latgales iekšējā dzīve, tās gara pasaule, neskaitot Ersu, A. Austriņa dažus, bieži pat greizus tēlojumus, palika neizprasta vai pārprasta. Lūk, [...] kas rāva Latgales jaunos autorus rādīt savu Dzimteni spožākā, patiešākā gaismā, pie tam valodā, ko lasīja visi novadi.¹

Tomēr lielākā daļa Klīdzēja romānu un īsprozas tekstu tapusi, jau trimdā esot. Neapšaubāmi pazīstamākais un populārākais ir “Cilvēka bērns” (1956). Nevienš cits latviešu trimdas autora garadarbs nav piedzīvojis tik daudz izdevumu Latvijā kā šis romāns (1991, 1994, 1997, 2001, 2007, 2011, 2013). Skaidrs, ka tas būtu mazāk pamanīts un lasīts, ja ne režisora Jāņa Streiča veidotā kinoversija. Latviešu uztverē “Cilvēka bērns” kļuvis par svarīgu kultūrtekstu sasaistē ar valstiskuma ideju un nacionālās pašapziņas kontekstu. Klīdzēja romānā un Streiča filmā Latgale un bērna tēls ietver gan autobiogrāfisko aspektu, gan nojēgumu par Latvijas valstiskuma dzimšanas, tapšanas un atjaunošanas periodu. Romāns un spēlfilma (1991) savā ziņā veido vienotu tekstu, kas reprezentē individuālās un kolektīvās identitātes sintēzi ciešā kopsakarā ar vēsturisko apziņu (valstiskuma ideju), kur savijas lokālais (latgalieša apziņa) un vispārnacionālais. Jāpiebilst arī, ka Boņuks nu jau sen kā pāraudzis romāna un filmas robežas, kļūstot par Latgales kultūras zīmolu.

1 H. Tihovska krājums. Rakstniecības un mūzikas muzejs, inv. nr. 573442.

Šoreiz gan pētniecības fokusā nebūs Latgalei veltītie darbi, bet gan tas tekstu korpus, kurā klātesošs vēstījums par trimdinieku mītnes zemē, konkrēti – ASV. Klīdzēja trimdinieks ierasti ir vīrietis labākajos gados (30+), kura personvārds signalizē par saikni ar Latgali, latgalisko/katolisko (Viktors Upāns “Dženitorā”, Izidors Kalums “Zilajos kalnos”, Kazimirs Pavasars diloģijā “Dzīvīte, dzīvīte, šūpojos tevī” (“Bārenis”), “Gribējās saullēkta”). Jāatzīmē, ka, modelējot tēlu ekspozīciju, rakstnieks nereti izmanto visnotaļ interesantu paņēmieni – personvārdos iekļauj Latgales pilsētu nosaukumus. Piemēram, stāstā “Sniegainie sapņi” krājumā “Viņas un viņi” Dīnas vēstule adresēta cilvēkam, kas salauzis viņas sirdi. Šo puisi sauc Silvesters Krāslavs. Minētajā diloģijā Kazimiram ceļu uz latvisko identitāti palīdz atrast Jēkabs Ludza un viņa brāļadēls Pīters. Savukārt stāstā “Eņģeļiši nav miruši” krājumā ar tādu pašu nosaukumu rādīts latviešu trimdinieks, kura nodarbe ir visai neraksturīga trimdas sabiedrības pārstāvim – Eduards Preilis ir policists, kā viņš pats saka, svešā zemē.

Klīdzēja trimdinieks prioritāri dzīvo pilsētā. Tā ir vide, kas nogurdina un izsmeļ, tādēļ daudz labāk viņš jūtas dabā (īpaši pie ūdeņiem). Viņš ir skolots un izglītības ceļu turpina arī svešumā. Viņš ir cilvēks ar spēcīgu gribu un ļoti skaidru vērtību sistēmu. Sprototamā kārtā trimdinieka esamības būtisks aspekts ir atmiņas, tostarp traumatiskā kara pieredze, karabiedru un tuvinieku zaudējuma pārdzīvojums.

Trimdinieka dzīves peripetiju portretējumā gastronomiskajai līnijai nav dominējošā loma, bet tai ir sava vieta un nozīme. Klīdzēja prozā neatradīsime smalki, dažādiem epitetiem piesātinātu trimdinieku viesību galdā liktā fiksāciju kā, piemēram, Anšlava Eglīša romānā “Cilvēks no Mēness”, ne kolorītu un sulīgu dzērienu lietošanas un noreibšanas tēlojumu, ko lasītājs bauda, piemēram, ūdens un boles dzeršanas ainu modelējumā Teodora Zeltiņa darbā “Antiņš Amerikā meklē līgavu” utt. Klīdzējs šajā ziņā ir visai lakonisks un pat askētisks.

Vairākos romānos pētāmajā kontekstā būtiska loma ir opozīcijai “izsalcis–pāēdis”. Šī antinomija gūst variatīvas izpausmes, tomēr galvenokārt tiek asociēta ar iekšējo prasību un nepieciešamību pēc garīgajām vērtībām, tās pretstatot pragmatiski orientētai patērētāja pozīcijai. Romāna “Dženitors” izsalkušos Viktors sastop universitātes gaitēnos. Viņa izsalkums gan ir nedaudz atšķirīgs. Trimdiniekam liekas, ka “šim izsalkumam būtu tāda pati balss, kāda bija dzērvēm, kad tās pavasaros meklēja atkal – kur ir Lubāna ezers, kuŗam apkārt niedras un zāles tik biezas, ka pat tāluma ceļotājas varēja tur iebūvēt sev drošu māju”². Izsalkums te cieši “saslēdzas” ar nostalgiju. Citviet, pārdomājot ikdienas norises, Viktors saasināti izjūt, ka ir izsalcis pēc mežu balsīm³. Tie ir brīži, kad gribas

2 Klīdzējs, J. (1955). *Dženitors*. Čikāga: Jāņa Šķirmanta apgāds, 163. lpp.

3 Turpat, 312. lpp.

aizbēgt no tiem, ar kuriem iespējams runāt tikai par virsstundām un garāžas krāsošanu svētdien⁴.

Izidors romānā “Zilie kalni” (1960) savos 37 gados paspējis studēt gan Latvijā, gan trimdā, sasniedzis materiālo labklājību, bijis precējies, bet jūtas “tukšs, izsalcis, izsalcis un gandrīz aplaupīts, un skrandains – nebija dzīves”⁵, jo nav pārliecības, ka dzīvo pilnvērtīgi, ka dara to, kas cilvēkam būtu jādara. Izsalkuši, viņaprāt, ir arī daudzi trimdinieku jaunās paaudzes pārstāvji, tā sauktie ķēves dēli, kas meklē savu vietu un dzīves jēgu. Pretstatījums “paēdušais” detali-zēti izvērsts tiesas ainā, kad latvieši mēģina kritiski paraudzīties uz sevi un savu būšanu trimdā. Klīdzējs spēcīgākam efektam iekomponē statistiku. Dendīlonā mīt 3148 latvieši. Pēc biedrības priekšsēža Ernesta Vagas teiktā, viņu kopējā izpeļņa ir ap 2 miljoniem dolāru, no kuriem 25 tūkstoši (precīzāk būtu 50 tūkstoši) tiek tērēti dzimšanas dienu svinībām un citām vispārējām iedzeršanām⁶. Savukārt Izidors bilst, ka šie 3000 latviešu ik dienu caur sevi izlaiž 6000 mārciņu pārtikas, secinot, ka tas nu ir svarīgākais, ar ko tie nodarbojas⁷. Spriedums nav trimdiniekiem glaimojošs. To pauž Ieva Madara:

Tā ir laba un centīga strādātāju, savas maizes pelnītāju, amatnieku, savas nozares speciālistu tauta, kas, labas paēšanas un pajumtes apmierinājumu sasniegusi, vairs necenšas, bez dzīšanas tālāk neiet. Apsīkst. [...] Tā vairs nav radītāja tauta. Tā ir tikai savas maizes un sava mūža patērētāja tauta.⁸

Šādai dzīves pozīcijai Izidors dod apzīmējumu “vājpiena ideoloģija”⁹. Klīdzējs, no vienas puses, ir visnotaļ skarbs, vērtējot trimdas sabiedrību. No otras puses, veidojot centrālos tēlus, tajos tiek iekodēts cits vēstījums, kas iekļaujas t. s. vecākajai paaudzei raksturīgajā nostājā. Proti, Klīdzēja trimdinieks dzīvo ar uzsvērtu citādības apjautu, norobežojas no mītnes zemes sabiedrības, pilnvērtīgu esamību saista tikai ar dzīvi Latvijā. Autora uzstādījums ir nepārprotams un skaidrs. Pat ja sākotnēji cilvēks neapzinās sevi kā latvieti/trimdinieku, saknes par sevi liek manīt zemapziņas līmenī (Keizija Danahū gadījums).

Iekšējā prasība pēc īstas dzīves rada nemieru, urda, liek meklēt atbilstošāko esamības formu. Viktoram tā ir mājele ezera krastā, kur viņš uzturas kopā ar svešumā sastapto un iemīlēto Selgu. Viņi dzer pienu bez glāzēm, ēd rupju kviešu maizi, cep kartupeļus oglēs un asarus uz iesma. “Dženitorā” epizodiski pieteiktā

4 Klīdzējs, J. (1955). *Dženitors*, 312. lpp.

5 Klīdzējs, J. (1992). *Zilie sniegi*. Rīga: Liesma, 38. lpp.

6 Turpat, 203. lpp.

7 Turpat, 216. lpp.

8 Turpat, 205. lpp.

9 Turpat, 86. lpp.

uzturēšanās dabas telpā kā trimdiniekam/latvietim absolūti nepieciešama tiek izvēsta romānā “Zilie kalni”. Izidors apmetas būdā priežu meža ieskaudē ezera krastā. Guļasvieta ir siens un izkaltētas kalmes. Pilsētā iegādājas tikai pašu nepieciešamāko – pienu, maizi un cigaretes¹⁰. Uz jautājumu, ko tad latviešu Tarzāns ēd, Izidors atbild: “Zivis... Ceptas, vārītas, žāvētas... Sālītas... nesālītas.”¹¹ Atteikšanās no civilizācijas labumiem, vienkārša, askētiska ikdiena, absolūtā utilitārā funkcionalitāte nav nekas cits kā dabiskās dzīves izpausme un apliecinājums, kas paredz būt mierā ar dzīvi nodrošinošo minimumu. Vienlaikus tas ir arī protests un trimdinieka uzvedības stratēģija, kas vērsta pret asimilēšanās draudiem un pakļaušanos patērnieciskajai pozīcijai. Domājams, ka Izidora un viņa esības modelējums bāzējas norvēģu rakstnieka Knuta Hamsuna tradīcijā (Glāns, Nāgels, Knuds). Trimdas prozā to aktualizē arī Gunars Janovskis (jau sākot ar pirmo romānu “Vilragā” (1956–1957 u. c.))¹².

Uzturoties sociumā, pilsētvidē, Klīdzēja trimdinieks palaikam glābiņu meklē krogā (tā varianti – klubs, restorāns, bārs, taverna, kafijas telpa, dzertuve). Ieskicējot kroga semantiku un funkcijas trimdas prozas tekstos, vispirms jāatzīmē tā ambivalence. Portretējot pirmos gadus svešumā, prioritāri tas figurē kā trimdinieku vienotājtelpa, savukārt sasaistē ar 60.–70. gadiem – kā šķirējtelpa, ar kuras starpniecību tiek iezīmēta latviešu sabiedrības mantiskā noslāņošanās un šķelšanās. Kā kroga svarīgākās funkcijas var minēt: 1) trimdinieka darbavieta; sociālā statusa indikators (Irmas Grebzdes romānā “Pelēkā māja” (1954) Anda strādā par viesmīli ēstuvē); 2) trimdinieku tikšanās un komunikācijas vieta; 3) telpa, kas nodrošina vientulības pārvarēšanas iespēju; 4) kopības apziņas un solidaritātes sajūtas garants; 5) psiholoģiskās atslodzes vieta; 6) materiālās labklājības reprezentācijas vieta.

Klīdzēja tekstos arī izsekojamas iepriekš fiksētās kroga transformācijas. Romānā “Dženitors” Pēdējo romantiķu klubā pulcējas dažādu paaudžu trimdinieki. Lai gan ir uzskatu atšķirības, tomēr, kā secina Viktors, šeit jūtama dzīve un gara izpausmes. Turpretī “Zilajos kalnos” krogs signalizē par notikušajām pārībēm. Restorānā “Baltais zirgs”, kas atrodas bagātā ielā, Izidors nejauši dzirdētā sarunā iepazīst Dendīlonas latviešu sabiedrību ar tās grupējumiem, ķildām un konfliktiem, cīņu par ietekmi un sīkumainu matu skaldīšanu.

10 Klīdzējs, J. (1992). *Zilie sniegi*, 99. lpp.

11 Turpat, 106. lpp.

12 Inguna Daukste-Silasproģe min vairākus citus trimdas autorus un romānus, kur izmantots aiziešanas/attālināšanās motīvs, proti, trimdinieks uz laiku attālinās no latviešu sabiedrības, lai tiktu skaidrībā ar sevi vai mainītu sabiedrību. Sk.: Daukste-Silasproģe, I. (2007). *Latviešu literatūrā dzīve un literatūra ASV un Kanādā. 1950–1965*. Rīga: Valters un Rapa, 612. lpp.

Krogā un, protams, alkoholā tiek meklēts mierinājums un aizmiršanās, kad atnāk “melns”. Viktors un Edvarts dodas turp pēc Evalda apciemojuma gara dziedniecības iestādē. Evalds salūst, jo neiztur pagātnes traumas smagumu – tuvinieki ir izsūtīti uz Sibīriju, savukārt viņš ir izbēdzis un dzīvo labklājības zemē. Viktora un Edvarta noskaņojumu autors raksturo šādi:

Sākumā dzeram strauji, vienu pēc otras. Slāpšana pēc viskija asuma un noreibuma nav zem mūsu zobiem, bet kaut kur daudz dziļāk, varbūt kaut kur tur, kur mūsos apspiests sten un klieudz smeldzīgums, riebījums un spītība, ticība, neticība un visas atbalsis, ko no pasaules, dienām un cilvēkiem sakrājam sevī...¹³

Apjautā, ka “nevar nedzert”¹⁴, saslēdzas līdzcietība pret cīņubiedra likteni ar pašu psihoemocionālo fonu, katra individuālo un visu kopīgo sāpi, zaudējuma sakāpinātu pārdzīvojumu.

Šādas iekšējās sajūtas kulminācijas brīdī Viktors dodas uz dzertuvi. Kroga variantu hierarhijā tai neapšaubāmi ir zemākais statuss. Dzertuves semantikā nolasāmas Ziemeļnieka dzejas intonācijas (“Šai drūmā dzertuvē, kur valda smakas asas / Un dzīves izstumtie pa naktīm kopā lasās”). Tas ir īsts zaņķis ar alu nolaistītiem galdiem un visnotaļ specifisku publiku. Viktors pasūta “četrus Henesī”¹⁵, kādēļ izpelnās apkalpotāja apbrīnu, iedvešot bijību. Trimdas prozā šāda trimdinieka rīcība nav retums. Proti, situācijā, kad bezcerība sasniedz augstāko pakāpi, trimdinieks mēģina to noslīcināt visdārgākajā alkoholā. Šī izvēle signalizē par izmisumu tā galējā izpausmē. Papildu konotācija fiksējama “Zilajos kalnos”. Haralds Bilmers ķeras pie “henesīša”¹⁶, kad piedzīvo pazemojumu un ir tādā kā jūtu mulsumā par savu bezspēcību pēc “tikšanās” ar Līdumu, pārdomājot pelnīti saņemtos sitienus pakrūtē.

Romānā “Dzīvīte, dzīvīte, šūpojos tevī” (1979) bārā norisinās Keizija/Kazimira saruna ar patēvu. Tas ir lūzuma, kardināla pavērsiena moments Keizija dzīvē, kad viņš uzzina, ka nav amerikānis, bet gan latvietis, kuram tēvs ir no Kurzemes, bet māte – no Latgales. Šajā brīdī Keizijā virmo pretišķas emocijas un mostas izjūta, ka viņš piedzimst no jauna. Lai komunikācija ritētu raitāk, jo sarunas viela ir smags pārbaudījums kā vienam, tā otram, talkā nāk brendijs un konjaks lielās glāzēs. Alkohols atceļ barjeru, un sakāmo ir gan vieglāk pateikt, gan uzklaustīt un pieņemt.

13 Klīdzējs, J. (1955). *Dženitors*, 230. lpp.

14 Turpat, 229. lpp.

15 Turpat, 396. lpp.

16 Turpat, 159. lpp.

Jāatzīmē, ka alkohola komunikatīvā funkcija ir viena no svarīgākajām. Šajā kontekstā nozīmīgs ir dzimtes aspekts. Vīriešu savstarpējā saziņā ierasti tiek izmantoti stiprāki dzērieni, savukārt, ja komunikācija ir starp vīrieti un sievieti, tad izvēle ir par labu vīnam. Piemēram, Deivids Railijs, tiekoties ar Izidoru, pauž, ka “vīriem runājoties der kaut ko iedzert”¹⁷. Tiek piedāvāts skačs (skočs – I. K.) un burbons¹⁸. Latviešu saietā Izidors un Teodors iedzer uz satikšanos neatšķaidītu viskiju, bet sodas pudeli atstāj neatvērtu. Pēc stiprāka malka arī līksmāka runāšana. Savukārt, kad Viktors apciemo Baju, abi dzer vīnu. Neiztrūkstošs papildatribūts ir “tālo sapņu mūzika”¹⁹. Šāds salikums rada romantisku gaisotni ar viegli erotisku piesitienu, motivējot vīna malkotājus atbilstošām darbībām.

Klīdzēja prozā aktualizētā dzērienu karte ir samērā plaša. Lietojuma biežuma ziņā intensīvāk pārstāvēta ir kafija, kuras baudīšana ne tik daudz saistāma ar vēlmi gūt uzmundrinājumu, bet ir svarīgs komponents savstarpējā saziņā. Tā arī stimulē kavēšanos atmiņās. Ūdens un piens tiek asociēti ar dabisku, istu dzīvi. No otras puses, piena produktiem kā paniņas, rūgušpiens, vājpiens ir negatīva konotācija. Tie pārtop metaforās, ar kuru starpniecību autors akcentē latviešu ēnas puses un trūkumus.

Runājot par grādīgajiem dzērieniem, kā dominante fiksējama izvēle par labu mītnes zemes sabiedrībā biežāk lietotajam alkoholam, konkrēti – viskijam, skočam (skočam ar ledu). Netiek smādēti konjaks, burbons un brendijs. Liķieris pieteikts epizodiski, tam ir maznozīmīga loma, turklāt tā iesaiste tekstā korelē ar negatīvu marķējumu. Piemēram, no mašīnas dvakojoša alus un liķiera dvinga. Auto dziļumā slēpjas iereibuši jaunieši, kas ņirgājas par Viktoru. Saldi rūgtenu liķieri pasniedz turīgās un augstprātīgi ciniskās Litas Teilores kokteiļvakarā u. tml.

Vodka/šņabis var tikt izmantots sirdsdrapju vietā. “Zilajos kalnos” Nora, kas ierodas pie Izidora, pārbīstas no viņa rupjajiem kaimiņiem. Aspirīna tablete nelīdz, jo ap sirdi aukstumi vien skrien. Nora painteresējas, vai ir kāda lāse stiprā. Izidoram aizķērusies pusizdzerta vodkas pudele. Viešņa ieņem labu malku, un tirpoņa norimst. Līdzīgs motīvs sastopams arī, piemēram, Konstances Miķelsones romānā “Ēdenes rapsodija” (1954), kur Mārtiņš iesaka Rutei pret sirdsklauvēm iedzert glāzi šņabja²⁰.

Gan šņabis, bet, protams, jo īpaši alus tiek pozicionēti kā latviskuma marķieris, atsauc uz Latvijas laiku. Šajā aspektā tie aktualizēti tandēmā ar konkrētiem ēdieniem. Viskonsekvētāk tas parādās romānā “Bārenis” (1995), izvēršot

17 Klīdzējs, J. (1995). *Bārenis*. Rīga: Zinātne, 56. lpp.

18 Klīdzējs, J. (1992). *Zilie sniegi*, 57. lpp.

19 Klīdzējs, J. (1955). *Dženitors*, 370. lpp.

20 Miķelsone, K. (1954). *Ēdenes rapsodija*. ASV: Grāmatu Draugs, 66. lpp.

vēstījumu par Keizija/Kazimira tikšanos ar latviešiem. Ievedot Kazimiru latviešu klubā, Pēteris saka: “Tu esi tikpat kā Latvijā – ir alus, šņabis, smaržo desas un skābie kāposti.”²¹ Kad cienastu gādā Edgars Ulpe, līdztekus desiņām un kāpostiem tiek atnesta arī melnā rudzu maize. Jāpiebilst, ka nevienā brīdī Keizijā nerodas šaubas, vai atnestais ir pietiekami labs un baudāms. Tas tiek pieņemts uzreiz, pašsaprotami kā savs. Tādējādi secināms, ka Keizija iekļaušanās latviešu etnosā vispirms notiek, mainot personvārdu un apgūstot kulināro kodu, bet tikai pēc tam seko valoda un dilogijas otrajā daļā – arī Latvijas kā tēvzemes un radnieku iepazīšana.

Gastronomiskās līnijas sasaiste ar etniskās/nacionālās identitātes kontekstu sevišķi blīvi vērojama Jēkaba Ludzas saimniecības raksturojumā. Tā ir īsta latviskuma oāze. Iebraucot tajā, noris savveida pārceļšanās laikā un telpā – rodas sajūta, it kā ienāktu zemnieku sētā Latvijas laukos. Tiek rekonstruēta pagātne, zudusī pasaule:

Kas par koptu zaļumu un ziedēšanu visapkārt! Kartupeļi, tomāti, kāposti. Saulespuķes, dālijas, jorģīnes, rozes, zelta margrietiņas, atraitnītes un lilijas. Ābeles, plūmes, bumbieres. Bērzi, egles, ozoli. Kaut kur kliezda vistas savās izbrīnas balsīs. Rēja suns. Rukšīnāja cūka. Iemāvās govys tā, ka visa meža mala pielīja atbalsīm.²²

Tikpat intensīvi ar dzimtenes atribūtiku piesātināts arī mājas interjers. Vērtīgākais cienasts, kas tiek piedāvāts viesiem, ir alus:

Namatēvs Jēkabs Ludza un viņa draugs Augusts Zēgners bija ienesuši mucīņu vēsa alus no pagraba. Jēkabs bija slavens ar savu pašdarīto, tīro miežu alu. Garšotāji mēdza teikt, ka Peninsulā tāda nedabūt arī par dārgu naudu.²³

Ar alus darīšanas motīvu tiek akcentēta latviskuma saglabāšanas, vērtību pārmantošanas un identitātes nepārtrauktības ideja. Daudzu trimdas rakstnieku prozā tradīciju spēks latviešu etniskās identitātes stiprināšanā tiek atklāts, vēstot par Jāņu svinēšanu trimdā, kur neiztrūkstoši klātesošs ir alus un siers. Klīdzēja darbos gan nav šīs sasaistes, tomēr alus, sevišķi pašdarīta alus, lietošana nepārprotami funkcionē kā zīme, kas signalizē par piederību latviešu tautai.

Noslēgumā jāatzīmē, ka gastronomiskā segmenta semantikas un funkciju izpētes areāls paplašināms, iekļaujot arī to prozas daļu, kurā Klīdzējs modelē Latvijas valstiskuma periodu, – gan stāstus, gan romānus “Cilvēka bērns” un

21 Klīdzējs, J. (1995). *Bārenis*, 242. lpp.

22 Turpat, 276. lpp.

23 Turpat, 282. lpp.

“Dāvātās dvēseles” (1986). Tie ir teksti, kuros, portretējot Latgales zemnieka sētu un saimi 20. gs. 20.–30. gados, tiek modelēta pasaule, kas bāzējas patriarhālajā un katoliskajā dzīves satvarā. Šajā pasaules kārtībā būtiska vieta ir galda kultūrai, paaudžu pēctecībai, kas atklājas, piemēram, rudzu maizes cepšanas tradīcijā. Savukārt caur bērna skatījuma prizmu ēdiens iegūst vēl papildu konotācijas.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Daukste-Silasproģe, I. (2007). *Latviešu literārā dzīve un literatūra ASV un Kanādā. 1950–1965*. Rīga: Valters un Rapa.
- H. Tihovska fonds. Rakstniecības un mūzikas muzejs, inv. nr. 573442.
- Klīdzējs, J. (1995). *Bārenis*. Rīga: Zinātne.
- Klīdzējs, J. (1955). *Dženitors*. Čikāga: Jāņa Šķirmanta apgāds.
- Klīdzējs, J. (1993). *Eņģeļi nav miruši*. Rēzekne: Latgales Kultūras centra izdevniecība.
- Klīdzējs, J. (1954) *Viņas un viņi*. Toronto: Apgāds Astra.
- Klīdzējs, J. (1992). *Zilie sniegi*. Rīga: Liesma.
- Miķelsone, K. (1954). *Ēdenes rapsodija*. ASV: Grāmatu Draugs.

LAURA LAURUŠAITĒ

Foodscape in Lithuanian and Latvian (e)migration literature¹

Pārtikas ainava lietuviešu un latviešu emigrācijas literatūrā

If something tastes bad to a Latvian, he eats it “with long teeth” (that is, reluctantly)

(*Latvietis. 100 nacionālās īpatnības* / *The Latvian. 100 National Peculiarities*, 72)

ABSTRACT

Looking at food as a multi-layered mechanism of meaning-making, the paper analyses the foodscape that emerges in the 21st-century Lithuanian and Latvian emigration literature. In the emerging food network, one can recognise encoded cultural, social, and ideological meanings, which become a perfect identifier of Baltic identity in other countries. The assumptions of taste semiotics are used when discussing the system of taste preferences and repulsions, while the general theoretical foundation is the literary imagology, which helps to recognise the specificity of the intersections between one's own and foreign culture encoded in food. The paper examines the emotional and psychological context of emigrants eating, the relics of the Soviet mentality influencing their eating and drinking habits, their connection with the homeland, and their auto-image created through gastronomic communication. The author also reconstructs critical attitude of foreigners towards traditional Baltic cuisines and Baltic favourite foods (hetero-image).

Based on the layout of the dishes mentioned in the novels, the author identifies culinary nostalgia and culinary untranslatability as dominant paradigms. The conclusion is made that despite the physical displacement of the emigrant, the subjects who eat and the objects that they eat remain almost the same as in their homelands. In the works by emigrant writers, food is associated rather with cultural identity and the content of traditional values than with the ritual of tasting that characterises travel, therefore, one can say that emigrant literary characters are not avid “tasters” of exotic dishes and new cultures.

Keywords: food, identity, gastropoetics, culinary nostalgia, culinary untranslatability, culinary Other.

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

KOPSAVILKUMS

Aplūkojot pārtiku kā daudzslāņu nozīmes veidošanas mehānismu, rakstā analizēta pārtikas ainava, kas parādās 21. gs. lietuviešu un latviešu emigrācijas literatūrā. Literārajā pārtikas tīklā var atpazīt iekodētas kultūras, sociālās un ideoloģiskās nozīmes, kuras kļūst par ideālu baltiešu identitātes identifikatoru citās valstīs. Apspriežot garšas priekšrocību un atgrūšanās sistēmu, tiek izmantoti garšas semiotikas pieņēmumi, savukārt vispārīgais teorētiskais pamats ir literārā imagoloģija, kas palīdz atpazīt ēdienā iekodētas savas un svešās kultūras krustpunktu specifiku. Rakstā analizēts emigrantu ēšanas emocionālais un psiholoģiskais konteksts, padomju mentalitātes paliekas, kas ietekmē viņu ēšanas un dzeršanas paradumus, saikne ar dzimteni un gastronomiskās komunikācijas ceļā radītais paštēls (ego tēls). Raksta autore rekonstruē arī ārzemnieku kritisko attieksmi pret tradicionālo baltu virtuvi un baltu iecienītākajiem ēdieniem (hetero tēls).

Balstoties uz romānos minēto ēdienu kopumu, kā dominējošās paradigmas autore identificē kulinārijas nostalgiju un kulinārijas netulkojamību. Tiek secināts, ka, neraugoties uz emigrantu fizisko pārvietošanos, tie, kas ēd, un ēdieni, kurus viņi ēd, paliek gandrīz tādi paši kā dzimtenē. Emigrantu rakstnieku darbos ēdiens asociējas drīzāk ar kultūras identitāti un tradicionālo vērtību saturu, nevis ar ceļojumiem raksturīgo nogaršošanas rituālu, tāpēc var teikt, ka emigrantu literārie tēli nav dedzīgi eksotisko ēdienu un jaunu kulināro kultūru “garšotāji”.

Atslēgvārdi: ēdiens, identitāte, gastropoētika, kulinārā nostalgija, kulinārā netulkojamība, kulinārais Cits.

Foodscape is originally understood as the gastronomic equivalent of a landscape. It is an artistic representation of food, where edible ingredients and various culinary resources are used to create complex landscapes. In this paper, we will theorise the concept of foodscape and apply it to the analysis of food in 21st-century Lithuanian and Latvian emigration literature, which employs a wide range of foods and eating-related behavioural patterns². Almost all the Lithuanian and Latvian emigration texts articulate food, regardless of their genre (novel, diary, essay), so analysing a wide corpus of texts related to the discourse of taste makes it possible to construct a literary foodscape.

Food, meals, and their consumption situations in literature should be seen as a multi-layered mechanism of meaning creation, and the field of gastronomic

2 The importance of food not only for the textual but also for the visual narrative is evidenced by the fact that culinary references or associations are often chosen for the covers of Lithuanian and Latvian emigration books, for example, Laima Muktupāvela, *Šampinjonu derība: Melnie balti ķeltos* (The Champignon Testament), Vilis Lāčītis, *Pamodināt Lāčplēsi* (To Wake Up Bear-Slayer), Andra Manfelde, *Dzimtenīte* (My Dear Homeland, 2012), Rita Miliūtė, *Ar braškēs virsta fēriais?* (Do Strawberries Turn into Ferraris?), William B. Foreignerski, *Stroika with a London View* (2019) and others.

meanings should be perceived as a medium that collects and transmits information. The analysis of this medium provides a wealth of characterological information about Lithuanians and Latvians living outside their countries. Literature may mirror the religious, ideological, and economic symbolism of food, but in emigration literary works it is mostly food that emerges as a sphere of expression of one's ethnic and social (sometimes – sexual or gender) identity. The metaphorical layers of gastronomy, especially emigrants' identification (or non-identification) with certain products, reveal the complexity of their self-identification outside their home countries. The research will pay specific attention to the multifunctionality of food in literary works and the new functions attributed to food in the works by emigrant writers in particular.

The author assumes that food consumption in emigration literature is inseparable from the processes of cultural change and transformations of taste. Emigrant accounts encourage a rethinking of the role of food, a transformation of the view of eating as a practice and experience that satisfies vital needs, since the acquisition, production, consumption, and even cultivation of food can reveal an identity that is attached to the customary, or, on the contrary, receptive to novelty. Food as a unified phenomenon has received little comprehensive attention in the Lithuanian and Latvian emigration literature and has only been touched upon in a fragmentary way, in individual publications³. This paper aims to provide a general overview of where, how, and what is bought, grown, and eaten in emigration, what kind of food is longed for, what products are identified with, and which consumables occupy a central place in the emigration food network, what are the dominant functions of these foods, and what does it say about the eating characteristic to Baltic individuals residing in other countries.

Potatoes, speck, and rye bread: The cornerstones of Baltic culinary identity

The novels highlight the distinction between Lithuanian and Latvian traditional foods and the cuisine of the target countries, which is quite different, and often unusual for Lithuanian or Latvian palates. The importance of food for the characters' identity manifests in the fact that they take food products with

³ For more on food in (e)migration literature, see: Nijolė Keršytė, "Eurolietuvio kelionių skonis: A. Užkalnio kelionių istorijos", *Baltos lankos: Socialinės skonio praktikos*, 2011, issue No. 35; Ojārs Lāms "Cheese on the Menu of Latvian Contemporary Migrants as a Sign of Intercultural Encounter: Texts by Alvilis Bergs and Laima Muktupāvela", *Acta Litteraria Comparativa: Mapping Taste: Literature, Gastronomy, Identity*, 2022, No. 9; Laura Laurušaitė, "Food and Identity in Contemporary Lithuanian and Latvian Émigré Narratives: Imagological Approach", *Aktuālas problēmas literatūras un kultūras pētniecībā*, 2016, No. 21.

them when going to another country as a primary artifact of their connection with the culture they leave behind. Potatoes, and, in particular, potato dumplings (or zeppelins) occupy a very important place in the Lithuanian expatriate food landscape and serve as a key dish in the literary network of gastronomic meanings⁴. We can assume that emigrants associate zeppelins with belonging to the Lithuanian nation, which is why they appear in the novels as a synonym and equivalent of Lithuanian culinary identity. The famous Lithuanian music band “ŽAS” also sings about this national culinary icon, which becomes the antidote to healthy food:

But still, I find the zeppelins so yummy,
it doesn't matter that they make me a bit fatty.
But still, I find the zeppelins so yummy,
enough of poisoning myself with only healthy cookery⁵.

A similar kind of affection for Lithuanians is embodied by *kugelis* (a kind of potato pie), which has the potential to become a rival to the zeppelins in terms of the number of references to it in literary works. In the United States, there is a rock band “Steel Wolf” founded by Northern American Lithuanians and one of their songs features the words, “Oh, Grandma, where’s the *kugelis*?”⁶

Similarly, the importance of rye bread and speck [*speķis*] is evident in the food landscape of Latvian emigrants. These two products mentioned separately but more often in pairs, strengthen national, cultural, and kinship ties. The products that emigrants usually pack in their suitcases when they leave the country are rye bread⁷, speck⁸, and potatoes⁹. Black bread is typologically associated with the past and memory in Latvian authors’ works, but rather through taste than smell – it ‘smells’ of painful memories of the homeland. It is noteworthy that the ideas of a pioneering national project – draining Pļaviņas hydroelectric station and waking

4 On the initiative by USA’s Lithuanians, on the first Sunday of February, World Zeppelins Day is celebrated, which has spread all over the world and is celebrated in Lithuanian communities in Australia, Argentina, Germany, and other countries (<https://www.lrytas.lt/skonis/gurmanu-klubas/2015/02/01/news/pasauline-cepelinu-diena-viskas-prasidejo-nuo-futbolo-kamuolio-660890>).

5 https://www.youtube.com/watch?v=wDUXaceuR_Q&ab_channel=DatGuy

6 https://www.youtube.com/watch?v=YqLp8FRE93U&ab_channel=SteelWolf

7 Rye bread has been included in the Latvian cultural canon as part of the material and spiritual culture, and the representative description states that it is “the food that most Latvians crave, if they have been living outside Latvia and have a yearning for food from the homeland” (for more information, see: <https://kulturaskanons.lv/en/archive/rudzu-maize/>)

8 Muktupāvela, L. (2002). *Šampinjonu derība: Melnie balti ķeltos*. Rīga: Daugava, 30. lpp.; Manfelde, A. (2012). *Dzimtenīte*. Rīga: Literatūras kombains, 49. lpp.

9 Biliotavičiūtė, G. (2017). *Tarp Kauno ir Londono*. Kaunas: Diremta, p. 221.

up the sleeping national hero Lāčplēsis in Vilis Lācītis' novel *Pamodināt Lāčplēsi* (To Wake Up Bear-Slayer) are discussed while eating rye bread with speck¹⁰.

We should note that, although Lithuanians consider potato dishes to be a part of their cuisine, it was not until the 19th century that potatoes became a staple food in our country and an integral part of Lithuanian cuisine, which is why the famous potato dishes may be at most two hundred years old, and the names of the potato dishes maybe even newer.¹¹ The first Lithuanian gastronomic book does not contain a single dish made from potatoes, and potatoes are only mentioned in two soups, as this vegetable is very starchy and helps to thicken the broth.¹²

The importance of the zeppelins to Lithuanian identity is vividly illustrated in Giedrė Biliotavičiūtė's novel *Tarp Kauno ir Londono* (Between Kaunas and London) by the emigrant's 'Lithuanian dream' – to set up a Lithuanian zeppelins restaurant in London, serving this regional specialty. The restaurant performs an important function not only as a place of attraction for Lithuanians, but also as a bastion of identity that triggers national sentiment and recreates the past through eating. The zeppelins are perceived as an unquestioned delicacy and have a therapeutic effect on compatriots suffering from culinary nostalgia.

Zita Čepaitė in her essay book *Emigrantės dienoraštis* (Emigrant's Diary) documents "the great mission of the zeppelins", as she calls it. British potatoes are very watery, so she is frantically looking for starch in London to add to the zeppelin dough, so that the dumplings would not fall apart.¹³ Similarly, to cook a Latvian favourite kissel, a Latvian expatriate makes her own starch from potato gratings, as it is not available for purchase in Irish shops.¹⁴ However, from the authors' point of view, we can conclude that there is a big difference between food bought in the supermarket and food grown by oneself. Alvilis Bergs' character experiences his Latvian essence through his contact with the potato-growing environment and with the land from which the food comes: "Potatoes have tremendous power if you plant them with your hands on your own land and harvest them correctly, which is what you have to do on a sunny Indian summer day, when tiny white clouds float in the sky, chased by the cranes' screams".¹⁵

10 Lācītis, V. (2011). *Pamodināt Lāčplēsi*. Rīga: Mansards, 91. lpp.

11 Laužikas, R. (2022). *À la Lituanienne: in search of a Lithuanian gastronomic identity*, Acta Litteraria Comparativa. Mapping Taste: Literature, Gastronomy, Identity, Vilnius: Institute of Lithuanian Literature and Folklore.

12 Laužikienė, A., Laužikas, R. (2018). Kad iš valgymo būtų visi kantanti. *Lietuvos gospadinė, arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas*. Vilnius: Vaga, p. 53.

13 Čepaitė, Z. (2011). *Emigrantės dienoraštis*. Vilnius: Alma littera, pp. 98-100.

14 Muktupāvela, L. (2002). *Šampinjonu derība: Melnie balti ķeltos*, 108. lpp.

15 Bergs, A. (2018). *Divi stāsti par Barsu*. Rīga: Dienas Grāmata, 40. lpp.

These home-grown potatoes carry a completely different charge and contrast with depersonalised watery potatoes bought by Čepaitė in London discount stores that lack substance just like the lives of emigrants.

Most emigration writers accept Lithuanians' affection for potatoes as a self-evident and unquestionable component of their self-image. The need for traditional dishes is not directly linked to the national narrative; for example, the 'Lithuanianness' of the zeppelins and *kugelis* or the 'Latvianness' of speck is not reflected in the novels, but simply stated (except for Čepaitė, who calls the eating of zeppelins, *kugelis*, and Olivier salad in emigration "an attempt to preserve the foundation of Lithuanian heritage"¹⁶). Paulina Pukytė is the only writer who critically approaches the authenticity and gastronomic originality of zeppelins as an iconic Lithuanian dish:

Perhaps we could make an impression with Lithuanian dishes that are not cooked anywhere else?

Fine, Lithuanian zeppelins are not eaten anywhere else, which means they are our authentic cultural heritage. In addition, they encourage Lithuanians to constantly compete for who will make larger zeppelins and who will eat more of them.

But which is more impressive: eating more but smaller ones, or less but larger ones?

It depends.

And what about the fifth deadly sin (gluttony)? Doesn't it apply to Lithuanian dishes in the Catholic country?

Let's rather not talk about it.

But why is the name of this most Lithuanian dish non-Lithuanian?

What is its origin then?

German.

It's not German, it's Jewish.

What exactly is Jewish – the dish or its name?

And which is better, a Lithuanian dish with a non-Lithuanian name, or a non-Lithuanian dish with a Lithuanian name?

But how could it have happened that a Jewish dish was stuffed with Lithuanian pork?

Is it called integration?

Or perhaps, tolerance?¹⁷

¹⁶ Čepaitė, Z. (2011). *Emigrantės dienoraštis*, p. 92.

¹⁷ Pukytė, P. (2018). Tai koks galėjo būti įspūdis... Šių dienų kančios dėl savivaizdžio. *Pasakojimas tęsiasi: Modernizacijos traukinyje. Lietuvos šimtmetis, 1918–2018*, Jankevičiūtė, G., Šepetytys, N. (eds). Vilnius: Vilniaus dailės akademijos leidykla, pp. 62–63.

In this passage, Pukytė touches upon ethnic, linguistic, religious, and ideological arguments that are related to foods and challenges Lithuanian gastronomic identity by subverting the deeply rooted stereotype that zeppelins equate with Lithuanianess. At the same time, she mocks a widespread belief that Lithuania as a country can be presented as a site of distinct culinary identity.

Lithuanian and Latvian emigrants cannot be considered ambassadors of their own gastronomic culture, because the idea of culinary exports, although tried and tested, is not very successful:

I once cooked beetroot soup for a friend [a British man – L. L.]. He didn't curse it but said he had once eaten something very similar in a Russian restaurant. I had served him sauerkraut with sausages. He didn't say anything bad about the dish but politely mentioned that he thought all the time it was a German dish. He thought smoked pig's ears were a product that normal people do not eat and that the Irish purportedly had something similar to a kugelis.¹⁸

Due to multiple cultural influences (Russian, Jewish, German, etc.), Lithuanian and Latvian cuisines have historically lacked sovereignty, so the origins of dishes are often mixed, or similar dishes are typical of the cuisine of the whole region. Those dishes that are considered more or less authentic gastronomic heritage and have become culinary emblems of Lithuanians and Latvians, such as *kastinys* (a sour cream product), honey¹⁹, cottage cheese²⁰, *skilandis* (a smoked meat product), and *šaltibarščiai*²¹ (cold beet soup) in Lithuania, or *pelēkie zirņi* (grey peas), *maizes zupa* (sweet bread soup), *ķimeņu siers* (caraway cheese) in Latvia, are not articulated at all in the emigration literature, which means that writers' choice to depict the products and dishes is not based on the arguments of gastronomic/national purity as much as on the arguments of personal sentiment of longing and attachment.

¹⁸ Čepaitė, Z. (2011). *Emigrantės dienoraštis*, p. 100.

¹⁹ In 2016, the Lithuanian Post issued a stamp (by artist Aušrelė Ratkevičienė) commemorating one of the oldest desserts in Lithuanian cuisine, which was eaten in the royal manors – cucumbers with honey (<https://www.15min.lt/naujiena/aktualu/lietuva/seniausias-lietuviskas-desertas-bus-iamzintas-pasto-zenkle-56-652065>).

²⁰ In 2017, on the initiative of the Lithuanian Post, a stamp representing the country's traditional cuisine appeared, depicting cottage cheese, which has been used at the royal court since the Middle Ages (artist Domantas Vildžiūnas) (<https://m.diena.lt/naujienos/laisvalaikis-ir-kultura/kultura/lietuviskas-varskes-suris-po-pasauli-keliaus-pasto-zenklais-812379>).

²¹ In 2020, Lithuania issued a digital stamp for cold beet soup "Culinary Heritage. *Šaltibarščiai*" (artist Ugnė Žilytė), a map of *šaltibarščiai*, a Lithuanian Post LP EXPRESS parcel terminal decorated with an ocean of *šaltibarščiai* (artist Tautvydas Vidugiris), and launched an advertising campaign inviting people to discover Lithuania through its colours, one of the main colours being the light pink of cold beet soup (<https://www.post.lt/lt/apie-mus/naujienos/pirmasis-lietuviskas-pasto-zenklas-ir-virtualiems-linkejimams>).

Culinary nostalgia

Theoretically, emigrants should be tasters of new cultures, but paradoxically, their national traditional cuisine causes greater satisfaction for Lithuanian and Latvian emigrant communities. Homemade food and recognisable tastes are usually associated with psychological and physical comfort, while new types of food personify the hard-to-digest new culture and its incompatibility with traditional tastes.

Therefore, emigrant texts are generally abundant with nostalgic eating that triggers their characters' positive experiences and elicit feelings of longing and belonging. The joy of tasting (even the mental joy) is linked exclusively to the food of their homelands. Food nostalgia, gastro-nostalgia, or nostalgic gastronomy is like an arch of taste that connects their countries of residence and their homelands. In most cases, national food is synonymous with comfort food. National cuisine is nutritious not only to the body but also to the soul:

I'm dying to eat something Latvian – some kind of cream, kissel, or a “Lido” lunch.²²

We have also managed to miss Lithuanian food. It would be delicious to whip up a portion of zeppelins with bacon crisps or some blood kishka, or maybe homemade meatballs or borscht soup with black bread.²³

She can grumble all evening, striking a song about what is absent HERE but was present THERE. The most pathetic thing is that every Saturday she tries to serve Lipsts a *home-cooked* meal. She peels the potatoes, cooks, and makes a flour sauce just like at home, or a chicken thigh stew just like at home.²⁴

In the field of taste perception, two solutions collide – tasty and unpalatable – with the former being linked to the domestic food and the latter to the culture of the country of residence. Living in an ‘unpalatable’ environment drives you to be ‘dying’ to experience your homeland, at least through your tastebuds. Food, as the main sensory mediator between one's body and the surrounding world²⁵ demonstrates that one does not want to get closer to the Other, to perceive and understand the Other's values and way of life, in other words, to ‘taste’ one's country of residence by tasting its food.

22 Bergs, A. (2018). *Divi stāsti par Barsu*, p. 20.

23 Areima, M. (2007). *Nostalgija. Neišgalvota gyvenimo emigravus istorija*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla, p. 97.

24 Muktupāvela, L. (2002). *Šampinjonu derība: Melnie balti ķeltos*, pp. 107–108.

25 Keršytė, N. (2011). Eurolietuvio kelionių skonis: A. Užkalnio kelionių istorijos. *Baltos lankos: Socialinės skonio praktikos*, Nr. 35, p. 202.

As far as homesickness for homemade food is concerned, a wide variety of dishes and products appear – from the stereotypical Lithuanian and Latvian ones to quite subjective ones, expressing the specific preferences of the writers, therefore we can assume that homesickness for them is not only related to nationality but also personal identity and the eating habits and traditions of a specific family. The Latvian restaurant “Lido”, which is mentioned in Bergs’ quotation, functions here as an example of emblematic Latvianness, as the restaurant’s menu has been deliberately designed and composed to resemble the home cooking of an ordinary Latvian. This is where we should observe that the simple products and the usual ways of making them (e.g., the meatballs, cabbage rolls, or cranberry kissel that Bergs mentions, the Olivier salad described by Čepaitė, or the borscht missed by the character in Areima’s book) remain the most attractive, emphasising the imperative of one’s habits and attachment to one’s community. Eating recognisable food in emigration literary works reveals itself as an emotional and psychological need.

Eastern Europe as a paradigm for uniting emigrants

Naturally, to cook the usual and longed-for food of traditional cuisine, one needs to obtain the appropriate products. Lithuanian and Latvian emigration novels testify to the emergence of a food sector serving emigrants in their receiving countries, an infrastructure of grocery stores and catering establishments that support cultural needs through gastronomic means, and the giving of a semblance of their homeland’s menu in a globalised world. The extensive development of Lithuanian grocery stores and Lithuanian eateries is a testimony to the constant demand for national food and the psychological and physical comfort that it provides.

Zita Čepaitė in her book *Emigrant’s Diary* mentions the fact that London, where perhaps the largest streams of Lithuanian emigrants are concentrated, has more than 100 Lithuanian retail food shops,²⁶ she particularly singles out the point of sale with the symbolic name “Lituanica” (after the airplane flown from the United States across the Atlantic Ocean by Lithuanian pilots Steponas Darius and Stasys Girėnas in 1933). The Latvian writer Vilis Lācītis mentions a Lithuanian grocery store in Stratford and the Lithuanian-owned restaurant “Smiltė”, which he accompanies with the stereotypical cliché “braliukas lietuviskas” (misspelled Lith. “Lithuanian brother”).²⁷ This description implies that

²⁶ Čepaitė, Z. (2011). *Emigrantės dienoraštis*, p. 64.

²⁷ Lācītis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*. Rīga: Mansards, 20. lpp.

Latvians recognise the Lithuanian culinary tradition as fraternal and, therefore, their own. We should note that these Lithuanian-established food points and eateries tend to concentrate on a range of products that meet the gastronomic needs of the entire Eastern European region, which brings the imagined homelands of many post-Soviet Eastern Bloc emigrants closer to their imagined homelands through the stomach. For example, such 'Eastern European goodies' as rye bread, dry cod, and corn sticks are available in Lithuanian-owned grocery stores.²⁸ One can find Lithuanian and Latvian (or similar) products, such as "Ādažu čipsi" potato crisps or "Wyborowa" vodka, in Polish-owned shops.²⁹ Common *eating* habits of Eastern Europeans also bear witness to the *Homo sovieticus* past. Alongside the usual commercial function, these shops serve another, social, purpose, becoming epicentres of emigrants' communal life. The shops offer a wide range of services and become employment agencies, serve as distribution points for illegal cigarettes, and places of interaction with compatriots.

Due to the deprivation of food under socialism, Baltic people developed two contradictory habits, namely, pathologic saving, and pathologic wasting, which one can see as relics of the post-Soviet mentality. Čepaitē eloquently describes the social positioning of the post-Soviet individuals who are forced to keep their heads down to the lower shelf, where cheaper items are laid out.³⁰ The ultimate form of saving that is mentioned in many émigré narratives is scavenging for food in waste containers and looking for discarded products.

Another crucial theme in emigrant texts that could be among other things attributed to the Soviet legacy is excessive drinking. Lācītis promotes his English translation of *Stroika with a London view* as "a book that feels like a heart-to-heart with a good vodka". Drinking is encoded in the title of Manfelde's novel, as in Latvian the word "dzimtenīte" also translates as "moonshine" or home-brew vodka. We have counted seven different liquors mentioned throughout the book: balsam, gin, whisky, rum, vodka, cordial, pure spirit, and beer. Drinking serves a therapeutic function and is followed by such descriptions as anaesthesia (13), disinfection (23), and "black hole" (70). Emigrants consume alcohol not for gastronomic, let alone gourmet, purposes, but as a psychotropic aid to forgetting, and it is therefore not the type or the flavour that is important, but rather the strength of alcohol. Emigrants do not know how to and do not have the time to indulge themselves, they do not associate alcohol or food with aesthetics and the pleasure that comes from the body's contact with food or drink, and therefore they have a different way of consuming, with quantity rather than quality at the forefront.

28 Lācītis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*. Rīga: Mansards, 83. lpp.

29 Bergs, A. (2018). *Divi stāsti par Barsu*, 21. lpp.; Lācītis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*, 83. lpp.

30 Čepaitē, Z. (2011). *Emigrantēs dienoraštis*, p. 61.

It is also notable that expatriates mainly consume alcohol in solitude rather than socially. The way that Baltic people consume alcohol is a clear sign of low rank and post-Soviet drinking habits.

It will still take a long time to understand that, as a quote from Manfelde goes, “Wine is better drunk lightly, in slow sips, not in bottles”³¹.

In the context of national identity research, we could summarise the food and alcohol consumption habits of Lithuanians and Latvians by the metaphorical opposition of the ‘melting pot’ and the ‘salad bowl’. Eastern European identity can be seen as a ‘melting pot’, but a multicultural gastronomic environment cannot integrate individual cultures into a single whole. According to literary evidence, each country retains its own culinary identity.

Cultural and erotic hunger

In Vita Vilimaitė Lefebvre Delattre’s novel *Kvėpuoti kitais* (To Breathe Others), food is the most prominent cultural and social wedge that negates any possibility of Lithuanian-French communication. In the Lithuanian emigrant woman’s food menu, products and dishes associated with the gourmet cuisine of the upper classes emerge: oysters,³² camembert cheese with truffles and goat cheese tower,³³ risotto with truffles, mushroom stew, and white fish ceviche,³⁴ but they turn out to be difficult to integrate into the cultural fabric of emigration, because of the complex rejection of the various components of the alien identity, including the food.

While sumptuous gourmet meals are generally perceived as an indicator of affluence and material wealth, in France, women’s greatest aspiration is not a table laden with delicacies, but a strict diet that allows them to maintain a presentable figure. The protagonist Elena, on holiday in luxury hotels, “[...] chews an apple with a rusty, unfriendly expression”, and “[t]ears cheese off toasted white bread, feverishly counting the calories of the plate’s contents”.³⁵ From being a source of enjoyment, food turns into a taboo. The strict demands imposed by the French on the figure become the perfect breeding ground for bulimia, a psychological illness characterised by sudden bouts of overeating and artificially induced

31 Manfelde, A. (2012). *Dzimtenīte*, 73. lpp.

32 Lefebvre Delattre, V. V. (2021). *Kvėpuoti kitais*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla, p. 113.

33 *Ibid.*, p. 142.

34 *Ibid.*, p. 150.

35 *Ibid.*, p. 240.

vomiting. The protagonist can only quell her overstressed emotional state with an overfull stomach:

I rush to the fridge without taking off my coat and shove a huge piece of camembert into my mouth. Then I gobble up the pâté. I find some sort of pastries and desperately cram them. I open the anchovies. They make me sick. I stop guttling for a short while [...] A giant sandwich and a packet of “Haribo” gummies go into my stomach. My stomach swells and gets heavier. More water. With every bite, the pain eases.³⁶

Not only does the woman’s physical sense of self-sufficiency disappear, but also her psychological sense of ‘cultural satiety’, as the foreign environment is not nutritious and the people and customs of the other culture do not satisfy her emotional hunger. The word ‘guttling’ implies that she is depriving herself, and becoming brutalized in trying to fill the inner emptiness and soothe her pain with food. In the end, she vomits out the eaten food, as if to testify that the Lithuanian is unable to organically assimilate and ‘digest’ French culture, as her body rejects it as a foreign body.

Even the protagonist’s teenage daughter is called a butterball and bullied for having a figure that is too plump and that does not meet the standards set for girls of the French upper class. The dietician tells her to give up sugar, croissants, and white bread.³⁷ The vision of integration in a society of slender bodies ultimately fails, as the demands of a foreign culture and aristocratic social class are impossible for Lithuanian women to meet. The realisation comes and the breakthrough happens when the two women protagonists are eating a French baguette as if trying to fill the mental voids that are opening up with food and to relieve their cultural hunger: “We are different. We don’t have to be like them. We don’t have to be anything”³⁸. Through this gastronomic rebellion, the Lithuanian woman confronts the cult of aristocracy, snobbery, and appearance that dominates in France, and at the same time expresses her criticism of French society: the anorexic woman relative who eats a single pea at a luxurious aristocratic dinner,³⁹ her husband’s father who, instead of inquiring about his daughter-in-law, discusses the varieties of French cheeses, and is angry at the level of a Michelin-starred restaurant.⁴⁰ The book equates the emptiness in French stomachs with

36 Lefebvre Delattre, V. V. (2021). *Kvēpuoti kitais*, pp. 211–212.

37 *Ibid.*, p. 225.

38 *Ibid.*, p. 268.

39 *Ibid.*, p. 243.

40 *Ibid.*, p. 83.

vanity, a lack of inner content, and the inability of the French to enjoy food with an incomplete life, in which only the outer facade matters.

Bergs' book *Divi stāsti par Barsu* (Two Stories About Barsa) brings to light the erotic dimension of food and classy food as a reflection of a seductive perfect life. The writer focuses on the English Blue Stilton cheese, which is the creamiest and has the richest taste of all blue cheeses, and thus also personifies Britain as a cultural environment that holds great promise for emigrants. From being a product meant for being tasted and savoured, the cheese also transforms into an instrument of sexual play: "Naama's mouth is full and blue cheese is on her lips. She kisses George's lips, his cheeks, his chest, and his stomach. Georges breaks off a quite large piece, rubs it between his palms, and smears it on the girl's breasts, then on the roundness of her bottom. Naama takes the rest of the cheese roll in her hands and swipes it over George's body"⁴¹. In this case, the semantics of food also takes on the meaning of erotic hunger and passion. As the Lithuanian philosopher Arūnas Sverdiolas argues, "[...] gastronomy is closely related to eroticism, and their lexicons, in a criss-cross manner, name each other's things: when talking about gastronomy, one can talk about eroticism, and when talking about eroticism, one can talk about gastronomy"⁴². Both eroticism and eating belong to the realm of sensual pleasure, they are related to enjoyment, but in this case, the cheese is not only eaten but also rubbed into the skin, so that eroticism is experienced in two ways, both in terms of the gustatory contact with the food and in terms of the body's contact with food. The mouth-to-mouth tasting of the rare whisky of choice merges both sources of pleasure. It is worth noting that the action takes place in the boss's office, thus immediately locating the social aspirations of the Latvian emigrant man. However, this scene of seemingly perfect pleasure hides deeper meanings than the surface narrative of satisfaction. The Blue Stilton cheese smeared over bodies and the whole room form a clear reference to the mouldy Western society, which is ruled by perverse passions and desacralizes food into a sexual fetish. Based on Landowski's definition of additional senses alongside the basic 5 senses,⁴³ we can argue that taste is transformed from the traditional canonised sense (the gastronomic sense) into a 'nameless passion' (the erotic experience). The character does not experience cheese as a delicacy, but rather as a taste of a different kind: that of unrestrained life, that of sin. By tasting a woman of another culture and the food of another country, the Latvian young man is testing his intercultural experience and identification. The book expresses the opposition between his home country and

41 Bergs, A. (2018). *Divi stāsti par Barsu*, 117. lpp.

42 Sverdiolas, A. (2011). Skonio reikalas. *Baltos lankos: Socialinės skonio praktikos*, Nr. 35, p. 9.

43 Landowski, E. (2004). *Passions sans nom*. Paris: P.U.F.

England (Derby) not only through tastes, but also through different aromas: his Spanish lover Naama is sweet, she smells of juicy cherries, vanilla, milk, coffee, meadow flowers, and the Mediterranean, while his Latvian girlfriend Madara is bitter and salty, smelling of bean pods, lingonberries, the salty Baltic Sea, the petrol of chainsaw and old car, and a dog that, tired of running around the sunny meadow, falls at the feet of its owner.⁴⁴ Spanishness is exotic, while in the smells of Latvianness one can recognise Soviet and agrarian realities. It is noted that it is bitterness as a sense of smell and taste that is the path to one's Latvian roots. Among other things, we should note that Naama is associated with sweetness also as a forbidden fruit, and the sex scene between the young people is likened to the expulsion of primitive people from the Garden of Eden. Blue Stilton cheese represents an urban gourmet foodscape as opposed to George's homeland's natural food regime that promotes local, sustainable, and morally neutral food. Although sweetness is canonically perceived as a more pleasant taste, bitterness and saltiness are senses which are fundamentally closer to the Latvian mentality and are linked to the pull of their homeland: they win in the competition. Taste and smell also acquire a conceptual existential dimension in Bergs' interpretation.

Laima Muktupāvela, in her book *Šampinjonu derība* (The Champignon Testament), discusses the moral aspects of taste, behaviours, and attitudes that are related to food. The woman protagonist chooses to starve for two weeks rather than eat a lamb stolen from Irish farmers and slaughtered. It is food that is the medium that encodes moral criteria and values: decency, honour, and conscience. Here, *taste* acquires not only a gustatory but also a value significance, and expresses a different point of view. While other Latvians are eating with relish, with fat dripping down their chins, she curls up into a ball and lies in bed with her stomach growling. One can draw an analogy with Landowski's *cat* type (as opposed to the fawner *dog*) – “a critical, autonomous being, who does not accept any authority that might influence its desires, ideas or tastes”⁴⁵. The Champignon Testament also uses food to demonstrate sexual subordination, as Latvian immigrant women, compelled by force, prepare lunches for the Latvian men (‘the powerful’) who are living with them, as paying a tribute to not having to provide them with sexual services. The protagonist behaves unconventionally and again displays the unconventionality of the cat, opposing this patriarchal cultural order with her principled feminist attitudes.

⁴⁴ Bergs, A. (2018). *Divi stāsti par Barsu*, 95. lpp.

⁴⁵ Landowski, E. (2011). Skonio semiotikos link. *Baltos lankos: Socialinēs skonio praktikos*, Nr. 35, p. 59.

Culinary untranslatability, or the attitudes of other cultures towards Lithuanian and Latvian food

Cultural asymmetry or food (in)compatibility

Junda Vaitkė's *Emigrantės* (Women Emigrants) problematises the clash of Lithuanian and Northern American cultures, which her novel also expresses in terms of food categories. The Northern American damsels' prejudiced negative attitude towards the poppy seed cake (Lith. *šimtalapis*, or hundred-leaf cake) brought by the Lithuanian woman reveals their demonstrative superiority and fear of foreignness. Poppy seeds, it turns out, are an ingredient that is incompatible with Northern American cuisine, and are therefore seen as a sign of culinary backwardness, and poor taste:

[...] Ms. Golden exclaims:

– Oh, that's a lot of poppies!

Ms. Harper, seated further, agrees:

– Oh, I don't think I could swallow that many. Aren't these seeds just for growing flowers?

I try to explain nicely that it's a Lithuanian recipe for a hundred-leaf cake, but I'm cut off:

– Don't you have any apples there in Russia? We love apple pie here.⁴⁶

Gastronomic distance and rejection in this case point to a cultural, geographical, and even ideological bypassing. The stereotypical association of Lithuania with Russia emerges, which minimises the Lithuanian pie to an utmost degree, and thus rejects Lithuanianness in general as a separate and unique national paradigm. The fact that Northern American women do not even taste the pastry demonstrates their prejudiced hostility to any Lithuanian ingredients and their declared self-sufficiency. They judge the Lithuanian woman's underdeveloped taste based on subjective criteria of their own culture.

The woman protagonist of Vaitkė's novel, who comes originally from a Lithuanian village, incurs the indignation and condemnation of her Northern American mother-in-law when she digs up a few beds on the manicured lawn outside the house where she can grow vegetables.⁴⁷ The Lithuanian woman cannot accept the urban, consumerist model of life typical of Northern American culture. A patch of cultivated land in the backyard emphasises the desire to see her own produce on her table, thus shortening the food supply chain. We can interpret the image of lawn vs dug-up vegetable patches more broadly – as an opposition

⁴⁶ Vaitkė, J. (2021). *Emigrantės*. Kaunas: Kauko laiptai, p. 375.

⁴⁷ Vaitkė, J. (2021). *Emigrantės*, p. 380.

between Northern American consumerism and Lithuanian agrarian naturalism. Through her direct contact with the organic world, the protagonist reduces her physical and emotional isolation from the natural environment and feels closer to nature. Moreover, in difficult moments, she puts her hands in the soil and pulls weeds, as if to uproot her cultural and social asymmetry. For her part, she never gets used to the “meaningless tea parties, champagne parties”⁴⁸ of the local upper class, a social role in which she feels out of place. This mutual culinary untranslatability signals an opposed gastro-socio-cultural model between Lithuanians and the host country (in this case, the United States of America).

No matter how hard Baltic people try to promote their traditional cuisines in other countries, their residents seem to ignore the essence of Lithuanian dishes by blending the original culinary tradition with their own eating habits and understanding of food compatibility.

People of other cultures find Lithuanian national dishes tasteless, lacking in flavour, and incompatible with their own *tastes*, so they try to ‘improve’ the taste according to their own habits and understanding:

In the Italian [Swiss] part of the country, a potato dish is bluntly called “shit”. So you can’t surprise a Swiss with zeppelins! To be polite, he or she will try to eat it, but before he or she eats it, he or she will start sprinkling spices on the zeppelins, or trying to add salad or other extras.⁴⁹ The next evening Agota brought over her famous *kugelis* to Odell’s to celebrate, telling her it must be eaten with plenty of sour cream. [...] Darell came over to taste it and smiled sheepishly as he reached for the ketchup. Agota watched him, horrified, but said nothing. Odell followed his example.⁵⁰

In the eyes of the people of other cultures, Nordic-style Baltic cuisine has a reputation of being very greasy and dangerously filling, hence, it is seen as highly suspicious: “[...] Lithuanian stomachs apparently do not lie in the belly, because any, even the most demanding, the stomach can spit out its organs on strike from Lithuanian food”⁵¹. Lithuanian black bread is too coarse and too rich for the Swiss, and therefore they epitomise it as “too heavy”⁵².

48 Vaitké, J. (2021). *Emigrantēs*, p. 394.

49 Survilaitė, J. (2013). *Pašnekesiai su Helvecija: Iš šveicariško dienoraščio*, Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla, p. 81.

50 Putrius, B. (2015). *Lost Birds*. USA: Birchwood Press, p. 265.

51 Tamulevičiūtė, K. (2013). *Pasakojimas apie vieną miestą*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla, pp. 52–53.

52 Survilaitė, J. (2013). *Pašnekesiai su Helvecija: Iš šveicariško dienoraščio*, p. 80.

It is not only the dishes themselves, their strange ingredients, and their unusual presentation and appearance, which do not conform to the usual gastronomic conventions, but also their verbal unrecognizability and the inability to name them that makes people of other cultures suspicious. Cultural strangeness also inspires linguistic untranslatability. Perhaps this is why Lācītis, who is not only a writer but also an anthropologist, when translating his book *Stroika with a London View* into English, not only signs his book under the pen name of William B. Foreignersky but also deliberately coups up the text, eliminating a few original paragraphs that would be *foreign* to a reader from another country. One of these concerns specific Latvian dishes:

Sour cream, black bread, all sorts of rolls, and dried fish – oh my God, I had forgotten in Britain that such things even existed. [...] And then there's dressed herring salad, meat jelly, chanterelle sauce, Riga balsam, and all kinds of dumplings! It's great to go back home and eat and drink with your friends and finally feel like a complete social creature rather than the last link in the food chain of a construction site in London.⁵³

One can surmise that this quotation is absent in the English version of the novel because of Latvian food specifics that would not be understandable to the *culinary Other*, in this case, British. Here the notion of cultural – or in this case culinary – untranslatability comes to mind. As the definition of this term suggests, it occurs specially in “rendering cultural aspects of a language such as names of people, clothes, foods, and abstract cultural concepts and terms.”⁵⁴ It is no coincidence that food is listed among the least translatable cultural layers, and most of the time – as the case of Lācītis also shows – we are dealing with untranslatability not only figuratively, but also literally, in the linguistic sense. English would not adequately convey the essence of these dishes and their symbolic importance to the Latvian emigrant without additional commentary. The differences in meaning limit the linguistic possibilities of translation.

Food metaphors and personifications

I would like to return to Lācītis' quote, which offers a social projection of the identity of the emigrant that positions Latvian guest workers as “the last link in the food chain”. When theorising about taste, its two-sided nature is always articulated, distinguishing between the taste of the eater (subject) and the taste of the eaten one (object) – in other words, between who is eating and

⁵³ Lācītis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*, 66.–67. lpp.

⁵⁴ Davison, C. (2020). What is Cultural Untranslatability? Available: <https://wanderluce.com/trendy/what-is-cultural-untranslatability/> [Accessed 29.01.2022.].

what is being eaten.⁵⁵ The identification of the individual with food that we find in the emigration literature prompts a shift from the taste of objects to another area of analysis, that of the emigrant subject as an edible product. This reverse point of view depersonalises the individual and places him or her in an eloquent situation that reveals, through metaphor, the real social feeling of the emigrant. It is a survival mode, because the individual identifies with the victim, with the prey, who is about to be “swallowed up” by the brutelike employers of the host countries. Therefore, for a Latvian to eat, or at least think about rich, tasty, and nutritious Latvian food means to feel like an autonomous full-fledged individual again. Eating is a significant act here as to eat by oneself (and not to be eaten by others) means to regain one’s human self-esteem and autonomy of action.

A similar strategy is applied in using the font and design of Lithuanian retail chain “Maxima” for Manfelde’s book *Dzimtenīte* (My Dear Homeland) cover. It also suggests that migrants are seen as certain items in a huge supermarket that are purchased by foreign employers. In Manfelde’s novel, the Latvian girl, who is working in a fish factory in Scotland, starts identifying herself with a frozen fish on a sliding conveyor track that is meant to be reproduced, packed, and finally consumed⁵⁶. Reimagining a human being as foodstuff is a recurring topic in Manfelde’s book. When she goes to the solarium for the first time, she feels like a dish being heated in a microwave or identifies with grease-stained disposable paper containers (Manfelde, 87). Thus, we see that to convey a social message, the writers reflect on their emigrant compatriots both as objects on foreign menus and as empty, used product packaging. In this way, they encode the submissiveness, subordination, and lack of voice, and construct a literary version of emigrant identity.

In Akvilina Cicėnaitė’s novel *Anglų kalbos žodynas* (The English Dictionary), gastronomic associations emerge in the description of the city, Sydney, where the protagonist lives. The city is personified and becomes an interactive eater itself, it “swallows up the emigrants, grinding some with its white teeth, spitting out others – sleek, uniform middle-class inhabitants of mediocre suburbs in mediocre suburban houses”, although it is a place where “Chinese, Indian, Indonesian, Japanese, Polish, Mexican, Italian and Spanish cuisines coexist”.⁵⁷ The author uses the culinary image to demonstrate the smoothing-over character

55 Sverdiolas, A. (2011). *Skonio reikalas*, p. 8.

56 British daily *The Independent* published a cartoon in 2013 that shows a plastic Tesco package of human bodies. Labels on the packaging read: “Migrant Workers, Cheap Labour Value Pack, Produce of Eastern Europe, 2 for the price of 1” as well as “Every Lithuanian Helps,” a pun on Tesco’s slogan “Every Little Helps.”

57 Cicėnaitė, A. (2022). *Anglų kalbos žodynas*. Vilnius: Alma littera, p. 46.

of the Australian megalopolis, which does not recognise national and social collage, and therefore homogenises all people and excludes the maladjusted. Only national cuisines represent diversity as if to say that food is the last measure of the vitality of cultural identity when all other criteria of belonging to a nation have disappeared or been eradicated.

Conclusions

It does not matter so much in which country or even continent the books are set (Britain, France, Switzerland, Australia, or the United States of America), the principles and general systems of meaning that the authors use to construct food images are similar. In a new gastronomic environment, emigrants do not try to abandon their traditional culinary heritage; their need for traditional, recognisable food (it is understood as culture) remains a priority. This suggests a nostalgic identity, an uncritical attitude, and a durable nature of the national character of Lithuanians and Latvians. Food serves as an element that carries and sustains their identity. Emigration works are dominated by dishes with hints of Polish, Jewish, and German cuisine, but the gastronomic narrative of the recent past, which often draws on the heritage of Soviet cuisine, is particularly appealing. Similarly, we can see alcohol that is consumed indiscriminately to forget oneself as part of the post-Soviet cultural (or rather, anti-cultural) diet. Of course, there are writers (Pukytė, Čepaitė, Lācītis) who can look at the icons of national cuisine (zeppelins, borscht, *kugelis*) with a critical distance, and with this conscious projection of the deconstruction of the national dishes they fall out of the usual scheme of culinary (and cultural) nostalgia. In the same way, Latvian writers Bergs and Manfelde effectively employ references to smells and tastes to express the asymmetrical relationship between the self and the stranger. The content of the emigrant menu is gradually being enriched by more exotic gourmet dishes (oysters, sevice, mouldy cheese, whisky), which could broaden the palette of flavours and social sophistication, but they do not fit organically into the emigrant food landscape, and rather remain at its periphery. Residents of other countries, on the other hand, are without exception critical of Lithuanian and Latvian dishes – either as too rich, as inauthentic (borscht, *kugelis*), or as inappropriate to eat at all (pig ears, poppy seeds).

BIBLIOGRAPHY

- Areima, M. (2007). *Nostalgija. Neišgalvota gyvenimo emigravus istorija*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla.
- Bergs, A. (2018). *Divi stāsti par Barsu*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Biliotavičiūtė, G. (2017). *Tarp Kauno ir Londono*. Kaunas: Diremta.
- Čepaitė, Z. (2011). *Emigrantės dienoraštis*. Vilnius: Alma littera.
- Cicėnaitė, A. (2022). *Anglų kalbos žodynas*. Vilnius: Alma littera.
- Davison, C. (2020). What is Cultural Untranslatability? Available: <https://wanderluce.com/trendy/what-is-cultural-untranslatability/> [Accessed 29.01.2022.].
- Foreignerski, W. B. (2019). *Stroika with a London View*. London: Austin Macauley Publishers.
- Keršytė, N. (2011). Eurolietuvio kelionių skonis: A. Užkalnio kelionių istorijos. *Baltos lankos: Socialinės skonio praktikos*, Nr. 35, pp. 193–221.
- Lācītis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*. Rīga: Mansards.
- Lācītis, V. (2011). *Pamodināt Lāčplēsi*. Rīga: Mansards.
- Landowski, E. (2004). *Passions sans nom*, Paris: P.U.F.
- Landowski, E. (2011). Skonio semiotikos link. *Baltos lankos: Socialinės skonio praktikos*, Nr. 35, pp. 33–66.
- Laužikienė, A., Laužikas, R. (2018). Kad iš valgymo būtų visi kantanti. *Lietuvos gospodinė, arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas*. Vilnius: Vaga, pp. 39–57.
- Laužikas, R. (2022). *À la Lituanienne: in search of a Lithuanian gastronomic identity*, Acta Litteraria Comparativa. Mapping Taste: Literature, Gastronomy, Identity, Vilnius: Institute of Lithuanian Literature and Folklore.
- Lefebvre Delattre, V. V. (2021). *Kvėpuoti kitais*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla.
- Manfelde, A. (2012). *Dzimtenīte*. Rīga: Literatūras kombains.
- Miliūtė, J. (2015). *Ar braškės virsta ferariiais?* Vilnius: Obuolys.
- Muktupāvela, L. (2002). *Šampinjonu derība: Melnie balti ķeltos*. Rīga: Daugava.
- Pukytė, P. (2018). Tai koks galėjo būti įspūdis... Šių dienų kančios dėl savivaizdžio. *Pasakojimas tęsiasi: Modernizacijos traukinyje. Lietuvos šimtmetis, 1918–2018*, Giedrė Jankevičiūtė, Nerijus Šepetys (eds). Vilnius: Vilniaus dailės akademijos leidykla.
- Putrius, B. (2015). *Lost Birds*. USA: Birchwood Press.
- Survilaitė, J. (2013). *Pašnekėsiai su Helvecija: Iš šveicariško dienoraščio*, Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla.
- Sverdiolas, A. (2011). Skonio reikalas. *Baltos lankos: Socialinės skonio praktikos*, Nr. 35, pp. 7–32.
- Tamulevičiūtė, K. (2013). *Pasakojimas apie vieną miestą*. Vilnius: Lietuvos rašytojų sąjungos leidykla.
- Vaitkė, J. (2021). *Emigrantės*. Kaunas: Kauko laiptai.

Gastrokultūra laikmetu maiņās

ELĪNA KURSĪTE

Bērnības ēdienu atmiņas 20. gs. 80.–90. gados Latvijā¹

Childhood memories of food in the 1980–1990s Latvia

KOPSAVILKUMS

Rakstā, balstoties dzīvesstāstu interviju materiālā, tiek aplūkotas atmiņas un izmaiņas Latvijas bērnu un pusaudžu ēdienkartē 20. gs. 80.–90. gados. Tiek izceltas kārojamākās lietas kā košļājamā gumija, citrusaugļi, dažādi veselībai kaitīgi našķi, ko minētajā laika periodā brīvi varēja iegādāties skolu ēdnīcās un kafejnīcās. Spēja iegādāties deficīto pārtiku vai baudvielas veidoja bērnu un pusaudžu sociālo hierarhiju skolā un ārpus skolas. Rakstā apskatīts tas, ka ēdiens nedarbojas tikai kā uzturvielu avots, tas veido arī sociālo identitāti, izgaismo un strukturē sociālās attiecības. Bērnības ēdienu atmiņas 80.–90. gados Latvijā ir plašas un daudzpusīgas, ļaujot sajūst Latvijai tik svarīgo pārmaiņu laiku atmosfēru. Atslēgvārdi: ēšanas paradumu maiņa, garša, košļājamā gumija, citrusaugļi, ēdiens un sociālais statuss.

ABSTRACT

The article, based on the life story interview material, looks at the memories and changes in the menu of Latvian children and adolescents in the 1980s and 1990s. The most desirable things are highlighted, such as chewing gum, citrus fruits, various unhealthy snacks, which were freely available in school canteens and cafes during that period. The ability to purchase scarce and unseen food formed a social hierarchy for children and adolescents in and out of school. The article discusses the fact that food does not only act as a source of nutrients, it also forms a social identity, illuminates and structures social relationships. The memories of childhood food in Latvia in the 1980s and 1990s are wide and varied, allowing to feel the atmosphere of a time of change so important to Latvia. Keywords: change in eating habits, taste, chewing gum, citrus fruits, food and social status.

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā "Nacionālā identitāte: gastroētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts", projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

20. gs. astoņdesmito gadu beigas un deviņdesmitie gadi Latvijā bija strauju pārmaiņu laiks. Pārmaiņas piedzīvoja arī ēdienu pasaule. Latvijā sāka parādīties dažādi, līdz tam reti pieejami vai vēl neredzēti produkti, tika ieviestas jaunas, vēl nebijušas receptes un ēdienu gatavošanas prakses. Ja līdz 20. gs. astoņdesmito gadu beigām Latvijā dzelzs priekšgars liedza pieeju ļoti daudzām pārtikas precēm un ēdiena praksēm, tad jau deviņdesmito gadu sākumā Latvijā strauji sāka ieplūst eksotiska pārtika un jaunas ēdienu receptes.

Rakstā aplūkota dažāda 20. gs. 80.–90. gadu bērnības ēdienu pieredze, kas iegūta, apkopojot 20 dzīvesstāstus. Dzīvesstāsti iegūti laikposmā no 2020. gada novembra līdz 2021. gada septembrim. Astoņi dzīvesstāsti ierakstīti *Zoom* platformā tiešsaistē, savukārt 12 iegūti, satiekot informantus klātienē. Dzīvesstāstu intervijas noritēja dažādās situācijās un vietās – gan sēžot pie datora, gan kafējnīcās, gan kartupeļu talkās un citviet. Informantu pieredzē bija manāms sentiments un kopumā gaišas atmiņas, pat tad, ja bērnībā pieredzēts liels trūkums. Visi intervētie tika informēti par to, ka dzīvesstāsts tiek ierakstīts un tiks izmantots pētniecībā. Transkribētais interviju materiāls ir anonimizēts, lai aizsargātu dalībnieku privātumu.

Sākšu ar personīgo bērnības pieredzi. Kad man bija pieci gadi, es baudīju pirmo košļājamo gumiju dzīvē. Tas bija 1990. gads. Košļājamā gumija bija atsūtīta no ASV, kur dzīvoja vecmamma brālis Francis. Sūtījumi nāca vairākus gadus pēc kārtas, šķiet, līdz pat Franča nāvei. Jociņā kārtā neatceros, vai tika sūtīti kādi citi gastronomiski labumi, jo, šķiet, tajā laikā interesēja tikai pašlabums un tas, kas tiks man. Atceros vairākas epizodes, kad man un brāļiem tika izdalītas košļājamās gumijas. Košļājamās gumijas jeb košļenes pirmo pusstundu bija ar kanēļa garšu. Pēc tam košļenēm vairs garšas nebija, taču to vērtība manās acīs nebija pārāk kritusies. Kad pienāca vakars, košļeni varēja pielīmēt pie skapīša, kas bija pie gultas, lai jau no rīta to košļātu atkal un šo rituālu atkārtotu vairākas dienas pēc kārtas, līdz košļājamās gumijas stāipīgā masa kļuva pārāk mīksta košļāšanai. Pēc tam es varēju atgriezties pie ikdienišķā košļājamā pieejamā garduma – ķiršu koka sveķiem. Esmu dzimusi 1986. gadā un spilgti atceros deviņdesmito gadu gastronomisko situāciju, kura krasi atšķiras no mūsdienām un pat no 2000. gadu sākuma, kad Latvija jau bija Eiropas Savienības (ES) dalībvalsts. Līdz ar iestāšanos ES Latvijā notika ekonomiskas un politiskas pārmaiņas, bija jāizpilda daudzas likuma normas, lai iekļautos “civilizētajā” gastronomiskajā vidē. Deviņdesmitie gadi Latvijā bija laiks, kad, kā kāds informants stāstīja, mednieki tieši no medībām busiņā varēja aizvest “aizšautu alni” uz restorānu, piedāvājot nozāgēt kādu konkrētu pavāram nepieciešamu meža zvēra ķermeņa daļu.

Ēdienam cilvēka dzīvē ir īpaša nozīme. Atmiņas par ēdienu bērnībā nereti spēcīgi palikušas pieaugušā prātā. Šīs atmiņas ir veidojušas attieksmi pret ēdienu arī vēlākā laikā. Ir izaugusi paaudze, kura ir piedzīvojusi bērnību 20. gs. astoņdesmitajos un deviņdesmitajos gados. Kā norāda antropoloģe Melisa Kaldvela (*Melissa Caldwell*):

Ēdiens ir īpaši piemērots sociālo pārmaiņu iedzīvināšanai un izpratnei gan tāpēc, ka ēdiena materialitāte padara to par konkrētu transformācijas marķieri, gan tāpēc, ka ēdiena jutekliskās īpašības izraisa bioloģiskas reakcijas, kas ārējos anonīmos sociālos procesus pārvērš intīmā, tiešā un personiskā pieredzē. Pārtika ne tikai padara politisko personisku, bet arī pasauli pieejamu parastiem cilvēkiem tā, kā tas nav iespējams ar citām lietām.²

Komunismam ar preču apgādi bija sarežģītas attiecības, proti, bērnu ikdienas dzīves nevienlīdzība varbūt arī nebija pārāk liela, tomēr tika ievērotas vissīkākās materiālās atšķirības – labākas drēbes, rotaļlietas, labāka pārtika vai pat ārzemju higiēnas preces – tas viss bija ļoti pamanāms.³ Mainīgos ēdiena kodus 20. gs. 90. gados bijušajā PSRS var saukt arī par “patērētāju revolūciju”⁴. Izmaiņas, ko veica šī revolūcija, bija svarīgas. Cilvēki vairs nebija pakļauti valsts kontrolētajam plānveida ekonomikas pārtikas haosam, no kura pirms tam tie bija atkarīgi⁵. Kā atzīmē vairāki autori⁶, pēc PSRS sabrukuma visā Baltijā sākās strauja pāreja uz tirgus ekonomiku, kā rezultātā daudzi pārtikas produkti nebija pieejami vai arī nebija pieejami to cenas dēļ. Pārtikas cenas cēlās, kamēr algas laikposmā starp 1989. un 1995. gadu pazeminājās apmēram par pusi. Kā raksturo ekonomists Pēteris Zvidriņš, līdz pat 1990. gadam pārtikas, citu preču un pakalpojumu cenas noteica valsts. Pārejas periodā uz tirgus ekonomiku notika straujš cenu pieaugums, jo tika atcelta valsts noteiktā cenu kontrole, piemēram, salīdzinājumā ar 1990. gadu 1995. gadā preču un pakalpojumu cenas bija augušas 102 reizes. Tādējādi Latvijas iedzīvotāju pirktspēja deviņdesmitajos gados bija ļoti zema⁷.

Košļājamā gumija un citi gastronomiskie jaunumi

Bērnībā cilvēks gastronomiski tiek diezgan ierobežots. Visbiežāk to, kad, kā un cik bērns ēd, nosaka ģimene un izglītības iestādes. Kā norāda sociologs Brūss Hērsts, ēdiena patēriņš bērniem lielā mērā atkarīgs no pieaugušo preču un

2 Caldwell, M. L. (2009). *Food and Everyday Life in the Postsocialist World*. Indiana University Press, p. 3.

3 Sidorenko, E. (2014). Playing Free in the Polish People's Republic: Making Do Without Consumerism. *Childhood in the Past*, No. 7(2), pp. 95–116.

4 Davis, D. S. (2000). *The Consumer Revolution in Urban China*. Berkeley: University of California Press.

5 Caldwell, M. L. (2009). *Food and Everyday Life in the Postsocialist World*, p. 298.

6 Pomerleau, J., Mckee, M. et al. (June, 2002). Food security in the Baltic Republics. *Public Health Nutrition*, No. 5(3), p. 399. <https://doi.org/10.1079/phn2001265>

7 Zvidriņš, P. (1998). Changes in living standards and depopulation in Latvia in the 1990s. *Social Indicators Research*, No. 43(1/2), p. 123.

pakalpojumu iepirkuma organizācijas⁸. Ir pieejams vien mazs “brīvības lodziņš”, ko nodrošina bērnam piešķirtā kabatas nauda. Dzīvesstāstos aprakstītais kabatas naudas apjoms bijis dažāds, sākot no 50 kapeikām padomju laikos līdz 50 santīmiem jau deviņdesmito gadu beigās:

Man deva 20 santīmus dienā kabatsnaudā, tur sanāca 2 bulciņas un 2 santīmi palika pāri. Tad bulciņas kļuva dārgākas, tad sāka dot 25, vienā brīdī pat 50 santīmus dienā. (Anna)

Kabatas nauda nodrošināja pieeju kārotajiem gardumiem – košļenēm, dažādām cukurotām gāzētām limonādēm, augļiem, šokolādes batoniņiem, bulciņām, ātro restorānu ēdieniem un citiem jaunumiem. Kā pirmās un visbiežāk iekārotās, šķiet, jāmin tieši košļenes. Naratīvs par košļenēm bērības gastronomiskajās atmiņās parādās ļoti daudz, teju katrā dzīvesstāstā, un visbiežāk atmiņas saistītas ar košļeņu nepieejamību. Košļenes bija kaut kas tāds, ko īsti nevarēja dabūt. Noprotams, ka astoņdesmito gadu sākumā un vidū bija pieejamas poļu un igauņu košļājamās gumijas, taču tās bija baltā krāsā un tāpēc nekotējās tik labi kā ārzemju, kuras parasti bija maigi rozā vai kādā citā krāsā. Lai iegūtu igauņu košļenēm krāsu, nereti tika izmantoti, piemēram, krāsu zīmuļi – to kodols tika nograuzts, un košļene ar to viegli iekrāsojās, ja to labi sakošļāja. Košļenes garša esot mazliet maitājusies, taču daudz svarīgāk bija citiem kaimiņu bērniem parādīt, ka košļenei ir krāsa, tātad tā ir augstākas kārtas nekā tā, ko varēja dabūt no igauņiem. Poļu košļenes bērības atmiņās parādās kā ievestas: vai nu iegūtas no poļu celtniekiem, kuriem tajā laikā Rīgā esot bijuši vairāki ceļami objekti, vai arī kā poļu skolēnu ievesti gardumi.

Vienu gadu atbrauca pie mums, pie Ķekavas vidusskolas, poļu meitenes, kaut kāds kolektīvs, un viņām bija līdz Donalds Daka košļenes, nu, tās, kur sita papīrišus, mainījās un pirka. Un tās polietes tirgoja tās donaldenes! Viena donaldene maksāja vienu rubli. Rublis bija vērtīgs, iedomājies – tur varēja, es tev stāstīju jau – pusdienas paēst un vēl saldējumu. Maizes kukulis salīdzinājumam maksāja 25 kapeikas. Tā pārrēķinot, pieci eiro viena košļene apmēram. Un manai mātai tik nenormāli gribējās tās donaldenes, ka viņa apzaga manu tēti. Nozaga 10 rubļus, un tētis pēc tam piefiksēja. Viņa raudādama atzinās. Par to naudu viņa bija nopirkusi veselu bloku donaldenes. (Ilze)

Košļene ar mazas zādības naratīvu parādās vēl kādās atmiņās. Ārzemju košļājamās gumijas mēdza būt ietītas papīriņos, kuros bija iekšā uzlīmes vai arī vēl viens papildu papīrs ar attēlu vai komiksu, kas ieskāva košļeni.

⁸ Hurst, B. (2020). Capitalism and childhood. Cook, D. (ed.). *The SAGE encyclopedia of children and childhood studies*. Vol. 1. SAGE Publications, Inc., p. 174.

Man viena no pirmajām zagšanām arī... es gāju kaut kādā 5. klasē. Viena meitene, Laura viņu sauca, saka, ka viņai ir košļene ar to uzlīmi. Uzlīmes arī bija deficīts, neviens nebija redzējis, kur nu vēl košļenēs. Un es viņai saku – aizejam pie tevis paskatīties to košļeni! Un aizgājām pie viņas, un viņa man tiktāl rāda, tiktāl rāda, nu, beigās bija tā, ka es to košļeni izzaugu ar visu to uzlīmi un atstāju tikai papīrīša āriņu, viņu varēja tā iztīt. Košļeņu zādzība. Aizgāju mājās, un nākamajā dienā Laura man prasa, kur mana košļene, un es tēloju, ka es neko nezinu. Kopš tā laika viņa mani vairs pie sevis neaicināja. (Daina)

Padomju gados košļājamo gumiju vērtību veidoja ne tik daudz to garša (un noteikti ne rūpes par zobu higiēnu), bet arī statuss, ko tās deva. Vēsturiski pārtika vienmēr ir bijusi saistīta ar prestižu un statusu. Daži ēdieni nodrošina ēdājiem augstu stāvokli, bet citi ēdieni ieņem augstu stāvokli to grupu dēļ, kuras tos parasti ēd⁹. Tā kā košļenes bērniem bija zināma eksotika, tad no tām tik viegli neviens negribēja šķirties, veiksmīgā gadījumā varēja vienu un to pašu košļeni košļāt pat nedēļām ilgi. Vēlme uzlabot izkošļātās košļenes garšu un izskatu parādās vairākos dzīvesstāstos:

Es košļenei no rīta uzbēru cukuru. Atceros, ka nabadzīgākie zelēja līpučku, tas bija tāds... piķis vai kas tāds, ko māju šuvēs lika.” (Mārtiņš)

Labs variants bija arī košļenes atsvaidzināšana un palielināšana, vecajai košļenei pieliekot klāt jaunu. Tas nozīmēja, ka varēja ne tikai atkal izbaudīt patīkamo garšu, bet arī uzpūst lielākus burbuļus. Kā jau minēju, košļenes tika košļātas un košļātas dienām, pat nedēļām ilgi. Kad tās netika košļātas, tās tika glabātas, piemēram, uz plauktiņa, reizēm visi bērni tās salika glabāties rindā, lai gan drošāk bija kaut kur paslēpt, ja nu brālis vai māsa iedomājas paņemt tavējo.

Bijuši gadījumi, kad košļene košļāta, gulēt ejot, jo nav iedomājama šķiršanās no šī dārguma, savukārt no rīta to bieži varēja atrast savos matos. Vairākkārt minēts, ka pret košļeni, kas pabijusi cita mutē, nebija pilnīgi nekāda riebuma. Nebija arī retums apmainīties ar jau nokošļātām košļenēm, mēģinot sagaršot kaut kādas garšas nianšes. Proti, košļājamās gumijas bija maināmas, arī iemaiņāmas pret citām vērtīgām lietām. Ja kāds košļeni atstāja nepieskatītu, tad pats par to bija atbildīgs. Taču nebija tā, ka šķiršanās no košļenes notika, tikai to pazaudējot vai, ja bija atstāta nepieskatīta, kādam nozogot, vai ja lielākie bērni to atņēma. Tās ar laiku kļuva aizvien stīvākas un tumšākas, pats par sevi tas nebija nekāds traucēklis, bet bieži liecināja, ka košļene tik ilgi pabijusi vidē (pa netīrām rokām, uz plauktiņa, zemes, smiltīs), ka nebija visai patīkami košļāt, jo

9 Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture*. London: Chapman & Hall, p. 79.

tā bija pārvērtusies par tādu kā košļājamu smilšpapīru. Tad arī bija laiks košļeni mest pie malas vai iemainīt kādam pret kaut ko citu.

Dažas no atmiņām saistībā ar košļenēm acīmredzami caurvijas ar nabadzības epizodēm, kā arī ar higiēnas prasību ignorēšanu. Tiesa, tas bija laiks, kad higiēnas prasības gastronomijā vispār bija diezgan plūstošas un plašas, ļoti atšķirīgas no mūsdienām, tāpēc, iespējams, arī pašiem iesaistītajiem tas nelikās nekas “tik traks”:

Mums bija tā – ar māsām gājām pa Ķekavu pastaigāties, un citreiz mums bija tādi tematiskie gājieni – “iesim meklēt košļenes!”, vai kāds nav izspļāvis. Jo, ja kāds bija izspļāvis, mēs pacēlām un košļājām tālāk. (Ilze)

Bija arī bērni, kuri nenoniecinaja košļenes, kas bija izmestas uz ceļa un kārtīgi piebrauktas, tā, ka gandrīz pilnībā saplūda ar asfaltu. Taču, tāpat kā sēņotāji var atrast sēnes mežā, arī šie bērni tās atrada un cītīgi, uzmanīgi nokasīja un izkasīja visu, kas ļāvās nokasīties, un tad droši lika mutē. Skaidrs, ka pieredze nebija nekāda patīkamā. Tā bija netīra, ar piķi sajaukusies smilšaina masa, bet apziņa, ka tu arī košļā košļeni, ka arī tev ir košļene, bija svarīgāka par pašu košļenes pieredzi: “Re, skaties, es arī košļāju košļeni!”

Samērā unikāla pieredze bijusi Jānim, kurš klāstīja, kā astoņdesmito gadu beigās Latvijā aktīvi sāka darboties dažādas kristīgās organizācijas, kuras ar košļenēm esot vilinājušas bērnus pie sevis.

Atceros, puse Priekules bija baptisti, jo tur bija vislabākās tās dāvanas. Tāds laiks bija. Luterāņi kaut ko vismazāk deva. Tā pēkšņi visa Priekule palika par baptistu pilsētu... pateicoties košļenēm! Veikalā bija par trim rubļiem “Turbo”, “donaldiņš”, vēl astoņdesmitajos tas bija, baptisti deva par velti. Daudzi tur tā arī palika. (Jānis)

Pārejot no košļenēm uz citu veidu jauniepazītiem gastronomiskiem labumiem, šķiet, popularitātē otro vietu ieņem augļi. Kā norāda vairāki pētnieki¹⁰, padomju laika beigu posmā patēriņa preču kvalitāte ievērojami uzlabojās. Tiesa, jāņem vērā, ka astoņdesmitajos gados iedzīvotājiem bija diezgan daudz naudas, bet preces bija grūti pieejamas, kamēr deviņdesmitajos gados, kad preces kļuva pieejamākas, naudas bija ļoti maz.

Nezinu, vai tu zini, ir tāda multene “Trīs banāni”, krievu multene. Un es atceros, ka bija periods, kad man nenormāli ilgi sapņos rādījās banāns, es pat nezināju, kā banāns garšo, bet man ļoti gribējās. Pirmais gan, ko es dabūju pagaršot, bija žāvēti banāni, un tā bija vilšanās, jo tie bija tādi smirdīgi. (Elīna)

¹⁰ Gudeman, S., Hann, C. (eds). (2015). *Oikos and Market: Explorations in Self-Sufficiency after Socialism*. Berghahn Books, p. 10.

Kā īpašu sezonālu gardumu vairāki informanti min mandarīnus. Citrusaugļi visu padomju laiku dažādu apstākļu dēļ bija samērā grūti pieejami, tāpēc ļoti ilgi tika uzskatīti par labu dāvanu. Jāpiebilst, ka bērības atmiņās dažkārt saplūdis padomju Jaungads ar pēcpadomju Ziemassvētkiem.

Uz Ziemassvētkiem veda mandarīnus, vienmēr padomju bērniem nāca uz dārziņu *ged moroz* un deva lielu smuku paku, kur bija končas un cepumi, un vienmēr bija mandarīni klāt, un tas piedeva tam pasākumam uzreiz to smaržu, svētku sajūtu. Ēdi mājās tos mandarīnus un tad saprati – o, tie ir Ziemassvētki. Bet, ja es pareizi sapratu no mammas, tad tieši uz Ziemassvētkiem iepumpēja tos mandarīnus, citā laikā nevarēja dabūt. (Kristīne)

Savulaik PSRS, paplašinot savas robežas, gribēja samazināt okupētajām valstīm raksturīgo ēdienu un kulinārijas ieviržu nozīmi, mēģinot to padarīt multikulturālu. PSRS varas gaitēnos izvēlējās, ko konkrētās republikas ražos un izplatīs tālāk citām. Tā, piemēram, Ukraina, kur ir auglīga zeme un labs, mērens klimats, kļuva par PSRS maizes klēti, Centrālās Āzijas valstis bija atbildīgas par svaigu augļu un dārzeņu audzēšanu, bet Gruzija un Moldova ražoja vīnu. Baltijas republikas lielākoties bija atbildīgas par piena produktu piegādi¹¹. Tā piecpadsmit PSRS republikas kļuva gastronomiski atkarīgas cita no citas. Lai gan ēdienam kopumā bija piešķirta izšķiroša un pozitīva loma, tajā pašā laikā tas arī signalizēja par kļūdām sistēmā. Piemēram, tāpēc, ka sociālisma ekonomiskā sistēma bija tendēta uz ražošanu, nevis patēriņu, lielās rūpnīcas uzliktā plāna izpildei ražoja tikai noteiktus pārtikas produktus, kas rezultējās vienveidīgā un ne vienmēr gribētā produktā¹².

Kad parādījās “Interpegro”, tad parādījās augļi... pēkšņi varēja nopirkt vīnogas un apelsīnus. Atceros, ka tad, kad gājām uz “Interpegro”, es parasti gribēju tos augļus, tas bija kaut kas neredzēts, bet bija ļoti dārgi. (Zane)

Kad es aizbraucu 1997. gadā uz Vāciju, atceros, ka es mammai rakstīju vēstuli – cik forši, ka visu gadu var ēst augļus, jo Latvijā vēl nebija veikalos tā, ka varēji neatkarīgi no gadalaika dabūt jebko jebkad. Bet pēc tam jau arī mums ātri sākās tas, ka visu ziemu un vasaru varēja nopirkt dajbko. (Ilze)

Kopumā 80.–90. gadi bija laiks, kad parādījās ļoti daudz gastronomisku jaunumu. Tas lielākoties bija saistīts ar diezgan labi attīstītām “blata” iespējām vai deviņdesmitajos gados – jau ar tirgus ekonomiku. Tāpat cilvēkus interesēja viss jaunais pat tad, ja to īsti nevarēja nopirkt. Vairāki atceras pirmo pieredzi ar picām, burgeriem un lazanjām. Burgeri, piemēram, tika ēsti ar vafeli, nevis ierasto apaļo

¹¹ Caldwell, M. L. (2009). *Food and Everyday Life in the Postsocialist World*, p. 7.

¹² *Ibid.*, p. 9.



1. att. Ziemassvētku svinības Rundāles pilī. Foto no Māras Grīnfeldes personiskā arhīva. 1996. gads

bulciņu, lazanja tika taisīta ar parastajiem makaroniem kārtās, nevis nepieejamajām lazjanjas makaronu plāksnēm, savukārt picas tika veidotas kā plātsmaizes.

Un, kad sākās tie kooperatīvie laiki, kad visādus dīvainus produktus varēja nopirkt, un tad mēs pēc skolas gājām ar draudzeni uz staciju, un tur varēja nopirkt tādu “Pārslas” saldējumu – konuss un virsū šokolāde un rieksti, tur gan katru dienu nevarējām atļauties, tur bija baigi dārgi, tikai reizi nedēļā. Vēl bija pirmie burgeri uzradušies tādi... tā kā vafele viņiem bija apakšā, viņus pārdeva Centrālajā stacijā kaut kad deviņdesmito sākumā, un viņi arī bija diezgan dārgi, viņi izskatījās tā kā beļģu vafele, bet sāļa, man šķiet, ka pat ar ķimenēm klāt. Toreiz likās, ka drausmīgi garšīgi. (Elīna)

Skola

Vieta, kurā radušās daudzas no gastronomiskajām atmiņām, ir arī skolas ēdnīca un kafejnīca. Dzīvesstāstos gandrīz nemaz neparādās atmiņas no bērnudārza, savukārt no skolas vides – samērā daudz. Kafejnīca bija skolas centrs, vieta, kur notika viss svarīgais. Tagad skolas kafejnīcu darbību regulē normatīvie akti (Ministru kabineta noteikumi Nr. 172), un tās drīkst pārdot tikai konkrētus

pārtikas produktus ar noteiktu saturu. Kā teica informants Aivars: “Kafejnīcas joprojām ir, bet tur pārdod lietas, kas bērnus neinteresē. Tur tagad esot sulas un “es pat nezinu” – tā man saka mana skolniece.” Deviņdesmitajos gados skolas kafejnīcās drīkstēja pārdot, šķiet, visu, kas nav alkohols. Skolas kafejnīcās nebija jēdziena “neveselīgs”. Tur varēja nopirkt treknas un cukurotas bulciņas, doktordesas, picu maizītes, čipsus, sāļos riekstiņus, aizdomīgas izcelsmes košļenes un konfektes, šokolādes un, protams, dažādus cukurotus dzērienus. “Šobrīd ir noteikumi par kaloriju skaitu, cik sāls drīkst būt, nu, skolās, bet, kad mēs augām, nekā tāda nebija, bija *wild nineties*, bulciņas ēst, cik grib, bija ok. Bulciņa bija pilnīgi normāls, atbalstāms ēdiens.” (Zane)

Skolas kafejnīcas varētu būt arī pārmaiņu laiku simbols. Līdzko nozvanīja zvans un sākās starprīdis, tā bērni skriešus devās uz kafejnīcu cerībā tikt pirmie pie iecerētajiem labumiem. Kafejnīcu telpas pārsvarā bija mazas, mūžīgi tumšas un piepildītas gan ar gastronomiskajiem labumiem, gan bērniem pašiem. Lai kaut ko nopirktu, nereti nācās cīnīties ar elkoņiem. Ja bija vēlme sēdēt pie kāda no retajiem kafejnīcas galdiņiem, tas prasīja īpašu statusu, kāds pienācās tikai retajai bērnu grupai. Daudziem bērniem radās arī pirmā izpratne par hierarhiju un naudu, kas cik maksā un ka nauda vieniem ir vairāk nekā citiem. Sabiedrības novērtējums un atzinība tiek iegūti arī no tā, kāda veida ēdienu ēd. Tā, piemēram, ja ēdiens ir dārgs vai eksotisks, tas tiek asociēts ar augstāku statusu¹³. Informante Ance stāstīja, ka līdz pat 12. klasei viņa savas skolas kafejnīcā iegājusi tikai divas reizes, jo tur pēc nerakstītiem likumiem ieeja bijusi ļauta tikai īpaši izredzētiem un sociāli ieredzētiem bērniem un viņa šajā grupā nav iekļāvusies. Tā bijusi ļoti maza telpa, vien pāris kvadrātmetru liela, un tur uzturējušies tikai sociāli ieredzētie bērni, un viņai tur bijis bail iet iekšā. Vēsturiski pārtika vienmēr ir bijusi saistīta ar prestižu un statusu. Daži ēdieni nodrošina ēdājiem augstu stāvokli, bet citi ēdieni ieņem augstu stāvokli to grupu dēļ, kuras tos parasti ēd¹⁴. Kafejnīca kā telpa, kur uzturas bērni, kuri iekļaujas “veiksmīgo un atvērto” bērnu diskursā, parādās vairākos naratīvos.

Mums skolā, sākot no kādas 6. klases, bija kafejnīca. Tur pārdeva visādus saldumus, košļenes, kolas un uz vietas ceptas, mazas picīņas, kas maksāja 20 santīmus. Kafejnīcu apmeklēja tikai tie bērni, kuriem bija kabatas nauda, līdz ar to tur bija tikai foršie. Īpašs statuss bija tiem, kas ne tikai ienāca un nopirka kaut ko, bet arī apsēdās pie galdiņa, tur bija kādi četri galdiņi, un tur arī apēda nopirkto. Man bija kauns tur sēdēt un ēst, jo tad visi skatījās. (Baiba)

¹³ Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture*, p. 81.

¹⁴ *Ibid.*, p. 79.

Astoņdesmitie un deviņdesmitie gadi bija laiks, kad vecākiem nebija daudz brīvo naudas līdzekļu, tāpēc kabatas naudu nedeva visiem bērniem un, ja deva, tad samērā maz. Informante Anna atminas:

Un skolas laiks man asociējas ar kokosriekstu bulciņām. Tas kokosrieksts bija tāda eksotika. Bija, protams, ievārījuma maizītes, bet tās nebija tik labas. Man deva 20 santīmus dienā kabatsnaudā, tur sanāca divas bulciņas, un divi santīmi palika pāri. Tad bulciņas kļuva dārgākas, tad sāka dot 25, vienā brīdī pat 50 santīmus dienā. Būtu interesanti paskatīties, kā kāpušas bulciņu cenas, sākot no deviņdesmitajiem. Un tad vēl bija tās picas skolas kafējnīcās – ja kāds bija bagāts, tad varēja apēst kādas trīs picas dienā, katru starpbrīdī, jo nu, viņa maksāja daudz vairāk kā parastās bulciņas. Ja tev nebija naudas bulciņām, tad tu biji pilnīgs lūzers.

Trūkums

20. gs. 80.–90. gadi nenoliedzami bija finansiāli izaicinošs laiks. Īpaši smags bija 90. gadu sākumposms, kad Latvijas valsts sāka pāriet uz brīvo ekonomiku. Šis kā trūkuma laiks iespiedies arī bērnu atmiņās. Vairākos dzīvesstāstos parādās trūkuma naratīvs, kurš līdzī nesa gan rūgtumu, gan kaunu.

Mana mamma uz skaita dalīja pupas uz šķītvjiem. Mamma bija izvārījusi konkrētu skaitu, lai pietiktu visiem, ja kāds grib vairāk, tad nav, ja kāds apēd vairāk no cita, tad citam netiks. Un vēl atceros, ka es nevarēju visus pasaukt uz dzimšanas dienu, jo nebūs tik daudz, ko ēst, priekš visiem ciemiņiem nebija nauda. (Aina)

Šī nedrošība un ēdiena neesamība, kuru tagad šķietami esam pavisam aizmirsuši, 20. gs. 90. gados bija diezgan izplatīta. Te gan jāpiemin, ka tā sauktais padomju pilsonis bija pieradis pie tā, ka kaut kā allaž pietrūkst.

Mums gribējās tos produktus, bet nekad nebija naudas. Deviņdesmitajos gados sākās visas krīzes un pārmaiņas, un es atceros vienus Ziemassvētkus, kad mēs skaitījām uz galda... nu, bija dažādu veidu kartupeļi – cepti un vārīti, pupas zupā, pupas saceptas, nebija nekāda daudzveidība. Vienu to gadu mēs ar vecākiem sēdējām pie galda, un tad bija tie septiņi ēdieni, bet ieskaitot sāli un cukuru. Bija liela nabadzība, man kā bērnam arī bija stress. Tad beidzās tie stulbie taloni, un kaut kā viss aizgāja. (Lizete)

Svētku svinēšana ar trūcīgu galdu vērojama daudzās bērņības atmiņās. Kas interesanti, aplūkojot fotogrāfijas, piemēram, no deviņdesmito gadu svētkiem, galdi tik tiešām izskatās samērā tukši un gastronomiski vienveidīgi.



2. att. Majoru iedzīvotāja Līvija Baumane (prec. Baumane-Andrejevskā, dz. 1985), viesojoties klasesbiedres Katrīnas Martuzānes 11. dzimšanas dienā Martuzāņu ģimenes mājā Majoros, Viktorijas ielā. Kreisajā pusē priekšplānā – Katrīna Martuzāne (baltā džemperī), viņai blakus – klasesbiedrene Edīte Timofejeva. Labajā pusē priekšplānā – Līvija Baumane, viņai blakus – klasesbiedrs Jānis Rīters. 1997. gada rudens



3. att. Foto no Vitas Daukstes-Gobas arhīva, 1998. gads

Nereti, lai dabūtu ēdienu, bērniņā bija jāstrādā dārzā. Ģimenes pārtikas uzkrājumi bieži bija atkarīgi no pašu izaudzētā. Piemēram, pēc 1997. gadā Baltijas valstīs veiktajām intervijām secināts, ka 14 % latviešu pārtika tikai un

vienīgi no tā, ko paši izaudzēja. Un 47 % respondentu pārtika no mājās izaudzētā daļēji¹⁵.

Mūsu mājās vasarā bija režīms – no pavasara līdz rudenim – mana mamma cēlās ap pieciem sešiem, gāja uz dārzu, kamēr mēs guļam, atnāca mājās, paēdām brokastis, un tad gājām uz dārzu visi. Pastrādājām un tad varējām visi padarīt savas lietas. Un tajā dārzā pēc vecuma un spējām katrs tur kaut ko darīja. Plus vēl mēs braucām pie vecmamma uz Aloju. Viņai bija kādi trīs vai četri dārzi. Viņa bija tā, kas nodrošināja ar zaptēm, kartupeļiem un burkāniem. Jo mums Ķekavā sanāca izaudzēt kaut ko tā, ka uzreiz apēdām. (Daina)

Dzērieni

Kā vēl viens gastronomiskais nogrieznis bērnības atmiņās minams arī alkohols. Alkohola naratīvs parādās gan pašu piedzīvotajā un izmēģinātajā, gan arī kā sociāls faktors ģimenē. Informante Daina stāstīja par tēvu alkoholiķi un to, kā šī viņa slimība palikusi viņas atmiņās.

Un ar tēti vēl asociējas, ka tad, kad viņš ir dzēris, viņš nenormāli ēd. Viņš atbrauc mājās pilnīgi pārdzēries, un viņš apēd nedēļas pārtiku. Vienkārši ēd un stumj iekšā visu, kas ir, un es redzu, cik nenormāli mamma pārdzīvo, jo viņa ir tā, kura paliks, tētis jau pēc nedēļas aizbrauks atpakaļ uz Zviedriju. Tētis ir tas, kurš ir nodzēris naudu, viņš ir apēdis ceturtdaļu no viņas algas vienā vakarā, plus vēl, ja viņa viņam kaut ko teiks, tad vēl vairāk sabojās attiecības... tā bezizejas sajūta, tā bezspēcība nenormālā, tas, jā...

Īpaši spilgtas ir Regnāra atmiņas, kurās viņš atceras *Royal* spirta iemēģināšanu 1991. gadā, kad lielāki puīši viņam to esot iedevuši. Pirmās sajūtas esot bijušas lieliskas, taču tad bijis jāiet mājās. Mājās vecāki, protams, saoduši alkohola smaku, un Regnārs dabūjis taisnoties, ka tas bijis “tikai vīniņš”, tā nu izdevies gulēt tāds pusjautrs. Nākamajā dienā viņam esot bijis jāiet tēvam palīgā kaut ko būvēt, bet tas īsti neesot izdevies, jo kājas bijušas “pilnīgi jēlas, galvā vate”, tā nu ilgu laiku neesot vairs mēģinājis alkoholu dzert.

Tas, kā mēs lietojam pārtiku, var palīdzēt izprast dažādas kultūras un situācijas. Pārtikas pagatavošanas, izplatīšanas un patēriņa modeļi atspoguļo sociālo attiecību veidu sabiedrībā. Savstarpējās attiecībās ēdienu plaši izmanto kā draudzības un cieņas paušanas līdzekli. Piedāvāto vai dalīto ēdienu kvalitāte un

daudzums atspoguļo vienotu izpratni par sociālo attiecību veidiem. Ēdiens piešķir statusu. Pārtiku izmanto arī kā manipulatīvu līdzekli, lai izpelnītos labvēlību vai radītu vēlamu uzvedību, un arī kā ieroci, ar kura palīdzību pazemot sāncenšus¹⁶.

Tos *Yuppi* dzērienus es arī atceros. *Yuppi* suliņas bija par statusu. Es atceros, kā uz dzimēnēm es prasīju mammai, es gribēju, lai nopērk tieši tās *Yuppi* suliņas, nu, tās, kur tas pulveris, lai var atjaukt, nevis pašu ābolu sula. Tad, ja nāca radi tikai ciemos, tad varēja ābolu sulu likt galdā, bet tad, kad draugi, tad gribēju tās *Yuppi*. (Anna)

Cilvēkam bieži vien ir vienalga, kā kaut kas garšo vai kāda ir ēdiena uzturvērtība, ja ir prestižs.

Es ekskursijās dažreiz ņēmu zapsūdeņus vai pašu spiestās sulas, jo nebija jau naudas nopirkt. Bet ļoti gribējās, lai līdzī ir sula no pakas, protams, tas bija krutāk... nu, vai fanta. Tad ekskursijās es paslepus dzēru savus parastos dzērienus. Ekskursijas bija vienīgās reizes, kad mamma man nopirka čipsus, tieši tāpēc, lai es neciešu šo pazemojumu, ka man vienīgai nav. Tas bija par statusu. Momentā tas bija par statusu. Tās modernās sulas arī bija par statusu. Tagad es ar lielāko prieku un lepnumu ņemtu savu sulu. (Anna)

Franču antropologs Igors de Garins (*Igor de Garine*) pētīja pārtikas prestižu starp ciltīm Centrālāfrikā un secināja, ka cilvēki ir vienīgā suga, kuri apzināti izvairās no bagātīgas uzturvērtības pārtikas produktiem, jo uzskata, ka tiem ir zems statuss. Tātad cilvēks mēdz ēst uzturvielu ziņā nekvalitatīvus pārtikas produktus, lai demonstrētu ekonomisko labklājību¹⁷. Viņš var izvēlēties pirkt un ēst, piemēram, čipsus, zinot, ka tie ir neveselīgi, taču čipsi var liecināt par to, ka viņam ir nauda, par ko tos nopirkt. Svarīgs ir sociālais akcepts, vēlme piederēt pie grupas, kura ēd čipsus. Diskusijas vērts būtu jautājums, vai tas īpaši attiecas uz bērniem vai vienlīdz arī uz pieaugušajiem.

Jāsecina, ka bērības ēdienu atmiņas par 20. gs. 80.–90. gadiem Latvijā ir plašas un daudzpusīgas, ļaujot sajust Latvijai tik svarīgo pārmaiņu laiku atmosfēru. Bērnu dažādajās gastronomiskajās pieredzēs ēdiens parādās gan kā nozīmīgs pārtikas avots, gan ir pacelts simbola līmenī. Ēdiens bērībā licis sajusties gan bagātiem, gan nabadzīgiem, atstumtiem vai iekļautiem. Bērni bijuši ļoti atvērti visam gastronomiski jaunajam un mainīgajam, reizēm pieejot produktiem ļoti radoši un ignorējot higiēnas vai veselīguma normas. Cilvēki bērības atmiņās

16 Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture*, p. 104.

17 Garine, I. de. (1976). *Food, Tradition and Prestige*. Walcher, D., Kretchmer, N. et al. (ed). *Food, Man and Society*. New York and London: Plenum Press, pp. 150-173.

ēdienam pieskaras gan bioloģiskā naratīvā, gan kā jaunie patērētāji, arī kā sabiedrības locekļi, kuri meklē savu identitāti. Bērniības dienu atmiņās parādās tas, ka ēdiens nedarbojas tikai kā uzturvielu avots (ēdiens nav tikai ēdiens), tas veido sociālo identitāti, izgaismo un strukturē sociālās attiecības. Ēdiens, protams, nav vienīgais, kas darbojas kā sociālās identitātes vai attiecību veidotājs (vēl, piemēram, tas var būt arī apģērbs), bet ēdiena gadījumā interesanti ir tieši tas, ka sociālais aspekts var pilnīgi nomākt fizioloģisko, proti, garša vispār var nespēlēt nekādu lomu, kas šķiet neparasti.

LITERATŪRA

- Backer, Ch. J. S. de, Fisher, M. L., Poels, K., Ponnet, K. (2015). "Our" food versus "my" food. Investigating the relation between childhood shared food practices and adult prosocial behavior in Belgium. Research report. *Appetite*, No. 84, pp. 54–60.
- Bauer, P. J. (2015). A complementary processes account of the development of childhood amnesia and a personal past. *Psychological Review*, No. 122(2), pp. 204–231.
- Baxter, J. E. (2005). *The Archaeology of Childhood: Children, Gender and Material Culture*. Walnut Creek, CA: AltaMira.
- Best, A. (2017). *Fast-food kids: French fries, lunch lines and social ties*. New York: New York University Press.
- Broad, G. (2016). *More than just food: Food justice and community change*. Berkeley: University of California Press.
- Cairns, K. (2020). Food studies and children. Cook, D. T. (ed.). *The SAGE Encyclopedia of Children and Childhood*. USA: Rutgers University.
- Caldwell, M. L. (2002). The taste of nationalism: food politics in postsocialist Moscow. *Ethnos*, No. 67, pp. 295–319.
- Caldwell, M. L. (2009). *Food and Everyday Life in the Postsocialist World*. Indiana University Press.
- Davis, D. S. (2000). *The Consumer Revolution in Urban China*. Berkeley: University of California Press.
- Garine, I. de (1976). Food, Tradition and Prestige. Walcher, D., Kretchmer, N., Barnett, H. (eds). *Food, Man and Society*. New York and London: Plenum Press.
- Gudeman, S., Hann, C. (eds). (2015). *Oikos and Market: Explorations in Self-Sufficiency after Socialism*. Berghahn Books, pp. 1–23.
- Heywood, C. (2017). *A History of Childhood*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Hockey, J., James, A. (2003). *Social Identities Across the Life Course*. Basingstoke: Palgrave.
- Hurst, B. (2020). Capitalism and childhood. Cook, D. T. (ed.). *The SAGE encyclopedia of children and childhood studies*. No. 1. USA: Rutgers University, pp. 174–176.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture*. London: Chapman & Hall.

- Jenkins, R. (1996). *Social Identity*. London: Routledge.
- Kendall, E. J., Kendall, R. (2021). *The Family in Past Perspective: An Interdisciplinary Exploration of Familial Relationships Through Time*. New York, NY: Routledge.
- Lien, M. E. (2004). The Politics of Food: An Introduction. Lien, M. E., Nerlich, B. (eds). *The Politics of Food*. Oxford: Berg.
- Macbeth, H. M., Macclancy, J. (2004). *Researching food habits: Methods and problems*. Berghahn Books, Oxford, NY.
- James, A., James, A. L. (2004). *Constructing Childhood. Theory, Policy and Social Practice*. Houndsmill, Basingstoke: Palgrave.
- Pomerleau, J., Mckee, M., Robertson, A., Vaask, S., Pudule, I., Grinberga, D., Abaravicius, A., Bartkeviciute, R. (June, 2002). Food security in the Baltic Republics. *Public health nutrition*, No. 5(3), pp. 397–404. <https://doi.org/10.1079/phn2001265>
- Shalin, D., Ledeneva, A. (1999). *Russia's Economy of Favours: Blat, Networking and Informal Exchange*. *Contemporary Sociology*, p. 28.
- Sidorenko, E. (2014). Playing Free in the Polish People's Republic: Making Do Without Consumerism. *Childhood in the Past*, No. 7(2), pp. 95–116.
- Sidorenko, E. (2019). 'A Portrait of Lower Silesia': Researching identity through collo-dion photography and memory narratives. *Methodological Innovations*, No. 12(3).
- Zelizer, B. (1995). Reading the past against the grain. *Critical Studies in Mass Communication*, No. 12, pp. 214–239.
- Zvidriņš, P. (1998). Changes in living standards and depopulation in Latvia in the 1990s. *Social Indicators Research*, No. 43(1/2), pp. 121–140.

Latviešu gastronomiskā identitāte romānu sērijā "Mēs. Latvija, XX gadsimts"¹

The Latvian gastronomic identities in the novel series "We. Latvia, 20th Century"

KOPSAVILKUMS

Romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" ir nozīmīgs notikums jaunākajā latviešu literatūrā. Tajā trīspadsmit autori aplūko ne vien dažādus mirkļus 20. gs. Latvijas vēsturē, bet arī pašu latvisko identitāti – tās veidošanos, attīstību un izdzīvošanu pat visgrūtākajos laikos. Būtiska loma sērijas romānos piešķirta arī ēdienam, ar kura atveidi plašākā kontekstā tiek norādīts arī uz citām latviešu identitātes šķautnēm. Šī raksta mērķis ir sniegt ieskatu ēdiena un latviešu tēlu sasaistē sērijas romānos, izceļot būtiskākās likumsakarības un atradumus. Romānu analīzē izmantota semiotikas, imagoloģijas un gastropoētikas teorija, kā arī skatīti pārtikas produkti, kas romānos visciešāk saistīti ar latviešu gastroidentitāti, proti, maize, medus un sviests. Plašākam kontekstam aplūkotas arī latviešu tēliem nelabvēlīgas produktu grupas, piemēram, degvīns un eļļa, un veidots salīdzinājums ar romānos sastopamajiem citu tautu gastronomiskajiem tēliem.

Atslēgvārdi: jaunākā latviešu proza, gastropoētika, semiotika, imagoloģija, tautu tēli literatūrā.

ABSTRACT

The novel series "We. Latvia, 20th century" is an important event in contemporary Latvian prose. In it, thirteen authors examine not only various moments of the Latvian history of the 20th century but also the Latvian identity itself: its formation, development, and survival even through the most trying times. Food plays an important role in the series' novels by revealing other, broader facets of Latvian identity. The aim of this article is to provide an insight into the link between food and the Latvian identity in the novels and

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā "Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts", projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

to emphasize the main patterns and findings discovered during the research. The analysis of the texts is based on the theories of semiotics, imagology and gastropoetics; it also examines the foods most closely associated with the Latvian gastronomic identity: bread, honey, and butter. For a broader context, foods harmful to Latvian characters, such as oil and vodka, have also been studied and a comparison has been drawn with the gastronomic identities of other nations found in the series of novels.

Keywords: contemporary Latvian prose, gastropoetics, semiotics, imagology, national characters in literature.

Romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" pieskaitāma pie tām darbu kopām, kuru nosaukumā jau skaidri formulēts tās galvenais fokusējums un centrālā tēlu grupa, proti, Latvija un latvieši. Vēl jo vairāk, sērijas izveide un recepcija latviešu un ārvalstu lasītāju vidū tikusi raksturota kā viens no būtiskākajiem notikumiem jaunākajā latviešu literatūrā, kas palīdzējis izcelt un raksturot latviešu identitātes attīstību 20. gs. vēsturiskajos procesos².

Romānos atveidotos latviešu tēlus iespējams analizēt pēc dažādiem parametriem – ārējā izskata, rīcības, valodas vai ar tiem saistītajām semiotiskajām īpašībām –, taču šajā rakstā latviešu tēli un to sistēmas skatītas, balstoties uz gastronomiskajiem aspektiem. Atrast kādu konkrētu procesu, kurš būtu saistošs un būtisks visiem kopienas indivīdiem, – tas ir visnotaļ sarežģīts uzdevums pat vienas tautas vai etniskās grupas robežās, tomēr ēdiena pagatavošanu un patērēšanu iespējams uzskatīt par vienu no šādiem retiem, vienojošiem elementiem. Lai gan fizioloģiski ēdiens palīdz organismam uzturēt visas nepieciešamās dzīvības funkcijas, ar to ēdiena funkciju uzskaitījums tikai sākas – ēdiens veic arī plašu uzdevumu klāstu kultūras un sabiedriskajā dzīvē, turklāt pauž arī konkrētā indivīda vai indivīdu grupas identitāti³. Antropologs Klods Levī-Stross (*Claude Lévi-Strauss*) pat raksturojis ēdiena pagatavošanu un patērēšanu kā īpašu simbolisku valodu, ar kuru sabiedrībā tiek izteikti arī sociāli un kulturāli plašāki koncepti⁴ – tas, kādu ēdienu indivīds patērē, kad un kādā veidā tas tiek darīts un ar ko tiek dalīta maltīte, norāda uz indivīda nacionālo, etnisko un sociālo piederību un atsevišķos gadījumos arī uz reliģisko pārliecību.

2 Grudule, M. (2016/2017). Romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" starpnacionālā aspektā. *Akadēmiskā Dzīve*, Nr. 53, 7.-14. lpp.; Kultūras rondo (2018). Kritiķi: Romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" ir vienas paaudzes skatījums uz vēsturi. *LSM* (24.08.2018.) Pieejams: <https://www.lsm.lv/raksts/kultura/literatura/kritiki-romanu-serija-mes-latvija-xx-gadsimts-ir-vienas-paaudzes-skatijs-uz-vesturi.a289879/> [Skatīts 11.08.2022.].

3 Brulotte, R. L., Di Giovane, A. (eds) (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Burlington: Ashgate, p. 1.

4 Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology: I*. New York: Harper & Row Publishers.

Literatūrā, kur ticamības un lasītāja imersijas jautājums ir jo īpaši aktuāls, iespējams vērot ciešu ēdiena un tēlu saistību. Pie šāda secinājuma iepriekš nonākuši arī ne mazums literatūrpētnieku, piemēram, amerikāņu literatūras pētniece Mišela Kogšana (*Michelle Coghlan*) uzsver, ka gastronomiski teksti literatūrā gandrīz nekad nevēsta tikai par ēdiena gatavošanu un patērēšanu⁵ – gastronomiskie elementi par varoni spēj izteikt tikpat daudz kā apģērbs vai izturēšanās. Savukārt lietuviešu literatūras pētniece un tulkotāja Laura Laurušaite (*Laura Laurušaite*) izvēlējusies šo aspektu, lai skatītos plašāk – ne tikai uz atsevišķiem indivīdiem, bet lai izceltu ēdiena nozīmi literāro kopienu, tostarp migrantu, identitātes veidošanā⁶. Līdz ar to sērijas “Mēs, Latvija, XX gadsimts” romānu tēlu gastronomisko iezīmju analīze uzskatāma par noderīgu arī plašākai latviešu tēlu grupas izpratnei un interpretācijai kopumā.

Šāda veida analīzes metodoloģiskie risinājumi var būt visnotaļ daudzveidīgi. Pirmkārt, sērijas romānos aprakstītos, ar latviešu tēliem saistītos ēdienus iespējams skatīt ar bieži izmantotās un plaši pazīstamās semiotikas jeb zīmju teorijas palīdzību, pievēršot uzmanību ēdiena simboliskajām, ikoniskajām un indeksējošajām īpašībām⁷. Semiotiskā analīze palīdz izcelt arī saistību starp ēdienu un plašāku sociālo, vēsturisko un emocionālo kontekstu, uz ko tas konkrētajā gadījumā norāda. Ēdiena semiotiku pastiprināti pētījis, piemēram, semiotiķis Marsels Danesi⁸. Aplūkotās romānu sērijas kontekstā, izmantojot semiotiku, ir iespējams efektīvi atklāt sviesta nozīmi sērijas darbos: vairākos no tiem sviests simboliskā veidā norāda uz pārticību un labsajūtu, bet indeksējošā – uz tā patērētāju latviskumu (“Vārdiem nebija vietas”, “Stikli”, “Istaba”). Tas nenozīmē, ka autori šo produktu ikreiz tīšuprāt apveltījuši ar konkrētajām semiotiskajām īpašībām; lielā daļā gadījumu semiotika norāda arī uz tādām zīmju sistēmām, kuras cilvēki lieto neapzināti, jo tās veido daļu no kultūras, pie kuras indivīds pieder. Šajā kontekstā sviesta semiotiskās īpašības izsaka tikpat daudz par autoru domāšanu un vērtību sistēmu kā par šo rakstnieku radīto literāro pasauli un varoņiem.

Vēl vienu, mazliet atšķirīgu teorētisko tvērumu šajā ziņā piedāvā salīdzinoši nesen definētais gastropoētikas pētnieciskais virziens, kurā ēdiens mākslā skatīts

5 Coghlan, J. M. (ed.) (2020). *The Cambridge Companion to Literature and Food*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 1.

6 Laurušaite, L. (2015). The Imagological Approach to Lithuanian and Latvian Contemporary Émigré Narratives. *Interlitteraria*, No. 20(1), pp. 168–181.

7 Minēto Pīrsa semiotisko zīmju teoriju padziļināti pētījis un pārskatāmi aprakstījis, piemēram, Daniels Čendlers (Chandler, D. (2017). *Semiotics: The Basics*. 3rd ed. London: Routledge).

8 Danesi, M. (2004). *Messages, Signs, and Meanings. A Basic Textbook in Semiotics and Communication*. Toronto: Canadian Scholars' Press; jo īpaši 10. nodaļa.

galvenokārt postkoloniālisma griezumā⁹. To iespējams attiecināt uz tiem sērijas romāniem, kuros latviešu gastronomiskie ieradumi piedzīvo sadursmi ar citas, politiski dominējošas kultūras paražām, piemēram, padomju periodā ("Mātes piens", "Tur", "Virsnieku sievas", "Istaba").

Taču, lai pilnvērtīgi izpētītu tieši latviešu kā tēlu grupas un ēdiena sasaisti literāros darbos, būtu ieteicams ņemt vērā arī imagoloģijas teoriju, kas vērš uzmanību uz nacionālo un etnisko grupu tipizētu atveidi literatūrā¹⁰. Piemēram, Laimas Kotas romānā "Istaba" izteiktais apgalvojums, ka atšķirībā no slāviem "latvieši cep tikai sviestā" un "neēd nekādus baklužāņus"¹¹, nav tikai semiotisks vai gastropoētisks – tas ir arī izteikti imagoloģisks, jo vispārinoši konstruē latviešus kā tautu kopumā. Šeit iespējams spert vēl vienu soli tālāk un definēt arī īpašu imagoloģijas paveidu – gastroimagoloģiju, kas skata tautu tipizāciju literatūrā no tās patērēto ēdienu viedokļa. Tālāk šajā rakstā aplūkotas galvenās latviešu gastroidentitāšu atveides tendences, kuras konstatētas un analizētas romānu sērijā, izmantojot nupat aprakstīto metodoloģisko tvērumu.

Latviskā gastroidentitāte romānu sērijā: mainīga un subjektīva

Ņemot vērā to, ka romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" ietver Latvijas un latviešu tautas likteni veselās simtgades laikā, nav pārsteidzoši, ka latviskā gastroidentitāte romānu gaitā piedzīvo zināmas pārmaiņas. Jautājumu par latviskā identitātes eksistenci un pastāvību savos sērijas romānos padziļināti skāruši, piemēram, Arno Jundze un Pauls Bankovskis, kuri liek lasītājam aizdomāties, vai vērtības, kuras uzskatām par patiesi tradicionālām un nemainīgām, patiešām ir tik stabilas, kā mums pašiem šķiet.

Katrs no trīspadsmit autoriem, koncentrējoties uz noteiktu laikposmu Latvijas vēsturē, ir pavēris lasītājam logu uz šo periodu latviešu gastronomisko pieredzi un vērtību pasauli, tāpēc kopumā sēriju iespējams skatīt kā savdabīgu latviešu gastronomiskās identitātes mozaīku. Raksta mērķis ir šos fragmentus aplūkot un savstarpēji salīdzināt, lai tajos konstatētu vienojošos motīvus vai tieši pretēji – krasas atšķirības.

9 Highmore, B. (2013). Migrant Cuisine, Critical Regionalism and Gastropoetics. *Cultural Studies Review*, No. 19(1), pp. 99–116; Goffe, T. L. (2019). Sugarwork: The Gastropoetics of Afro-Asia After the Plantation. *Asian Diasporic Cultures and the Americas*, No. 5, pp. 31–56.

10 Beller, M., Leerssen, J. (eds) (2007). *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters*. Amsterdam: Rodopi.

11 Kota, L. (2016). *Istaba*. Rīga: Dienas Grāmata, 65. lpp.

Sēriju aizsāk Osvalda Zebra romāns “Gaiļu kalna ēnā”, kas vēsta par 1905. gada revolūciju un tās sekām Latvijā. Pirmā latviešu gastroidentitāte, ar ko sērijas lasītājs sastopas, ir cerīga un alkst jaunus atklājumus, taču joprojām ir arī pagātnes notikumu un uzskatu ierobežota. Kamēr latviešu jaunbagātnieki Rīgas restorānos “rāda zobus vāciešiem un krieviem”¹², atmiņā joprojām virmo ainas ar muižkungu vīna pagrabu un spirta dedzinātavu izlaupīšanām un grautiņiem – tas savukārt iezīmē latviešu tēlu un alkohola negatīvo attieksmju motīvu, kas atkārtojas visā romānu sērijā.

Latviešu ceļojums pasaules virtuves atklājumos tiek turpināts arī Gunta Bereļa romānā “Vārdiem nebija vietas”, kurā šampanietis un olīvas sākotnēji apmulsina galveno varoni Tušu, – viņš drīzāk būtu devis priekšroku degvīna mēriņam, skābētam gurķim un speķim¹³. Tieši šajā sērijas daļā lasītājam varētu rasties arī pirmie jautājumi par gastroidentitātes “pūrismu” – cik lielā mērā latviešu ēdiena kultūra atveidotajā laikposmā patiesībā ietekmējusies no krievu vai vācu tradīcijām? Cerīgas domas neviēs arī daži no vislatviskākajiem tēliem romānā, tostarp gluži kā no Beovulfa vārsēm izkāpušās, Kurzemes purvajos mītošās un izteikti grendelveidīgās vientuļnieces, kuras paverdzina Tušu un baro viņu ar udeņainiem, vārītiem rāceņiem¹⁴.

Jaunas, daudzveidīgākas dimensijas latviešu gastroidentitāte iegūst Paula Bankovska romānā “18”. Tajā sastopamas trīs izteiktas kategorijas: latviešu zemnieks, kurš ēd vienkāršu pārtiku, pilsētiece ezoteriķe, kura aizrāvusies ar Austrumu virtuvi un veģetārismu, un ārsts intelektuālis, kurš apvieno latviešu ēdienus un izejvielas ar Rietumu kulinārajām tradīcijām¹⁵.

Varonis sastopas ar šīm gastroidentitātēm iepriekš minētajā secībā sava garā, kājām noietā ceļa laikā – arī to iespējams skatīt kā sava veida gastronomisko ceļojumu: pamatvērtības, novēršanās no tām un, visbeidzot, atgriešanās pie sākotnējā, ieviešot tajā ko jaunu.

Tieši sākot ar šo brīdi romānu sērijā, latviešu gastroidentitāte tiek ievirzīta citādā, novatoriskā trajektorijā, vismaz līdz Otrā pasaules kara periodam – gan sekojošajā Ingas Gales romānā “Stikli”, gan Gundegas Repšes romānā “Bogene” visvairāk sastopama iepriekš aprakstītā trešā kategorija, proti, latviešu gastroidentitāte, kurā apvienots šķietami tradicionālais (kāļi, sviests, alus, sēnes, kūpinātas zivis) un modernais vai eksotiskais (piemēram, Indonēzijas visticīns, liķieri, vēžu astes un konjaks). Tas plašākā kontekstā iezīmē arī latviešu ceļu pasaules izziņāšanā, joprojām cenšoties saglabāt savu pamatbūtību, un uz šī

12 Zebris, O. (2014). *Gaiļu kalna ēnā*. Rīga: Dienas Grāmata, 12. lpp.

13 Berelis, G. (2015). *Vārdiem nebija vietas*. Rīga: Dienas Grāmata, 47. lpp.

14 Turpat, 147. lpp.

15 Bankovskis, P. (2014). *18*. Rīga: Dienas Grāmata, 37., 49., 60. lpp.

fona pārmaiņas, kuras sev līdzī nes okupācija un karš, izceļas vēl krasāk. Kara un okupācijas mijiedarbība ar gastronomisko visdetalizētāk attēlota romānos "Svina garša" (Māris Bērziņš) un "Duna" (Inga Ābele). Tajos vērojama latviešu un krievu gastronomisko tradīciju atkārtota kolīzija, taču šoreiz citādos veidos un ar citādiem rezultātiem nekā pirmajos sērijas romānos. Krievu ēdiena uztvere šajā periodā paspējusi pārkārtoties atbilstoši padomju ideoloģijai, bet latviešu gastronomiskā pašapziņa starpkaru periodā manāmi nostiprinājusies, lai arī daļēji pateicoties globālai ietekmei. Šādos apstākļos rodas domstarpības par to, kā jāgaršo āboliem¹⁶ vai kas jādzer viesībās¹⁷. Baltijas vāciešu ieviestie un uzturētie ēšanas paradumi šajā kontekstā pieminēti ar skumjām un nostalgiju¹⁸, – šī gastroidentitāte pamazām izplēn līdz ar to nesēju emigrāciju vai deportācijām. Cauri visām šīm ietekmēm latviešu gastroidentitātei vieglāk izdzīvot ir tieši lauku, nevis pilsētas vidē – tas jo spilgti attēlots romāna "Duna" spilgtajos latgaliešu kulināro un svinību tradīciju aprakstos un sēļu gastronomiskā dalīšanās prieka raksturojumos¹⁹.

Andra Akmentiņa romāns "Skolotāji" iezīmē padomju perioda un latviešu gastronomisko tradīciju mijiedarbības sākumu skatītājā sērijā. Tajā atklātu gastronomisko konfliktu un pretestību nomainījusi gurdena pēckara gadu samierināšanās ar apstākļiem – latvieši joprojām iespēju robežās piekopj savas produktu sagādes un ēdiena paražas, piemēram, nēģu zveju, dravniecību un maizes cepšanu²⁰, taču, lai izdzīvotu un paēdinātu sevi un ģimeni, varoņiem nākas izmantot visus līdzekļus, tostarp arī padomju pārtikas sagādes sistēmu. Tiek minēti arī pārtikas paciņu sūtījumi no trimdā dzīvojošajiem latviešu radiem²¹, kas norāda uz savdabīgu "gastronomisko tiltu" starp divām vienas nacionalitātes kopienām abpus dzelzs priekšķaram, kā arī gastroidentitātes izmaiņām atkarībā no atrašanās vietas.

Jo tālāk padomju periodā virzās romānu sērija ("Mātes piens", "Virsnieku sievas", "Tur"), jo izplūdušāka un hibridizētāka kļūst latviešu gastroidentitāte – tā itin kā pazūd aiz šķietamā padomju gastronomiskā multikulturālisma, kas aprakstīts, piemēram, šajā fragmentā: "Tur [restorānvagonā] varēja dabūt gan Kijevas kotleti, gan stroganovu, gan šašlikus un kupātus. Mātes māte un patēvs iedzēra pa glāzītei konjaka, es dabūju tarhūnu."²² Latviešu identitātes un ēdiena

16 Bērziņš, M. (2015). *Svina garša*. Rīga: Dienas Grāmata, 207. lpp.

17 Ābele, I. (2017). *Duna*. Rīga: Dienas Grāmata, 71., 75. lpp.

18 Bērziņš, M. (2015). *Svina garša*, 55. lpp.; Ābele, I. (2017). *Duna*, 93. lpp.

19 Ābele, I. (2017). *Duna*.

20 Akmentiņš, A. (2018). *Skolotāji*. Rīga: Dienas Grāmata, 10., 47., 81. lpp.

21 Turpat, 88. lpp.

22 Ikstena, N. (2015). *Mātes piens*. Rīga: Dienas Grāmata, 85. lpp.

saistību joprojām iespējams noģist pēc atsevišķiem elementiem, piemēram, gaileņu mērces un buberta, piena produktiem vai pat medalus, taču konkrētu produktu (ne)pieejamība manāmi ierobežo tēlu iespējas savas gastronomiskās paražas kultivēt arī turpmāk. Viens no izņēmumiem šā laikposma atveidē ir Laimas Kotas romāns “Istaba”, kurā komunālā dzīvokļa daudzveidīgie un dažādvalodīgie iemītnieki veido individuālas gastroidentitāšu teritorijas, kā redzams šajā fragmentā: “Dzīvokļa slāvi dzēra melno tēju ar cukuru, latvieši dzēra zāļu tējas ar medu, svaigi maltu pupiņu kafiju, jūdi – īpaši pagatavotu kafiju [..]”²³ Šajā darbā latvieši joprojām stingri ievēro konkrētas gastronomiskās paražas, piemēram, cepšanu sviestā vai taukos, nevis eļļā, kas tos nošķir no krievvalodīgajiem dzīvokļa iemītniekiem un plašākā mērogā – arī no valstī pastāvošās politiskās iekārtas.

Pēdējais sērijas romāns – Arno Jundzes “Sarkanais dzīvsudrabs” – iezīmē 90. gadus un līdz ar to arī divējādu latviešu gastroidentitātes attīstību: gan atgriešanos pie klasiski “latviskām” vērtībām, gan pilnīgu degradāciju kapitālisma šķietami nebeidzamās izvēles priekšā. Piemēram, iekārtām un notikumiem mainoties, visā romānā viens no tēliem tikai slauc govī un tiešā vai simboliskā veidā baro visus pārējos, turklāt paveic to ar latviešu gastroidentitātei vērtīgajiem piena produktiem. Savukārt citi latviešu tēli labprāt izmēģina iepriekš neredzētus, importētus produktus, kas dažkārt izraisa arī neparedzētas sekas un incidentus, piemēram, margarīna sadegšanu uz pannas²⁴ vai suņu barības²⁵ patērēšanu uzturā.

Kopumā iespējams secināt, ka, lai gan katra autora darbā latviešu gastroidentitāte izcelta mazliet atšķirīgā, unikālā veidā, tā seko arī vispārīgākām atveidotā laikmeta tendencēm, kas ļauj to analizēt arī kolektīvi, visas romānu sērijas kontekstā. Nākamajās sadaļās izcelti būtiskākie un saistošākie šīs gastroidentitātes aspekti.

Gastromītisms

Gastromītismu iespējams definēt kā imagoloģiski izskaidrojamu ēdiena un maģiskā saistījumu literatūrā, attiecinot to uz konkrētu nacionālo vai etnisko tēlu grupu²⁶. Šādā kontekstā aprakstīto tēlu grupa, patērējot kādu produktu, iegūst vēlamas, izteikti pozitīvas īpašības vai situācijas iznākumu. Tomēr panākumus

23 Kota, L. (2016). *Istaba*, 45. lpp.

24 Jundze, A. (2017). *Sarkanais dzīvsudrabs*. Rīga: Dienas Grāmata, 369. lpp.

25 Turpat, 310. lpp.

26 Stāde, M. (2022). *Etniskās un nacionālās gastroidentitātes romānu sērijā “Mēs. Latvija, XX gadsimts”*: maģistra darbs. Latvijas Universitāte, 20. lpp.

negarantē tikai konkrētais produkts vien, bet gan drīzāk tā piemērotība konkrētajam nacionālajam tēlam – šādā izpratnē iespējams minēt arī literāri konstruētu ēdiena un tautas savietojamību. Romānu sērijā "Mēs. Latvija, XX gadsimts" gastromītisma kategoriju pārstāv trīs pamatprodukti: sviests, maize un medus.

Sviesta gastromītiskā loma šķiet visnotaļ likumsakarīga, ņemot vērā piena produktu nozīmi latviešu gastroidentitātes izpausmē romānu sērijā kopumā. Hierarhiski tas ir augstāk par pienu, krējumu vai biezpienu, taču viscildinošāk tā vērtību romānā "Stikli" izteikusi Inga Gaile, salīdzinot sviestu ar sauli un izceļot tā spēcinošās īpašības un dzintaram līdzīgo krāsu²⁷. Semiotiskā izpratnē sviests šajā gadījumā simbolizē dzīvību, enerģiju un siltumu, kuru ar pārtiku uzņem romāna tēli. Sviesta centrālā vieta latviešu ēdienkartē uzsvērta arī citos romānos un binārās opozīcijas veidā bieži pretstatīta slāvu un padomju kulinārajām tradīcijām, kurās galvenā taukviela ir eļļa (galvenokārt "Bogene", "Tur", "Istaba"). Šajā pretstatījumā, iespējams, ieslēptas arī apjomīgākas šo tēlu grupu atšķirības, kurās latviešiem kā sviesta patērētājiem piešķirta gastronomiskā priekšrocība.

Vēl viens ar mītisku potenciālu apveltīts produkts romānu sērijā ir maize. To visizsmeļošāk atveidojusi Gundega Repše romānā "Bogene", piemēram, fragmentā, kur galvenās varones – māte un meita – lieto buramvārdus, jaucot maizes mīklu:

Mīļo, šķidro maizīt! Iztaisies par īstu maizi. Tādu, lai, tevi tikai druscīt apēdis, nekad vairs nebūtu izsalcis. Uz mūžu. [...] Tikai tu uzcelies stāvus labi augstu, lai māmiņai sanāk stingri klaipi. Lai māmiņai nekad nav tā, ka nesanāk. Un dari, maizīt, tā, lai viņai nekad nekas nesāp un viņa nemūžam nepaliek veca. [...] Un lai tētis nenoslīkst jūrā. Ja tu soli, ka viņš nenoslīks, tu pati spīdēsi laimē un tavā garozā varēs spoguļoties. Tu būsi skaistākā maize Kurzemē. Mīļo maizīt, topi!

Kamēr Lote buras, Berta skaļi uzsauc savu sakāmo – rūgsti nu, maizīt, kā Rīga, kā Ventspils, kā jaunu sievu vēderiņi!²⁸

Šajā tekstā vērojami vairāki gastromītisma līmeņi. Pirmkārt, ar buršanos tiek īstenoti centieni piešķirt maizei brīnumainas īpašības – uz mūžiem atvairīt badu, neveiksmi, ciešanas un nelaimi. Otrkārt, pati maize atspoguļo dzimtas sieviešu maģisko potenciālu – romānā Berta un Lote konstruētas kā tēli, kas apveltīti ar īpašu latviešu pavarda gara²⁹ (romānā saukta par Bogeni) labvēlību, un šī īpašība vairākreiz izrādās noteicoša bīstamos notikumu pavērsienos: tieši ar pavarda garu simbolizējošo kāsi Berta nogalina padomju karavīru, kurš ielauzies viņas mājā,

27 Gaile, I. (2016). *Stikli*. Rīga: Dienas Grāmata, 99. lpp.

28 Repše, G. (2016). *Bogene*. Rīga: Dienas Grāmata, 50.-51. lpp.

29 Kursīte, J. (2020). *Latviešu dievības un gari*. Rīga: Rundas, 103.-104. lpp.

savukārt Lotei domas par Bogeni palīdz izdzīvot izsūtījuma šausmas un izglābt zīdaini, kura māte lopu vagonā izdara pašnāvību. Treškārt, rūgstošās maizes simbolika īsteno saikni arī ar sievišķi maģisko aspektu, jo īpaši ar grūtniecības un dzīvības radīšanas procesu. Līdz ar to sevišķi zīmīgs un desakralizējošs ir fragments romāna sākumā, kad maize deportētāju rokās kļūst par instrumentu seksuālā vardarbībā pret Loti³⁰, – šajā gadījumā tās simbolika tikusi uzskatāmi apgriezta, pievēršoties bināri pretējiem aspektiem, kad produkts, kas iepriekš iemiesojis sievietes spēku un potenciālu, tiek izmantots, lai uzsvērtu šo pašu tēlu bezspēcību un traumatisko pieredzi.

Andris Akmentiņš romānā “Skolotāji” izvēlēties aprakstīt teju vai brīnumaino iespaidu, kādu latviešu ģimenē cepta maize atstāj uz bērniem lauku internātskolā badīgajos gados pēc Otrā pasaules kara, – pret šo maizi citi bērni ir gatavi mainīt pat tādu nosacītu dārgumu kā desa:

Taču tūlīt iespējamo konfliktu novērsa Ķīvīšu maizes smarža.

– O, es saozu tavu maizi, – druknais zēns godīgi atzina.

– Jā, mana māte tādu cep. Man nekā cita nav. [..]

– Maināties. Es došu pretī desu, – vecākais Cīrulis piedāvāja, gardo gaisu kāri ostīdams. [..] Pakampis maizi, vecākais piespieda to sejai un skaļi ieelpoja.

– Es gribu ēst šo maizi katru vakaru, – viņš paziņoja.³¹

Vēl viens latviešiem izteikti labvēlīgs produkts, kura augstvērtīgumu sērijas autori īpaši uzsvēruši, ir medus. Patiesi maģiskas spējas medum piedēvējis Arno Jundze – romānā “Sarkanais dzīvsudrabs” viņš aprakstījis, kā avārijā smagi cietušais Jānis pēc rīvēšanās ar medu pirtī sāk strauji atkopties un pat pilnībā atgūst zaudētās spējas brīvi pārvietoties³². Arī Jāņa vārds šajā gadījumā uztverams kā latvisko identitāti stiprinošs elements, un plašākā kontekstā visu šī tēla sižetisko līkni iespējams saistīt ar Latvijas un latviešu grūto un sāpīgo ceļu cauri deviņdesmito gadu morālajām, politiskajām un ekonomiskajām jukām, lai beigu beigās tomēr apzinātu sev tuvākās un svarīgākās vērtības.

Līdzīgi kā ar sviestu un eļļu, medus “nemaģiskais” ekvivalents ir cukurs – nelatvieši to liek pie tējas un kafijas, kamēr latvieši biežāk izvēlas dzert zāļu tējas ar medu³³. Turklāt romānā “Skolotāji” attēlots ilga un sarežģītais process, kurā latvieši, piebarojot bites ar cukuru, pārvērš to medū. Lai tas būtu iespējams, romānā atveidotās latviešu ģimenes atvases tiek sūtītas stāvēt garās

30 Repše, G. (2016). *Bogene*, 17. lpp.

31 Akmentiņš, A. (2018). *Skolotāji*, 47. lpp.

32 Jundze, A. (2017). *Sarkanais dzīvsudrabs*, 420. lpp.

33 Kota, L. (2016). *Istaba*, 45. lpp.

cukura rindās, un pēc cukura brauc arī pie paziņām vai pat uz tālo Rīgu³⁴. No tā iespējams secināt, ka romānā atveidotajiem latviešiem medus nav tikai saldinātājs – citādi viņi iegūto cukuru būtu patērējuši tiešā veidā, nevis uzņēmušies papildu pienākumus; tātad medum acīmredzami tiek piešķirtas neaizstājamas, augstvērtīgas īpašības.

Gastronomiskais grēks un barbarisms

Skatīto avotu kontekstā latviešu gastromīstamam iespējams pretstatīt gastronomisko grēku – tas izsaka tēlu grupas (šajā gadījumā – latviešu) nesaderību ar konkrētiem produktiem vai ēdieniem, un to patērēšana noved pie nelabvēlīga iznākuma jeb "soda"³⁵.

Viena no visspilgtākajām produktu grupām šajā kategorijā ir alkoholiskie dzērieni – lielā daļā no romānu sērijā skatītajiem gadījumiem alkohols aptumšo varoņu spriestspēju, pazemina darba ražīgumu un dažkārt kalpo arī par tālāku neveiksmju priekšvēstnešiem. Līdz ar spirta dedzinātavu izlaupišanu romānā "Gaiļu kalna ēnā" sāk šķobīties revolūcijas dalībnieku ideāli un talkā arvien biežāk ņemta vardarbība, līdz notikumi beidzot kulminējas traģēdijā³⁶. Tieši smagā alkohola reibumā pēc uzdzīves restorānā galvenais romāna "Vārdiem nebija vietas" varonis Tušs Ventspilī uzbrūk un nogalina kādu vācu tirgotāju un ir spiests doties bēgļu gaitās³⁷. Savukārt romāna "18" sākumā kopīgi dzertais šampanietis iesveļ sarunu biedrus bezcerīgā noskaņojumā par Latvijas izredzēm kļūt par brīvu valsti; vēlāk gandrīz visi sarunu biedri mirst kara gaitās³⁸.

Varētu šķist, ka alkohols kā nelabvēlīgs elements, visticamāk, skatāms ne tikai latviešu tēlu kontekstā, taču vairāki fragmenti Ingas Ābeles romānā "Duna" norāda uz pretējo. Tajos no Krievijas atbraukušie viesi drebinās, šņabja vietā dzerdami latviešu piedāvātos saldus liķierus, taču vienlaikus labprāt un bez redzamām sekām patērē degvīnu³⁹. Savukārt latvieši pēc degvīna lietošanas jūtas manāmi sliktāk – galvenā varoņa Radviļa atmiņās viņa augstprātīgais tēvs pēc šmakovkas dzeršanas aizmieg pie kroga letes, bet pirmā mīlestība Antonija apkārtējo uzspiestās degvīna dzeršanas dēļ vairs nespēj kārtīgi pildīt veterināres

34 Akmentiņš, A. (2018). *Skolotāji*, 81.–82. lpp.

35 Stāde, M. (2022). *Etniskās un nacionālās gastroidentitātes romānu sērijā "Mēs. Latvija, XX gadsimts"*, 22. lpp.

36 Zebris, O. (2014). *Gaiļu kalna ēnā*.

37 Berelis, G. (2015). *Vārdiem nebija vietas*, 87. lpp.

38 Bankovskis, P. (2014). 18.

39 Ābele, I. (2017). *Duna*, 71., 75. lpp.

darba pienākumus⁴⁰. Degvīna atšķirīgā ietekme uz dažādām nacionālajām grupām iezīmēta arī Kristīnes Ulbergas romānā “Tur” – tajā galvenais varonis vēro, kā krievvalodīgā pamāte Kaķerina cenšas ar eļļā vārītiem pīrāgiem un degvīnu pielabināt viņa tēvu, kurš reiz bijis alkoholiķis. Varonis pamātes centienus salīdzina ar burvju mākslinieka cilindru, no kura pat padomju trūcīgajos gados iespējams izcelt nepieciešamo: “Tomēr viņas [Kaķerinas] cilindrā ir vēl kas. Tur ir šņabis. Eļļa un šņabis.”⁴¹

Gastroimagoģijas kontekstā par visnegatīvāko aspektu uzskatāms gastronomiskais barbarisms. Atšķirībā no iepriekš skatītajiem gadījumiem barbarisms sevī neietver soda elementu – tā uzdevums ir drīzāk viest lasītājā izteiktu nepatiku vai riebumu pret aprakstīto tēlu grupu⁴². Visbiežāk šis aspekts izmantots citu tautu aprakstos, lai tās radikāli svešādotu vai pat absurdizētu; uzskatāms piemērs tam ir Dienvidamerikas cilšu un kanibālisma saistījums 19. gs. Eiropas literatūrā⁴³. Taču dažkārt gastronomiskais barbarisms ir vērstis uz paša vēstītāja pārstāvēto nacionālo vai etnisko grupu (šajā gadījumā latviešiem) – šādus gadījumus sauc par autoimagoģipizāciju⁴⁴. Romānu sērijā tādi sastopami reti, un visuzskatāmākais no tiem atrodams romānā “Duna” – tajā Inga Ābele skārusi zirga gaļas tabu latviešu vidū:

Tad [Pauls] veikli iegremdē rokas līdz elkoņiem puspvērtajā mutē starp dzeltenajiem, atņirgtajiem zobiem, izgriež zirgam vēl karsto mēli ar visu sakni un izceļ to kā putainu zivi no rīkles.

– Tu domā tikai par rīšanu!

Pauls smejas un tīra ar nazi no zirga mēles smiltis un gļotas.

– Un tu par ko domā? Par mūžīgu mīlestību?

– Tūlīt dabūsi pa pūrslām! Viņš tev dzīvību izglāba pirmīt pie baznīcas.

– Un tad? Es vēl pautus viņam izgrieztu, tik kādreiz jau izgriezti. Uzceptu uz lādiņa šķembas, delikatese.⁴⁵

40 Ābele, I. (2017). *Duna*, 331., 358. lpp.

41 Ulberga, K. (2017). *Tur*. Rīga: Dienas Grāmata, 212. lpp.

42 Stāde, M. (2022). *Etniskās un nacionālās gastroidentitātes romānu sērijā “Mēs. Latvija, XX gadsimts”*, 22. lpp.

43 Mason, P. (2007). America: Native South Americans. Beller, M., Leerssen, J. (eds). *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters*, p. 88.

44 Leerssen, J. (2007). Imagology: History and Method. Beller, M., Leerssen, J. (eds). *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters*. Amsterdam: Rodopi, p. 29.

45 Ābele, I. (2017). *Duna*, 169. lpp.

Šajā fragmentā romāna autore izcēlusi latvieša tēlu cilvēcīguma, kultūras un morāles normu noārdīšanos kara apstākļos, turklāt šis notikums tiek konstruēts, izmantojot cita latvieša skatpunktu un sašutumu. Zirgs ir ārkārtīgi nozīmīgs dzīvnieks, tēls un simbols ne vien šā romāna varoņiem, bet arī latviešu un plašākā mērogā arī indoeiropiešu folklorā un kultūrā kopumā⁴⁶, tāpēc šā dzīvnieka gaļas patērēšana skatāma kā semiotiski indeksējoša norāde uz šo vērtību zaudējumu.

Ēdiena un represiju saistījums romānos

Gastronomiskie elementi spilgti izpaudušies sērijas romānos arī saistībā ar vienu no traumatiskākajiem notikumiem 20. gs. Latvijas vēsturē, proti, padomju varas īstenotajām latviešu represijām, tostarp arī deportācijām un to radīto teroru. Visuzskatāmāk šo aspektu izcēlusi Gundega Repše un Inga Ābele, bet fragmentāri to skārusi arī Laima Kota. Šo rakstnieču darbos iezīmējusies īpaša, "cietēju pārtikas" kategorija – tie ir produkti un ēdieni, kurus varoņi patērē, atrodoties ieslodzījumā, izsūtījumā vai gaidot potenciālās represijas.

Viens no primārajiem produktiem, kuru ieslodzīto un izsūtāmo ēdināšanai romānos izmanto represijas īstenojošās institūcijas, ir prosa. Ar prosas putru tiek ēdināts romāna "Duna" varonis Radvilis, kamēr viņš tiek aizturēts un pratināts Stūra mājā⁴⁷. Eļļaina, spaiņos ievārīta prosas putra tiek izsniegta arī lopu vagonos ieslēgtajiem izsūtītajiem latviešiem romānā "Bogene". Zīmīgi, ka zīdāinis, kuram romānā dots latviešu mājas gara Bogenes vārds, šo izteikti padomisko ēdienu nespēj sagremot, tāpēc vagona iemītniekiem jāmeklē citi iztikas veidi⁴⁸. Tā vietā latvieši labprātāk patērē izsniegto maizi, kas kārtējo reizi vērs uzmanību uz maizes nozīmi visdažādākajos latviešu kultūras un vēstures kontekstos.

Ja skata latviešu, maizes un represiju saistību, tad to visbiežāk īsteno tieši sausiņi. Romānu sērijā šīs tendences aizsācēja ir Gundegas Repšes radītā Skolotāj kundze – viņa ceļa laikā rūpīgi krāj maizes doniņas, taču pēdīgi izmet tās no vagona, ieraudzījusi stacijā sanākušus, bada mocītus bērnus⁴⁹; šeit, iespējams, uzsvērtā tēla subjektīvā rīcība, ko veicinājusi tā profesija. Ingas Ābeles romānā "Duna" sausiņi jau ir ieguvuši ļaunu priekšnojautu konotāciju – agrāk ietekmīgo un bagāto Dimantu vecāmāte tos krāj, gaidīdama, kad pēc viņas ierasies deportētāji: "Babiņa, rau, arī gatavojas uz pasīliju: sakaltēti sausiņi maisos,

46 Anthony, D. W. (2007). *The Horse, the Wheel and Language: How Bronze-Age Riders from the Eurasian Steppes Shaped the Modern World*, jo īpaši 10. un 11. nodaļa.

47 Ābele, I. (2017). *Duna*, 157. lpp.

48 Repše, G. (2016). *Bogene*, 129. lpp.

49 Turpat, 62. lpp.

saplucinātas lupatas priekš zeķēm un cimdiem, un visu laiku uztraucas, kad kāds klauvē pie durvīm.”⁵⁰

Laimas Kotas romānā “Istaba” sausiņi jau ir ieguvuši ārkārtīgi konkrētas asociācijas: tos krāj gados vecākie ļaudis, kas joprojām ir gatavi, ka jebkurā mirklī var atsākties politiskās represijas, apcietinājumi un izsūtīšana. Tā, piemēram, Malvīnkundze, visvecākā no komunālā dzīvokļa iemītniekiem, vairākkārt iesaka apkārtējiem kaltēt sausiņus grūtiem laikiem un ir pilnīgi sagatavojusies, kad viņu dzīvoklī (pilnīgi cita iemesla dēļ) ierodas tiesībsargi: “Malvīnkundze iznāca caurejā, rullīši matos, mugurā mētelis, kājās pensionāra laimes filca zābaciņi, ar rāvējslēdzēju priekšā. Trīcošajās rokās viņa turēja maisiņu ar sausiņiem un sagatavotu papīru žūksni.”⁵¹

No aplūkotajiem piemēriem šajā un citās raksta apakšnodaļās var secināt, ka visā romānu sērijā “Mēs. Latvija, XX gadsimts” ēdiens veic nozīmīgu funkciju kā medijs starp latviešiem un apkārtējo vidi un notikumiem. Lai gan katrs no trīspadsmit sērijas autoriem izvēlēties šo saistību īstenot atšķirīgā, savam personīgajam rakstības stilam un izvēlētajam laikmetam atbilstošā veidā, iespējams izcelt atsevišķus semiotiskā un imagoloģiskā ziņā bagātus produktus un ēdienus, kas pavada romānu varoņus gan priecīgos, gan traģiskos brīžos kā mājās, tā arī svešumā.

AVOTI UN LITERATŪRA

Ābele, I. (2017). *Duna*. Rīga: Dienas Grāmata.

Akmentiņš, A. (2018). *Skolotāji*. Rīga: Dienas Grāmata.

Anthony, D. W. (2007). *The Horse, the Wheel and Language: How Bronze-Age Riders from the Eurasian Steppes Shaped the Modern World*. Princeton: Princeton University Press.

Bankovskis, P. (2014). *18*. Rīga: Dienas Grāmata.

Beller, M., Leerssen, J. (eds) (2007). *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters*. Amsterdam: Rodopi.

Berelis, G. (2015). *Vārdiem nebija vietas*. Rīga: Dienas Grāmata.

Bērziņš, M. (2015). *Svina garša*. Rīga: Dienas Grāmata.

Brulotte, R. L., Di Giovane, A. (eds) (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Burlington: Ashgate.

Chandler, D. (2017). *Semiotics: The Basics*. 3rd ed. London: Routledge.

Coghlan, J.M. (ed.) (2020). *The Cambridge Companion to Literature and Food*. Cambridge: Cambridge University Press.

50 Ābele, I. (2017). *Duna*, 301. lpp.

51 Kota, L. (2016). *Istaba*, 94. lpp.

- Danesi, M. (2004). *Messages, Signs, and Meanings. A Basic Textbook in Semiotics and Communication*. Toronto: Canadian Scholars' Press.
- Gaile, I. (2016). *Stikli*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Goffe, T. L. (2019). Sugarwork: The Gastropoetics of Afro-Asia After the Plantation. *Asian Diasporic Cultures and the Americas*, No. 5, pp. 31–56.
- Grudule, M. (2016/2017). Romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" starpnacionālā aspektā. *Akadēmiskā Dzīve*, Nr. 53, 7.–14. lpp.
- Highmore, B. (2013). Migrant Cuisine, Critical Regionalism and Gastropoetics. *Cultural Studies Review*, No. 19(1), pp. 99–116.
- Ikstena, N. (2015). *Mātes piens*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Jundze, A. (2017). *Sarkanais dzīvsudrabs*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Kota, L. (2016). *Istaba*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Kultūras rondo (2018). Kritiķi: Romānu sērija "Mēs. Latvija, XX gadsimts" ir vienas paaudzes skatījums uz vēsturi. *LSM* (24.08.2018.) Pieejams: <https://www.lsm.lv/raksts/kultura/literatura/kritiki-romanu-serija-mes-latvija-xx-gadsimts-ir-vienas-paaudzes-skatijums-uz-vesturi.a289879/> [Skatīts 11.08.2022.].
- Kursīte, J. (2020). *Latviešu dievības un gari*. Rīga: Rundas.
- Laurušaite, L. (2015). The Imagological Approach to Lithuanian and Latvian Contemporary Émigré Narratives. *Interlitteraria*, No. 20(1), pp. 168–181.
- Leerssen, J. (2007). Imagology: History and Method. Beller, M., Leerssen, J. (eds). *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters*. Amsterdam: Rodopi, pp. 17–32.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology: I*. New York: Harper & Row Publishers.
- Manfelde, A. (2017). *Virsnieku sievas*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Mason, P. (2007). America: Native South Americans. Beller, M., Leerssen, J. (eds). *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters*. Amsterdam: Rodopi, pp. 86–89.
- Repše, G. (2016). *Bogene*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Stāde, M. (2022). *Etniskās un nacionālās gastroidentitātes romānu sērijā "Mēs. Latvija, XX gadsimts": maģistra darbs*. Latvijas Universitāte.
- Ulberga, K. (2017). *Tur*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Zebris, O. (2014). *Gaiļu kalna ēnā*. Rīga: Dienas Grāmata.

Ēdiens un dzērieni kā kultūras reprezentants jaunākajā latviešu biogrāfiskajā prozā¹

Food and drink as a cultural representation
in the latest Latvian biographical prose

KOPSAVILKUMS

Šī raksta nolūks ir pievērst uzmanību gastronomisko paradumu reprezentācijām latviešu jaunākajos biogrāfiskās ievirzes romānos, kas raksturojami kā fikcionalizētas biogrāfijas. Rakstā aplūkoti sērijas “Es esmu...” romāni, kas izdoti līdz 2021. gada nogalei, kā arī Kristīnes Želves romāns “Grosvaldi” (2021), kopumā – astoņi romāni. Raksta mērķis ir noskaidrot, vai un kā romānu autori izmanto ēdienu un dzērienu kā izcilo latviešu rakstnieku un kultūras personību atmiņu telpas veidotājelementu. Pētījums balstīts Morisa Halbvaksa, Aleidas Asmanes, Jana Asmana un Pjēra Norā atmiņu studiju atziņās. Pētījuma rezultātā iespējams argumentēti parādīt, kā ēdiens un dzērieni literārā tekstā pilda kultūras reprezentanta funkcijas, kā ar gastronomisko paradumu detalizētu māksliniecisku izveidi iespējams papildināt vēsturiskās un kultūras atmiņas lauku un ap nozīmīgu personību tēliem veidot atmiņas telpu.

Atslēgvārdi: gastronomiskie paradumi, fikcionālās biogrāfijas, atmiņas telpa, kultūras atmiņa, identitāte.

ABSTRACT

The purpose of this article is to draw attention to the representations of gastronomic habits in the latest Latvian biographical novels, which can be described as fictionalized biographies. The article considers the novels of the series “I am...” published until the end of 2021, as well as Kristīne Želves’ novel “Grosvaldi” (2021), – the total of eight novels. The aim of the article – to find out whether and how the authors of novels use

¹ Raksts tapis VPP “Letonika latviskas un eiropiskas sabiedrības attīstībai” projektā “Identitāšu ainavas: vēsture, kultūra un vide” (Nr. VPP-LETONIKA-2021/1-0008).

food and drink as an element of the memory space of outstanding Latvian writers and culture personalities. The paper is based on memory studies of Maurice Halbwachs, Aleida Assmann, Jan Assmann and Pierre Nora. As a result of the research, it is possible to show how food and drink in a literary text perform the functions of a cultural representation, how the detailed artistic creation of gastronomic habits can complement the field of historical and cultural memory and create a memory space around important personalities.

Keywords: gastronomic habits, fictional biographies, memory space, cultural memory, identity.

Gastronomiskā kultūra ir viens no identitātes veidotājfaktoriem. Pārtika nav tikai bioloģiska nepieciešamība, tās nozīme nav nošķirama no materiālās un simboliskās realitātes². Literatūrā ēdiena un dzērienu reprezentācijas jau kopš rakstniecības aizsākumiem ir izmantotas kā bagātīgs informācijas un asociāciju avots, māksliniecisko mērķu sasniegšanas līdzeklis. “Stāstot par to, *ko mēs ēdam*, mēs parādām, *kas mēs esam*. Tāpēc mūsu sociālo un kultūras identitāti raksturo nevis pārtika, bet gan stāsti, ko stāstām par mūsu ēšanas praksi. Īsāk sakot, atmiņas par ēdienu kā sajūtas iemiesojums spēj papildināt mūsu dzīvesstāstus.”³ Fikcionālajās dzīvesstāstu formās mūsdienu biogrāfiskās ievirzes literatūrā ēdiena un dzērienu reprezentācijām var būt īpaši liela nozīme, jo tās var palīdzēt atklāt aplūkojamās personības individuālās, etniskās, nacionālās identitātes šķautnes⁴, turklāt parādīt to izmaiņas dažādos laikposmos.

Fikcionālajās literārajās biogrāfijās ar ēdienu un dzērienu reprezentācijām jeb stāstījumiem par to, ko aplūkojamās personības ēd un dzer, ir iespējams gan veidot, mainīt vai papildināt priekšstatu par tām, gan arī iesaistīties atmiņas telpas, vēsturiskās un kultūras atmiņas veidošanā.

Jēdziens *atmiņas telpa* (*lieux de mémoire*) lietots franču vēsturnieka un atmiņu studiju pētnieka Pjēra Norā (*Pierre Nora*) un plašas zinātnieku grupas pētījumos par franču nacionālās atmiņas jautājumiem⁵. Jēdziena tulkojums ir

2 Abarca, M. E., Colby, J. R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives. *Food and Foodways*, No. 24(1-2), p. 2. Available: <https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1150101> [Accessed 11.12.2021.].

3 Ibid., p. 7.

4 Identitātes jēdziena izpratnē nozīmīgi identitāšu veidi, kas atrodas savstarpējā mijiedarbē: individuālā, kopienu, t. sk. etniskā, organizācijas, t. sk. nacionālā. Sk.: Lasmane, S. (2010). Nacionālās saesības apzināšanās un vēlmes. Šķilters, J., Lasmane, S. (sast.). *Nacionālās identitātes komunikācija Latvijas kultūras telpā*. Rīga: LU Sociālo un politisko pētījumu institūts, 24. lpp.

5 Laikā no 1984. līdz 1992. gadam Francijā tika īstenots apjomīgs projekts un publicēts pētījums septiņos sējumos *Les Lieux de Mémoire*, kura sastādītājs bija Pjērs Norā un kurā publicēti 120 prominentu Francijas pētnieku raksti.

diskutabls ne tikai latviešu, bet arī angļu valodā⁶, jo tas ir visai plaši interpretējams. Norā redzējumā atmiņas telpa apzīmē ne tikai fizisku vietu, kura svarīga kādas cilvēku grupas atmiņā un kur tā iesaistās publiskās aktivitātēs, bet arī jebkuru materiālu vai nemateriālu parādību, kas relatīvi piesaistīta vietai un cilvēka gribas rezultātā laika gaitā nostiprinās kā kādas kopienas kolektīvās un vēsturiskās atmiņas simbolisks elements⁷. Jēdziens apzīmē artefaktus, kuros kristalizējas un izplatās sabiedrības atmiņa. Kā pētījuma iedvesmas avotu Norā atzīmējis britu vēsturnieces Frānsisas Jeitsas (*Frances Yates*) grāmatu “Atmiņas māksla” (*The Art of Memory*, 1966), kurā analizēta mnemonisko sistēmu vēsture un aprakstīta jau Senajā Grieķijā zināmā *loci* (lat. – vieta) metode – atcerēšanās tehnika, kuras pamatā ir konkrētas vietas detaļu iegaumēšana⁸. Norā izmantojis šo atcerēšanās tehniku kā teorētisku izejas punktu. Viņa skatījumā atmiņas telpa var sākt veidoties tad, kad no kolektīvās atmiņas sāk pazust reālo notikumu vide. Kolektīvo atmiņu saskaņā ar Morisa Halbvaksa (*Maurice Halbwachs*) teoriju veido noteiktā laiktelpā iegūta sociālās grupas pieredze, un to iespējams saglabāt tikai dažu paaudžu dzīves ilgumā – kamēr ir nepastarpinātas atcerēšanās iespēja. Kad tā zūd, notikumi kļūst par vēstures daļu un veidojas vēsturiskās atmiņas slānis⁹. Šajā posmā pagātnei var reprezentēt tikai atmiņas vietas, telpas un objekti, pagātnes interpretācijas nosaka ideoloģiskais fons, tās akceptē profesionāli vēsturnieki un uztur sociālās institūcijas. Vēsturiskās atmiņas uzturēšanā var iesaistīties arī māksla, kādreiz reālo vidi, notikumus, personības izraujot no aizmirstības un reprezentējot¹⁰. Šī procesa raksturošanai mērķtiecīgāk lietot

6 *Lieux de mémoire* jēdziena tulkojuma varianti angliki: *places* (Nora, P. (1996). Preface to English Language Edition: From *Lieux de memoire* to Realms of Memory. Nora, P. (ed.). *Realms of Memory: Rethinking the French Past*. New York: Columbia University Press), *sites* (Norā darba pirmajā tulkojumā angliki (1989) u. d. c.), *realms of memory* (Sk.: Kritzman, L. D. (1996). Foreword: in remembrance of things. Kritzman, L. D. (ed.). French. *Realms of Memory: Rethinking the French Past*. Vol. 1: Conflicts and Divisions. Columbia University Press, New York). Latviski visbiežāk lietots tulkojums *atmiņas vai atmiņu vieta*, kas tomēr uztverams pārāk burtiski. Vita Zelče ieteikusi lietot jēdzienu *atmiņas vietnes*, kas interpretējams plašāk (sk.: Zelče, V. (2010). *Atmiņas tekstūra. Otrā pasaules kara pieminekļi Baltijas valstīs*. Rīga: ASPRI, 4. lpp.). Šajā rakstā turpmāk tiks izmantots latviskojums *atmiņas telpa*, kas ietver fizisku un simbolisku nozīmi.

7 Vairāk sk.: Nora, P. (1989). Between Memory and History: Les Lieux de Memoire. *Representations* 26. Special Issue (Spring), pp. 7–24.

8 Nora, P. (1996). Preface to English Language Edition: From *Lieux de memoire* to Realms of Memory. Nora, P. (ed.). *Realms of Memory: Rethinking the French Past*. New York: Columbia University Press, p. xv. Available: http://faculty.smu.edu/bwheeler/Joan_of_Arc/OLR/03_PierreNora_LieuxdeMemoire.pdf [Accessed 20.12.2021.].

9 Izvērstu Morisa Halbvaksa teorijas interpretāciju sk.: Coser, A. L. (1992). Introduction: Maurice Halbwachs 1877–1945. Halbwachs, M. *On Collective Memory*. Ed., transl. by L. A. Coser. Chicago, London: The University of Chicago Press, pp. 13–34.

10 Vairāk sk.: Nora, P. (1989). Between Memory and History: Les Lieux de Memoire, p. 12.

kultūras vēsturnieka Jana Asmana (*Jan Assmann*) un atmiņas pētnieces Aleidas Asmanes (*Aleida Assmann*) jēdzienu *kultūras atmiņa*, kas ir “simbolos balstīta atmiņa, kas veido grupu kā pašapliecināšanās formu un orientāciju uz nākotni un kura tiek paudzēs pārmantota”¹¹.

Atmiņas telpas, vēsturiskās un kultūras atmiņas veidošanās nebūt nav spontāns un pašsaprotams process, bez sabiedrības iesaistes pieredzes liecība nevar pārdzīvot individuālās un kolektīvās atmiņas slāni. Atmiņas telpas veidošana ap svarīgiem nacionālās vēstures notikumiem un izcilām kultūras personībām ir katras nācijas identitātes saglabāšanas un stiprināšanas priekšnoteikums. Raugoties no šāda skatpunkta, varam teikt, ka mūsdienīgu Latvijas vēsturiskās un kultūras atmiņas veidošanā liela loma ir un arī turpmāk būs ne tikai Gundegas Repšes iniciētajai vēstures tēmām veltīto romānu sērijai “Mēs, Latvija, XX gadsimts” (2013–2018), bet arī latviešu literatūras klasiķiem veltītajai romānu sērijai “Es esmu...”, kas iznāk izdevniecībā “Dienas Grāmata” kopš 2020. gada. Abu romānu sērijas nacionālās kultūras telpā izraisījušas pietiekami plašu diskusiju par nosacīto vēsturisko un/vai biogrāfisko romānu žanru mūsdienīgām variācijām. Abu sēriju darbi ierosinājuši nosacīti līdzīgu parādību plūsmu latviešu literatūrā. Vairāk šis secinājums attiecas uz vēsturei veltītās prozas vilni Latvijā, taču jau šobrīd, kad vairāku rakstniekiem veltīto romānu iznākšana vēl ir tikai plānota, ir redzams arī biogrāfiskās literatūras uzplaukums.

Šī raksta nolūks ir pievērst uzmanību gastronomisko paradumu reprezentācijām latviešu jaunākajos biogrāfiskās ievirzes romānos, uztverot šīs reprezentācijas kā veidotājelementus, kas palīdz kristalizēt un izplatīt atmiņu ap izcilām personībām – veidot šo atmiņu telpu. Raksta “Ēdiena atmiņas papildina mūsu dzīvesstāstus” (*Food memories seasoning the narratives of our lives*) autori Meredita E. Abarca (*Meredith E. Abarca*) un Džoša R. Kolbijs (*Joshua R. Colby*) ir pārliecināti, ka fiziskas vietas ir papildītas ar atmiņām par ēdienu¹², tāpēc ēdiena vai dzērienu gatavošanas, lietošanas, izplatīšanas reprezentācijas jeb stāsti par to, ko mēs ēdam, potenciāli bagātina vēsturiskās un kultūras atmiņas lauku, miesisko un cilvēcisko atmiņu telpas veidolu. Savukārt šo attēloto gastronomisko paradumu izpēte var būt nozīmīga, lai noteiktu veidu, kādā emocionālās, psiholoģiskās, sociālās, ekonomiskās, politiskās, vēsturiskās un kultūras reālijas iemiesojas cilvēku dzīvē un dzīvajā vēsturē¹³.

Rakstā tiks aplūkoti sērijas “Es esmu...” romāni, kas izdoti līdz 2021. gada nogalei: Andra Zeibota “Krauklis” (2020), kas veltīts Jānim Ziemeļniekam (1897–1930),

11 Asmane, A. (2018). *Jaunais tgnums par memoriālo kultūru. Iejaukšanās* (Tulk. I. Šuvajevs). Rīga: Zinātne, 22. lpp.

12 Abarca, M. E., Colby, J. R. (2016). *Food memories seasoning the narratives of our lives*, p. 7.

13 Carolan, M. S. (2011). *Embodied Food Politics*. Surrey, England: Ashgate, p. 9.

Ingas Gailēs “Rakstītāja” (2020) par Ivandi Kaiju (1876–1942), Laimas Kotas “Cilvēks ar zilo putnu” (2020), kas vēsta par Anšlavu Eglīti (1906–1993), Andra Akmentiņa veltījums Jānim Ezeriņam (1891–1924) – “Meklējot Ezeriņu” (2021), Ilzes Jansones romāns par Ilzi Šķipsnu (1928–1981) – “Laika rēķins” (2021), Māra Bērziņa darbs par Vili Lāci (1904–1966) – “Nākotnes kalējs” (2021), Ingas Žoludes romāns “Vendenes lotospuķe” (2021), kas veltīts Jānim Porukam (1871–1911). Kā raksta avots izmantots arī romāns, kurš neietilpst šajā sērijā – izdevniecībā “Neputns” izdots Kristīnes Želves “Grosvaldi” (2021), kurā uzmanība pievērsta Latvijas vēsturē nozīmīgajai Grosvaldu dzimtai – advokātam Frīdriham Grosvaldam un Marijai Grosvaldei, diplomātam Oļģerdam Grosvaldam, māksliniekam Jāzepam Grosvaldam, Līnai un Margarētai Grosvaldēm (ārietu dienesta darbinieces) un etnogrāfijas pētniecei Mērijai Grīnbergai. Šis darbs izvēlēts gastronomisko paradumu īpaši bagātīgā raksturojuma dēļ.

Raksta mērķis ir noskaidrot, vai un kā romānu autori izmanto ēdienu un dzērienu kā izcilo latviešu rakstnieku un kultūras personību atmiņu telpas veido-tājelementu. Apkopojot informāciju par ēdiena un dzērienu, tostarp alkoholisko dzērienu, piesaukumu šajos darbos, iespējams izdarīt secinājumus par to, cik nozīmīgs ir ēšanas un dzeršanas paradumu raksturojums biogrāfiskas ievirzes darbā, kā tas palīdz atklāt konkrētas personības un laikmeta veidolu (visi darbi veltīti 19. gs. beigu un 20. gs. kultūrai), kāda ir šī aspekta saikne ar autora mākslinieciskajiem nolūkiem. Salīdzinājuma rezultātā iespējams izdarīt secinājumus par to, cik lielā mērā mūsdienu rakstnieki izmantojuši vēsturiskus avotus, cik daudz ļāvušies tradicionālu, iespējams, stereotipisku un jau kultūras atmiņā nostiprinātu priekšstatu ietekmei.

Pēc visu minēto darbu pārskatīšanas no gastropoētiskā skatpunkta, redzams, ka vienīgi Zeibots romānā “Krauklis” gandrīz nemaz nepievēršas sava varoņa ēšanas un dzeršanas paradumu raksturošanai. Visas Ziemeļnieka dzīves garšas un noreibuma baudas romānā ir reducētas vienā substancē – *opium purum* pilienos jeb Haijalijas apskāvienos, kas raksturota “kā ambrozijš, kā ugunīga laimes dzira, no kuras burvestības vēl tikai sākas”¹⁴. Tik izteikta maģisko pilienu absolutizācija atbilst autora skaidri uztveramajai mākslinieciskajai iecerei – visu vēstījuma līniju koncentrācijai ap Ziemeļnieka atkarību. Tādējādi Zeibots pastiprinājis jau kultūras atmiņā pietiekami iedzīvinātu priekšstatu par šā dzejnieka personību un dzīves traģiku un vispārināti izcēlis ar atkarību apsēsta cilvēka saplosīto esamību.

Pavisam neliels, taču konceptuāli nozīmīgs ir ēdiena un dzērienu piesaukums Gailēs romānā “Rakstītāja”, kurā caur Ivandes Kaijas tēlu rakstniece veidojusi vispārinājumu par 19./20. gs. mijas sievieti un arhetipisku mūžīgo sievišķību.

Gaile iekļāvusi vien dažas atsauces uz vairāku sieviešu darbībām saistībā ar ēdienu, taču, vienkop apzinātas, tās rada pamatu noteiktiem secinājumiem. Romāna varones gatavo ēst, aicina ēst, zīda bērnu, baro bērnus un savu mammu, vai gluži pretēji – “atgriežas, bet nesteidzas pabarot”¹⁵. Tikai kādās trīs romāna epizodēs šīs darbības ir precizētas (kad tiek mizoti kartupeļi, Aspazijai izvārīti kartupeļi, mamma tiek barota ar rupjmaizi un gurķi), bet parasti ar ēdienu saistītās darbības metaforiski iezīmē sievišķās esamības lauku un akcentē sievieti kā nemitīgās rūpēs, gādībā un pašreizējā ieslīgušu būtni. Pretstatā došanai, kuru reprezentē gatavošanas un barošanas epizodes, vairākkārt romānā sieviete dzer vai grib dzert tēju¹⁶, izdzer vīna pudeli¹⁷, kas norāda uz izsīkumu un slāpēm, uz nespēju turpināt pildīt došanas funkcijas, kā arī uz seksuālajām vēlmēm. Sieviete ir “slaucījusi asaras, asinis un sviedrus”¹⁸, no viņas pil ūdens¹⁹, viņa ļaujas Parīzes plūdiem, tā metaforiski iezīmējot gan šķīstīšanās un atdzimšanas, gan seksuālā piepildījuma nepieciešamību. Sievietes pienākumi savienojumā ar enerģētiskās apmaiņas trūkumu un pašrealizācijas neiespējamību izceļ Gailes darba idejisko pamatievirzi – sievietes esamības smagumu patriarhālās dominances kultūrā. Šis romāns neveic Ivandes Kaijas tēla iekonturēšanu kultūras atmiņas laukā un atmiņas telpas veidošanu ap viņu, tas vairāk izceļ rakstniecei nozīmīgu tēmu risinājumu.

Iepretim Gailes feministiskajam pašnoteikšanās alku motīvam pavisam citādi izskan Jansones vēstījums par rakstnieci Ilzi Šķipsnu trimdas vidē. Pretstatu iezīmē abu aprakstīto rakstnieču darba vietu salīdzinājums. Gailes romānā viena no Rakstītājas darba vietām ir viesistabā pie ēdamgaldā, kas veido ironisku sasauci ar ievadā piesauktās Virdžīnijas Vulfas tēzi par to, ka, lai sieviete rakstītu, viņai vajadzīga nauda un sava istaba. Vulfas laikabiedre 20. gadsimta sākumā Gailes romānā tiek aplaimota ar darba vietu koplietošanas telpā. Savukārt Jansones romāna varonei 20. gadsimta otrajā pusē, dzīvojot Rietumu sabiedrībā, šādu rūpju nav – viņa var mierīgi veikt savus “naktsdarbus” vienatnē, starp grāmatu un žurnālu ķīpām kūpinot neskaitāmas cigaretes, lasot, domājot, rakstot. Viņa negatavo, nebaro, neaicina ēst – neupurējas, bet svētkos gan labprāt cep “ne vien saldus kārumus, bet arī maizi”²⁰. Tādējādi Jansone veidojusi atsauci uz to, ka rakstniece trimdā iemācījusies cept maizi, kas viņai atgādinājis Latvijū. Ēdiena un dzērienu reprezentācijas emigrācijas kultūrā ir atsevišķi skatāms jautājums, jo

15 Gaile, I. (2020). *Rakstītāja*. Rīga: Dienas Grāmata, 128. lpp.

16 Turpat, 26., 83. lpp.

17 Turpat, 163. lpp.

18 Turpat, 165. lpp.

19 Turpat, 129. lpp.

20 Jansone, I. (2021). *Laika rēķins*. Rīga: Dienas Grāmata, 71. lpp.

emigrācijas situācijā gastronomiskā kultūra kļūst par vienu no visspēcīgākajām identitātes kodola zīmēm. Emigrants/imigrants konstruē savas jaunās dzīves telpu, tiecoties saglabāt pagātni (savas dzimtās zemes ēšanas paradumus), pielāgojoties tagadnei (jaunajai mājvietai un kultūrai) un veidojot hibrīdo nākotni²¹. Šī specifika ieskanējusies arī Jansones varones ikdienišķo paradumu lakoniskajā raksturojumā, taču kopumā romānā ēdienam Šķipsnas pasaulē Jansone nav atvēlējusi lielu nozīmi. Pašpietiekamā radošā personība romānā gan atzīst, ka labprāt pienes kafiju un cepumus, kad pie vīra viesojas studenti, bet pēc iespējas ātri pazūd savā darbistabā, lai pabūtu “brīvības debesjumā”²². Ēdiena kā kultūrzīmes sakarā romānā minēti vien dažī raksturojumi, piemēram, pēc došanās bēgļu gaitās Jāņi paiet “bez rabarbermaizēm un līgošanas”²³, bet Rīgas apciemojuma reizē viņa bauda bufetes “nabadzīgo piedāvājumu”²⁴ – rozīņmaizi un kafiju ar jumtiņu. Tādējādi ar ēdiena un dzērienu piesaukumu lakoniski, bet precīzi tiek raksturota konkrēta kultūrvide un situācija.

Arī Bērziņš ēdienu un dzērienus izmanto, lai veidotu pilnīgāku priekšstatu par laikmetu un vidi. Viņš papildina viedokli par Viļa Lāča vājību, jo romāns sākas ar dienasgrāmatas citējumu: “[..] kā derētu divsimt gramu konjaka!”²⁵ Bērziņa Lācis iedzer kā parasts padomju vīrietis – pa konjaka glāzītei svarīgās politiskās sarunās vai pa pudelei (ja izdodas izpildīt iekšējo solījumu neķerties pie nākamās) kopā ar sievas brāli Valdi, jo “divsimt piecdesmit gramu uz vienu rīkli ir labs un pietiekams mērs”²⁶. Tekstā izkaisīti atspēkojumi par labu šai vājībai – galu galā “labāk jau konjaka muļķības, nevis kad lielais drūmais nāk virsū”²⁷ un “ja piedāvā iedzert, tas ir uz labu”²⁸. Dzimuma lomu sadalījums attieksmē pret dzērienu pilnībā atbilst padomju laika standartiem – vīrieši atkorķē pudeles un salej, bet sieviete līdz zināmam brīdim dažkārt piedalās sarunās un brīdina par iedzeršanas mēru. Stiprinot mītu par Lāča vājību, Bērziņš neaizmirst arī bagātināt priekšstatu par padomju laika uz kodu tradīcijām – pie franču konjaka *Courvoiseir*, kas tiek dzerts “no resnajām glāzēm”²⁹, tiek “nokoptas” ikru maizes, svētku pusdienās ēstas cūkgaļas šniceles, šķovēti kāposti, karpa žeļejā, Sultāna

21 Abarca, M. E., Colby, J. R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives, p. 7.

22 Jansone, I. (2021). *Laika rēķins*, 156. lpp.

23 Turpat, 93. lpp.

24 Turpat.

25 Bērziņš, M. (2021). *Nākotnes kalējs*. Rīga: Dienas Grāmata, 9. lpp.

26 Turpat, 377. lpp.

27 Turpat, 15. lpp.

28 Turpat, 70. lpp.

29 Turpat, 388. lpp.

rīsi ar ķiršu ķīseli. Ēdiena izcelsmes avots romānā netiek precizēts, tādējādi apliecinot, ka sīkas sadzīviskas rūpes nav sabiedriski aktīva vīrieša redzeslokā.

Vīriešu pasaule rādīta arī Akmentiņa romānā “Meklējot Ezeriņu”. Arī te tiek stiprināti priekšstati par alkohola baudīšanas tradīcijām Lazdonas, Saikavas, Barkavas pusē un Rīgas mākslinieciskās bohēmas vidē 20. gadsimta sākumā. Alus kausi un uz atvadām kas stiprāks mazos lauku krogos, traktieros un Rīgas “Sukubā”³⁰, draudzīgas sarunas, “līdz tostiem un kausiem nenovēršami apjūk skaits”³¹, vasaras “burvīgais reibums”, kas nav “ziemas paniskā strēbšana”³² – kausu cilāšana šajā darbā ir intensīvāka nekā citos sērijas darbos. Dažādu slāņu vīri sevi stiprina ar pārliecību (kā Ezeriņa skolas revidenta kungs), ka “es plincipā nedzeru, [...] tikai, kad esmu piedzēlies. Tad gan.”³³ Tā kā “nekas gardāks par pirmo glāzi pasaulē nav izgudrots”, bet “otro nevar atdzert nebijušu”³⁴, turpinājums ir neizbēgams – tekstu caurvij pa kādai amizantai trešās dienas epizodei, smieklīgai vārdu un domu spēlei, kurā jūtama viegla reibuma brīvības poētika, kas bagātina romāna intonāciju daudz balsību un palīdz dramatisma slēpšanā.

Liela uzmanība ēdienam un dzērieniem pievērsta Kotas romānā “Cilvēks ar zilo putnu”. Tā ir gan nodeva gastronomisko baudu izcēlumam Anšlava Eglīša daiļradē, gan mēģinājums izveidot pilnasinīgu Vācijas bēgļu gadu un Švābijas sadzīves kolorītu, kas ieskāvis ienācējus, mākslinieku pāri Anšlavu Eglīti un Veroniku Janelsiņu, laikā no 1945. līdz 1950. gadam. Tailfingenas, kas romānā pārtapusi par Teilfingenu, vidi raksturo āboli – gan ābolu vīns jeb sidrs, mosts³⁵, *ektīgs*, “štengrs švābenieks”³⁶, kas ir “īstais iemesls švābu zemnieku neskaitāmos sakāmvārdos iemūžinātajai dievišķīgajai vientiesībai”³⁷, gan ābolu etiķis, ko var pieliet *Sauerkohl*³⁸. Savukārt romānā plaši izvērstās sarunas par ēdienu labi ilustrē pēckara un bēgļu laika trūkuma rosināto pastiprināto interesi par ēdienu. Eglīša pārdomās atklāti divi gadījumi, kad cilvēka prāts rotē ap ēdienu. Pirmais, kad ēdiena ir tik daudz, ka gatavo, nevis lai paēdinātu, bet – lai pārsteigtu.

30 Ezeriņš Rīgas bohēmā ienāca tikai 1920.–1921. gadā, kad bija jau populārs rakstnieks. “Sukubā” pusdienojuši Jānis Veselis un Pēteris Ērmanis. Sk.: Leiše, A. (1971). Patiesības labā. *Treji Vārti*, Nr. 28, 61. lpp.

31 Akmentiņš, A. (2021). *Meklējot Ezeriņu*. Rīga: Dienas Grāmata, 80. lpp.

32 Turpat.

33 Turpat, 188. lpp.

34 Turpat, 320. lpp.

35 Vārds *mosts* darināts no vācu vārda *Apfelmost* – ābolu sidrs.

36 Kota, L. (2020). *Cilvēks ar zilo putnu*. Rīga: Dienas Grāmata, 48. lpp.

37 Turpat, 37. lpp.

38 Vācu *Sauerkohl* – skābie kāposti.

Tad “saliek vērši teļu, teļā jēru, jērā broileri, [...] paipalā bezdelīgu mēlītes”³⁹ un tad ļaujas garīgām sarunām, jo “es-jau-domāju-tik-par-garīgām-lietām-nenolaižos-līdz-ķēķim”⁴⁰. Otrais – kad ēdiena nav, tad sarunas par ēdienu iegūst “Romās senatoriem paredzēto ēdienu apjomus un aprakstu”⁴¹. Tad cilvēce “atmet vīzīgo lepnību un atkal top par medniekiem-vācējiem”⁴², lidojošā balodī redz nevis svēto garu, bet cepeti un savstarpējās sarunās izvērs gastronomisku Sodomu un Gomoru. Ēdiena akcentējums romānā pastiprina priekšstatu par šā romāna tuvību izvērstam tēlojumam – literārai klusajai dabai ar simpātisko mākslinieku pāri, kurš iekomponēts ainaviskajā švābu vidē. Eglītim raksturīgais vieglums pārmanots Kotas darbā, bet ar klusajām dabām raksturīgo “virtuves un tirgus” vai “brokastu galdu” tematiku rakstniecei izdevies parādīt bēgļu gadu dzīvi Vācijā.

Arī ēšanas paradumu raksturojums Želvas romānā par Grosvaldu dzimtu palīdz iezīmēt globālus vēstures notikumus un pavērsienus. Romāna sākumā tieši ēdienu tirgošanas aina rada spēcīgu 19. gs. pēdējās desmitgades multikulturālās Jūrmalas vides kolorītu. Fragmentā, kurā Grosvaldu bērniem ļauts Edinburgas ieliņās izskriet sagaidīt tirgotājus, pārsātinājumā zib dažādas ēdmaņas un to tirgotāju tautības: *Knicks Marichen* no smaržainiem kurvjjiem ceļ vācu konditorejai raksturīgus “mazus apaļus cvībakus un glazētas piparkūkas”⁴³, un “spīdīgus pumperņiķeļus”⁴⁴; Avotienes meitas nāk ar rupju sāli kaisītām reņģēm un Skābā sieva – ar lauku piena labumiem; poļu tirgotājai ir Karslbādes vafeles; krievam – saldējums – “maļinovoje, apeļsinovje, krem brilē, (moločnoje)”⁴⁵. Kā gārņi savu precī slāvē itālieši, “augu dienu apkārt klīst [...] paunu žīdi”⁴⁶. No nopirktajiem citroniem uzraudzētais citronūdens, kas kā feierverks šauj gaisā vienu pudeli pēc otras, sasaista Želvas rādīto tagadni ar vēlāku nākotni – 1937. gadu, kad Pasaules izstādē Parīzē viens no Grosvaldu bērniem, Latvijas diplomāts Oļģerds Grosvalds ar Ulmaņa portretu fonā šaus gaisā *Perrier Jouët*, jau sākumā iezīmējot Grosvaldu dzimtas panākumu ceļu un Latvijas iekļaušanos Eiropā. Kūsājošs prieks, liksmība, dzīves baudīšana Grosvaldu dzimtas uzplaukuma gados sasaucas ar Latvijas straujo eiropeizācijas ceļu, un gastronomisko baudu raksturojums šo salīdzinājumu dara gluži juteklisku un maņas rosinošu. Epizode, kurā notiek ikgadējā Mariju svinēšana Edinburgā, kad viesi tiek cienāti ar “brango,

39 Kota, L. (2020). *Cilvēks ar zilo putnu*. Rīga: Dienas Grāmata, 113. lpp.

40 Turpat, 114. lpp.

41 Turpat, 116. lpp.

42 Turpat, 115. lpp.

43 No vācu *Zwieback* – sausiņi.

44 Želve, K. (2021). *Grosvaldi*. Rīga: Neputns, 11. lpp.

45 Turpat, 12. lpp.

46 Turpat.

no divdesmit olām cepto medus dzeltenu biskvītu⁴⁷, mēles tiek atveldzētas ar zemeņu boli un dūša piesieta ar lasi un baravikām, līdz visbeidzot “rimst tostu gaņģi ar augstulaimiprieku”⁴⁸, ir krasā pretstatā situācijai Krievijā. Ja, ierodoties Petrogradā, Mērija ar savu jauno vīru tiek uzņemta pie tīkama kafijas galda ar dzeltenu kliņģeri, tad pēc revolūcijas bada pārņemtajā pilsētā Mērija kurina *buržuiku* ar grāmatām, lai izvārītu katlu ar zupu: “Viena grāmata, viens katls zupas.”⁴⁹ Citā laikā un vietā (1913.–1914. gadā Parīzē) mākslas bohēmas baudītājs Jāzeps Grosvalds mazpilsoņu restorānā ēd mākslas kalpu dienišķo *entrecôte aux pommes*⁵⁰, bet vēl citā – Otrā pasaules kara gados Nicā diplomāts Oļģerds Grosvalds sūdzas, ka opera, koncerti un izstādes pieejami, bet grūti ar pārtiku, jāēd tikai nūdeles, kartupeļi, spināti, sausie zirņi, un tikai trīs reizes nedēļā tiek mazs gabaliņš gaļas⁵¹. Savukārt 1954. gadā nu jau neesošas valsts sūtnis Oļģerds Grosvalds Parīzē baidās nomirt bada nāvē. Kad Mērija 1946. gada 10. februārī atgriežas no sava “Eiropas ceļojuma” Grosvaldu dzīvoklī, tas pārtapis par *komunalku* un istabā, kurā reiz dzēra Mērijas vecākās kāzas, smird pēc skābiem kāpostiem, sviedriem un *kerosinkas*. Laiki, tikumi, tautības, kultūras atstājuši savas neizdzēšamās zīmes gan Grosvaldu dzimtas, gan Latvijas liktenī, un ēdiens Želvei bijis būtisks palīglīdzeklis šo daudzveidīgo nospiedumu atklāsmē. Ļoti uzskatāmi redzams tas, ka tieši ar ēdiena un dzēriena palīdzību rakstniecei bijis iespējams izcelt multikulturālās Latvijas veidošanos, fantastiski straujo eiropēizācijas procesu 20. gadsimta sākumā un tam kontrastējošo sabrukumu padomju okupācijas laikā. Pjēra Norā vārdiem runājot, šajā gadījumā ēdiens un ar to saistītās atmiņas telpas izcēlums palīdz parādīt identitātes pārmaiņas vai pat sagrāvi, pāreju no viena nacionālās apziņas veida un viena nācijas modeļa uz citu⁵².

Ēdiens un dzērieni kā kultūras reprezentanti intensīvi lietoti pēdējā no 2021. gadā izdotajiem sērijas “Es esmu...” darbiem – Žoludes “Vendenes lotospuķe”. Jau tā sākumā ar detalizētu gastronomisko iespēju un paradumu atainojumu panākts spēcīgs kontrasts starp lauku dzīvi Druvienā, Rīgā un Poruka sapaņu pilsētā – Drēzdenē. Tā kā romāna valodas lietojums un stils ir atbilstīgs latviešu valodas īpatnībām 19. gs. beigās un Poruka rakstībai, un ikviena autore

47 Želve, K. (2021). *Grosvaldi*, 66. lpp.

48 Turpat, 67. lpp.

49 Želve, K. (2021). *Grosvaldi*, 218. lpp.

50 Turpat, 160. lpp.

51 Turpat, 350. lpp.

52 Nora, P. (1996). Preface to English Language Edition: From *Lieux de memoire* to Realms of Memory. Nora, P. (ed.). *Realms of Memory: Rethinking the French Past*, p. xxiii. Available: http://faculty.smu.edu/bwheeler/Joan_of_Arc/OLR/03_PierreNora_LieuxdeMemoire.pdf [Accessed 28.12.2021.].

uzmanības lokā nonākusī sadzīves vai kultūras reālija ir aprakstīta maksimāli detalizēti un precīzi, ir radīta augstas ticamības un identifikācijas iespējamības pakāpe.

Ja dzīvo laukos, tad ēd graudus, maizi, kartupeļus un citas saknes, medu, siļķes un dažkārt arī gaļu. Ja vēlāk mācās Rīgā, tad dažkārt neēd neko, jo studentu rocība ir vēl knapāka nekā laukos, kur ēdamais izaug sētā un tiek izslaukts no govīm. Tāpēc Berlīnes špeizes bija mans pirmais pārsteigums un balva. Asparāgu zupa, pildīti tomāti, treknis balodis saceptā speķī, ondujete, kas savārīta no visādām lopu iekšu ēdamajām daļām, paipala, cepta pergamentā, buljons un visbeidzot pa virsu šokolāde un trifeles.⁵³

Tikpat precīzi romānā raksturoti arī Vācijā pieejamie dzērieni – bez Latvijā iepazītā alus, vīna un šampanieša te var apmaldīties “dažādu šķirņu, pudeļu un jaunu dzērienu biezokņos”, jo te pieejams “zekts un sidrs, aperitīvs un dižestīvs, liķieris un armanjaks, un visbeidzot absints – draudzīgais zaļais džins, kas izlaiž no būra visus tos garus, kas gadu desmitiem turēti ieslēgti”⁵⁴. Liela uzmanība romānā pievērsta ēšanai kā kultūras procesa sastāvdaļai, paradumu izmaiņām vācu kultūras ietekmē. Spilgti tās atklājas Poruka pašrefleksijās:

Drēzdenes kūrvietā “Baltais briedis” dakteris Lēmans ar savu revolucionāro metodi uzskatīja, ka visas slimības ceļas no nepareizas ēšanas. Arī mana diēta nūdien bija mainījusies. Ja tā padomāja, es ēdu tos pašus produktus, ko mājās, tikai tie bija pagatavoti pa cilvēku modei – izsmalcināti izklāti uz šķīvīšiem, un pie tiem vienmēr piederējās aistetiskais baudījums. Pārtikas uzņemšanas rituālu vienmēr pavadīja sabiedriskas sarunāšanās un glīta atmosfāra. Izsalkuma remdēšana bija sekundāra, un tāda izsalkuma kā mājās te es arī ne reizes nebiju jutis. Pārtikas ieštākāšana man likās sena un no manas atmiņas izsvītota.⁵⁵

Želves romānā “Grosvaldi”, attēlojot 19. gs. beigu kulināro pieredzi, vairāk akcentēta multikulturālā vide Latvijā un dažādu nacionālo virtuvju klātesamība, Žoludes romānā savukārt parādīta latviešu lauku jauniešu kultūras bagātināšanās, studējot Eiropas lielajās pilsētās. Abos gadījumos tiek detalizēti veidots un stiprināts priekšstats par intensīvo multikulturālismu un kultūru migrācijas procesu Latvijas straujās eiropeizācijas laikā. Žoludes romānā izceļas lielais kontrasts starp sociālo slāņu pārstāvju gastronomiskajiem paradumiem un iespējām, parādot to, ka eiropeizācijas process lielākoties attiecas tikai uz

53 Žolude, I. (2021). *Vendenes lotospuķe*. Rīga: Dienas Grāmata, 13. lpp.

54 Turpat.

55 Turpat, 110. lpp.

visturīgākajām aprindām. Žoludes romāna varonis Poruks, naudas trūkuma dzīts, ir spiests pamest savu sapņu pilsētu – Florenci pie Elbas, pārli Saksijas Šveicē ar visu tās bagātīgo mākslas, mūzikas un filozofiskās domas mantojumu, ar reti pārejošo bohēmiskās dzīves skurbumu un izsmalcinātā ēdiena baudīšanu, lai atgrieztos dzimtajā zemē, kur gaida “īsts, no laukiem atvests spēķis, labi nostāvējies siers ar ķimenēm un olu dzeltenumiem un prāvas rupjas maizes šķēles”⁵⁶. Diemžēl reiz apgūtā Eiropas gastronomiskā kultūra paliek tikai atmiņās, un atgriešanās Latvijā un arī Baltijas sadzīviskajās tradīcijās tāpēc ir jo īpaši sāpīga: “Īeturēšanās tur [domāta Drēzdene – Z. G.] bija kulturela cilvēka ikdienas nodarbošanās, kultivēta un apzināta aistētiska sociāla iebaudīšana. Savukārt te uzturs cilvēkam bija vajadzīgs, tikai lai eksistētu.”⁵⁷

Gan Želves, gan Žoludes, gan arī Akmentiņa romānā izcelta eiropeiskās, cariskās Krievijas un latviskās ēšanas kultūras mijiedarbe 19. un 20. gs. mijā. Piemēram, Žoludes romāna Rīgā 1901. gadā Romas pagrabā vai pie Suvorova var baudīt “sakņu ratatiju ar kotletēm un pēc krievu modes skābētiem dārzeņiem, melno maizi ar sviestu puspirksta biežumā” un visu nobeigt ar “cukurotu tēju un graķīti zāļu balzama, lai sasildītos”⁵⁸. Kā arī gan Želves un Žoludes, gan arī Kotas un Jansones darbos redzams tas, cik strauji cilvēks tomēr pierod pie ēšanas un dzeršanas iespēju maiņas. Kad jau daudzus gadus pēc Drēzdenes dzīves Erna pasniedz Porukam gaiļa zupu, viņa uztverē tā smaržo reibinoši, tās aromāts “varēja noburt pašu vellu”⁵⁹. Arī pieticīgais lauku brokasts, kurā pasniedz “vērš-acis (vistas nebija nokautas, tikai ķērcošais gailis), taukmaizi, skābētu gurķi, cigoriņu kafiju”⁶⁰, sagādā baudu un rada mājīguma sajūtu.

Pēc visu biogrāfisko romānu izpētes no gastropoētiskā skatpunkta ir redzams, ka autoru pieejas ir pietiekami dažādas. Ēdiens un dzērieni kā atmiņu telpas raksturotājelementi visblīvāk izmantoti Želves, Žoludes un Kotas darbos, lielā mērā tie redzami arī Akmentiņa romānā. Pamatā ēdienu un dzērienu atspoguļojums kalpojis tieši kultūrvēsturiskā konteksta izveidei un telpiskā veidola detalizācijai. Kotas, Želves un Žoludes romānos ēdienu un dzērienu akcentējums iezīmē izteiktas kultūrvides izmaiņas, kas saistītas gan ar sociāli politiskiem, gan individuālās dzīves cēloņiem. Arī Jansone izmanto šo pieeju, tikai daudz mazākā intensitātē. Akmentiņa un Bērziņa darbos alkoholiskie dzērieni atklāj maskulīno radošo vai politisko aprindu dzīvi, tradicionāli raksturojot laikmetu un personības. Gailis romānā barošana un dzeršana ieguvusi metaforisku nozīmi sievišķajā došanas/

56 Žolude, I. (2021). *Vendenes lotospuķe*, 177. lpp.

57 Turpat, 197. lpp.

58 Turpat, 419. lpp.

59 Turpat, 506. lpp.

60 Turpat.

saņemšanas, radošuma un seksualitātes mistērijā, bet Zeibotam ēšanas un dzeršanas aspekti Ziemeļnieka personības atklāsmē šķituši mazsvarīgi, dzīves baudas reducējas opija tinktūras veidolā. Šajos pēdējos divos darbos redzams, ka nelielais ēdiena un dzērienu tēlu lietojums palīdzējis autora konkrēto māksliniecisko mērķu sasniegšanai. Zeibota romānā vairāk izceltas citas vides detaļas, tāpēc var teikt, ka tajā ap Ziemeļnieka tēlu ir veidota mākslinieciski spēcīga atmiņas telpa, savukārt Gailles romāna vēstījums liek domāt par sievietes stāvokli gan 20. gadsimta sākuma Latvijas kultūrā, gan arī plašākās dimensijās, bet konkrētu atmiņas telpu ap aplūkoto personību neveido.

Kopumā var secināt, ka ganrīz visi autori ēšanas un dzeršanas paradumu attēlojumā izmantojuši vēsturiskos avotos rodamas liecības, iespējams, atsevišķos gadījumos pat pētījuši 19. un 20. gadsimta beigu ēdienkartes un receptes. Laikmeta un vides attēlojumā visu romānu autori turpinājuši jau iesakņotu priekšstatu stiprināšanu. Šajā gastronomisko aspektu interpretācijā autori bijuši tradicionāli, tātad – turpinājuši nacionālo priekšstatu izplatīšanu. Tādējādi saskaņā ar identitātes teorētiku Antonija D. Smita (*Anthony D. Smith*) pētījumā “Nacionālā identitāte” (*National Identity*, 1991, latviski 1997) izvērsto skatījumu latviešu rakstnieki 21. gs. sākumā turpina komunicēt tautas vēstures, mītu un valodas tradīcijas plašākā sabiedrībā⁶¹, tā iesaistoties plašākā etnicitātes apziņas attīstīšanā, kas svarīga etnosa veseluma saglabāšanā.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Abarca, M. E., Colby, J. R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives. *Food and Foodways*, No. 24(1–2), pp. 1–8. <https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1150101>
- Akmentiņš, A. (2021). *Meklējot Ezeriņu*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Asmane, A. (2018). *Jaunais īgnums par memoriālo kultūru. Iejaukšanās* (Tulk. I. Šuvaļevs). Rīga: Zinātne.
- Bērziņš, M. (2021). *Nākotnes kalējs*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Carolan, M. S. (2011). *Embodied Food Politics*. Surrey, England: Ashgate.
- Coser, A. L. (1992). Introduction: Maurice Halbwachs 1877–1945. Halbwachs, M. *On Collective Memory*. Ed., transl. by Lewis A. Coser. Chicago, London: The University of Chicago Press, pp. 13–34.
- Gaile, I. (2020). *Rakstītāja*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Jansone, I. (2021). *Laika rēķins*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Kota, L. (2020). *Cilvēks ar zilo putnu*. Rīga: Dienas Grāmata.

61 Plašāk sk.: Smits, E. D. (1997). *Nacionālā identitāte* (Tulk. M. Poišs). Rīga: AGB, 21., 100. lpp.

- Kritzman, L. D. (1996). Foreword: in remembrance of things French. Kritzman, L. D. (ed.). *Realms of Memory: Rethinking the French Past*. Vol. 1: *Conflicts and Divisions*. Columbia University Press, New York, pp. ix–xiv.
- Leiše, A. (1971). Patiesības labā. *Treji Vārti*, Nr. 28, 61. lpp.
- Nora, P. (1989). Between Memory and History: Les Lieux de Memoire. *Representations* 26. Special Issue (Spring), pp. 7–24.
- Nora, P. (1996). Preface to English Language Edition: From *Lieux de memoire* to Realms of Memory. Nora, P. (ed.). *Realms of Memory: Rethinking the French Past*. New York: Columbia University Press, pp. xv–xxiv. Available: http://faculty.smu.edu/bwheeler/Joan_of_Arc/OLR/03_PierreNora_LieuxdeMemoire.pdf [Accessed 28.12.2021.].
- Smits, E. D. (1997). *Nacionālā identitāte*. (Tulk. M. Poišs.) Rīga: AGB.
- Zeibots, A. (2020). *Krauklis*. Rīga: Dienas Grāmata.
- Zelče, V. (2010). *Atmiņas tekstūra. Otrā pasaules kara pieminekļi Baltijas valstīs*. Rīga: ASPRI.
- Želve, K. (2021). *Grosvaldi*. Rīga: Neputns.
- Žolude, I. (2021). *Vendenes lotospuķe*. Rīga: Dienas Grāmata.

OJĀRS LĀMS

R*sols. Tekstuālas liecības par salātu bļodu latviskai identitātei¹

R*sols or Baltic salad. Textual testimonies
of the salad bowl for Latvian identity

KOPSAVILKUMS

Latvieši nav varējuši vienoties, kā pareizi saukt savus iecienītākos salātus – rosols vai rasols –, tāpat dedzīgu diskusiju objekts ir to patiesais sastāvs. Vienlaikus kaimiņiem igauņiem ir stabils nosaukums *rosolje* un somiem – *rosoli*, bet Baltijas vācieši šo Livonijas kulināro mantojumu stāda pasaulei priekšā kā Baltijas salātus. Rakstā pievērsta uzmanība senākajām liecībām par šiem salātiem, nosaukuma etimoloģijas variantiem un sniegts ieskats salātu tēla un motīva lietojumā latviešu literatūrā.

Atslēgvārdi: Rosīns Lentīlijs un rosuls, pavārgrāmatas, latviešu proza un dzeja, vārdu *rosols* un *rasols* eventuālā semantika un etimoloģija.

SUMMARY

Latvians have not been able to agree on the correct name for their favorite salad – rosols or rasols, and the true composition is also the subject of heated discussions. At the same time, the neighboring Estonians have a stable name ‘rosolje’ and the Finns ‘rosoli’, but the Baltic Germans present this Livonian culinary heritage to the world as a Baltic salad. This study explores the ancient testimonies about this salad, variants of the etymology of the name, and will provide an insight into the use of the image and motif of salad in Latvian literature.

Keywords: Rosinuss Lentilius and rosul, cookbooks, Latvian prose and poetry, possible semantics and etymology of the words ‘rosols’ and ‘rasols’.

¹ Raksts izstrādāts Latvijas Zinātnes padomes finansētajā projektā “Nacionālā identitāte: gastroētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts”, projekta Nr. lzp-2019/1-0294.

levads

Ēdiens cilvēkam un sabiedrībai nav tikai barības vielu uzņemšanas līdzeklis. Tas spēj pastāstīt par kultūru, tradīcijām, mijiedarbi, dzīvesstilu, gaumi un iespējām. Ēdiens un ēšana ir spēcīgs piederības un identitātes izjūtas izteicējs, sava un svešā norobežotājs, tāpēc arī starpkultūru dialoga izteicējs. *Toute nourriture est un symbol* (Ikviens ēdiens ir simbols) – īsi un kodolīgi ir formulējis Žans Pols Sartrs². Ēdiena kā kultūras fenomena nozīme ir pieaugusi globalizācijas, multikulturālisma un interkulturālisma apstākļos, kā arī sakarā ar patēriņa iespēju dažādošanos un paplašināšanos. Attiecīgi arī ēdiens kā pētniecības lauks pēdējās desmitgadēs ir dinamiski attīstījies, dažādas pētnieciskās dimensijas sasaistot vienotā pētniecības tīklojumā. Ēdiena simbolisko dabu bieži vien izsaka etnonīmu un toponīmu lietojums to nosaukumos, tā atsevišķu ēdienu padarot par nācijas, pilsētas vai reģiona simbolu. Daudzās zemēs ir pazīstams ēdiens “Grieķu salāti”, bet paši grieķi šādu nosaukumu nelieto.

Kādā Šveices tūrisma tīmekļa vietnē atrodama recepte ar nosaukumu *Baltischer Salat* (Baltijas salāti)³. Jāsaka, ka Baltijā nav pazīstams ēdiens ar šādu nosaukumu, bet minētā mājaslapa iekavās dod arī nosaukumu *Rassol*, un tas jau iekustina latvieša sirdi un prātu, nepārprotami norādot uz salātiem, par kuru pareizo nosaukumu *rosols* vai *rasols* latvieši mīl lauzt šķēpus ar gadskārtām raksturīgu regularitāti. Nepārprotams un skaidrs lingvistiski etimoloģisks risinājums nosaukumam nav rasts. Rietumu telpā lietotais nosaukums “Baltijas salāti” latviešu kulinārajai identitātei iezīmē plašākas dimensijas. Salāti, ko latvieši tik ļoti iecienījuši, vācbaltiešu virtuvē pazīstami ar nosaukumu *Rassol*, igauņu – *rosolje*, un tie iedzīvojušies arī Baltijas ziemeļu kaimiņu somu virtuvē ar nosaukumu *rosoli*. Sastāva variācijas gan ir diezgan būtiskas. Šī radniecīgā nosaukuma ēdienu paradigma piedāvā plašu pagatavošanas un attiecīgi – garšu spektru. Līdzīgais nosaukums norāda uz kopīgu izcelsmi, kas, visticamāk, saistīta vēl ar Livonijas laikiem. Pirmais fiksējums attiecas uz 17. gs. beigām Kurzemē. Lai gan receptūras ziņā līdzīgi salāti ir pazīstami arī Lietuvā, nosaukums tur nav zināms.

Raksta mērķis ir iezīmēt kulinārijas un literatūras mijiedarbi, kas atspoguļojas gan senos lietišķos, gan mūsdienu tekstos, kad ēdiens kļūst par tēlu un metaforu.

Latviešu valodas mūsdienu leksikogrāfiskie avoti dod priekšroku nosaukumam *rasols*, tomēr tekstu avotos un pārtikas produktu tirdzniecībā ar ne mazāku intensitāti sastopams arī nosaukums *rosols*. Pārliciecināms un nepārprotamam

2 Beauvoir, S. de. (1981). *La cérémonie des adieux*. Paris: Gallimard, p. 421.

3 *Baltischer salat (Rassol)*. Available: http://www.schweizerseiten.ch/rezepte/Vorspeisen/baltischer_salat.htm [Accessed 25.08.2022.].

lingvistiski etimoloģiskam skaidrojumam trūkstot, šajā pētījumā autors turēsies pie savas personīgās gastrolingvistiskās pieredzes un lietos nosaukumu *rosols*, citātos respektējot katra autora lietojumu, kas reizēm mēdz variēties viena teksta ietvaros.

Metodoloģija

Ja pirms 30 gadiem vācu pētnieks Gerhards Noimans (*Gerhard Neumann*) rakstīja: “Ēšanas kultūrzinātne nepastāv”, piebilstot: “tai ir par agru”⁴, tad mūsdienās – 21. gs. 20. gados – varam droši konstatēt, ka izveidojies plašs sazarots daudznozaru un starpnozaru pētniecības lauks, kura centrā ir ēdiens kā kultūras parādība, kas daudz, plaši un izvērsti spēj sniegt zināšanas par sabiedrību, identitātes un kultūras attiecību jautājumiem. Pētījumā ir saausti gan antropoloģiski, gan literatūrzinātniski, gan valodnieciski pavedieni, bet būtiskākais pētnieciskais ietvars ir, amerikāņu pētnieces Gitendžali Šanani (*Gitanjali Shanani*) vārdiem, “tas, ko mēs saucam par literāro ēdiena pētniecību”⁵.

Jaunā interdisciplinārā ēdiena pētniecība ar fokusu uz ēdienu literatūrā, sākot ar pavārgrāmatām un beidzot ar dzeju, tiecas atklāt būtiskās ēdiena pazīmes:

Ēšana vienmēr bijusi [...] īpašs prieka un ciešanu avots cilvēka eksistencē, nozīmējusi baudu un izraisījusi riebumu, veicinājusi kopienu un individualizāciju, izraisījusi karu un mieru, bijusi mīlestības un naida zīme, atspoguļojusi nabadzību un materiālo bagātību, kalpojusi par ikdienas un svētku neatņemamu sastāvdaļu, darbojusies kā dominēšanas instruments un socializācijas līdzeklis, kā juteklisku, sociālu un estētisku pārdzīvojumu un vēlmju eksperimentēšanas līdzeklis un lauks. Visbeidzot, ēdiens vienmēr ir bijis zināšanu līdzeklis.⁶

4 *Eine Kulturwissenschaft des Essens existiert nicht* [...]. *Dafür ist es zu früh*. (Neumann, G. (1993). "Jede Nahrung ist ein Symbol". Wierlacher, A., Neumann, G., Teuteberg, H. J. (Hrsg.). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie, S. 385.

5 *[T]hat we now call literary food studies*. (Shanani, G. G. (2018). *Food and Literature*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 8.)

6 *Essen war immer [...] eine besondere Lust- und Leidquelle menschlicher Existenz, bedeutete Genuß und erregte Ekel, förderte Gemeinschaft und Individuation, stiftete Krieg und Frieden, war Zeichen der Liebe und des Hasses, spiegelte Armut und materiellen Wohlstand, diente als Integral des Alltags und des Festtags, fungierte als Herrschaftsinstrument und Sozialisationsmittel, Medium und Experimentierfeld sinnlicher, sozialer und ästhetischer Erfahrungen und Sehnsüchte. Nicht zuletzt war das Essen immer auch ein Mittel der Erkenntnis*. (Wierlacher, A., Bogner, A. (Hrsg.) (2003). *Handbuch Interkulturelle Germanistik*. Stuttgart: J. B. Metzler, S. 171.)

Senākais rosols

Senākās liecības par rosolu Latvijas iedzīvotāju, konkrētāk – Kurzemes pilsētnieku, ēdienkartē ir saglabājušās jau no 17. gs., un tās ir atstājis vācu ārsts Rosīns Lentīlijs (*Rosinus Lentilius*, 1657–1733), kurš trīs gadus strādājis Dobelē par privātskolotāju (1667–1670). Pēc atgriešanās Vācijā strādājis par galma mediķi Virtembergā, publicējis apcerējumus par medicīnu un devis ieguldījumu medicīnas attīstībā.

Vairākus gadu desmitus vēlāk (1696) viņš uzraksta atmiņas latīņu valodā par Kurzemē pavadītajiem gadiem, kas vienlaikus ir arī etnogrāfiski antropoloģisks pārskats, kas sniedz plašu informāciju par dzīvi Kurzemes hercogistē, tostarp arī stāsta par ēdieniem un dzērieniem. Gastronomiskais aspekts ieņem būtisku vietu vēstījumā, ir diezgan detalizēts, bet vienlaikus jūtams, ka dažā ziņā Lentīlijam Kurzemes kulinārā vide tā arī palikusi sveša un nesaprotama. Līdzās svešādajam tiek izklāstīts arī Eiropā zināmais, kas sniedz liecības par tirdzniecības sakariem Kurzemē. Tur tiek lietoti gan dažādi Eiropas vīni, gan olīveļļa.

Rakstot par iedzīvotājiem, Lentīlijs lieto trīs apzīmējumus: *Rustici*, *Germani*, *Curlandi* (zemnieki, vācieši, kurzemnieki). Ja vairākkārt tekstā ir diezgan precīzi nošķirtas zemnieku un vāciešu dzīvesveida īpatnības, uzsverot zemnieku lielo un neaprobežoto naidu pret vāciešiem, tad kurzemnieka vārda saturs ir diezgan neskaidrs – vietumis tas kalpo kā vispārinājums visiem zemes iedzīvotājiem, vietumis ar to raksturoti pilsētnieki.

Lentīlijs norāda uz sociālo plaisu, kas valda starp *Rustici* un *Germani*. Vienlaikus, runājot par atsevišķiem ēdieniem un dzērieniem, viņš uzsver, ka tos lieto vieni un otri: “Redzējām, ka zemnieki un vācieši to pašu pārtiku lieto.”⁷

Rosola vēstures un lietojuma sakarā Lentīlija apcerējums ir nozīmīgs ar to, ka viņš sniedz senāko zināmo rosola recepti, kas uzskatāma par arhaisku prototipu, jo tolaik vēl Latvijas teritorijā netika audzēti daudzi no dārzeņiem, ko šā ēdiena pagatavošanai izmanto mūsdienās.

Rosīns Lentīlijs raksta: “Viņi arī gatavo rosulu no siļķēm: atdala siļķu gaļu no asakām un sajauc ar to mazos gabaliņos sagrieztus rutkus, smalki sagrieztus saldus ābolus, olīveļļu, sāli, etiķi un piparus. Uz dažām dienām notur noteiktā vietā, tā ka tiek iegūts riktīgi smirdīgs maisījums.”⁸

7 *Videamus, quonam victu rustici juxta et Germani utantur.*

8 *Ex halecibus quoque eibum conficiunt Rossul: Carnem halecum spinis et ossibus separant eique in frustilla conceprtae admiscunt raphanum, concisa minutim poma dulcia, oleum olivum, sal, acetum, piper. Post aliquot per dies in certo loco servant, vt paene computrescat olidissimum magma.* (Lentilius, R. (1924). *Curlandiae quaedam notabilia. Latvijas Universitātes Raksti*, Nr. 11, 57. lpp.)

Sastāvdaļas:

- *Halec* – siļķe
- *Raphanum* – rutks
- *Poma dulcia* – saldi āboli
- *Oleum olivum* – olīveļļa
- *Sal, acetum, piper* – sāls, etiķis, pipari

Pamatsastāvdaļa ir siļķe. Mūsdienu latviešu receptūrā siļķe ir kļuvusi margināla, un daudzi latvieši to vispār noraida kā rosola sastāvdaļu. Ābolus un rutkus ir nomainījuši vēlāk ieviesti dārzeņi. Kad Lentīlijs ceļoja pa Kurzemi, tur kartupeļus vēl neaudzēja. Dažās receptēs gan āboli ir izdzīvojuši arī līdz mūsu dienām. Lentīlija apraksts skaidri atklāj, ka rosulu viņš aplūko savējā un svešā kategorijās. Viņam liekas, ka kurzemnieku rosuls ir ļoti smirdīgs. Jāšaubās, vai tā šo ēdienu uztvēra kurzemnieki. Bieži vien svešādi aromāti vispirms raisa negatīvas izjūtas. Pat mūsdienās ir cilvēki, kuriem liekas, ka, piemēram, tomāti smird, jo iepazinuši šo ogu jau lielā vecumā. Ar Lentīlija izjūtām sasaucas mūsdienu latviešu diasporas rakstnieka Viļa Lāciša (1975) vērojums:

Un cik jauki ir iegrabties svaigā rasolā ar karoti, uzkost marinēta gurķīša kraukšķim un pie sevis pasmīnēt ar pārākuma sajūtu – lai arī briti savulaik valdījuši pār pasauli, no rasola viņi neko nejēdz un savā etnocentriskajā aklumā laupa sev to labāko. Pamēģini iekarot rasolu anglim – visticamāk, atteiksies iekšēju estētisku apsvērumu dēļ. Viņiem nepatīk, pēc kā tas izskatās. Piekrītu, arī mēs attiecībā uz rasolu parasti lietojam banālo frāzi “šito jau kāds ir ēdis”. Toties garšas kvalitātes!⁹

Mūsdienu anglim nepatīk rosola izskats, Lentīlijam nepatika aromāts, bet cauri laikiem viņus vieno “etnocentriskais aklums”, kas attiecībā uz svešādām garšām un svešādu ēdiena izskatu šādā atturībā raksturo visus cilvēkus un visas tautas. Cilvēks, protams, var izkopt sevī gastronomisku atvērtību, un tas ir viens aspekts, kas raksturo personības briedumu.

Īstā recepte

Trīssimt gadu laikā recepte ir piedzīvojusi būtiskas izmaiņas, jo neilgi pēc Lentīlija aprakstītā laika Latvijas teritorijā sākās daudzu un dažādu dārzeņu kultūru apguve. Pieaugot iespējām, variējās un mainījās sastāvdaļas un

9 Lācišis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*. Rīga: Mansards, 66. lpp.

izveidojās dažādas etniskās līnijas. Centieni formulēt īsto recepti ir diezgan relatīvi. Ārzemnieks izpratni par to gūs tīmeklī, latvietis – no ģimenes pieredzes.

Varam mēģināt aprakstīt skatījumu, kas ieraugāms jau minētajā Šveices vietnē. Recepte, ko piedāvā Šveices mājaslapa, ir šāda:

ČETRĀM PERSONĀM

Sastāvdaļas

Teļa vai medījuma gaļa

50 g mēles

50 g cepts liess šķiņķis

2 siļķes filejas

3 cieti vārītas olas

2 skābēti gurķi

1 viena tase vārītu, sagrieztu biešu

1 viena tase vārītu, sagrieztu kartupeļu

2 āboli

1 glāze pērļu sīpolu

2 tases skābā krējuma

2 ēdamkarotes etiķa

1 tējkarote sinepju

Sāls

Pipari

Cukurs¹⁰

Mūsdienu Latvijā izplatītajās receptēs dominējošais gaļas produkts ir vārīta desa. Cepeša aizvietošana ar desu izplatās padomju okupācijas laikā. No vienas puses, šis process saistāms ar rūpniecisku gaļas apstrādi, kas vārītas desas padarīja par ērti izmantojamu produktu, no otras puses – ar padomju dzīvesveida tendencēm, kad mājsaimnieču skaits stipri saruka un strādājošām sievietēm bija daudz ierobežotākas iespējas gatavot cepešus un mēles. Turklāt arī veikalu piedāvājums gāja mazumā.

Modernā rosola receptūras pamatā ir 19. gs. pavārmākslas attīstība un viens no Baltijas virtuves stūrakmeņiem, kas iespaidoja gan baltvāciešu, gan latviešu, gan igauņu kulināro gaumi, proti, Katerinas Fēres (*Fehre*) pavārgrāmata *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleine Haushaltungen*¹¹ (Livonijas pavār- un saimniecības grāmata lielām un mazām mājsaimniecībām),

¹⁰ *Baltischer Salat*. Available: http://www.schweizerseiten.ch/rezepte/Vorspeisen/baltischer_salat.htm [Accessed 25.08.2022.].

¹¹ Fehre, C. (1817). *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleine Haushaltungen*. Riga und Dorpat: Bei Deubner and Treuy.

kas pirmo reizi iznāca 1817. gadā vāciski, tad piedzīvoja gan atkārtotus izdevumus, gan tulkojumus latviešu un igauņu valodā. Fēres piedāvātās sastāvdaļas ir teļa cepetis, sīpoli, āboli, siļķes, bietes, kaperi, redīsi, etiķis, majonēze un skābais krējums, pipari. Pēc sastāvdaļām varam spriest, ka rosola gatavošanas veids ir pusceļā starp Lentīlija aprakstīto un mūsdienās praktizēto. 19. un 20. gs. gaitā vēl tiks pievienotas vairākas būtiskas sastāvdaļas.

Konspektīvajā vācbaltietes Barbaras Bīlenšteinas (*Barbara Bielenstein*, 1910–2008) pavārgrāmatā *Baltisches Kochbüchlein* (Baltijas pavārgrāmatiņa), kas publicēta 1983. gadā, bet balstās 1901. gada plašākā izdevumā, piedāvātas šādas rosola (*Rassol*) sastāvdaļas: kartupeļi, bietes, āboli, skābēti gurķi, siļķes, cepetis, eļļa, etiķis, sāls.¹² Šī recepte ir īpatnēja ar to, ka vispirms sastāvdaļām jāpievieno eļļa un etiķis, jāļauj nostāvēties un ievilkties, bet pirms pašas pasniegšanas jāpievieno krējuma mērce, kas papildināma ar sinepēm, pipariem un sāli. Bīlenšteina recepti papildina arī ar īsu raksturojumu par rosola nozīmi baltiešu ēšanas tradīcijās: “Rosols ir svarīga Ziemassvētku vakariņu sastāvdaļa ar speķa pīrāgiem un buljonu. Var pagatavot lielāku porciju un tad atliek tikai pagatavot nepieciešamo daudzumu skābā krējuma mērces pirms ēšanas.”¹³

Gan latviešiem, gan igauņiem, gan somiem rosols ir saistīts ar Ziemassvētkiem, bet latviešu virtuvē tam ir nostabilizējies ģimenes svētku ēdiena gods. To parasti gatavo, kad pulcējas ģimene un radi, un tā gatavošanā piedalās ne tikai namamāte, bet arī citi ģimenes locekļi, jo darba ir diezgan daudz. Daļa cilvēku dod priekšroku tikko pagatavotam rosolam, citi uzskata, ka tam kādas stundas jāpastāv ledusskapī, lai garšas savielkas. Vēl citi atzīst, ka rosols īsti labs kļūst tikai otrā dienā, bet šis priekšstats mijas ar bailēm par iespējamu ēdiena saskābšanu. Mūsu dienās ir daudz un dažādu receptu latviešu virtuvē, bet salīdzinājumā ar klasiskām 19. gs. receptēm var droši teikt, ka siļķe, bietes, āboli vairs nav tik nozīmīgi. Lielākā daļa latviešu mājsaimniecībās šos produktus vairs nepievieno. Par neiztrūkstošiem elementiem ir kļuvuši konservēti zaļie zirnīši un desa.

Mūsdienu globalizētajā pasaulē latviešu rosols bieži kļūst par pārbaudījumu starpkultūru attiecību veidošanā. Šis motīvs izmantots diasporas rakstnieces Ārijas Cines romānā “Zis iz ze rasol”¹⁴, kura nosaukums jau vien veidots kā kulināra šarāde. Romānā ir epizode, kurā trīs galvenie varoņi prezentē draugiem un kaimiņiem savu biznesa ideju, un šo pasākumu pavada krietna maltīte ar dažādiem latviešu ēdieniem. Darbība notiek Īrijā, tāpēc notikumā piedalās arī

12 Bielenstein, B. (1983). *Baltisches Kochbüchlein*. Michelstadt: Neuthor-Verlag, S. 8.

13 *Rassol ist ein wichtiger Bestandteil des Weihnachtssessens mit Speckkuchen un Brühe. Mann kann eine grössere Portion vorbereiten, und braucht dann nur vor den Mahlzeiten die nötige Menge mit der Schmantsauce fertig zu machen.* (Bielenstein. *Baltisches Kochbüchlein*, S. 8.)

14 Cine, Ā. (2017). *Zis iz the rasol*. Rīga: LA izdevniecība.

daži īri. Viens no tiem ir mājas saimnieks, kurš pieklājīgi paslavē visus neparastos ēdienus, ko viņam piedāvā. Par rasolu viņš pat painteresējas: ““What is this?” – “This is the rasols!” – Malvīne lepni atbildēja.”¹⁵

Mūsdienu globalizācijas apstākļos, kad latvieši ir iepazinuši daudzas un dažādas pasaules virtuves, kad spēcīgas pozīcijas ir ieguvis vegānisms, rosola slava ir apsūbējusi, tomēr tradicionālos svētkos – jubilejās, Ziemassvētkos –, arī bērēs un kāzās tas joprojām ir goda vietā uz galda. Un gandrīz vai par tradīciju, kas pavada rosola lietošanu, ir kļuvuši regulāri tautiešu ķīviņi sociālajos tīklos par pareizo recepti un pareizo nosaukumu.

Īstais nosaukums

Senākais zināmais nosaukums ir latīņu valodā minētais, Lentīlija lietotais *Rossul*, tad Fēres grāmatā sastopam nosaukumu *Rassol*, kas ir nostiprinājies vācu valodā. Vienā izdevumā gan ir forma *Rissol*, bet tā drīzāk uzskatāma par drukas kļūdu. Igaņu valodā ir stabila forma *rodsolje*. Vienīgi latviešu valodā pastāv divi nosaukuma varianti – rosols un rasols. Padomju laika vārdnīcās *rasols* ir nostiprināta kā pareizā forma, kaut gan presē un grāmatās sastopami paralēli lietojumi. Mūsdienu plašākajā digitālajā vārdnīcā *tezaurs.lv* variantu *rosols* neatrast. Tas par kļūdainu nosaukts arī daudzos valodas apguves līdzekļos, piemēram, Inese Auziņa izveidojusi tabulu ar pareizām un nepareizām formām, kur vārds *rosols* novietots pie nepareizām formām, bet tabulas aile “Iemesls, kāpēc aplamā forma ienākusi valodā” palikusi neaizpildīta¹⁶.

Latviešu kulinārijas pētniece Astra Spalvēna lieto vārdu *rasols* un izsaka versiju par vārda izcelsmi – “visdrīzāk tā saistīta ar krievu *paccol* – sāls šķīdums; sāļījums”¹⁷. To, ka rosola nosaukums cēlies no krievu valodas, apgalvo arī *tezaurs.lv*. Šāds priekšstats diezgan kategoriski noraidāms. Laikā, kad Lentīlijs apraksta rosulu, Kurzemē faktiski nebija nekāda krievu kultūras un valodas iespaids. Vēlāk, jau 19. gs., varētu notikt līdzināšanās pēc krievu valodas parauga. Interesanti, ka starp Baltijas vāciešiem bija diezgan izplatīts uzvārds Rosols un Latvijā šis vārds ir dots arī dzīvniekiem.

Trūkstot plašākam analītiskam valodnieku veikumam semantikas un etimoloģijas aspektā, iespējams izteikt dažus preliminārus apsvērumus, kurus varētu izmantot valodnieki tālākiem salīdzinoši etimoloģiskiem pētījumiem, kuros būtu

15 Cine, Ā. (2017). *Zis iz the rasol*. Rīga: LA izdevniecība, 68. lpp.

16 Auziņa, I. (2006). *Latviešu valoda. Raksturīgākās kļūdas*. Rīga: Zvaigzne ABC.

17 Spalvēna, A. *Rasols*. 1. daļa. Pieejams: <https://latvijavirtuve.com/2015/12/23/rasols-1-dala/> [Skatīts 25.08.2022.].

nepieciešama arī salīdzinošās kulinārijas dimensija. Ēdieni dažādās valodās ar līdzīgiem nosaukumiem ir ļoti plaši sastopami. Saistība ar sāli nosaukumā ir ļoti ticama, taču vārda pirmā daļa *ros-* varētu būt saistāma arī ar biešu doto krāsu. Ievērojot Kurzemes saistību ar Polijas kultūras un valodas telpu 17. gs., uzmanības vērta būtu pievēršanās poļu zupas nosaukumam *rosól*, kas cēlies no vārda *roszolić*, kas nozīmē ‘atsālīt’. Ģenētiski tas, protams, slāvu valodu kontekstā ir radniecīgs ar iepriekš minēto krievu valodas vārdu, bet uzmanība būtu pievēršama kulinārajam procesam, ko ietver katrs no vārdiem. Poļu zupas nosaukumam ļoti tuvs ir čehu valodas vārds *rosol*, kas nozīmē galertu. Būtībā gan salāti, gan zupa, gan galerts ir gaļas un zivs atsālīšanas paņēmieni. Produktu sāļošana, kā zināms, ir drošs konservēšanas paņēmieni, bet šo produktu papildināšana ar citiem produktiem samazina sāļējuma efektu. Krievu vārds *рассол* (*rassol*) tiek lietots pretēja procesa apzīmēšanai – sasālīšanai, resp., iekonservēšanai, tātad, lai arī ģenētiski saistīts, etimoloģiski nebūs gan īstais. Tad, šķiet, tomēr ir tā, ka *rosols* ir pareizāks nosaukums.

Rosols latviešu valodā un literatūrā

Rosols latviešu kulinārajā identitātē ir tik nozīmīgs, ka arī pats vārds ir ieguvis ārpuskulināras konotācijas. Interesanti, ka, lai gan *rosols* ir iecienīts un iemīļots ēdiens un saistīts ar svētku un ģimeniskuma sajūtu, konotatīvais paplašinājums ir negatīvi marķēts un ar vārdkopu “īsts *rosols*” parasti tiek apzīmēts kāds negatīvi vērtējams dažādu lietu sajaukums. Piemēram, 1957. gadā laikraksta “Padomju Jaunatne” 27. oktobra numurā rakstā ar virsrakstu “Grāmatu *rosols*” tiek ziņots par tipogrāfijas kļūmīgu veikumu, kad vienos vākos nonākušas dažādu grāmatu daļas¹⁸.

Pozitīvākā nozīme, piemēram, atklājas sporta notikumu aprakstā: “Melbārža atgriešanās pie bobsleja kamanu stūres bija īsts svētku *rosols* – kritiens, uzvara un atkalapvienošanās vienā ekipāžā ar šībrīža treneri, arī olimpisko čempionu Daumantu Dreiškeni.”¹⁹ Tomēr arī šeit *rosola* nozīmi veido veiksmju un neveiksmju mija.

Latviešu humora un izklaides portālā “Spoki” parodijā par sazvērestības teorijām lasāms šāds tēlainis salīdzinājums: “Enerģijas plūsma pārvērtīs plazmā gan jūs, gan visu pārējo periodisko sistēmu. Bliķšķis būs tāds, it kā uzsprāgtu vidēja lieluma atombumba, bet radioaktīvie nokrišņi būs daudz, daudz ļaunāki – īsts

¹⁸ Grāmatu *rosols*. (1957). *Padomju Jaunatne*. 27.10.

¹⁹ *Latvijā uz Ziemassvētkiem atgriezušies visi mūsu labākie bobslejisti*. Pieejams: <https://lvtv.lsm.lv/lv/raksts/23.12.2019-bobsleja-izlase.id175990/> [Skatīts 25.08.2022.].

rosols –, itin viss no periodiskās sistēmas, kas pārvēršas par viskautko citu, cik ātri vien iespējams.”²⁰

Žurnālistes Gaļinas Kudrjavcevas rakstu “Oficiāli apstiprina pilsētas logo un saukli “Jelgava – pilsēta izaugsmei””, kas publicēts kādreizējās Kurzemes hercogistes galvaspilsētas laikrakstā un atspoguļo pilsētas mārketinga stratēģiju, kāds komentētājs novērtē: “Labu gribot, veidojas īsts “marketinga” rosols.”²¹ Šie ir tikai daži piemēri, kas iezīmē rosola vārda lietojuma konotāciju lauku.

Latviešu literatūrā rosols tiek pieminēts samērā bieži, bet parasti diezgan ierobežotā spektrā. Rosols ir svētku sajūtas un atmosfēras rādītājs. Piemērs no Jura Rozīša (1951) romāna “Kuņas dēls”:

Un visi viesi sanāca jaunajā zālē un ieņēma vietas pie baltiem galdautiem klātiem galdiem, kas lūztin lūza no rasola bļodām un galerta telēķiem, izrotātiem ar puķītēm, sviesta ziedlapiņām, un no pildītām olām, pildītiem tomātiem un speķa pīrāgiem, un šniceļa šķēlēm ar ķilavu un citrona šķēlītēm virsū, un latvju makšķernieku sagūstītiem zušiem un nēģiem, un vēzīšiem, un rupjmaizi no pašu latvju beķera.²²

Šāds motīvs latviešu prozas tekstos atkārtojas bieži.

Padomju okupācijas laika prozas tekstos rosolam kā svētku ēdienam tiek pievienota atklātāka vai slēptāka negatīva konotācija, kas liek šo ēdienu uztvert kā kaut ko nevēlamu. Pat ļoti sadzīviskos tekstos no ekfrāzēm spraucas tāda kā sociālistiskā reālisma āža kāja. Spilgts piemērs sastopams Dagnijas Zigmontes (1931–1997) romānā “Zilo rūķu gals”, kas sākotnēji publicēts žurnālā “Karogs” 1972. gadā:

Man māte skaitās progresīva, kā nekā bibliotēkas darbiniece, padomā tikai! – bet, kad viņa rīko viesības, tad velti censties viņu atrunāt no pārmērībām. Ko teiks ciemiņi, ak, šis fatālais vārds! Kur ir cepetis, kur aukstā gaļa, kur rosoli? Pēc tam šos rosolus svinīgi izsviež ārā, divas vai trīs bļodas, jo īstenībā tie neiet pie sirds nevienam, bet – svētku galds bez rosola? Aprēcība, vairāk nekas.²³

20 *Kas notiktu, ja...* Pieejams: <https://spoki.lv/izgudrojumi/Kas-notiktu-ja-5-dala/806899> [Skatīts 25.08.2022.].

21 Onbergs, L. *Komentārs pie Gaļinas Kudrjavcevas raksta “Oficiāli apstiprina pilsētas logo un saukli “Jelgava – pilsēta izaugsmei”*”. Pieejams: <https://www.zz.lv/vietejas-zinas/oficiali-apstiprina-pilsetas-logo-un-saukli-jelgava-pilseta-izaugsmei-5092> [Skatīts 25.08.2022.].

22 Rozītis, J. (1995). *Kuņas dēls*. Rīga: Karogs, 105. lpp.

23 Zigmonte, D. (1972). *Zilo rūķu gals*. *Karogs*, Nr. 8. Pieejams: <http://periodika.lv/periodika2-viewer/?lang=fr#panel:pa|issue:197247|article:DIVL230|query:rosoli%20rosolus%20rosola%20> [Skatīts 25.08.2022.].

Šķietami vienkārša sadzīviskā epizode būtībā ir teju vai ideoloģisks manifests, kurā dažādiem rētoriskiem paņēmieniem rosols tiek sasaistīts ar kādu nevēlamu un nepieņemamu izturēšanos. Šo tekstu lasot jaunākam lasītājam, droši vien ir nepieciešams paskaidrot māti raksturojošā epiteta *progresīva* nozīmi, tāda viņa gan ir tikai ārēji. Padomju ideoloģiskajā kontekstā vārdi *progress* un *progresīvs* bija stipri deformēti, un ar tiem tika apzīmēta uzticība režīmam un padomju skatījumam uz pasauli. Uzmanības vērts ir rētoriskais paņēmieni, lietojot daudzskaitli “rosoli” un pie darbības “izsviež ārā” pievienojot adverbu “svinīgi”. Tiek arī komentēts, ka *rosoli* patiesībā nevienam neiet pie sirds, kas, protams, arī ir hiperbolisks vispārīnājums un nekādi neatbilst vispārējām ēšanas ierašām padomju okupācijas laikā, kad rosols bija visnotaļ iecienīts ēdiens, kas netiešā veidā, uzturot kulināras tradīcijas, atgādināja par latviešu zaudējumiem padomju okupācijas laikā.

Līdzīgi, tomēr delikātāk un ne tik deklarātīvi par rosolu kā svētku ēdienu raksta Regīna Ezera (1930–2002) stāstā “Vasara bija tikai vienu dienu”, kas arī tapis 70. gadu sākumā un grāmatā publicēts 1974. gadā:

“Un kur t’ rosols?” viņš apvaicājas, pārlaidis skatienu traukiem. “Vai t’ brokastīs pieveicāt?”

Jā, rosols... Rosols ir kļuvis skāņš, gribēju to atdot zosīm un tagad saku, kā ir, rosols pagalam. Bet vecaistēvs liek stiept šurp arī to, pagaršo un tīri vai apskaišas: kāpēc tad pagalam, vēl gluži brangs esot, sēkdams krauj šķīvī lielu kaudzi, un es klusībā priecājos, ka neiepiķstējos vismaz par atdošanu zosīm.²⁴

Savdabīgi, ka īsajā rosola epizodē tiek lietotas abas alternatīvās formas. Grūti pateikt, vai tam ir kāds māksliniecisks nolūks vai tā ir vienkārši korektora nevērība. Tomēr attieksmē pret šo ēdienu arī jaušams tāds kā noraidījums, tas tēlots kā tāds, ko lieto vecs cilvēks bez īstas izpratnes par ēdiena kvalitātes jautājumiem. Zigmonte konsekventi lieto variantu *rosols*, un tas rada iespaidu, ka ar šo padomiskam normatīvēm neatbilstošo variantu arī lieku reizi tiek uzsvērta saikne ar neprogresīvo, proti, nesovjetisko.

Īss rosola pieminējums ir arī padomju laika vērienīgākajā gastropoētiskajā prozas tekstā, proti, Marģera Zariņa (1910–1993) romānā “Viltotais Fausts jeb papildināta un uzlabota pavārgrāmata”, kas kā romāna konstrukcija savdabīgi sasaucas ar Zigmontes un Ezeras nelietojamā rosola motīvu. Zariņš gan savu veidojumu ir iekļāvis avangardiskā lingvistiski gastropoētiskā veidojumā, bet tas piesedz sasmakušus un tiešām nebaudāmus sociālistiskā reālisma motīvus, sižeta pagriezienus un protagonistu sovjetiskas metamorfozes. Rosola pieminējums

24 Ezera, R. (1974). *Vasara bija tikai vienu dienu*. Rīga: Liesma, 19. lpp.

interesants ar to, ka Zariņš to sauc par dārzeņu salātiem, precīzāk, dārzeņu jucekli, tātad šis pieminējums interesants no pašu salātu vēstures viedokļa, taču netiek romānā plašāk izvērst.

Rosola klātbūtne latviešu literatūras gastropoētikā ir gana plaša, pārsvarā tas piesaukts, raksturojot svētku atmosfēru vai bieži arī – pēcsvētku situāciju. Dzejnieks Ivars Šteinbergs (1991) abas šīs situācijas apvienojis viena – asimetrijas – tēlā, rakstot:

Svinības nozīmē asimetriju. Kafijas tasītes ar rasola
Paliekām, šampanietis biezās stikla glāzēs – viss salikts
Kur pagadās – uz palodzēm, uz dīvāna malām – kā
figūriņas galda spēlē bez noteikumiem.²⁵

Gauži sadzīviskais ballītes otrās dienas rīts ne tikai atgādina galda spēli bez noteikumiem, kas realitātē faktiski nepastāv, bet iezīmē kādu kosmosa un haosa sasaisti mūžīgā riņķojumā.

Rakstnieki un dzejnieki nav pievērsuši īpašu nozīmi iecienīto salātu sastāvam. Taču ir arī savdabīgi izņēmumi. Erika Ādamsona (1907–1946) dzejolis “Rasola darināšana” sniedz latviešu iecienītā ēdiena recepti²⁶, vienlaikus aprakstot gastronomisko un estētisko baudu, ko sagādā salātu gatavošana, pasniegšana un ēšana. Ādamsona rosola sastāvdaļas ir siļķe, gurķi, krējums, kartupeļi, pipari, sinepes, etiķis, nēģi, olas. Ambrozijam līdzīgā rosola darināšana vainagojas ar atziņu: “Ievēro samērus it visur tu.”²⁷ Savā ziņā šis šķietami vienkāršu kulināru tēlainību piedāvājošais teksts iegūst neomītiskas un kosmogoniskas dimensijas. Tas iekļauts ciklā “Epikūra galdi”, kurā filosofiska dzīves tveršana un baudīšana izteikta tieši gastropoētiskiem paņēmieniem. Dzejnieks rosola motīvu ielicis neomītisma un kosmogonijas koordinātās.

Kosmogonisku dimensiju, gan vairāk individuālas iniciācijas tvērumā, var vērot arī Vizmas Belševicas romānā “Bille”. Pirmo reizi viesos saskaroties ar rosolu un nepieciešamību to ēst ar nezināmo rīku dakšiņu, mazā meitene piedzīvo izbīli, bet, tēva pamācīta, apgūst arī jaunas iemaņas un sasniedz noteiktu sociālas akulturācijas līmeni.

25 Šteinbergs, I. (2020). Oktobris. *Strops*. Rīga: Neputns, 46. lpp.

26 Ādamsons, E. (1937). Rasola darināšana. Ādamsons, E. *Ģerboņi*. Rīga: A. Gulbis, 146.–147. lpp.

27 *Ibid.*, 147. lpp.

Pie rosola tēla dzejā vairākkārt atgriezies Kārlis Vērdiņš (1979). Abstrakti ambiciozā un noslēpumainā veidā rosola tēls izmantots pirmajā krājumā “Ledlauži”:

ceturtdienās es esmu dievs
un pasaule ir mans vaļasprieks
līdz pusdienlaikam gulu gulu
mākoņus slaku ar burkānu sulu
pusdienās aicinu kalnu grēdu
no viņas rokas rasolu ēdu²⁸

Ciklā “Ātrais ēdiens” (2023) iekļautajā dzejolī Vērdiņš izmanto kādreiz izplatītu pilsētas leģendu par salātu mazgāšanu lielveikalos otrreizējai izmantošanai, savienojot to ar “lietu sevī” filosofiju un mūžīgās atgriešanās mītu:

Mēs iesim atpakaļ līdz pašiem pirmsākumiem,
Kur tīras, nesajauktas lietas sevī guļ.
Mēs majonēzi skalosim no rosola
Un sastāvdaļas šķirosim pa kaudzītēm,
Tad katru tīsim plēvē, liksim saldētavā.²⁹

Rosols latviešu pasaules kulinārajā uztverē ir tik nozīmīgs, ka atdzejotājs Jānis Elsbergs (1969), latviskojot amerikāņu dzejnieka Čārlza Bukovska (*Charles Bukowsky*, 1920–1974) dzejoļa *Some picnic rindas*³⁰ *and we played cards and drank beer and / ate potato salad and weenies* ir latviskojis: “mēs spēlējām kārtis, dzērām alu, / ēdām rasolu.”³¹ Ir saprotama atdzejotāja vēlme ar kulināru tēlu palīdzību citas kultūras dzejnieku padarīt tuvāku un saprotamāku. No vienas puses, var pieņemt, ka latviešu lasītājiem rosols šķiet universāla vērtība, bet, no otras – vērtīgākā lasītājā varētu tomēr rasties nemiers un šaubas, vai tiešām latviešus un amerikāņus vieno rosola pieredze. Bet, pat ja pieņem, ka tā varētu būt, konkrētā situācija īsti labi neiekļaujas izraudzītajā tulkošanas stratēģijā. Latviešiem rosols ir svētku ēdiens. Tā sagatavošana prasa laiku un pūles. Latviešu uztverē lieli ģimenes godi, gadskārtu svētki, sociāli nozīmīgas maltītes ir tā vērti, lai nopūlētos, bet ne jau pikniks. Tam noderēs sviestmaizes vai bulciņas. Kaut gan mūsu dienās rosols kļuvis arī par iesaiņotu vai iesveramu precī lielveikalu kulinārijas nodaļā, tā kā varbūt pat ļoti adekvāti ir sūtīt Bukovska lirikas “es” piknikā ar rosola kārbīņu somā.

28 Vērdiņš, K. (2001). ceturtdienās es esmu dievs. *Ledlauži*. Rīga: Nordik, 73. lpp.

29 Vērdiņš, K. (2023). Pirmsākumi. *Ātrais ēdiens*. *Domuzīme*. 2023. Nr. 2, 22. lpp.

30 Bukowski, C. (2011). *Some picnic*. Available: <http://behindthebijoux.blogspot.com/2011/09/charles-bukowski-some-picnic.html#.YFZ7K1UzaM8> [Accessed 25.08.2022.].

31 Bukovskis, Č. (2020). *Kodiens*. Rīga: Neputns, 188. lpp.

Secinājumi

Aplūkojot rosola klātbūtni Latvijas kulinārijā, sadzīvē un literatūrā vēsturiskā un sinhroniskā aspektā, varam secināt, ka, neraugoties uz ēdiena vēsturiskajiem, reģionālajiem, nacionālajiem un sociālajiem variantiem, pati šī ēdiena ideja ir Latvijas ļaudis vienojoša un šiem salātiem ir spēcīga simboliska nozīme. Atzīmēšanas vērts gan ir arī fakts, ka rosolam piemīt arī starpkultūru dimensija. Tas senatnē bijis Kurzemes multikulturālo pilsētu ēdiens un dažādos variantos pazīstams dažādās etniskās grupās. Baltijas vācieši to aiznesuši pasaulē kā Baltijas salātus, tādējādi rosolam ir gan nacionāla, gan starptautiska pastāvēšanas un funkcionēšanas paradigma.

AVOTI UN LITERATŪRA

- Ādamsons, E. (1937). Rasola darināšana. Ādamsons, E. *Ģerboņi*. Rīga: A. Gulbis, 146.–147. lpp.
- [Anon.] *Baltischer salat (Rassol)*. Pieejams: http://www.schweizerseiten.ch/rezepte/Vorspeisen/baltischer_salat.htm [Skatīts 25.08.2022.].
- [Anon.] (1957). Grāmatu rosols. *Padomju Jaunatne*, 27.10.
- [Anon.] *Kas notiktu, ja...* Pieejams: <https://spoki.lv/izgudrojumi/Kas-notiktu-ja-5-dala/806899> [Skatīts 25.08.2022.].
- [Anon.] (2019). *Latvijā uz Ziemassvētkiem atgriezušies visi mūsu labākie bobslejisti*. Pieejams: <https://ltv.lsm.lv/lv/raksts/23.12.2019-bobsleja-izlase.id175990/> [Skatīts 25.08.2022.].
- Auziņa, I. (2006). *Latviešu valoda. Raksturīgākās kļūdas*. Rīga: Zvaigzne ABC.
- Beauvoir, S. (1981). *La cérémonie des adieux*. Paris: Gallimard.
- Bielenstein, B. (1983). *Baltisches Kochbüchlein*. Michelstadt: Neuthor-Verlag.
- Bukowski, C. (2011). *Some picnic*. Pieejams: <http://behindthebijoux.blogspot.com/2011/09/charles-bukowski-some-picnic.html#.YFZ7K1UzaM8> [Skatīts 25.08.2022.].
- Bukovskis, Č. (2020). *Kodiens*. Rīga: Neputns, 188. lpp.
- Cine, Ā. (2017). *Zis iz the rasol*. Rīga: LA izdevniecība.
- Ezera, R. (1974). *Vasara bija tikai vienu dienu*. Rīga: Liesma.
- Fehre, C. (1817). *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleine Haushaltungen*. Riga und Dorpat: Bei Deubner and Treuy.
- Lācītis, V. (2010). *Stroika ar skatu uz Londonu*. Rīga: Mansards.
- Onbergs, L. *Komentārs pie Gaļinas Kudrjavcevas raksta “Oficiāli apstiprina pilsētas logo un saukli “Jelgava – pilsēta izaugsmei””*. Pieejams: <https://www.zz.lv/vietejas-zinas/oficiali-apstiprina-pilsetas-logo-un-saukli-jelgava-pilseta-izaugsmei-5092> [Skatīts 25.08.2022.].

- Neumann, G. (1993). "Jede Nahrung ist ein Symbol". Wierlacher, A., Neumann, G., Teuteberg, H. J. (Hrsg.). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie, S. 385–444.
- Rozītis, J. (1995). *Kuņas dēls*. Rīga: Karogs, 105. lpp.
- Lentilius, R. (1924). *Curlandiae quaedam notabilia*. *Latvijas Universitātes Raksti*, Nr. 11, 57. lpp.
- Shanani, G. G. (2018). *Food and Literature*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 8.
- Spalvēna, A. (2015). *Rasols*. 1. daļa. Pieejams: <https://latvijavirtuve.com/2015/12/23/rasols-1-dala/> [Skatīts 25.08.2022.].
- Šteinbergs, I. (2020). *Strops*. Rīga: Neputns.
- Vērdiņš, K. (2001). *Ledlauži*. Rīga: Nordik.
- Wierlacher, A., Bogner, A. (Hrsg.). (2003). *Handbuch Interkulturelle Germanistik*. Stuttgart: J. B. Metzler.
- Zigmonte, D. (1972). Zilo rūķu gals. *Karogs*, Nr. 8. Pieejams: <http://periodika.lv/periodika2-viewer/?lang=fr#panel:pa|issue:197247|article:DIVL230|query:rosoli%20rosolus%20rosola%20> [Skatīts 25.09.2022.].

Kopsavilkums

Kolektīvā monogrāfija “Ēdiena reprezentācijas kultūrā” atklāj, cik daudzveidīgi ēdiens raksturo cilvēku un dzīvi. Latvijā, Lietuvā un Igaunijā ir attīstījusies ēdiena pētniecība kultūrā. Igaunijā gastronomiskais mantojums “Ko mēs gatavojam” (*Food We Cook*) kļuva par daļu no pastāvīgās izstādes “Tikšanās” (*Encounters*) Igaunijas Nacionālajā muzejā, kā par to raksta Pille Runnela.

Raksti atklāj vairākas kopējas iezīmes gastropoētikas diskursā. 19. gadsimta latviešu literatūras teksti ēdienu attēlo pamatā divās funkcijās kā vēsturisko un sociālo apstākļu raksturotāju, 20. gadsimta un 21. gadsimtā ēdiena reprezentācijas kultūrā kļūst daudzpusīgākas gan funkciju, gan semiotisko zīmju un imagoloģisko raksturu ziņā. To labi parāda arī pavārgrāmatu attīstība, par ko raksta ēdiena pētniece Astra Spalvēna, – 30. gadu otrā puse uzskatāma par nacionālās virtuves veidošanas laiku, piederību nācijai norāda vārdi *latvisks*, *tautisks*, *mūsu*, *senču*, arī *mantojums*, vārdu savienojums *latviešu nacionālie ēdieni* kā pavārgrāmatas nosaukums parādās vienīgi 21. gadsimtā. Veģētārā uztura aizsākums Latvijā, kā raksta Gita Zariņa-Zemture un Sandra Īriste, saistāms ar Māras Kortas pavārgrāmatu “Praktiskā pavāru grāmata” (1905), bet 1927. gadā dibinātā Latvijas Veģetāriešu biedrība centās padarīt veģetāro uzturu Latvijas sabiedrībai pazīstamāku un saprotamāku. Pētītajos literārajos tekstos veģetārisma idejas nebija sastopamas.

Ja salīdzina Māras Grudules rakstā “Jāņi: rituāls un maltīte Baltijas vācu literatūrā” un Ievas Kalniņas rakstā “Bērns un ēšana latviešu rakstnieku autobiogrāfiskajā prozā” aprakstītās maltītes un ēšanas tradīcijas 19. gadsimtā, tad tās ir atšķirīgas muižā un zemnieku sētā, tikai ļoti bagātās zemnieku sētās ir pārņemta muižnieku ēdienu daudzveidība. Līdzīgs secinājums izdarāms par tradicionālā jāņusiera lietojumu – 19. gadsimta 60.–70. gados tas vēl nebija pazīstams kā rituāls ēdiens ne muižās, ne lauku sētās, vismaz lauku sētā tas bija dārgs produkts. Taču gan muižās, gan zemnieku sētās ēdiens ir sociālā statusa raksturotājs: muižā ir kungu galds un kalpotāju galds, tomēr latviešu literatūrā asāk tēlota diferenciācija pašu latviešu vidū starp saimnieka bērniem un kalpu bērniem, Rīgā – starp darba ņēmēja un darba devēja ģimeni.

Literatūra atklāj, ka Latvijā ir bijuši vēstures periodi, kad ēdiens ir ļoti trūcīgs, jau tuvu badam. Tā ir 19. gadsimta 60.–80. gados gadījumos, kad lauku sētā māte viena audzina bērnus, un laikā, kad mājas izpirka par dzimtu, ēdiens tika ļoti taupīts. Vēsturiski nozīmīgāks laiks ir Pirmais pasaules karš, kad cilvēki saskaras

ar badu, šos tekstus pētījusi Sigita Kušnere. Nākamais periods ir laiks pēc Otrā pasaules kara, kad, Latvijā nostiprinoties padomju ideoloģijai, līdz izmainās arī dzejas gastropoētisko tēlu repertuārs, iezīmējot neatbilstību starp ēdiena pieejamību un tā ietvērumu dzejā (Ieva E. Kalniņa). 20. gadsimta 90. gadi, kad sabruka padomju ekonomika, bet vēl nebija izveidojusies atjaunotās Latvijas Republikas saimnieciskā dzīve, daudzās ģimenēs valdīja trūkums, bet ēdiens ieguva arī sociālā statusa asu nozīmi. Par to raksta Elīna Kursīte, rādot, kā cilvēki atceras 20. gs. 90. gadus, kad paši bija bērni. Ēdiens literatūrā un dzīvesstāstos ir ļoti spēcīgs sociālās labklājības marķieris, īpaši, ja trūkums vai bads skar bērnu, tas pastiprina lasītāja empātiju. Elvja Frika rakstā “Mājupceļš: gastropoētika Agates Nesaules romānā “Zudušie saulgrieži”” trimdinieki meklē ceļu mājup uz dzimteni un ierauga padomju ēdienu izvēles nabadzību (jāatzīst gan, ka trimdiniece saskaras ar īpaši dīvainu nabadzību), tikai laukos vēl atrodama bērņības garša.

Pastāvīgs motīvs vairākos rakstos ir alkoholisms. Atsevišķos autobiogrāfiskajos stāstos tā ir tēva dzeršana 19. gadsimta 60.–80. gados, savukārt Ingrīda Kupšāne, rakstot par Jāņa Klīdzēja trimdas laika darbiem, rāda, ka daudzi trimdinieki dzer tāpēc, lai aizmirstos un atvairītu domas par izpostīto dzīvi un zaudēto likteni. Elīnas Kursītes pētītajos dzīvesstāstos arī klātesošs ir alkoholisms, sociālās sistēmas maiņa daudziem ir pārlieku smaga. Tā ir maz pētīta tēma latviešu literatūrā, bet, ievērojot to, ka Latvijā alkohola patēriņš ir lielākais Eiropas Savienībā, būtu nākotnes pētījumu vērts.

Pētot tekstus, ir redzams, ka noteikti ēdieni un dzērieni atkārtojas, te varam minēt sieru un jāņusieru, siļķes, alu, bet krājumā īpaša vērība pievērsta 20. un 21. gadsimta latviešu ēdienam rosolam, kura vēsturi pētījis ir Ojārs Lāms, izsekojot, kā tas, nācis no vācbaltiešu virtuves, kļuvis par populāru ēdienu latviešu svētkos, bet vācbaltieši to aiznesuši uz Eiropu kā Baltijas salātus. Ēdienam ir raksturīga starptautiska apmaiņa, un nacionālā virtuve nemitīgi mainās, to rāda pavārgrāmatu un literatūras izpēte.

Literāros darbos bieži ir atveidoti svētki. Latviešu literatūrā svētku ēdienu izvēlē dominē tradicionālie lauku ēdieni, tie netiek īpaši saistīti ar baznīcas tradīciju (gavēni) atšķirībā no Rīgas krievu ēšanas paradumiem, ko pētījusi Svetlana Pogodina, vai ebreju tekstiem, kurus analizējusi Iveta Leitāne un kas atspoguļo to, ka ēdiena izvēli svētkos nosaka reliģiskās tradīcijas. Vācbaltiešu sabiedrība pamazām pierada pie Jāņu svinēšanas, taču pat 20. gadsimtā tajos kopā ar latviešiem vai vismaz, ievērojot vairāk viņu tradīcijas, piedalījās tikai vācbaltiešu zemāko kārtu pārstāvji. Jāņu tradīcijas, protams, ar baznīcas tradīcijām netiek sasaistītas. Krievu literatūras tekstos redzams, ka Meteņi / Masļeņica bija Rīgas krievu reprezentablākie svētki ar pankūku ēšanu. Projekta dalībnieki nav atraduši tik spēcīgu Latvijas Republikas okupācijas simbolu kā Krievijas impērijas bojāejas simbolu – Lieldienu kuliču ar cauru vidu, gatavotu no klijām.

21. gadsimta tekstos ēdiens raksturo cilvēka nacionālo identitāti (Madaras Stādes pētījums), savukārt jaunajā ekonomiskajā emigrācijā tradicionālā ēdiena patērēšana norāda uz saikni ar dzimteni (Laura Laurušaite). Zanda Gūtmane rakstā “Ēdiens un dzērieni kā kultūras reprezentants jaunākajā latviešu biogrāfiskajā prozā” izpētījusi, ka ēdiens bijis noderīgs kultūrvēsturiskam raksturojumam, un atklāj arī latvisko ēdienu tradīcijas nepārtrauktību. Rakstnieku autobiogrāfiskajos darbos ēdiena funkcijas ir līdzīgas kā romānu sērijā “Es esmu...”, kas stāsta par rakstnieku dzīvi, – autobiogrāfiskajos darbos gan ēdiena, pareizāk, tā pieticības, tēlojums tiek sasaistīts arī ar personības attīstību un izaugsmi par spīti grūtībām. Nacionālo piederību var nosaukt tieši ēdiens (ozolzīļu kafija, jāņusiers, rosols un citi), bet būtiskāka literatūrā ir noteiktu ēdienu un ēšanas tradīciju atkārtošana ikdienā un svētkos, tādējādi nodrošinot nacionālās identitātes nepārtrauktību. Kolektīvā monogrāfija atklāj, ka, pētot literatūru ar dažādām metodēm un izvēloties atšķirīgus tekstus, noteiktas ēdiena semantiskās nozīmes un funkcijas vijas cauri pētījumam, vienmēr svarīgs ir vēsturiskais, kultūrvēsturiskais un sociālais konteksts.

Ēdiena ētiku un estētiku raksturojusi filosofe Māra Rubene, norādot uz ēdiena izpētes tālākajām iespējām. Filosofe Velga Vēvere atzīst – Sērenam Kirkegoram kafijas dzeršanas laiks ir bijis relaksējošs un pārdomu pilns.

Izejot cauri vēstures periodiem gastropoētikas aspektā, varam atzīt – mūsu sabiedrība un atsevišķs indivīds arvien vairāk laika var veltīt kafijas baudīšanai.

Summary

The collective monograph “Representations of Food in Culture” reveals the means whereby diverse food characterizes a human and life. Food research in culture has developed in Latvia, Lithuania and Estonia. In Estonia, the gastronomic heritage exhibition “Food We Cook” became part of the permanent exhibition “Encounters” at the Estonian National Museum, as described by Pille Runnell. The articles indicate a variety of characteristics that are typical to gastropoetic discourse. The texts of 19th century Latvian literature represent food in two functions – as historical and social context characterisations, and food representation culture is becoming increasingly versatile in terms of functions, seminary characters, and imagological characteristics in the 20th and 21st centuries. It is also well illustrated by the development of cookbooks, which is researched by Astra Spalvēna – the second half of the 1930s can be considered as the time of the formation of national cuisine, – belonging to the nation is indicated by words *Latvian*, *international*, *our ancestry*, also – *heritage*; the expression containing the words *Latvian national dishes* appear as a cookbook title only in the 21st century. The beginnings of the vegetarian diet in Latvia, as written by Gita Krūmiņa-Zemtura and Sandra Īriste are related to Māra Korta’s cookbook “Practical cooks’ book” (1905), while the Society of Latvian Vegetarians, founded in 1927, tried to make vegetarian nutrition more familiar and understandable to Latvian society – in the studied literary texts, the ideas of vegetarianism were absent.

Comparing the meals and eating traditions in the 19th century described in Māra Grudule’s article “Midsummer: Ritual and meal in Baltic German literature” and Ieva Kalniņa’s article “Child and meals in the autobiographical prose of Latvian writers”, it can be clearly observed that they are different in the manor and in the farmstead, only in very rich peasant’s homesteads the variety of nobleman’s food is appropriated. The similar conclusion is to be made about consumption of traditional jāņusiers (cheese with caraway): in the 1860s–1870s, it was not yet known as the ritual food either in manors or in rural homesteads. At least in the rural homestead, it was an expensive product. However, both in manors and peasants’ homes, food is an indicator of social status: in the manor, there is the table for the master and the table for servants. Nevertheless, in Latvian literature the more sharply depicted differentiation is between the children of the master and the children of the servants, while in Riga – between the family of the employee and the employer.

According to the literature, there have been historical eras in Latvia when food was extremely scarce, almost to the point of starving. It is the 1860s–1880s, when a mother raised children alone on a farm, and when houses were bought for the family, food was quite frequently subject to frugality. A more historically significant era is the First World War, when people face starvation, – these texts have been studied by Sigita Kušnere. The next period is the time after the Second World War, when, as the Soviet ideology takes root and burgeons in Latvia, the repertoire of gastropoetic images in poetry also changes, highlighting the discrepancy between the availability of food and its inclusion in poetry (Ieva E. Kalniņa). In the 1990s, when the Soviet economy collapsed, but the economic life of the restored Republic of Latvia had not yet been formed, many families were in need, and meanwhile food acquired a sharp significance of social status. This theme is explored by Elīna Kursīte, showing how people remembered the 1990s, when they were children themselves. Food in literature and life stories is the very powerful marker of social well-being, especially when deprivation or hunger affects the child, it heightens the reader's empathy. In the article “Homecoming: Gastropoetics in Agate Nesaule's novel “Lost Midsummer”” by Elvis Friks, the exiles are looking for a way home and observe the poverty permeating the choice of Soviet food (it must be admitted that the exile faces a particularly distinct poverty), the taste of childhood can still be found only in the countryside.

A constant motif in several articles is alcoholism. In some autobiographical stories, it is the father's drinking in the 1860s–1980s, while Ingrīda Kupšāne, writing about the works of Jānis Klīdzējs authored in exile, shows that many exiles drink to forget and ward off thoughts of their ruined life and lost destiny. Alcoholism is also present in the life stories studied by Elīna Kursīte, the change of the social system proves to be too difficult for many. It is an understudied topic in Latvian literature, however, considering the fact that alcohol consumption in Latvia is the highest in the European Union, it would be well worth future research.

When studying the texts, it can be observed that certain foods and beverages repeatedly appear in Latvian literature, among these – cheese and cottage cheese, herring, beer, while the current monograph particularly considers the Latvian dish of the 20th and 21st centuries – rosols (potato salad mixed with other foodstuff), the history of which has been studied by Ojārs Lāms, tracing its path from Baltic German cuisine, until it became the popular dish to be enjoyed on the occasion of Latvian festive meals. The key characteristic of food is international exchange, and national cuisine is constantly changing, as revealed by the study of cookbooks and literature.

Festivals are often depicted in literary works. In Latvian literature, the selection of festive dishes is dominated by traditional country foods, they are not

particularly connected with church tradition (fasting), unlike the eating habits of the Russians of Riga, studied by Svetlana Pogodina, or those reflected in the Jewish texts analysed by Iveta Leitāne, which reflect the fact that the choice of food on holidays is determined by religious traditions. The Baltic German Society gradually became accustomed to celebrating midsummer (summer solstice), but even in the 20th century, only the representatives of the lower stratum of the Baltic Germans participated in these celebrations together with the Latvians, or at least, to a certain extent practicing the local traditions. St. John's Day (*Jāņi*) traditions are, of course, not connected with church traditions. *Metēņi*/Maslenitsa was the most representative holiday of Riga Russians, involving pancake eating. The project participants have not succeeded to find the symbol of the occupation of the Republic of Latvia that would be as potent as the symbol denoting the demise of the Russian Empire – an Easter kulich (a sweet bread traditionally prepared by Orthodox Christians to celebrate Easter in Russia) with the hole in the middle, made of bran.

In the texts of the 21st century, the food characterizes a person's national identity (Madara Stāde's study), while in the new economic emigration, the consumption of traditional food indicates a connection with the homeland (Laura Laurušaite). In the article "Food and drink as a cultural representation in the latest Latvian biographical prose", Zanda Gūtmane has explored the uses of food in cultural and historical characterization and reveals the continuity of the Latvian food tradition. In the autobiographical works of writers, the functions of food resemble those in the series of novels "I am...", dedicated to the lives of writers – in the autobiographical works, food, or rather, its scarcity and simplicity, is also connected with the development and growth of the personality despite the difficulties. Belonging to the nationality can be defined by food itself (acorn coffee, fresh caraway cheese *jāņusiers*, the salad *rosols* and others), but more important in literature is the recurrence of certain foods and eating traditions in everyday life and on festive occasions, thus ensuring the continuity of national identity. The collective monograph reveals that by studying literature with different methods and choosing different texts, certain semantic meanings and functions of food weave through the study, the historical, cultural-historical and social context is always important.

Philosopher Māra Rubene has described the ethics and aesthetics of food, pointing to the further possibilities of food research. Philosopher Velga Vēvere contemplates that for Søren Kierkegaard, the time of drinking coffee has been relaxing and full of reflection.

Reviewing the periods of history through the prism of gastropoetics, we can observe that our society and an individual could devote more and more time to enjoying coffee.

Personu rādītājs

- A, *sk.* Kirkegors Sērens
Abarka Mereditha E. (*Meredith E. Abarca*) 283
Ābele Inga 271, 275, 276, 277
Abizovs Jurijs (*Abyzov Yuri*) 172
Ādamsons Eriks 305
Aina, informante 260
Akmentiņš Andris 271, 274, 284, 287, 291
Akots J. 143
Akuraters Jānis 144
Aljasa Agnese (*Aljas Agnes*) 47, 49
Ance, informante 259
Anna, informante 254, 263
Arčimboldo Džuzepe (*Arcimboldo Giuseppe*) 21
Arhimeds 17
Āriņa Marija 80, 84, 86, 89, 90, 91
Aristotelis 17, 18, 19, 325
Asmane Aleida (*Assmann Aleida*) 280, 283
Asmans Jans (*Assmann Jan*) 280, 283
Aspazija 126, 128, 132–137, 216, 285
Austriņš Antons 126, 128, 132–135, 137, 221
Auziņa Inese 301
Azovs Vladimirs (*Azov Vladimir*) 180
B, *sk.* Kirkegors Sērens
Baal šem Tovs (*Baal Shem Tov*) 156
Baiba, informante 259
Baidekalna Elza 201
Bankovskis Pauls 269, 270
Baranovska Anastasija 116
Bārda Fricis 218
Barts Rolāns (*Barthes Roland*) 18
Bauhins Hieronīms (*Bauhin Hieronymus*) 160
Baumane Līvija, prec. Baumane-Andrejevskā 261
Belševica Vizma 305
Bērendzons Valters (*Berendsohn Walter*) 212
Bērziņš Māris 271, 284, 286, 291
Bessière Jacinthe 52
Biezais Haralds 101
Bīlenšteine Barbara (*Bielenstein Barbara*) 300
Bīlenšteine Marta (*Bielenstein Martha*) 117
Bīlenšteins Augusts (*Bielenstein August*) 117
Biligs Maikls (*Billig Michael*) 66
Birnbauma Leontīne 81, 84–86, 89–93
Birznieks-Upītis Ernests 124–126, 128, 130, 132–135, 137
Blankenhagens Herberts fon (*Blanckenhagen Herbert von*) 104
Blaumanis Rūdolfs 130
Brakels Frīdrihs fon (*Brackel Friedrich von*) 104, 106, 111
Brāļi Grimmī (*die Brüder Grimm*) 160, 162
Brāļi Kaudzītes 135
Brigadere Anna 123, 126, 128, 131, 132, 134–137, 144
Brijā-Savarēns Žans Antelms (*Brillat-Savarin Jean Anthelme*) 17

- Brinkena Ģertrūde fon den (*Brincken Gertrud von den*) 99
- Bronfena Elizabete (*Bronfen Elisabeth*) 211
- Bukovskis Čārlzs (*Bukowsky Charles*) 306
- Buņins Ivans (*Bunin Ivan*) 172
- Cvibaks Jakovs (*Cvibak Jakov*),
sk. Sedihs Andrejs (*Sedykh Andrey*)
- Celms Teodors 27
- Cimmere Brigitte (*Zimmer Brigitte*) 104, 114, 118
- Cine Ārija 300
- Crawford Peter* 58
- Čaks Aleksandrs 8, 12, 184–204
- Čitendens Rasels Henrijs (*Chittenden Russel Henry*) 85, 86
- Daina, informante 255, 262
- Dalī Salvadors (*Dalí Salvador*) 21
- Danesi Marsels (*Danesi Marcel*) 268
- Daniels Inge 54, 55
- Dauderte Henriete (*Daudert Henriette*) 117
- Daukste-Goba Vita 261
- Deridā Žaks (*Derrida Jacques*) 19
- Dērings Jūliuss (*Döring Julius*) 104, 105
- Dobrenko Jevgeņijs (*Dobrenko Evgeny*) 196
- Doku Atis 123–126, 135
- Drahenfelss Pēters Filips fon (*Peter Philipp von Drachenfels*) 103, 105, 111
- Dreiškens Daumants 302
- Dumpe Linda 194, 195
- Džoiss Džeimss (*Joyce James*) 189
- Džonsons Marks (*Johnson Mark*) 191, 200
- Eglāja-Kristosone Eva 130
- Eglītis Andrejs 208
- Eglītis Anšlavs 222, 284, 287, 288
- Eijkmans Kristiāns (*Eijkman Christiaan*) 85
- Eiripīds (*Εὐριπίδης*) 212
- Elīna, informante 256, 258
- Eliots Tomass Stērnss (*Eliot Thomas Stearns*) 189
- Elme 56
- Elsbergs Jānis 306
- Epikūrs 17, 305
- Eremīts Viktors, sk. Kirkegors Sērens
- Erss Ādolfs 221
- Ezera Regīna 304
- Ezergaile Inta 211
- Ezeriņš Jānis 284, 287
- Fēgezaks Zigfrīds fon (*Vege sack Siegfried von*) 99, 103, 104, 109, 113
- Feldmane Marija 81, 82, 85, 86, 89–91
- Fēre Katrīna (*Fehre Catharina*) 299, 301
- Fīrekers Kristofs (*Fürecker Christoph*) 101
- Fokins Mihails (*Fokin Michael*) 176
- Francis 252
- Friks Elvis 8, 12, 310, 313, 324, 326
- Gaile Inga 270, 273, 284, 285, 291, 292
- Garfs Joakims (*Garff Joakim*) 39
- Garins Igors de (*Garine Igor de*) 263
- Gercs Markuss (*Gerts Marcus*) 8, 152–154, 155, 157–159, 161, 163, 165
- Gētgena Eva (*Gaehtgens Ewa*) 104, 107
- Gofmans Ērvings (*Erving Goffman*) 38
- Golda Kerola (*Gold Carol*) 32, 68
- Goldšteins Brūss (*Bruce E. Goldstein*) 26
- Gordons Ābrams 160
- Grants Jānis 197
- Grebzde Irma 224
- Grīnberga Mērija 284, 289

- Grīnfelde Māra 258
 Grīns Aleksandrs 143
 Grīziņš Jānis 126
 Grosbergs Oskars (*Oskar Grosberg*)
 100, 104, 109, 112, 116
 Grosens Heinrihs (*Grossen Heinrich*)
 176
 Grosvalde Līna 284, 288
 Grosvalde Margarēta 284, 288
 Grosvalde Marija 284, 288, 289
 Grosvalds Frīdrihs 284, 288
 Grosvalds Jāzepts 149, 288, 289
 Grosvalds Oļģerds 284, 289
 Gūtmane Margita 208
 Gūtmane Zanda 9, 13, 311, 314, 324, 327
 Halbvakss Moriss (*Halbwachs Maurice*)
 280, 282
 Hambla Nikola (*Humble Nicola*) 189
 Hamsuns Knuts (*Hamsun Knut*) 224
 Harders Johans Jakobs (*Harder Johann Jakob*) 102
 Harmsena Lizete, dzim. Bitnere
 (*Harmsen Lisette, geb. Büttner*)
 104, 108, 110, 111
 Hēgs Pēters (*Høeg Peter*) 36
 Heibergs Johans Ludvigs (*Heiberg Johan Ludvig*) 33
 Heidegers Martins (*Heidegger Martin*)
 26
 Hepberna Odrija (*Hepburn Audrey*) 31
 Herders Johans Gotfrīds (*Herder Johann Gottfried*) 101
 Hērsts Brūss (*Hurst Bruce*) 253
 Hindhede Mikels (*Hinhede Mikkel*) 86
 Hobsbaums Ēriks (*Hobsbawm Eric*) 65
 Hofmanis Ernests Teodors Amadejs
 (*Hoffmann Ernst Theodor Wilhelm*)
 188
 Holcmans Džons (*Holtzman Jon D.*) 170
 Holmgrēns J. 86
 Homērs (*Ὅμηρος*) 212
 Hopkins Frederiks Goulands (*Hopkins Frederick Gowland*) 85
 Iflands Augusts Vilhelms (*Iffland August Wilhelm*) 162
 Ijabs Ivars 100
 Ilze, informante 254, 256, 257
 Īriste Sandra 7, 11, 309, 312, 324, 327
 Janelsiņa Veronika 287
 Jānis, informants 256
 Janovskis Gunars 224
 Jansone Ilze 284–286, 291
 Jaunsudrabiņš Jānis 125, 126, 130–135,
 137, 142
 Jeitsa Frānsisa (*Yates Frances*) 282
 Jēkabsons Ēriks 141
 Jeserskis Nikolajs Zēmans fon (*Jesersky Nikolai Seemann von*) 104, 106, 111
 Jevreinovs Boriss (*Evreinov Boris*) 173
 Johanness Klīmakss (*Johannes Climacus*), sk. Kirkegors Sērens
 (*Kierkegaard Søren*)
 Johansons Andrejs 105, 107
 Jundze Arno 269, 272, 274
 Kaija Ivande 284, 285
 Kaldvela Melisa (*Caldwell Melissa*) 252
 Kalnačs Benedikts 125
 Kalniete Sandra 17
 Kalniņa Ieva 8, 12, 309, 312, 324, 327
 Kalniņa Ieva E. 8, 12, 310, 313, 324, 327
 Kalve Vītauts 188, 195, 198
 Kants Imanuels (*Kant Immanuel*) 17, 19,
 20, 23
 Kapote Trūmens (*Capote Truman*) 31
 Karēms Marija Antonēns
 (*Carême Marie-Antoine*) 17
 Katraits Robīns E. (*Robyn E. Cutright*)
 112

- Kirkegora Anne (*Kierkegaard Anne*) 33
 Kirkegors Mihaels Pedersens
 (*Kierkegaard Michael Pedersen*) 32
 Kirkegors Sērens (*Kierkegaard Søren*)
 7, 30–45, 311, 326
Kirshenblatt-Gimblett Barbara 51
 Kīrs II 211
 Klīdzējs Jānis 8, 12, 126, 220–224, 226,
 227, 310, 313
 Klopotovskis Vladimirs (*Klopotovskiy*
 Vladimir) 174
 Kļaviņa Aina 27
 Kogšana Mišela (*Coghlan Michelle*)
 268
 Kolbijs Džošuā R. (*Colby Joshua R.*)
 283
 Konstantīns Konstantiuss (*Constantin*
 Constantius), sk. Kirkegors Sērens
 (*Kierkegaard Søren*)
 Korsmeijere Karolīna (*Korsmeyer*
 Carolyn) 24
 Korta Māra 80, 309, 312
 Kota Laima 269, 272, 277, 278, 284, 287,
 288, 291
 Kronbergs Juris 208
 Kronvalds Atis 20
 Krūmiņa-Zemture Gita 7, 11, 312, 324,
 327
 Kudrjavceva Gaļina 303
 Kulbaks Moīše (*Kulbak Moyshe*) 152,
 153, 159, 161, 163, 165
 Kulēzijs Pēteris (*Culesius Petrus*) 101
 Kupšāne Ingrīda 8, 12, 310, 313, 324,
 327
 Kursīte Elīna 8, 13, 310, 313, 325, 327
 Kursīte Janīna 6, 10, 115
 Kušnere Sigita 8, 12, 310, 313, 325, 327
 Lācis Vilis 284, 286
 Lācītis Vilis 233, 237, 238, 245, 247, 298
 Lamejs Bernhards (*Lamey Bernhard*)
 104, 114–116
 Lāms Ojārs 9, 13, 310, 313, 325, 327
 Laurušaite Laura (*Laurušaitė Laura*) 8,
 13, 268, 311, 313, 325, 328
 Leikofs Džordžs (*Lakoff George*) 191,
 192, 200
 Leitāne Iveta 8, 12, 310, 313, 325, 328
 Lekonts de Lils (*Leconte de Lisle*) 144
 Lentīlijs Rosīns (*Lentilius Rosinus*)
 294–298, 300, 301
 Leri, sk. Klopotovskis Vladimirs
 (*Klopotovskiy Vladimir*)
Levent Nina 49
 Levins Izraēls (*Levin Israel*) 39, 40
 Levī-Stross Klods (*Lévi-Strauss Claude*)
 169, 170, 209, 210, 267
 Līdeks Osvalds 109
 Liepa Rita 104, 114
 Lizete, informante 260
 Lorenss Deivids Herberts (*Lawrence*
 Herbert David) 189
 Lukasa Līna (*Lukas Liina*) 119
 Luters Mārtiņš (*Luther Martin*) 163
 Magrits Renē (*Magritte René*) 21, 22, 24
 Maimonids (*Moses ben Maimon*) 165
 Maksims Ļevs (*Maksim Lev*) 178, 179
 Maļavins Filips (*Malyavin Filipp*) 176
 Mancelis Georgs (*Georgius Mancelius*)
 101
 Manns Tomass (*Mann Thomas*) 156
 Mans Pols de (*Man Paul de*) 187
 Marineti Filipo Tomazo (*Marinetti*
 Filippo Tommaso) 21, 22, 188
 Mārtiņš, informants 255
 Martuzāne Katrīna 261
 Masiļūne Ņina 64, 73, 75
 Mauriņa Zenta 27
 Meirāne Signe 74

- Melbārdis Oskars 302
- Mensfīlda Ketrīna (*Mansfield Katherina*) 189
- Menzenkampfs Ernsts fon (*Mensenkampff Ernst von*) 104, 107, 109, 110, 113, 117
- Merķelis Garlībs (*Merkel Garlieb*) 102
- Mīda Mārgarita (*Mead Margaret*) 126
- Mihalache Irina* 49
- Miķelsone Konstance 226
- Miseners Helmuta (*Müssener Helmut*) 213
- Misiņš Jānis 143
- Moon Michelle 48, 58
- Morana Reičēla (*Rachel Morgan*) 33
- Mortons Timotijs (*Morton Timothy*) 17
- Movšovičs Geršons (*Movshovich Gerson*), sk. Gercs Markuss
- Munjē-Vroblevski Mia (*Munier-Wroblewski Mia*) 104, 108, 110, 113–115
- Murejs Gilberts (*Murray Gilbert*) 212
- Nahmans no Braclavas 156
- Nansī Žans Liks (*Nancy Jean-Luc*) 19
- Neimane Lolita 89
- Neo-Silvestrs, sk. Grosens Heinrihs
- Nesaule Agate 207–209, 212–214, 217
- Nesaule Beate 214
- Nesaule Pēteris 214
- Nesaule Valda, dz. Kņess-Kņezinska 214
- Nikolss Pīters (*Nicholls Peter*) 144
- Noimans Gerhards (*Neumann Gerhard*) 296
- Norā Pjērs (*Nora Pierre*) 280–282, 289
- Oga Emīlija 84, 86, 92
- Palēviča Milda 20
- Panka Līda (*Panck Lyda*) 117
- Panteniusa Luīze, dzim. Šnīdevinda (*Pantenus Luise, geb. Schniedewind*) 104, 107–109, 111
- Panteniuss Teodors Hermanis (*Pantenus Theodor Hermann*) 104
- Patisons Džordžs (*Pattison George*) 31
- Pauli Barbara, dzim. fon Tīzenhauzena (*Pauli Barbara, geb. von Tiesenhausen*) 104, 109, 113
- Paunds Ezra (*Pound Ezra*) 188
- Perikls (*Περικλῆς*) 37
- Piļskis Pjotrs (*Pilsky Pyotr*) 175
- Pinelsons N. 86
- Plāta Ulrike (*Plath Ulrike*) 100, 102
- Platons (*Πλάτων*) 17–20
- Plaudis Jānis 202
- Plūdons Vilis, arī Plūdons Vilis 125, 126, 139, 140, 144, 145
- Pogodina Svetlana 8, 12, 310, 313, 325, 328
- Pohļobkins Viljams (*Pokhlyobkin William*) 171
- Pomorskis Boriss (*Pomorskij Boris*) 180
- Poruks Jānis 144, 284, 289–291
- Prusts Marsels (*Proust Marcel*) 17, 18, 189, 190
- Rablē Fransuā (*Rabelais François*) 159
- Radzobe Silvija 188, 191, 197, 202
- Regnārs, informants 262
- Repše Gundega 270, 273, 277, 283
- Riters Jānis 261
- Rižakova Svetlana (*Rizhakova Svetlana*) 199
- Rižskis M. (*Rizhskij M.*) 177
- Romaija Basams (*Romaya Bassam*) 38
- Rotenberg Roberts 55
- Rots Josefs (*Roth Joseph*) 156
- Rozena Kristiāna (*Rosen Christiane*) 32
- Rozentāls Leopolds 143

- Rozītis Juris 303
- Rubene Māra 7, 11, 311, 314, 326, 328
- Rudzītis Rihards 187, 188
- Rūķe-Draviņa Velta 103
- Rūmnieks Valdis 197
- Runnela Pille (*Runnel Pille*) 7, 11, 49, 309, 312, 326, 328
- Saburova Irina (*Saburova Irina*) 177, 180
- Salanters Israēls (*Salanter Israel*), īst. v. Jisraēls ben Zeevs Volfs Lipkins (*Yisrael ben Ze'ev Wolf Lipkin*) 158
- Samsone-Himmelšerna Brigitte fon (*Samson-Himmelstjerna Brigitte von*) 118
- Sartrs Žans Pols (*Sartre Jean-Paul*) 32, 34, 295
- Saulietis Augusts 150
- Saunderss Makss (*Saunders Max*) 143
- Sedihs Andrejs (*Sedykh Andrey*) 172
- Sērsgārda Emma (*Sørsgaard Emma*) 33
- Siblijs Frenks (*Sibley Frank N.*) 26
- Skalbe Kārlis 139, 140, 143, 144, 147, 148, 218
- Smirnovs Dmitrijs (*Smirnov Dmitry*) 176
- Smits Antonijs D. (*Smith Anthony D.*) 292
- Sofokls (*Σοφοκλής*) 212
- Sokrats (*Σωκράτης*) 37
- Spalvēna Astra 7, 11, 301, 309, 312, 326, 328
- Srinivasa Tualsi (*Srinivas Tualsi*) 118
- Stāde Madara 9, 13, 311, 313, 326, 329
- Staļins Josifs 188, 196, 202, 203
- Streičs Jānis 221
- Students Jūlijs Aleksandrs 27
- Sudrabkalns Jānis 201
- Šaļapins Fjodors (*Chaliapin Feodor*) 176
- Šanani Gitendžali (*Shanani Gitanjali*) 296
- Šereševskis Leiba 160
- Šķipsna Ilze 284–286
- Šlomo Blazers Ichāks bar [Icele Pēterburgers] (*Blaser Isaac, Reb Itzele Peterburger*) 158
- Šperri Daniels (*Spoerri Daniel*) 21, 27
- Šrēders Leopolds fon (*Schröder Leopold von*) 107
- Šteinbergs Ivars 305
- Šteinhauers Jānis 105
- Štrāls Kārlis 143, 144
- Švābe Arveds 102
- Švankmajers Jans (*Švankmajer Jan*) 21
- Švikule Dora 84–86, 90, 91, 93
- Talvi 56
- Tarasova, Dmitrija Tarasova sieva 176
- Tarasovs Dmitrijs (*Tarasov Dmitry*) 176
- Testovs Ivans (*Testov Ivan*) 175
- Tiesnesis Viljams (*Judge William*), sk. Kirkegors Sērens
- Tihovskis Heronims 221
- Timofejeva Edīte 261
- Torta Johanāns ben (*Torta Johanan ben*) 161
- Ude J. 86
- Ulberga Kristīne 276
- Ulmanis Kārlis 68, 288
- Upīts Andrejs 142, 197
- Valdis 123–127, 130, 132, 133, 136, 137
- Vasars Valerijs 197
- Vērdiņš Kārlis 306
- Verharns [Verhārens] Emīls (*Verhaeren Émile*) 144
- Veselis Jānis 190

- Vēvere Velga 7, 11, 311, 314, 326, 329
- Vigīlijs Haufniensis (*Vigilius Haufniensis*), sk. Kirkegors Sērens
- Vijons Fransuā (*Villon François*) 188
- Vīksna Anna 93
- Viktors Eremīts (*Victor Eremita*),
sk. Kirkegors Sērens
- Viljams, sk. Kirkegors Sērens
- Virza Edvarts 139, 140, 144, 146–148
- Vistons Laionels A. (*Whiston Lionel A.*)
211
- Vitmens Volts (*Whitman Wolter*) 188
- Vulfa Virdžīnija (*Woolf Virginia*) 189,
285
- Zaborovskis Holgers (*Zaborowski
Holger*) 126
- Zane, informante 257, 260
- Zariņš Marģeris 17, 304
- Zariņš Zigurds 89
- Zebris Osvalds 270
- Zeibots Andris 283, 284, 292
- Zelče Vita 128, 129, 282
- Zeltiņš Teodors 222
- Zemes sargs 145
- Ziemeļnieks Jānis 225, 283, 284, 292
- Zigmonte Dagnija 303, 304
- Zocchi Dauro Mattia* 52
- Zvidriņš Pēteris 253
- Želve Kristīne 280, 284, 288–291
- Žolude Inga 284, 289–291

Ziņas par autoriem

Elvis Friks – *Mg. hum.*, rakstnieks un literatūrzinātnieks. Bakalaura grādu ieguvis jauno mediju mākslā Liepājas Universitātē, maģistra grādu – latviešu literatūrzinātnē Latvijas Universitātē. Studējis portugāļu valodu Leirijas Politehniskajā institūtā (*Politécnico de Leiria*), vēlāk saņēmis gada stipendiju ķīniešu kultūras studijām Šanhajas Universitātē. Pētnieciskās intereses saistās ar salīdzināmo literatūrzinātņi, vēsturiski biogrāfiskiem romāniem, pēctrimdu, transkulturalismu. Raksta disertāciju par pēctrimdas fenomenu latviešu literatūrā.

E-pasts: elvis.friks@lu.lv

Māra Grudule – *Dr. philol.*, Latvijas Universitātes Literatūras, folkloras un mākslas institūta vadošā pētniece un Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes profesore. Zinātniskā darba pamatvirze: Baltijas vācu kultūra, latviešu 16.–19. gadsimta literatūra.

E-pasts: mara.grudule@latnet.lv

Zanda Gūtmane – *Dr. philol.*, Liepājas Universitātes profesore. Zinātniskās intereses: salīdzināmā literatūrzinātne, literatūras, vēstures un sociālo zinātņu mijattiecsmes, traumas un atmiņu studijas.

E-pasts: zanda.gutmane@liepu.lv

Sandra Īriste – *Dr. paed.*, Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Uztura katedra. Zinātniskā darbība ir saistīta ar viesmīlības izglītības konkurētspējas veicināšanu, Latvijas gastronomiskās diplomātijas izpēti.

E-pasts: sandra.iriste@lbtu.lv

Ieva Kalniņa – *Dr. philol.*, profesore latviešu literatūras vēsturē, pēta gastropoētiku latviešu literatūrā, vēsturisko romānu, literatūras un totalitārisma attiecības.

E-pasts: ieva.kalnina@lu.lv

Ieva E. Kalniņa – *Dr. philol.*, Latvijas Universitātes Literatūras, folkloras un mākslas institūts, pētniece. Zinātniskās intereses: latviešu literatūras un dzejas vēsture, literatūras teorija, tekstoloģija.

E-pasts: ieva2002@inbox.lv

Gīta Krūmiņa-Zemture – *Mg. paed., Mg. cib. hyg.*, Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Uztura katedra. Zinātniskā darbība ir saistīta ar Latvijas ēdināšanas pakalpojuma kvalitātes izpēti, latviskās virtuves kultūrvēsturisko izpēti.

E-pasts: gita.krumina@lbtu.lv

Ingrīda Kupšāne – *Dr. philol.*, Daugavpils Universitāte. Pētnieciskās intereses: salīdzināmā literatūrzinātne, latviešu trimdas literatūra.

E-pasts: ingrida.kupsane@du.lv

Elīna Kursīte – *Mg. soc.*, doktorantūras studente Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātē. Projekta “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts” zinātniskā asistente. Pētnieciskās intereses ietver kulināro kodu Latvijā 20. gs. 80.–90. gados, fotogrāfiju, etnogrāfiju, mazos ciematus un sociālo antropoloģiju. Trīs grāmatu līdzautore – “Latvijas robežzemju pēdējie mohikāņi” (2016), “Latgales pēdējie mohikāņi” (2018) un “Nākamā pietura – Mājas” (2019). Izstrādā promocijas darbu “Gastronomiskais kods Latvijā: 1980.–1990. gadi”.

E-pasts: elina.kursite@lu.lv

Sigita Kušnere – *Mg. philol.*, ir Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes lektore un pētniece. Zinātniskās intereses lauks – latviešu literatūras vēsture, politiskās ideoloģijas atainojums literatūrā, gastropoētika un semiotika, dzimtes studijas.

E-pasts: sigita.kusnere@lu.lv

Ojārs Lāms – *Dr. philol.*, literatūrzinātnieks un klasiskais filologs, Latvijas Universitātes profesors salīdzināmajā literatūrzinātnē, studējis baltu un klasisko filoloģiju Latvijas Universitātē, papildinājies Turku Universitātē, Atēnu Universitātē un Starptautiskajā Olimpiskajā akadēmijā. Strādājis par vieslektoru Minsteres Universitātē. Tulkojis latviešu valodā grieķu dzejniekus, tulkojis un komentējis Longīna “Par cildeno”, rediģējis Aristoteļa “Poētiku”, piedalījies Aristoteļa “Rētorikas” tulkojumā. Pēdējā laikā pievērsies neolatīniskās literatūras pētniecībai. Publicējis bilingvālu Salomona Frenceļa poēmas “Par patieso labietību un zinību cieņu” zinātnisku izdevumu. Vairāku monogrāfiju un daudzu rakstu par dažādiem latviešu literatūras vēstures un teorijas jautājumiem autors, kā arī publicējis pētījumus par antīkās kultūras recepciju.

E-pasts: ojars.lams@lu.lv

Laura Laurušaite – *Dr.*, Lietuvas literatūras un folkloras institūta vecākā pētniece, Lietuvas Salīdzināmās literatūrzinātnes asociācijas prezidente un Lietuvas Literatūras tulkotāju asociācijas valdes locekle. Divu monogrāfiju autore – *Literatūra, mobilumas, imago: lietuvių ir latvių XXI a. (e)migrācijas patirtys* (Literatūra, mobilitāte, imago: Lietuvas un Latvijas (e)migrācijas pieredze 21. gadsimtā) (2019) un *Tarp nostalģijos ir mimikrijos: Lietuvių ir latvių pokario išeivijos romanai* (Starp nostalģiju un mīmikriju: lietuviešu un latviešu pēckara trimdas romāni). Pēdējā laikā zinātniskās intereses saistās ar ēdiena tēmu literatūrā, rakstu krājuma *Mapping Taste: Literature, Gastronomy, Identity* (2022) zinātniskā redaktore.

E-pasts: lamurze@gmail.com

Iveta Leitāne – *Dr. phil.*, Marburgas Universitātes Filozofijas institūta afiliētā pētniece. Pētnieciskās intereses: ebreju filozofija, eksegēze, literatūra un māksla, reliģijas un filozofijas attiecības viduslaiku un apgaismības periodā.

E-pasts: iveta_leitane@yahoo.fr

Svetlana Pogodina – *Dr. philol.*, Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātē. Zinātniskās intereses: folkloristika, jūdaika, gastropoētika, slāvu un ebreju etnogrāfija, kultūras antropoloģija.

E-pasts: svetlana.pogodina@lu.edu.lv

Māra Rubene – *Dr. habil. phil.*, Latvijas Universitātes Filozofijas un socioloģijas institūts. Pētījusi mūsdienu franču filozofiju, fenomenoloģiju estētikas un mākslas filozofijas ievirzē, publicējusi vairākas grāmatas un rakstus latviešu, angļu valodā.

E-pasts: mara.rubene@lu.lv

Pille Runnela – *PhD*, Igaunijas Nacionālā muzeja zinātniskā direktore. Aktuālās pētniecības tēmas: mantojums, muzeju komunikācija, muzeju auditorija un digitālās tehnoloģijas kultūras mantojuma sektorā, fokusējoties uz izstādēm, lietotājiem un digitālo. Iepriekšējie pētījumi mediju un komunikācijas pētījumu jomā bija saistīti ar jauno mediju lietotājiem un informācijas sabiedrības attīstību

E-pasts: pille.runnel@erm.ee

Astra Spalvēna – *Dr. art.*, Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes vadošā pētniece. Pētnieciskās intereses: padomju virtuve, Latvijas kulinārais mantojums, pavārgrāmatu vēsture, ēdiena vizuālā semiotika.

E-pasts: astra.spalvena@gmail.com

Madara Stāde – *Mg. transl., Mg. philol.*, tulkotāja, filoloģe un zinātniskā asistente LU MII Mākslīgā intelekta laboratorijā, studē Latvijas Universitātes Humanitāro zinātņu fakultātes Valodu un kultūru doktora studiju programmā. Piedalījies projekta “Nacionālā identitāte: gastropoētiskais aspekts. Vēsturiskais, starpnacionālais un starpdisciplinārais konteksts” īstenošanā. Pašlaik strādā projekta “Latviešu valodas skaitļojamo leksisko resursu attīstīšana dabiskās valodas sapratnei un tekstradei” valodnieku komandā. Galvenās pētnieciskās intereses ietver jaunākās latviešu prozas pētniecību, daiļliteratūras tulkošanu un valodas resursu izstrādi efektīvai latviešu valodas apstrādei.

E-pasts: stade.madara@gmail.com

Velga Vēvere – *Dr. phil.*, Latvijas Universitātes Filozofijas un socioloģijas institūta vadošā pētniece, Ekonomikas un Kultūras augstskolas profesore. Zinātniskās intereses: fenomenoloģija, eksistenciālisms, dāņu filosofija (Sērens Kirkegors, Knuds Ejers Lēgstrups), ētika, amerikāņu pragmatisms. Ir vairāku zinātnisko monogrāfiju un daudzu zinātnisko rakstu autore.

E-pasts: velga.vevere@gmail.com

On contributors

Elvis Friks – *Mg. hum.*, writer and literary scholar. He has obtained a bachelor's degree in new media art at the University of Liepāja and a master's degree in Latvian literary studies at the University of Latvia. Studied Portuguese language at the Polytechnic Institute of Leiria (Politécnico de Leiria), later received a one-year scholarship to study Chinese culture at Shanghai University. Research interests are related to comparative literature, historical-biographical novels, post-exile, transculturalism. Writes a dissertation on the post-exile phenomenon in Latvian literature.

E-mail: elvis.friks@lu.lv

Māra Grudule – *Dr. philol.*, Institute of Literature, Folklore and Art, the University of Latvia; Faculty of Humanities, the University of Latvia. The main scientific focus: Baltic German culture, the history of Latvian 16th–19th century literature.

E-mail: mara.grudule@latnet.lv

Zanda Gūtmane – *Dr. philol.*, Liepāja University. Scientific interests: comparative literature, interaction between literature, history, and social sciences, trauma studies, memory studies.

E-mail: zanda.gutmane@liepu.lv

Sandra Īriste – *Dr. paed.*, Department of Nutrition, Faculty of Food Technology, Latvia University of Life Sciences and Technologies. Scientific interests: promotion of competitiveness of hospitality education, research of Latvian gastronomic diplomacy.

E-mail: sandra.irste@lbtu.lv

Ieva Kalniņa – *Dr. philol.*, professor of history of Latvian literature. Her research interests include gastropoetics in Latvian literature, historical novels, literature and totalitarianism.

E-mail: ieva.kalnina@lu.lv

Ieva E. Kalniņa – *Dr. philol.*, Institute of Literature, Folklore and Art, the University of Latvia, researcher. Her main scientific interests: history of Latvian literature and poetry, theory of literature, textual criticism.

E-mail: ieva2002@inbox.lv

Gita Krūmiņa-Zemtore – *Mg. paed., Mg. cib. hyg.*, Department of Nutrition, Faculty of Food Technology, Latvia University of Life Sciences and Technologies. Her research interests include Latvian catering service quality, cultural and historical studies of Latvian cuisine.

E-mail: gita.krumina@lbtu.lv

Ingrīda Kupšāne – *Dr. philol.*, Daugavpils University. Research interests: comparative literary studies, Latvian exile literature.

E-mail: ingrida.kupsane@du.lv

Elīna Kursīte – *Mg. soc.*, doctoral student at the University of Latvia, Faculty of Humanities. A research assistant in the project “National identity: Gastropoetic aspect. Historical, international and interdisciplinary contexts”. Her research interests include culinary code in Latvia during the 1980s and 1990s, photography, ethnography, small villages and social anthropology. She is a co-author of three books – “The Last Mohicans of the Latvian Borderlands” (2016), “The Last Mohicans of Latgale” (2018) and “Next Station – Home” (2019). Currently, she is working on her doctoral thesis “Changes in the Culinary Code in Latvia During the 1980s and 1990s”.

E-mail: elina.kursite@lu.lv

Sigita Kušnere – *Mg. philol.*, a lecturer and researcher at the Faculty of Humanities, the University of Latvia. Scientific interests: history of Latvian literature, portrayal of political ideology in literature, gastropoetics, semiotics, family studies.

E-mail: sigita.kusnere@lu.lv

Ojārs Lāms – *Dr. philol.*, literary scholar and classicist, professor of comparative literature at the University of Latvia, studied classical and Baltic philology at the University of Latvia, and continued his studies at the Universities of Turku and Athens, the International Olympic Academy (Olympia, Greece). He has worked as a guest lecturer at the University of Münster. He has translated into Latvian the works of several modern Greek poets, translated and edited “On the Sublime” by Longinus, as well as edited “Poetics” by Aristotle, and participated in the translation of Aristotle’s “Rhetoric”. He has recently focused his attention upon the studies of Neo-Latin literature and published a scientific bilingual edition of the *Poeta laureatus* Salomon Frenzel *De vera nobilitate et literarum dignitate*. He is an author of several monographs and numerous articles exploring different issues of history and theory of Latvian literature, and perception of the culture of antiquity.

E-mail: ojars.lams@lu.lv

Laura Laurušaitė – *Dr.*, a senior researcher at the Institute of Lithuanian Literature and Folklore. She is also the President of Lithuanian Comparative Literature Association and a board member of Lithuanian Association of Literary Translators. Laurušaitė is an author of two monographs – *Literatūra, mobilumas, imago: lietuvių ir latvių XXI a. (e)migracijos patirtys* (Literature, Mobility, Imago: Lithuanian and Latvian (E)migration Experiences in the 21st Century) (2019) and *Tarp nostalgijos ir mimikrijos: Lietuvių ir latvių pokario išėivijos romanai* (Between Nostalgia and Mimicry: Lithuanian and Latvian Post-War Émigré Novels) (2015). Recently, her interest focuses on the topic of food in literature, and she has edited the collection of articles *Mapping Taste: Literature, Gastronomy, Identity* (2022).

E-mail: lamurze@gmail.com

Iveta Leitāne – *Dr. phil.*, Institute of Philosophy, Marburg University, affiliated research scholar. Research interests: Jewish exegesis, philosophy and art; the relationship between religion and philosophy in the Middle Ages, the Reformation and the Enlightenment.

E-mail: iveta_leitane@yahoo.fr

Svetlana Pogodina – *Dr. philol.*, Faculty of Humanities, the University of Latvia. Scientific interests: folklore, Jewish studies, gastropoetic, Slavonic and Jewish ethnography, cultural anthropology.

E-mail: svetlana.pogodina@lu.edu.lv

Māra Rubene – *Dr. habil. phil.*, Institute of Philosophy and Sociology. An author of three monographs in Latvian on contemporary French philosophy, phenomenology with a focus on aesthetics.

E-mail: mara.rubene@lu.lv

Pille Runnel – *PhD*, the research director of the Estonian National Museum. Current research topics: heritage, museum communication, museum audiences and digital technologies in the cultural heritage sector with the focus on exhibitions, users and the digital environment. Her earlier research in the area of media and communication studies dealt with new media users and the development of the information society.

E-mail: pille.runnel@erm.ee

Astra Spalvēna – *Dr. art.*, senior researcher at the Faculty of Humanities, the University of Latvia. Research interests: Soviet cuisine, Latvian culinary heritage, history of cookbooks, visual semiotics of food.

E-mail: astra.spalvena@gmail.com

Madara Stāde – *Mg. transl.*, *Mg. philol.*, a translator, philologist and research assistant at the Institute of Mathematics and Computer Science, the University of Latvia. She is currently studying in the doctoral study programme “Language and Culture” at the University of Latvia, Faculty of Humanities. She has previously participated in the research project “National identity: Gastropoetic aspect. Historical, international and interdisciplinary contexts”, currently – a member of the team of linguists working in the project “Advancing Latvian computational lexical resources for natural language understanding and generation”. Her main research interests include contemporary Latvian prose studies, literary translation and creating language resources for efficient processing of the Latvian language.

E-mail: stade.madara@gmail.com

Velga Vēvere – *Dr. phil.*, a senior researcher at the Institute of Philosophy and Sociology of the University of Latvia, professor at the EKA University of Applied Sciences. Research interests: phenomenology, existentialism, Danish philosophy (Søren Kierkegaard, Knud Ejer Løgstrup), ethics, American pragmatisms. She is an author of several scientific monographs and numerous research articles.

E-mail: velga.vevere@gmail.com

Ieva Kalniņa (zin. red.)
Ēdiena reprezentācijas kultūrā

LU Akadēmiskais apgāds
Aspazijas bulvāris 5–132, Rīga, LV-1050
www.apgads.lu.lv