

# Senujų „gaspadinių“ paslaptys grįžta į virtuves

Pastaruoju metu pastebimas daugelio žmonių susidomėjimas praeitimi, noras geriau pažinti tautos kultūros paveldą, tradicijas. Populiariėja vietiniai turizmo maršrutai, ir neretas netikėtai „atranda“ daug įdomybių savame krašte. „Atrandamas“ ir kulinarinio paveldo, kaip tautos tam tikrų papročių, buities tradicijų, mitybos kultūros, netgi gyvenimo būdo, įdomumas. Juolab kad vyraujant šiuolaikinei masinės gamybos maisto, prifaršiuoto nepageidautinų priedų, pasiūlai, greitojo paruošimo valgiams, natūralūs namų darbo patiekalai, pagaminti pagal senovinius receptus, darosi tikras skanėstas.

„Apie aštuoniasdešimt devyniasdešimt procentų turistų prašo galimybės susipažinti su mūsų krašto kulinariu paveldu – įdomesniais patiekalais, - sako Utenos turizmo informacijos centro direktorė Rasa Jasinevičienė.

- Turime kulinarinio paveldo maršrutą: turistai plaustu plaukia į Alaušo salą, ten vaišinami „Alaušynės“ blynais su dažiniais. Tuo pačiu ir įdomius objektus aplanko. Kavinė „Abu“ patiekia būdingų aukštaitiškų valgių, giros“. Gaila, kad, pasak direktorės, dėl maisto gamybos reikalavimų iš kaimo turizmo sodybų dar tik viena kita atitinka sąlygas gaminti turistams tradicinius valgius.

## Aukštaitiškų patiekalų gamintojai

Apie planus parengti aukštaitiško kulinarinio paveldo maršrutą, apimančią kelias regiono kulinarinio paveldo įmones, kur žmonės galėtų atvažiuoti paskanauti tradicinių patiekalų, tuo pačiu aplankyti ir tos vietovės įžymybes, kalba ir Europos kulinarinio paveldo tinklo koordinatore Utenos kolegijos Verslo ir technologijų fakulteto docentė Anastasija Vasiljeva. Juk, pasak jos, tokių įmonių produktai, jų gamtinimo edukacinės programos kartu su puikia Rytų Aukštaitijos gamta, kitais įdomiais objektais – tai didelis turtas, vienas tautos kultūros atspindžių, dominantis mūsų žmones, vertas rodyti užsienio turistams. „Užsieniečiai labai vertina pagal senovinius receptus, rankomis gamintus patiekalus. Užsienio turistams patinka lietuviškos vaišės. Visa tai – ir šalies istorija“, - mano tinklo koordinatore, turėjusi progos susipažinti su kitų Europos šalių patirtimi.

Europos kulinarinio paveldo tinklo tikslas – puoselėti maisto kultūros tradicijas, regiono kulinarinį paveldą. Rytų Aukštaitijos kulinarinio paveldo tinklo licenziją turinti Utenos kolegija šios struktūros, dabar vienijančios devynias aplinkinių rajonų privačias maisto, tarp jo ir tradicinio aukštaitiško, gamybos įmones, veikla skatina saugoti jau nykstančias



Su Europos šalių kulinariu paveldu susipažinusi Anastasija Vasiljeva įsitikinusi, jog tradiciniai regiono patiekalai labai vertingi.

krašto maisto tradicijas, gaminti skanūs sveikus senosios receptūros valgytus ir iš to užsidirbti. „Nedidelėms įmonėms dabar labai sunku išsilaikyti“, - pripažįsta Anastasija Vasiljeva. Tačiau koordinatore pastebi, kad verslininkai net ir sunkiomis sąlygomis neišsizada, be atodairos neaukoja pelno siekimui kulinarijos tradicijų, netgi „iš idėjos“ stengiasi jas išlaikyti, tikėdamiesi, kad toks savitumas bus jų stiprybė. Juk pasaulyje tokie gaminiai labai vertinami, yra brangesni.

Masinės gamybos technologijų ir karštligiško vartojimo „nuasmenintų“ šiuolaikinių produktų fone lietuviški gaminiai, maisto ekspertės Anastasijos Vasiljevos vertinimu, geri: pieno produktai, jautiena, daržovės... Juolab – išskirtiniai valgiai su kulinarinio paveldo ženklu virėjo kepurėje, pagaminti sertifikatus turinčių Rytų Aukštaitijos įmonių. Pašnekovė vardija tokius išskirtinius regiono įmonių gaminamus patiekalus: obuoliai, svogūnai tešloje, sulos gaminiai, gyvasis alus pagal senovinį receptą, šakočiai su galimybe pirkėjams patiems dalyvauti kepimo atrakcijoje, rankomis daromi koldūnai ir kitojie skanėstai.

## Pagalba įmonėms

Įdomių minčių apie kulinarijų tradicijų puoselėjimą Anastasija Vasiljeva su viena kolege pasisėmė kulinarinio paveldo mokymuose Švedijoje. Europos kulinarinis paveldas ypač patrauklus tuo, kad tradiciniai patiekalai, skirtingai nuo lietuviškosios patirties, gaminami tik iš vietinių ekologiškų žaliavų. Kulinarinio paveldo tinklo koordinatore nuomone, mums taip pat verta sekti šiuo pavyzdžiu. Yra daug idėjų, kaip padėti įmonėms, besistengiančioms išsaugoti senąsias maisto gamybos, pateikimo tradicijas. Dabar dar šešios įmonės pageidauja tapti tinklo nariais ir sie-

knygą apie Lietuvos ir Latvijos kulinarių paveldą su valgių receptais, įmonių, kurios daug daro kulinariui paveldui išsaugoti, patraukliu pristatymu.

Prie šio darbo prisideda ir Utenos rajono savivaldybė. Apkraitai Anastasija Vasiljeva išsakė gerų žodžių savivaldybės adresu už paramą puoselėjant kulinarių paveldą. Ir ruošiantis leisti minėtąją knygą savivaldybės administracijos Kultūros skyrius telkia kultūros darbuotojus su prašymu rinkti senųjų aukštaitiškų valgių receptus, užrašyti, kas išsaugota apie mitybos įpročius, maisto pateikimo papročius, vaišių kultūrą. Tai ne tik naudinga maisto gamybos patirtis, bet ir įdomios, pamokančios tradicijos. Seniau šeiminkės vaidmuo namuose buvo didžiulis – nuo jos išradinimo gaminant maistą daug priklausė šeimos narių sveikata, darbšti gospadinė net sunkiausiais metais sugebėdavo rasti ką padėti ant stalo, kasdieninio valgyto ir šventinių vaišių apeigomis vienijo šeimyną, mokėjo gražiai pamylėti svečią.

genija Šimkūnaitė: geriausias kasdieninis maistas – iš savos aplinkos.

## Perimti iš senųjų „gaspadinių“

Dauguma dabartinių šeiminkių, ant kurių pečių dar gula ir „valdiškas“ darbas (kartais jos esti vieninteliai šeimos duondaviai), tradicinius valgius dažniausiai, ir tai ne visos, prisimena tik prieš didžiąsias kalendorines šventes. Vienos griebiasi receptų knygų, kitos stengiasi atsiminti, ką gamindavo mamos, močiutės. Tų senoviškų valgių iš tiesų būta savitų, sveikatingų ir skanių, ypač pasninko laikotarpiais, ir tai nėra vien vaikystės prisiminimų nostalgija. Tačiau beveik nebelikę močiučių, kurioms tokie patiekalai būdavo kasdienybė ir kurios pasidalintų patirtimi. Utenos krašto tyros muziejaus darbuotojas Raimondas Garsonas pasakojo, kad Muziejuje saugoma 1977 m. vykusių kulinarinio paveldo ekspedicijos metu užrašyta medžiaga. Tik ar daug belikę tų gospadinių, kurias dar būtų galima kai ko paklausti? Gal dabar ne visad įmanoma gauti ir produktų tradiciniams valgiams gaminti.

Vis dėlto gal dar galima kai ką iš tradicijų „pagauti“, jomis naudotis – tiek namuose, tiek įmonių versle. Pagaliau, verta jas pažinti kaip tam tikrą tautos gyvenimo paslapį, rodantį nemažai per amžius susiklosčiusios sveikos išminties, buities kultūros.

Anastasija Vasiljeva pasakojo apie Kolegijos studentų atliktą tyrimą, ko aukštaitėms eina į kavinės ir kokius patiekalus renkasi. Paaiškėjo, kad įeina į madą šeimos vaišes ruošti nebe namie, o kavinėje, jose praleisi laisvalaikį. Daugelis valgytojų renkasi tradicinius lietuviškus patiekalus, kuriems pagaminti namie reiktų daug darbo, pagaliau, ne visos šeiminkės ir bemoka; buvo pageidaujančių gauti kavinėse bulvinių blynų, kitokių aukštaitiškų bulvinių patiekalų. Vis dėlto kavinių lankomumą ir patiekalų pasiūlą labiausiai lemia ekonominės aplinkybės, bent jau šiuo laikotarpiu vyraujančiu maitinimo įstaigos tipu padariusios picerijas. Bet jau randasi požymių, kad vertinamas, pageidaujamas ir savitas skanus lietuviškas maistas.

Utenos turizmo informacijos centro surengtoje išvykoje į Šlyninką Zarasų rajone malūnininko sodybos šeiminkės vaišino „razavų“ (rupių) kvietinių miltų blynais su kažkokiu dažiniu. Senoviškas valgis buvo toks skanus, kad jį šluote šlavė net išrankios turistės, o po pietų malūne nusidriekė ilgiausia eilė pirkti tų „razavų“. Deja, namie pamėginusios pačios išsikepti panašių blynelių daugelis šeiminkių liko nusivylusios – tokie gardūs neišėjo. Štai tau ir „kaimo gospadinių“ paslaptys. Ne veltui dabar, „atradus“ jų vertę, stengiamasi jas pažinti ir jomis pasinaudoti.

Zita STUNDŽYTĖ  
Autorės nuotr.



Tarp didžiulės tradicinių valgių įvairovės daugumai lietuvių nepamainoma juoda ruginė duona.



Susigriebta išsaugoti kulinarinio paveldo tradicijas, kurias per išstisus šimtmečius kaupė senosios šeiminkės.

čia šio statuso. Anastasijos Vasiljevos įsitikinimu, kuo daugiau bendraujama tarpusavyje, tuo daugiau gerų minčių kyla. Planuojami tinklo narių susitikimai vis kitoje įmonėje, duosiantys progos susipažinti su kolegų verslu, produkcija, išvykos į parodas. Specialistės nuomone, reikia mokyti patraukliai pristatyti savo verslą – tai labai svarbu, nes reklamos mažoka. Pagal sutartį su Latvijos Latgales regionu numatyta išleisti

Nūnai šeiminkės, jei tik turi pakankamai pinigų, gali nieko nestokoti virtuvėje bet kuriuo metų laiku; bet produktų, netgi pačių egzotiškiausių, gausa toli gražu nereiškia visavertės mitybos. Lietuvos kulinarinio paveldo fondo direktorė, knygos „Lietuvių kulinarinis paveldas“ autorė Birutė Imbrasienė nurodo vieną iš kokybiškos mitybos principų, kurį vis kaldavo mums į galvą ir šviesaus atminimo mūsų garsioji kraštiečių Eu-