

Amerikos lietuvių tapatybės ir maisto istorinis naratyvas

<https://doi.org/10.51554/TD.21.61.09>

JURGITA SENULIENĖ

Lietuvos istorijos institutas

ANOTACIJA. Straipsnyje nagrinėjama iki šiol nepakankamai tyrėjų dėmesio sulaukusi XX a. Amerikos lietuvių etninės ir tautinės tapatybės išraiškos per maistą problema. Objektas – tapatybė ir maistas istoriniame teoriniame naratyve. Pasitelkus istorinį lyginamąjį metodą, siekiama atskleisti, kokie pagrindiniai lietuvių išeivių maisto skirtumai įvardyti naratyve. Remiamasi *keitimosi*, suvokiamo kaip kintanti tapatybė, teorine prieiga; į maistą žvelgiama kaip į savitą kultūros dalį, kintančią migracijos procese. Lyginamuoju požiūriu gilinamasi į lietuvių Jungtinėse Amerikos Valstijose leistas knygas, skirtas maistui gaminti. Nagrinėjami šie klausimai: 1) Amerikos etninės virtuvės (ne)susiformavimo problematika; 2) lietuvių išeivių maistas migracijoje, daugiakultūrės aplinkos įtaka jo pasirinkimui; 3) lietuviško maisto ir kalbos ryšys; 4) lietuviško maisto reikšmė *konstruojant* tapatybę išeivijoje. Daromos išvados, kad išeivijoje gyvenusių lietuvių maisto pasirinkimą keitė įvairiakultūrė Amerikos aplinka bei vyravusių „Lydomosi puodo“ ir „Salotų dubens“ teorijų idėjos.

RAKTAŽODŽIAI: Amerikos lietuviai, maistas, migracija, kalba, kulinarinės knygos, tapatybė.

ĮVADAS

Tapatybė, pasak Amerikos lietuvių filosofo Juozo Girniaus, – tai žmogaus gebėjimas apibūdinti save išskiriant iš kitų ir atsakant į klausimą „Kas aš esu?“, kartu įvardijant savo bruožus, kurie sieja su tam tikra grupe, bendruomene, tauta ar institucija. Paprastai ji mažiau aktualizuojama, kai žmogus gyvena gimtinėje ar tautiškai homogeniškoje aplinkoje, kur kalbama ta pačia kalba, valgomas toks pat maistas ar meldžiamasi toje pačioje bažnyčioje, – daugelis tapatybės bruožų kuriami savaime ir juos sunkiau pastebėti. Tačiau išvykus gyventi į kitą kraštą, J. Girniaus teigimu, „kai atskiri jos nariai atsiduria svetimon tauton“ (Girnius 1961:94), kur netenkama bendruomenės atramos, svarbiausi tapatybės bruožai įgyja didžiulę reikšmę ir atskleidžia daug ryškiau arba, kaip teigia filosofas, „apsisprendimas iškyla rūpesčiu“ (ten pat: 94). Su apsisprendimo reikalaujančiais „rūpesčiais“ neabejotinai susidūrė

ir lietuvių išeiviai, keliomis migracijos bangomis persikėlę į Ameriką. Vienas iš „rūpesčių“, reikalavusių lietuvių apsisprendimo, – maisto pasirinkimas.

Maistas, prancūzų antropologo Claude'o Fischlerio teigimu, yra svarbi mūsų tapatybės suvokimo dalis (Fischler 1988: 275). Bendruomenės ir tautos iš dalies identifikuojasi per savo tradicinį maistą ir su juo susijusias apeigas. Maitindamasis žmogus ne tik tenkina fiziologinį poreikį, bet tarsi „kuria“ save (ten pat: 279–282). Tradiciškai bendruomenei būdinga kultūriškai specifinė maisto sistema priklauso nuo gyvenamosios teritorijos, gyvenimo būdo (vertimosi gyvulininkyste ar augalininkyste ir pan.) ir kitų su konkrečia vieta susijusių dalykų. Maisto tradicija neatsiejama nuo vietos – ji lemia maisto „sėslumą“, leidžiantį konkrečiai grupei jaustis stabiliai ir saugiai. Migracijoje, geografiškai keičiantis žmogaus gyvenamajai vietai, atsirandant naujiems socialiniams ir kultūriniais veiksniams, keičiasi ir maistas, tad tapatybės ir maisto ryšys dar labiau išryškėja bei tampa įvairių sričių mokslininkų tyrimų objektu.

Naujausi tapatybės ir maisto tyrimai atskleidžia, kad pasaulyje skirtingas etnines, religines bendruomenes, įsikūrusias tame pačiame geografiniame regione, vienija kasdieniai mitybos įpročiai, tačiau kartu pabrėžiama, jog maistas, naudojamas gydymo ir ritualinėse praktikose, jas atskiria vieną nuo kitos (Can Emmez 2020). Mūsų analizuojamai temai ypač aktualiuose tyrimuose, nagrinėjančiuose besikeičiančius migrantų mitybos įpročius priimančiojoje valstybėje, teigiama, kad migracijos ir buvimo migrantu kontekstas lemia sąmoningą migranto apsisprendimą puoselėti ir palaikyti tapatybę, kuri dažniausiai išreiškiama nacionalinėmis kultūros prasmėmis ir kasdien palaikoma per maistą. Migrantų kasdieniai ritualai savaime tampa tapatybės kūrimo ir išraiškos priemone (Ranta, Nancheva 2019).

Tapatybės klausimas buvo aktualus nuo pat pirmųjų lietuvių išeivių atvykimo į Jungtines Amerikos Valstijas (JAV). Jie, kaip ir kiti iš Vidurio ir Rytų Europos į Ameriką XIX a. atvykę migrantai, buvo tautiškai „nesusipratę“, turėjo geografinę, o ne tautinę tapatybę (Øverland 2005: 14). Vėliau, Naujajame Pasaulyje susidūrus su kitų tautų migrantais, neišvengiamai turint įtakos ekonominiais, socialiniams, kultūriniais ir kitiems veiksniams, lietuvių tautinė savimonė ėmė stiprėti. Galima net spėti, kelti hipotezę, kad būtent migracijos patirtis paskatino lietuvius greičiau suvokti savo tapatybę ir per maistą.

Lietuviško maisto tema buvo svarbi Amerikos lietuvių etnologijos tyrimuose. Štai etnologas, tautosakininkas Jonas Balys rinkinyje *Lietuvių kalendorinės šventės: tautosakinė medžiaga ir aiškinimai* (Balys 1978) pateikia Užgavėnių, Velykų ir Kalėdų papročių, burtų, prietarų, kuriuose maistas turi ypatingą reikšmę, aprašymus. Lietuvių etnografai Ignas Končius (1961) ir Aleksandras Pakalniškis (1977) savo veikaluose apie žemaičius aprašo jų mitybos ypatumus: valgymo režimą, kaip ir ką valgė paprastomis dienomis, per darbymetį, pasninko, švenčių metu. Danutė Brazytė-Bindokienė lietuviškumo sampratos vadovėlyje *Lietuvių papročiai ir tradicijos* (1989) taip pat pri-

stato Velykų, Sekminių valgius, o pasakodama apie Šv. Kazimiero šventę bei Kūčias pateikia ir tradicinių lietuviškų, būtent šioms šventėms ruošų, patiekalų receptų.

XX a. Amerikos lietuvių tapatybės raiškos per maistą tema plačiau netyrinėta. O pastarųjų metų lietuvių tapatybės ir maisto tyrimai plėtojami kaip lyginamieji pasienyje gyvenančių tautų kultūrų tyrimai. Lenkų filologas Waldemaras Žarskis aprašo pagrindinius Vilniaus krašto ir Silezijos gyventojų kulinarinės tapatybės komponentus, nurodo, kad kulinarinės tapatybės savivokoje itin svarbi namų ir šeimos samprata, kaip pilnatvės, vienybės ir integracijos troškimo išraiška (Žarski 2008). Laura Laurušaitė, per skonio patirtį ir suvokimą analizuodama lietuvių bei latvių santykį su kitomis tautomis ir tautinį savivaizdį, atskleidžia, kaip kulinariniai įvaizdžiai generuoja kultūrinę reikšmę ir parodo simbolinę tautinių patiekalų įtaką savasties praktikoms užsienyje (Laurušaitė 2019: 260).

Šiame straipsnyje keliamas tikslas – tirti lietuvių išeivių, gyvenančių Amerikoje, maistą, kaip etninės ir tautinės tapatybės išraišką. Dėmesys sutelkiamas į šiuos uždavinius: 1) aptarti Amerikos etninės virtuvės (ne)susiformavimo problematiką; 2) išanalizuoti, kaip keitėsi lietuvių išeivių maistas migracijoje, kaip jo pasirinkimą veikė daugiakultūrė JAV aplinka; 3) išryškinti JAV lietuvių maisto ir kalbos ryšį; 4) atskleisti, ar lietuviškas maistas turėjo įtakos *konstruojant* tautinę tapatybę išeivijoje.

Migruojant į kitą, geografiškai gana nutolusią gyvenamąją vietą, neišvengiamai susiduriama su keitimosi (ne tik fizinių, bet ir dvasinių, kultūrinių dalykų) procesu, kuris galioja formuojantis ir maisto tradicijai. Tyrimas grindžiamas tapatybės *keitimosi* teorine samprata¹, į maistą žvelgiant kaip į savitą kultūros dalį, glaudžiai siejamą su *kintančia* tapatybe erdvėje ir laike.

Daugiakultūrių visuomenių sambūvio teorijos („Lydymosi puodas“ (angl. *Melting Pot*), „Salotų dubuo“ (angl. *Salad Bowl*)), siejamos su tam tikros vietos ir tautų kultūriniais panašumais ar skirtumais, pasitelkiamos ir Amerikos virtuvėje vykusiems procesams įvardyti. Remiantis lyginamuoju istoriniu požiūriu išryškinama, kaip *keitėsi* lietuvių išeivių maistas, o kartu ir Amerikos lietuvių tapatybė, veikiant šioms teorijoms.

Amerikos lietuvių tapatybės istorinį teorinį naratyvą, grindžiamą maistu, ypač paranku tirti gilinantis į XX a. skirtingu laikotarpiu ir skirtingų bangų migrantų leistus kulinarius leidinius², nes iš Lietuvoje egzistavusios santykinai ribotos

1 Migracijoje neišvengiamai susiduriama su maisto pokyčiais. Atsiranda *savo* ir *kito* (plačiau žr. Savoniakaitė 2014) maisto nuostata. Tyrime bus remiamasi metodologiniais teoriniais diskursais, teigiančiais, kad geriausiai tapatybę atskleidžia kitoniškumas, suvokiamas kaip *kintanti* tapatybė – *keitimasis*, o ne išgryninta priešprieša *savas* / *svetimas* (Savoniakaitė 2012). Iš pradžių vyraujantis neigiamas požiūris į *kitą*, žvelgiant iš laiko perspektyvos, švelnėja ir tampa *kitoks* (Savoniakaitė 2014). Šiame tyrime bus laikomasi panašios teorinės prieigos: maistas bus nagrinėjamas kaip savita kultūros dalis, *kintanti* migracijos procese.

2 Šiuose maisto tradicijos šaltiniuose esančią informaciją galima skaityti keliais sluoksniais: pirmiausia kaip praktinius leidinius, pateikiančius informacijos, kaip ruošti vieną ar kitą patiekalą. Ne ką

kulinarinės aplinkos išėję migrantai imliai suvokė naują juos supančią kulinarinę aplinką, ją priimdami arba atmesdami per maisto panašumus ar skirtumus. Būtina paminėti, kad darbe analizuojami ne visi Amerikoje XX a. išleisti kulinariniai leidiniai, kurių per tiriamąjį beveik šimto metų laikotarpį pasirodė mažiau nei dešimt. Vienų leidinių buvo atsisakyta dėl juose pasikartojančios informacijos, kiti autorei buvo neprieinami³. Analizei buvo pasirinkti labiausiai to meto išeivių idėjas atspindintys kulinariniai leidiniai. Tapatybės ir lietuviško maisto ryšys migracijoje atskleidžiamas per *de visu* kulinarių leidinių kokybinę turinio analizę, greta pateiktos praktinės informacijos bandoma užčiuopti maisto ir tapatybės ryšį, lietuviybės puoselėjimo reikšmę ir prasmę bei teksto interpretavimą, grįstą leidinių autorių patirtimi, knygų atsiradimo aplinkybėmis ir tikslais.

AMERIKOS VIRTUVĖ: „LYDYMOSI PUODAS“ AR „SALOTŲ DUBUO“?

Norint nagrinėti lietuvių išeivių virtuvę ir jos sąsajas su etnine tapatybe, pirmiausia būtina susipažinti su juos priimančiojoje šalyje vykusiais etninės virtuvės formavimosi procesais bei problemomis. Tik atskleidus kulinarinės kultūros sąlygas, su kuriomis atvykę lietuviai, puoselėję savo žemdirbiškas mitybos tradicijas, susidūrė, galima suprasti ir išeivių virtuvėje vykusius procesus.

Amerikoje gyvenančių bendruomenių įvairialypė kilmė ir jų papročių gausa lėmė tai, kad taip ir nesusiformavo aiškos etninės amerikiečių virtuvės ribos, o klausimas „Kas yra tradicinė amerikietiška virtuvė?“ buvo ir liko aktualus, į kurį įvairių sričių Amerikos mokslininkai vis dar bando⁴ atsakyti. Amerikos antropologas Sidney'us Mintzas teigia, kad dėl unikalaus „sukonstruoto“ pobūdžio Amerika tiesiog negali turėti etninės virtuvės. Pasak S. Mintzo, sudėtinga tautos istorija ir nuolatinė vidinė bei išorinė daugelio kultūrų įtaka trukdo amerikiečiams apibrėžti bendrą kulinarinę sistemą (Mintz 1997: 113, 114).

.....
mažiau svarbus antrasis sluoksnius, leidžiantis stebėti, kas ir kaip buvo valgoma, taip atskleidžiantis platesnį vaizdą apie lietuvių išeivių kasdienybę, trečiajame sluoksnyje – paratekste – galima įžvelgti lietuvių bendruomenei Jungtinėse Amerikos Valstijose kylančias aktualias problemas.

3 1943 m. Čikagos jaunimo centro moterų klubo išleista knyga *Mūsų virimo paslaptys* yra saugoma Amerikos lietuvių kultūros archyve (ALKA) Putname.

4 2008 m. Niujorke vieno iš garsiausių XX a. Amerikos virėjo ir kulinarių knygų autoriaus Jameso Andrewso Beardo vardu pavadinto fondo renginyje buvo atlikta apklausa, kurioje šimtų maisto kritikų, virėjų, akademikų ir visuomenės narių buvo paprašyta užpildyti klausimyną ir atsakyti į apgaulingai paprastą klausimą „Kas yra Amerikos virtuvė?“ Po keleto mėnesių fondo paskelbtoje ataskaitoje buvo pateikta išvada, jog dauguma amerikiečių mano, kad etninė amerikiečių virtuvė egzistuoja, tačiau, kokios jos ypatybės ir kokie yra „tradiciniai“ amerikietiški patiekalai, vienos nuomonės nėra (Mabli 2019: 2).

S. Mintzo teigimu, skirtingai nuo kitų homogeniškesnių tautų, Amerikos daugiakultūrė, nevienalytė prigimtis užkirto kelią etninės virtuvės vienaarūšiškumui (ten pat: 114). Sudėtinga Amerikos istorija ir gausus ją kolonizuoti siekusių šalių būrys lėmė bendros etninės amerikiečių virtuvės (ne)susiformavimą. 1492 m. Kristupui Kolumbui atradus Ameriką ir joje apsigyvenus ankstyviesiems Europos kolonistams, amerikiečių virtuvę ėmė stipriai veikti atvykėlių idėjos. Vietinių gyventojų – indėnų – maisto gaminimo būdus ir produktus papildė naujų imigrantų – anglų, prancūzų, ispanų, portugalų, olandų, švedų – virtuvėse vartoti ingredientai. Po kelių šimtmečių XIX–XX a. Ameriką iš Europos užplūdę migrantai vėl įnešė kulinariinių naujovių į ir taip jau margą amerikiečių virtuvę. Todėl galima teigti, kad ankstyvojoje pokolumbinėje epochoje vietinių gyventojų – indėnų – maisto ruošimo tradicijas papildė, o vėlesniais amžiais ir gan stipriai amerikiečių mitybos pagrindą formavo europiečių virtuvė.

Daugiatautei Amerikos visuomenei įvardyti dažnai buvo vartojamos įvairios metaforos. Viena iš jų – „Salmagundi“. Tai XVII a. viduryje prancūzų virėjų sukurta salotų receptas iš gausybės ingredientų (mėsos, jūros gėrybių, virtų ir žalių daržovių, vaisių, riešutų), išdėstytų lėkštėje tam tikra tvarka. Tačiau Amerikoje „Salmagundi“ reiškė daugiau sąvoką, apibūdinančią daugiakultūrę bendruomenę, nei patiekalo receptą. XIX a. pradžioje šis terminas buvo vartojamas pakaitomis su modernesniais kulinariniais terminais *hodge-podge* (liet. ‘mišinys, šiupinys’) arba *popour* (liet. ‘popuri’). Amžiaus pabaigoje šio žodžio kulinarinėje kalboje beveik neliko, o XX a. jis visai nustotas vartoti (Mabli 2019: 121–126). Išnykusią metaforą greitai pakeitė kita. XX a. pirmaisiais dešimtmečiais iš įvairių šalių atvykusius migrantus siekta „suamerikoninti“, jiems diegiant priimančiosios šalies pilietines vertybes ir sužadinant ambicijas tapti pasiturinčiais amerikiečiais, pamiršusiais savąją tapatybę. Šis procesas imtas vadinti „Lydimosi puodo“⁵ metafora, vaizduojančia skirtingos kultūrinės kilmės žmones, lyg ingredientus susimaišančius ir susijungiančius didžiuliame puode. Ji vartota į Ameriką atvykusių migrantų savosios kultūros atsisakymo ir bendrosios kultūros perėmimo procesui apibūdinti. Britų sociologas Anthony’is Giddensas išskiria „Tautų puodo“ (angl. *Melting Pot of nations*) teoriją grindžiamą etninės integracijos modelį, kuriame migrantų tradicijos neišnyksta, neužleidžia vietos kitoms, vyraujančioms tarp ankstesnių vietos gyventojų, o susimaišydamos su jomis suformuoja naujus, besivystančius kultūros modelius. Migrantai išlaikydami savas etnines tradicijas įneša savąją dalį į nuolatos

5 Ankstyvosios „Lydimosi puodo“ koncepcijos formuluotė priklauso prancūzų rašytojui Micheliui Guillaume’ui Jeannui de Crèveceaurui, kuris 1782 m. rašė: „Kas yra amerikietis? Jis yra arba europietis, arba europiečio palikuonis; taigi tas keistas kraujo mišinys, kurio nerasite jokioje kitoje šalyje. <...> Čia visų tautų individai ištirpsta naujoje žmonių rasėje, kurios palikuonys vieną dieną sukels didelių pokyčių pasaulyje“ (Gordon 1964: 115, 116). Intensyviau ši metafora imta vartoti XX a., po 1908 m. pasirodžiusios Izraelio Zangwillo pjesės *Lydimosi puodas* (angl. *Melting Pot*) premjeros.

besimainančią socialinę aplinką, o „Tautų puodo“ įvairovė kuriama etninių grupių gebėjimu prisitaikyti prie supančios aplinkos (Giddens 2005: 247).

„Lydimosi puodo“ teorijos idėjos atsispindėjo ir tautų, gyvenusių Amerikoje, virtuvėse vykusiuose procesuose. Įvairių etninių grupių šeiminių ruošiamuose patiekaluose maišėsi produktai, skoniai, maisto gaminimo ir vartojimo praktikos. Amerikos antropologo Robino Foxo teigimu, kuomet įvairios etninės grupės priverstai suburiamos „Lydimosi puode“, didėja maišatis ir jų virtuvėse, tačiau kartu stiprėja suvokimas, kad maistas ne vien tik tenkina fiziologinius žmogaus poreikius, bet ir gali atskleisti tapatybę (Fox 2003: 2).

Įdomu, jog 1960 m. „Lydimosi puodą“ keitė kita daugiakultūriškumo teorija, irgi metaforiškai pavadinta „Salotų dubeniu“ ir vaizduojanti kultūras kaip įvairias daržoves, kurios sumetamos į vieną dubenį, tačiau jame nesusimaišo, o kiekviena išlaiko savo išskirtines savybes. Pagal šią teoriją į Ameriką atvykstantys migrantai, nors ir derina savąją kultūrą su kitomis, tačiau nesusilieja į vieną homogenišką visumą, o išlaiko savo ankstesnes etnines ypatybes. Amerikiečių mokslininko Mohamado Berray'aus teigimu, „priešingai nei „Lydimosi puodo“ teorija, „Salotų dubuo“ išlaiko etninių grupių individualumą ir nepriklausomybę bei leidžia joms egzistuoti kultūroje“ (Berray 2019: 143). Teorija paremta idėja, kad kiekviena kultūrinė bendruomenė, gyvenanti Amerikoje, yra savita ir, norint išsaugoti jos tapatybę, būtina pabrėžti kultūrinius skirtumus, o ne panašumus. Šiai idėjai išplitus Amerikoje, o „Salotų dubens“ teorijai palietus ir virtuvę, priimančiosios šalies kultūrinis kontekstas leido migrantams suvokti etninio maisto vertę bei svarbą.

Lietuvių išeiviai ir lietuviško maisto tradicijos neišvengiamai tapo daugiakultūrės Amerikos dalimi. Galima spėti, kad į Naująją Pasaulį atvykę pirmieji migrantai tapo „Lydimosi puodo“ „ingredientais“, vėliau išeivius veikė „Salotų dubens“ teorijos idėjos. Įdomu, kokią poveikį minėtos teorijos turėjo lietuvių išeivių maisto vartojimo įpročiams ir mitybos tradicijoms? Ar ir kaip šie įpročiai ir tradicijos keitėsi? Kokią įtaką *keitimasis* turėjo tapatybės *konstravimui*?

LIETUVIŲ IŠEIVIŲ MAISTO IR MITYBOS KEITIMASIS AMERIKOJE

Išvykus iš Lietuvos į Ameriką, reikšmingai keitėsi lietuvių gyvenimo būdas – atsitraukta nuo žemės ir imta dirbti pramonės srityje. Žemdirbiškoje Lietuvoje buvo įprasta gaminti bei maitintis pačių užsiaugintomis žemės ar surinktomis gamtos gėrybėmis. Vacio Miliaus, padėjusio pagrindus etnografiniams maisto tyrinėjimams Lietuvoje, teigimu,

<...> pagrindinis lietuvių verslas iš seno buvo žemdirbystė, <...> svarbiausią vietą maisto produktų tarpe užėmė grūdai, visų pirma rugiai <...>. Antra svarbi lietuvių verslo šaka buvo gyvulininkystė, kuri glaudžiai siejasi su žemdirbyste (Milius 1964: 386, 387).

Taigi lietuviai – žemdirbiai ir gyvulių augintojai – pagrindinę maisto produkcijos dalį užsiaugindavo arba pasigamindavo patys, o pirkdavo tik tai, ko neturėjo ūkyje.

Ne vienas tūkstantis geresnio gyvenimo ieškojusių pirmosios išeivių bangos lietuvių dirbo milžiniškose Čikagos skerdyklose ir anglių kasyklose, o vėlesnių bangų išeiviai Amerikos didmiesčiuose kūrė „miestinę – inteligentinę buitį“ (Yla 1978: 8). Pakitęs gyvenimo būdas keitė ir lietuvių su maisto praktika susijusius įpročius. Įprotį viską užsiauginti pačiam keitė naujas įprotis – pirkti. Duona, mėsos ir pieno gaminiai, daržovės buvo perkamos *grosernėse* (angl. *Grocery* ‘bakalėja’), *bučernėse* (angl. *Butcher* ‘mėsinė’) ar kitose prekybos vietose. Apsirūpinimo maisto produktais pokytis iš „ūkinio“ pobūdžio į grįstą ekonominiais santykiais lėmė, kad išeiviai Naujajame Pasaulyje pirmiausia rūpinosi tuo, jog turėtų pakankamai ko valgyti. Amerikoje leistoje pirmojoje kulinarinėje knygoje lietuvių kalba *Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas* (1919)⁶, parengtoje JAV gimusios pirmosios lietuvių gydytojos Joanos Baltrušaitienės, įžangoje rašoma: „<...> nuo gero gaminimo maisto, šeimyna yra sveika ir tauta bujoja“ (Baltrušaitienė 1919: [3]) ir akcentuojamas maistas kaip fizinio išlikimo sąlyga. Pabrėžiant fizinę maisto naudą apeliuojama į lietuvių: „<...> kviečiame kiekvieną Lietuvę ir Lietuvaitę“ (ten pat: [3]) ir į tautos išlikimą bei keliama aliuzija į tai, kad nesvarbu, ką valgysi, – lietuviybė su maistu nesiejama, bet svarbu prisitaikyti, išlikti ir įsitvirtinti naujame krašte.

Pirmųjų lietuvių išeivių šeiminkėms reikėjo neabejotinai daugiau išmonės norint pamaitinti šeimą – gaminant iš nepažįstamų maisto produktų naujoje aplinkoje. Taip pat kūrybingiau suktis pritaikant iš Lietuvos atsivežtų patiekalų receptus. Viename Amerikoje leidžiamo laikraščio *Draugas* straipsnyje iškalbingai teigiama: „<...> lietuvė moteris, atkeliavusi Amerikon, nemoka čia gaspadinauti kaip reikiant“ („Moterių unijos dėlei“ 1913: 3). Tad išsamiau apmąsčius pirmųjų lietuvių išeivių persikėlimo į Ameriką laikotarpio realijas, suprantama, kad egzistavo neužpildyta tinkamos kulinarinės literatūros niša. Būtina paminėti, jog bandymų užpildyti šią nišą būta ir anksčiau. Pavyzdžiui, Domininko Tomo Bočkovskio redaguotame ir Mahanoi Sityje (JAV) leistame laikraštyje *Saulė* dar 1897 m. dalimis buvo atspausdinta Liudvikos Didžiulienės-Žmonos knyga *Lietuvos gaspadinė, arba Pamokinimai, kaip prigulincziai suvartoti Dievo dovanas* (1893) (Kad iš valgymo būtų visi kantanti... 2019: 52), tačiau, matyt, dėl to, kad receptus buvo sunku pritaikyti vietinėms sąlygoms, netenkino lietuvių šeiminkinių poreikių. Tik po dviejų dešimtmečių, stengiantis padėti lietuvių moterims greičiau suprasti gyvenimo svetimose šalyje ypatybes, buvo prisiruošta parengti maisto ruošos knygą.

6 Žinomi du šios knygelės variantai: trumpasis, atitinkantis pirmąjį leidimą, ir išsamesnis, papildytas priedu „Kaip gaminti vaisių vynas“. Pirmuoju – trumpesniu – variantu knyga išleista 1919, 1925 ir 1932 m., antruoju – 1932 ir 1936 m.

Išsamesnė knygoje skelbiamų receptų analizė atskleidžia, kad nemažą patiekalams gaminti skirtų ingredientų dalį sudaro Lietuvoje tuo metu neauginti ar nepaplitę maisto produktai, pavyzdžiui, siūloma pasigaminti patiekalų iš *tomačių* (pomidorų), *arbūzų* (moliūgų), *kornų* (kukurūzų) ar lęšių. Galima spėti, kad siūlymas išsikepti didžiuvės („didžiuvė“ anuomet vadintas banginis) didkepsnį lietuvėms šeiminkėms turėjo skambėti gana neįprastai. Atkreiptinas dėmesys, jog knygoje nėra nei vieno patiekalo recepto, kurio sudedamoji dalis būtų grybai, o miško uogos (mėlynės) minimos vos viename „Mėlyn[i]ų kisieliaus“ recepte. Anželika ir Rimvydas Laužikai, aptardami istorinę lietuvišką virtuvės tradiciją, pabrėžia, kad lietuvių virtuvė iš kitų aplinkinių kraštų žemdirbių ir gyvulių augintojų virtuvių išsiskiria „laukinio“ maisto – uogų, grybų, laukinių lapinių augalų <...>, sulaukėjusių prieskoninių augalų <...>, laukinio bičių medaus – gausa“ (Laužikienė, Laužikas 2020: 21). Amerikoje lietuvių virtuvė keitėsi: atsisakyta kelis šimtmečius vartoto ir lietuvio skoniui įprasto „laukinio“ maisto bei priimti nauji, gal kiek neįprasti ingredientai, kaip antai: *oranžai* (apelsinai), *pyčiai* (persikai), bananai, citrinos.

Nuosekliai versdami knygos, kurią plačiaja prasme galime vadinti ir „ūkiškumo vadovėliu“, puslapius, atkuriamė tarsi lietuvių išeiviams perduodamą gyvenimo Naujajame Pasaulyje „instrukciją“, supažindinančią su naujais maisto produktais, padedančią lietuvėms šeiminkėms išmokyti gaminti naujus patiekalus, teikiančią daug naudingų buitės patarimų ir taip leidžiančią lengviau įsitvirtinti svetimame krašte.

AR AMERIKOS LIETUVIŲ VIRTUVĘ GALIMA LAIKYTI „TAUTŲ LYDYMOSI PUODU“?

XX a. pirmojoje pusėje Amerikoje vyravusios „Lydimosi puodo“ teorijos idėjos galbūt paliko pėdsaką ir lietuvių išeivių virtuvėje. Šią mintį suponuoja chirurgo Stanislovo Mačiulio dukros biochemikės Halinos Mačiulytės-Daugirdienės parengtoje knygoje *Taupioji virėja*, leidėjų įžanginiame žodyje minimas teiginys, kad knyga bus ypač reikalinga ir naudinga „lietuvėms šeiminkėms, kurios dar negali naudotis kulinarijos literatūra svetimomis kalbomis“ (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 6), o trumpame pačios H. Mačiulytės-Daugirdienės rengtame įvade nurodoma, jog knyga sudaryta pasinaudojant lietuvių, rusų, vokiečių, austrų ir amerikiečių virimo knygomis (ten pat: 6). Minėtas faktas leidžia spėti, kad, gyvenant įvairialypėje Amerikoje bei veikiant joje egzistavusiai kultūros politikai, lietuvių šeiminkėms buvo aktualu gaminti ne tik lietuviškus, bet ir kitų tautų patiekalus, tačiau dėl menko užsienio kalbų mokėjimo tai buvo sunku įgyvendinti.

Iki pat Antrojo pasaulinio karo Lietuvoje gyveno didelės kitų tautų bendruomenės, tačiau, pasak išeivio kunigo Stasio Ylos, „[V]isi jie gyveno savo atsineštiniu gyvenimu su savais papročiais, nesimaišydami su liaudimi ir nedarydami jai įtakos“

(Yla 1978: 28). Visgi virtuvė, matyt, buvo ta sritis, kurioje tarp greta gyvenusių skirtingų kultūrų kaimynų vyko maisto difuzija. Anželikos ir Rimvydo Laužikų teigimu, lietuviai „visada pasižymėjo smalsumu, tolerancija kitoms tradicijoms bei gebėjimu <...> perimti ir pritaikyti sau naujus patiekalus bei ingredientus“ (Kad iš valgymo būtų visi kantanti... 2019: 42). Panašus patiekalų pritaikymo reiškinys egzistavo ir lietuvių išeivių virtuvėje. Tai liudija įvade esantis teiginys, kad knygoje pateikti valgiai „pritaikyti lietuvių skoniui“ (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 6). Tad, viena vertus, lietuviai virtuvėje tarsi perėmė kitų tautų idėjas, tačiau, kita vertus, patiekalus keitė pritaikydami juos pagal „savo skonį“. Skonis, Arūno Sverdiolo teigimu, „yra tai, kas kam nors sava“ (Sverdiolas 2011: 11). Todėl galime spėti, jog kitų tautų patiekalai nebuvo priimtini lietuvių gomuriui, juos buvo būtina „patobulinti“, padaryti atpažįstamus, kitaip tariant, padaryti savus.

Kiek H. Mačiulytės-Daugirdienės skelbiami patiekalų receptai skiriasi nuo originalių patiekalų ir jau yra pritaikyti lietuvių skoniui, sunku pasakyti, tačiau, žvelgiant į leidinio turinį, jame matyti tikras „tautų puodas“. Pateikiami patiekalų receptai, kaip antai: „Itališkas salotas“, „Ispaniški suvožtiniai“, „Prancūziškai virti vėžiai“, „Rusiška babka“, „Vokiškas grog[as]“, „Vieniškas jautienos kepsnys“, „Olandiškas tortas“, „Angliškas pyragas“, „Vengriškos bulkutės“ ar net „Kiaušiniai japonišku būdu“. Nemažą dalį leidinyje pateikiamų receptų sudaro „amerikietiški“ patiekalai, tokie kaip „Kukurūzai su sviestu“, „Keptas arbūzas“, „Keptas kalakutas“. Tarp įvairių šalių patiekalų receptų skelbiami ir tarpukariu ant lietuvių stalo atsiradusių cepe linų, bulvinių blynų, kugelio bei senųjų lietuviškų patiekalų – šaltibarščių, *zrazų*, kraujinių vėdarų, žagarėlių, šaltanosių su mėlynėmis – receptai. Kokių šalių virtuvei priklauso kiti knygoje esantys patiekalų receptai, pasakyti sunku, nes jie neišskirti geografinę vietą žyminčiomis nuorodomis.

„Lydymosi puodo“ procesai, remiantis H. Mačiulytės-Daugirdienės naratyvu, lietuvių virtuvėje vystėsi keliomis kryptimis. Pirmiausia keitėsi kai kurių patiekalų forma. Pavyzdžiui, XX a. pirmaisiais dešimtmečiais Lietuvoje miesto gyventojams įprastą sumuštinio formą – duonos riekę, apteptą sviestu ir pagardintą gabalėliu sūrio, dešros ar lašinių, – buvo siūloma keisti į Amerikoje ruošiamą „uždarą sumuštinį“, gaminamą iš dviejų duonos riekių tarp jų dedant įdarą. Kita kryptis siejama su lietuviškų patiekalų gardinimu „amerikoniškais“ produktais. Pavyzdžiui, į kepamą kiaušiniene ar „kimštas bulkutes“ siūloma „[P]ridėti <...> amerikonišką sūrį“ (Mačiulytė-Daugirdienė 1951: 22, 25), džiovintų žirnių sriubą „[P]aduoti su pakepta duona (toast) arba su sūriais sausainiais “crax”“ (ten pat: 39, 40), vietoje sviesto ant duonos tepti *cream cheese* (liet. ‘tepamą sūrėlį’).

Tačiau bene ryškiausiai „lydymosi“ proceso pavyzdys atsispindi nedideliame šios knygos skyrelyje „Pasninkiniai valgiai“. Bažnyčios nuostatai skelbia, kad per pasninką negalima vartoti mėsos, gyvulinės kilmės riebalų, kai kuriais atvejais –

pieno produktų, tad Lietuvoje pasninko metu buvo įprasta valgyti silkes, paruoštas su aliejumi, kopūstus su grybais, kruopų ar bulvių košes, kruopų, grybų, rūgščių kopūstų ar burokų sriubas, blynus. H. Mačiulytė-Daugirdienė pasninko metu siūlė pasigaminti „Varškės pudingą“, „Itališkus makaronus su parmezanu“, „Daržovių rizotą“ ar „Vaflių iš plaktos grietinės“. Amerikoje lietuvių išeivių mityba pasninko metu ne tik tapo „riebesnė“, tačiau pasipildė visiškai lietuvių virtuvei nebūdingais patiekalais ar ingredientais, tokiais kaip pudingas, rizotas, parmežanas. Tai leidžia spėti, kad, lietuviams kultūriškai laisvėjant, lengviau buvo perimamos greta gyvenusių kitų bendruomenių mitybos praktikos. Pasninko laikymąsi Virginijus Savukynas sieja su konfesinės tapatybės požymiu (Savukynas 2009: 21), o Petras Kalnius teigia, kad konfesinės tapatybės išlaikymo problematiką daugelis tautų suvokia greta etninės tapatybės problematikos (Kalnius 2003: 177). Todėl lietuvių išeivių pasninko metu gaminamų patiekalų „lydymąsi“ su kitų tautų patiekalais galime sieti ir su etninės tapatybės nestabilumu.

„Lydymosi“ proceso neišvengiamumą lėmė vienos etninės priklausomybės neturinčioje Amerikos virtuvėje vykęs daugiakryptis maisto judėjimas: kiekviena tauta į daugiakultūrę virtuvę įnešė savo kulinarinę dalį, kurią vėliau perėmė greta gyvenusios kaimynės. Todėl ir lietuviškas stalas neišvengė „Lydymosi puodo“ teorijos idėjų bei pasipildė greta gyvenusių tautų patiekalais ir ingredientais, kuriuos siūlė H. Mačiulytės-Daugirdienės ar kitų autorių Amerikoje leistos lietuvių kulinarinės knygos.

AMERIKOS LIETUVIŲ MAISTO IR KALBOS RYŠYS

Maistas, kaip ir kalba, yra vienas pagrindinių tapatybės požymių, tad išeivijoje kalbos klausimas – ypač aktualus. Mokslininkų teigimu, pasikeitus trims kartoms, migrantų kalba paprastai nunyksta. Amerikos lingvistas Einaras Ingvaldas Haugenas kalbos nykimą vadina kalbos likimo ciklu (Haugen 1980) ir net suskirsto jį etapais. Persikėlę į naują kraštą ir susidūrę su vietine kalba, migrantai iš pradžių kuriasi neskirdami daug dėmesio vietiniams gyventojams, o kartais net ir sąmoningai jų vengdami. Netrukus naujakuriai įsitvirtina naujame krašte, vaikai ima lankyti vietos mokyklas. Susidaro padėtis, vadinama *diglosija* – dviejų kalbų buvimas šalia viena kitos toje pačioje erdvėje. Tačiau ši padėtis trunka neilgai: vietinė kalba ima veikti migrantų, o ypač jų vaikų, kalbą. Ateiviai vis labiau linksta prie gyvenamojo krašto kalbos, kuri skverbiasi į jų kalbinį pasaulį, ir po kurio laiko dauguma migrantų, veikiami vietinės kalbos, tampa dvikalbiais. Naujojo krašto kalba tampa ir jų kalba, o gimtoji kalba tokiomis sąlygomis vis labiau menkėja, kol pagaliau visiškai sunyksta.

Lietuviai, Amerikoje susidūrę su ten dominuojančia anglų kalba, dėl socialinių veiksnių taip pat neišvengiamai tapo dvikalbiais. Aplinka, kurioje atsivežtinė gim-

toji kalba neteko socialinės vertės, t. y. komunikacinio vaidmens, vertė lietuviams pramokti angliškai. Lietuvių kalba savo socialinę vertę išlaikė tik išeivius vienijančiose bendruomenėse (šeimoje, bažnyčioje, šeštadieninėse mokyklose ar bendruomenės susibūrimuose). Amerikos lietuvių kalbos tyrinėtojo Liongino Pažūsio teigimu, lietuviams, gimusiems ir augusiems Lietuvoje ir tik vėliau persikėlusiams į JAV, gimtoji kalba pagal mokėjimą, atliekamų funkcijų diapazoną neprarado savo prioriteto, todėl, galima sakyti, liko pagrindinė, o svetur išmokta anglų kalba, daug kuo ribota, – šalutinė. Kitokia – daug dinamiškesnė – dvikalbystės raida yra būdinga antrajai išeivių kartai – gimusiems ir augusiems Amerikoje. Dvikalbystė, atsiradusi vaikystėje, kai gimtosios kalbos mokėjimas tebėra menkas, greitai pasiekia tokią raidos stadiją, kai lietuvių ir anglų kalbų santykis pasikeičia: šalia anglų kalbos gimtoji kalba lieka šalutinė, net nykstanti kalba (Pažūsis, Plioplytė 2009: 178).

Kalbos problema persikėlė ir į besikeičiančią lietuvių virtuvę vienu – terminologiniu – aspektu. Spaudos darbuotojos, aktyvios moterų teisių gynėjos Margaritos Michelsonienės knygoje *Nauja valgių knyga: su tarptautine virtuve, su stalo etiketu ir kitomis informacijomis* (1954) skelbiama, kad „Nepriklausomoj Lietuvoj buvo prasi­manyta nemaža naujų terminų, bet ne visi jie tikslūs ir ne visi Amerikos lietuviams suprantami“ (Michelsonienė 1954: 3). Tokie žodžiai kaip *suvožtinis*, *citrina*, *apelsinas* ar *pomidorai* Amerikos lietuviams yra visiškai nesuprantami, todėl ir knygoje jų atsisakyta, pasirenkant tokius atitikmenis kaip *senvičas*, *lemonas*, *orančas*, *tomeičiai*. Taip pat leidinyje diskutuojama, kuris terminas – *sosas* ar *padažas* – taisyklingesnis? Vietoje *soso* Lietuvoje vartoja žodį *padažas*, bet, knygos autorės nuomone, *soso* negalima vadinti padažu, nes į padažą maistas turėtų būti padažomas, o *sosas* užpilamas iš viršaus (ten pat: 3).

Kalbininkė Janina Reklaitienė tokią lietuvių kalbą vadina *pidgin Lithuanian* (liet. ‘maišyta lietuvių kalba’) (Tumėnas 2010: 21), kuri sukuriami prie anglų kalbos žodžio pridedant lietuvišką galūnę. Kaip teigia JAV lietuvių visuomenės veikėjas, gydytojas, rašytojas Algirdas Margeris (tikroji pavardė Konstantinas Šeštokas), lietuvių ir anglų kalbų maišymą lėmė keletas priežasčių. Dauguma į JAV atvykusių lietuvių anglų kalbos mokėsi ne iš vadovėlių ar skaitomų knygų, o tiesiog iš klausos ir kasdienio gyvenimiško patyrimo, todėl ne visi žodžiai buvo įsimenami ir tariami taisyklingai angliškai. Daugelis jų buvo išgirsti, įsiminti ir pasakomi savotiškai, dažnai žodžius sulietuvinant (Margeris 1956: 138–141). Kita priežastis, lėmusi kalbų maišymą, – neturėjimas arba nežinojimas lietuviškų atitikmenų angliškiems žodžiams, tokiems kaip *pie* (liet. ‘paplotis’), *sandwich* (liet. ‘sumuštinis’), *tomatoes* (liet. ‘pomidorai’), *ketchup* (liet. ‘pomidorų padažas’) ir kitiems. Tačiau, kad ir kokios priežastys nulėmė, pasak A. Margerio, tokie „kalbiniai darkalai jų [lietuvių] kultūros nepakėlė – priešingai, ją žemino, žlugdė“ (ten pat: 148). Ypač griežtai šiuo klausimu yra pasisakęs J. Girnius, teigdamas, kad „kalba liudija tautinę gyvybę tiek

apskritai tautos, tiek atskiro asmens. <...> Blėstant tautos kalbai, blėsta ir pati tauta“ (Girnius 1961: 255).

Minėtas anglų ir lietuvių kalbų vartosenos lygio išsiskyrimas lėmė ir naują lietuvių virtuvės lietuviško žodyno situaciją, susijusią su vėlesnėmis išeivių kartomis, kurios vis silpniau kalbėjo lietuviškai arba ir visai nebemokėjo šios kalbos, tačiau vis dar norėjo palaikyti lietuviškas maisto gaminimo tradicijas. Šis noras išaugo į kulinariinių knygų, pateikiančių lietuviškų patiekalų receptus anglų kalba, poreikį. Senųjų lietuvių, galėjusių pasidalyti kulinarine patirtimi, gretos sparčiai retėjo, o kulinarinės knygos, turėjusios suteikti praktinių maisto gaminimo žinių, iki tol buvo leidžiamos tik lietuvių kalba ir todėl jaunosios išeivių kartoms sunkiai įkandamos. XX a. viduryje pasirodė pirmieji kulinariniai leidiniai anglų kalba su lietuviškų patiekalų receptais. Iš jų minėtinos Juzefos Daužvardienės *Popular Lithuanian recipes*, kuri pirmą kartą išleista 1955 m. ir sulaukė tokio didelio pasisekimo tarp lietuvių šeiminių, kad su nedidelėmis pertraukomis buvo perleista dar tris kartus: 1958, 1964, 1967 m., ir Izabelės Sinkevičiūtės *Lithuanian cookery*, pasirodžiusi 1976 m.

TAPATYBĖS KONSTRAVIMAS PER SAVA LIETUVIŠKO MAISTO SAMPRATĄ

Su antrąja išeivių banga į Ameriką atvykę lietuvių inteligentai, žymūs menininkai, politikai, mokslininkai ir rašytojai lietuviškumą stengėsi palaikyti ir skleisti įvairiomis priemonėmis. Daugiausia dėmesio buvo skiriama šeštadieninėms mokykloms, kviečiant jose mokytis kuo daugiau lietuvių vaikų, lietuviškoms parapijoms, turėjusioms tapti pagrindine lietuvių bendruomenių susibūrimo vieta, knygų, laikraščių lietuvių kalba leidybai, turėjusiai vieną bendrą paskirtį – skleisti lietuviybę. Svarbiausias uždavinys svetimame krašte buvo amžiams išsaugoti perkeltąją lietuvišką kultūrą, todėl jaunosios išeivių kartos buvo mokomos lietuvių kalbos ir lietuviškų tradicijų, diegiamos „tikriems lietuviams“ būdingos moralinės vertybės (Senulienė 2019: 218–222).

Be to, buvo imtasi ir kitokių tapatybės aktualinimo priemonių. Diplomato Petro Povilo Daužvardžio žmonos, aktyvios visuomenės veikėjos, o mirus vyrui ir jo diplomatinės veiklos tęsėjos, Juzefos Daužvardienės rūpesčiu išleistos knygos *Popular Lithuanian recipes (Populiariūs lietuviški receptai)* (1967) įžangoje rašoma:

Lietuva, kaip ir kitos tautos, turi daugybę lobių, kuriuos verta puoselėti ir išsaugoti. Įvairūs asmenys ir organizacijos prisideda prie lietuviškų dainų, šokių, legendų ir kraštotyros išsaugojimo ir populiarinimo, tačiau kažkodėl pamirštama Lietuvos kulinarija. Daugelis Amerikos lietuvių mėgstamą kugelį laiko tipišku lietuvišku patiekalu, tačiau daugybė kitų lietuviškų patiekalų, labiau būdingų šaliai ir jos žmonėms, yra beveik užmarštyje, nes receptai nėra lengvai prieinami (Dauzvardis 1967: 5).

Šioje receptų knygoje⁷, kitaip nei iki šiol Amerikoje leistose, pateikiami išskirtinai vien tik lietuviškų patiekalų receptai, tarp jų „Ausukės“ (angl. *Little ears*), „Barščiai“ (angl. *Beet soup*), „Mutinys“ (angl. *Old man's soup*), „Juka“ (angl. *Duck soup*), „Obuolinis sūris“ (angl. *Apple cheese*), „Agurkai su medum“ (angl. *Cucumbers and honey*), „Rūgštus pienas“ (angl. *Sour milk*), „Midus“ (angl. *Mead*), „Ruginė duona“ (angl. *Rye bread Lithuanian style*). Būtina pažymėti, jog knygoje pateikiami ir atskiriems etnografiniams regionams priskiriamų patiekalų receptai: „Kastinys. Žemaitiškas sviestas“ (angl. *Sour cream butter*), „Žemaitiškas šiupinys“ (angl. *Lithuanian hash*), „Dzūkiška grikių boba“ (angl. *Buckweat bread*), kalendorinėms šventėms būdingi patiekalai: „Preskučiai“ (angl. *Christmas eve biscuits*), „Kviečiai su medum“ (angl. *Whole wheat with honey*), „Aguonų pienas“ (angl. *Poppy seed milk*), „Avižų kisielius“ (angl. *Oatmeal pudding*), „Margučiai“ (angl. *Onion-dyed eggs*).

Leidinio vertę didina tai, kad visi jame esantys receptai (jų pavadinimai) knygos pabaigoje papildomai pateikiami sąraše, nurodančiame, kokie patiekalai gaminami Lietuvoje švenčiamų kalendorinių – Užgavėnių, Velykų, Sekminių, Kučių, Kalėdų – ir asmeninių – krikštynų, vestuvių ir laidotuvių – švenčių metu. Tad leidiniu galima naudotis dviem būdais: kaip tradicinių lietuviškų patiekalų receptų knyga, pateikiančia informacijos, kaip ruošti vieną ar kitą patiekalą, ir kaip „žinynu“ Amerikos lietuviams, atskleidžiančiu, kokie patiekalai gaminami lietuviškų švenčių metu.

Monokultūris knygos turinys leidžia ją interpretuoti kaip „Salotų dubens“ teorijos atspindį. „Salotų dubuo“ keičia ligi tol Amerikos lietuvių leistose kulinarinėse knygose atsispindėjusias „Lydymosi puodo“ idėjas. Galime spėti, kad lietuviai, daugiatautėje aplinkoje per daug įsitraukę į „amerikoniško“ maisto praktikas, raginami vėl atsigręžti į tėvų ir senelių vartotą maistą, praktikuoti savo kultūrą ir išlaikyti tradicijas. Taip ragindama lietuvių, J. Daužvardienė atkreipia dėmesį, jog „Amerikos kultūriniam elitui nesvarbu įrodyti, kad mes jau suamerikonėjome. Jis mus labiau gerbia nepraradusius savo tautinės spalvos“ (Daužvardienė 1954: 34). Didesne verte laikomas bendruomenės išskirtinumas, o ne supanašėjimas ir niveliacija su priimančiosios bendruomenės kultūra.

Pabrėžiant kultūros savitumą, ieškant bendruomenės narius jungiančių elementų, *konstruojama* tapatybė. Galima manyti, kad etninė virtuvė buvo vertinama kaip komponentas, galintis padėti išsaugoti tapatybę. Atkreiptinas dėmesys į tai, jog maistui svarbus veiklos poreikis – gyvas, nuolat paliudijamas vartojimas. Atrodo, J. Daužvardienė, apgailestaudama, kad lietuviški valgiai Amerikoje nesulaukia

7 Knygai patiekalų receptai atrinkti iš Lietuvoje bei Amerikoje gerai žinomų leidinių: L. Didžiulienės-Žmonos *Lietuvos gospadinės* (1893), anksčiau straipsnyje aptartos J. Baltrušaitienės knygos *Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas* (1925), vieno pirmųjų Lietuvoje leisto Jono Kvedaro kulinarinio vadovėlio *Maistas ir valgio gaminimas mokykloms ir šeiminiškėms*, H. Mačiulytės-Daugirdienės *Taupiosios virėjos* (1951). Naudotasi iškarpomis iš lietuviškų Amerikoje, Kanadoje bei Lietuvoje leistų laikraščių ir žurnalų.

tinkamo įvertinimo ir lieka tik atmintyje močiutės arba mamos gamintų patiekalų nostalgikšiais prisiminimais, siekė pabrėžti, kad maistą būtina gaminti, nes tik aktyvi veikla padės išsaugoti lietuviybę. Tad knygos leidimu buvo tikimasi ne tik jaunosioms išeivių kartoms, jau nebemokančioms lietuviškai, padėti laikytis lietuviškų maisto gaminimo tradicijų, bet ir „suamerikonėjusius“ lietuvius paskatinti prisiminti savo šaknis ir tradicinį lietuvišką maistą.

Įdomu, jog tokią nostalgikškai vertinamo etninio maisto nuomonę amerikiečių sociologas Danielas Bellas ir geografė Gilla Valentine'ė kritikuoja sakydami, kad

nėra tokio dalyko kaip *tradicinis* maistas; maistas, kurį mes manome esant būdingą tam tikrai vietai, byloja judėjimą ir bendravimą... visas meniu yra tik asimiliuotas maistas... ilgainiui pakeistas, pritaikytas ir sukryžmintas. Be to, maisto produktai, kuriuos mes manome iš dalies nusakant tautos tapatumo jauseną, dažnai slepia sudėtingas prekybinių ryšių, kultūrinių mainų ir ypač kolonializmo istorijas (Bell, Valentine 1997, cit. iš Tomlinson 2002: 130).

Kiti mokslininkai teigia, kad tik gaminimo būdas, o ne patys maisto produktai dažnai išskiria vienas bendruomenes iš kitų (Goode, Curtis, Theophano 1984: 147, 148). Galėtume sutikti su išsakytomis teorijomis, jei įsivaizduotume patiekalą kaip atskirų ingredientų rinkinį. Maistas nėra stabilus konstruktas – jis keičiasi veikiamas migracijos, kelionių ir įvairių kitų socialinių veiksnių. Patiekalo kilmės šalis stengiasi jį išlaikyti nepakitusį, bet, patiekalui nukeliavus į kitą šalį, priimančioji bendruomenė paprastai jį šiek tiek keičia, „patobulindama“ pagal savo skonį ar turimus produktus. Tačiau, jei įsivaizduotume tradicinį maistą kaip atskirus ingredientus, turėtume prisiminti, kad kai kurie iš jų yra sąlygoti geografinės erdvės. Dažniausiai šalyje, kurioje dėl geografinės padėties palanku augti tam tikriems augalams, jie sudaro tos bendruomenės mitybos pagrindą ir laikomi tam tikra prasme tradiciniu maistu.

Tačiau migracijoje lietuviškas maistas įgauna dar vieną – simbolinę – reikšmę. Toli nuo namų „toks koks namie“ gaminamas maistas kelia teigiamas emocijas, sužadina prisiminimus, padeda palaikyti emocinius ryšius su Tėvyne, praeitimi ir kitais išeiviais. J. Daužvardienės minimi lietuviški patiekalai reiškia santykį su kitais lietuviais – „įsivaizduojama bendruomene“ (Anderson 1999), kurie pasklidę Amerikoje sudaro geografiškai nutolusius paskirus lietuvių telkinius, o gaminamas lietuviškas maistas atspindi ne tik asmeninę patirtį, bet kartu reflektuojamas kaip kolektyvinė vienodai mąstančios bendruomenės išraiška. Taip visai Amerikoje gyvenančių lietuvių „įsivaizduojamai bendruomenei“ gaminant ir valgant lietuvišką maistą stiprinami tarpusavio ryšiai bei *konstruojama* tapatybė.

IŠVADOS

Amerikos kulinarinio lauko, į kurį persikėlė lietuvių išeiviai, analizė, paremta įvairių mokslininkų tyrimais, atskleidė, kad amerikiečių etninės virtuvės ribos nėra aiškiai susiformavusios. Tai lėmė įvairialypė Amerikoje gyvenančių bendruomenių kilmė ir papročių gausa. Mokslininkai, siekdami susisteminti ir aprašyti minėtą kultūrinę įvairovę, siūlo pasitelkti metaforiškas „Lydimosi puodo“ ir „Salotų dubens“ teorijas. Minėtąsias teorijas galima taikyti ir lietuvių išeivių virtuvėje vykusio *keitimosi* proceso analizei, pasitelkiant tuo metu leistus Amerikos lietuvių kulinarius leidinius.

Lietuvių Amerikoje vartoto maisto naratyvo analizė atskleidžia, kad išeivių virtuvėje vykęs *keitimasis* buvo sąlygotas daugiakultūrės Amerikos aplinkos. Lietuvių virtuvė ne tik pasipildė „amerikoniškais“ ir kitų, greta gyvenusių bendruomenių maisto produktais ar patiekalais, bet ir tam tikra prasme „lydėsi“ – lietuviški patiekalai buvo gardinami ar jų ingredientai keičiami lietuvių virtuvei nebūdingais maisto produktais. Tačiau *keitimosi* procesas nebuvo vienareikšmis. XX a. pirmojoje pusėje migrantai, pasidavę „Lydimosi puodo“ teorijos idėjoms, šio šimtmečio antrojoje pusėje įsivyravus „Salotų dubens“ teorijai, atsigręžė į savo iš tėvų perimtas maisto gaminimo tradicijas. Tai leidžia manyti, kad maistas bei su jo praktikomis susijusios tradicijos, net ir pasikeitus sociokultūrinėms aplinkybėms, išlieka nepakitęs ar mažai pakitęs žmonių atmintyje.

Naujajame Pasaulyje lietuvių lūpose po truputį įsigalėjus anglų kalbai, išryškėja takoskyra tarp gimtosios kalbos mokėjimo ir lietuviško maisto praktikos. Nebemokėdami ar silpnai mokėdami lietuvių kalbą, jaunieji išeiviai anaipol nepraranda noro gaminti tėvų ir senelių ruošų patiekalų bei iškelia poreikį įamžinti tokių patiekalų receptus daugumai suprantama kalba. Šis faktas leidžia teigti, kad gyvenant išeivijoje lietuviškas maistas egzistuoja kaip svarbi etninės tapatybės išraiška, nepriklausanti nuo kalbos mokėjimo lygio, o kulinarinis paveldas ilgaamžiškesnis už lietuvių kalbos atrofiją.

Juzefos Daužvardienės parengtoje knygoje *Popular Lithuanian recipes* skleidžiamos idėjos išryškina, kad tam tikruose lietuvių bendruomenės sluoksniuose atsiranda suvokimas, jog maistas ir mitybos procesas svarbus ne tik gyvybinėms funkcijoms palaikyti, bet ir tautinei tapatybei puoselėti. Skatinimas gaminti lietuviškus patiekalus turėjo tapti galimybe išreikšti etninės savipratos jausmą ir stiprinti lietuvių bendruomenės išeivijoje. Kokią tiesioginę naudą leidinys davė lietuvių išeiviams, sunku pasakyti, bet net keli pakartoti J. Daužvardienės knygos leidimai liudija pačios idėjos populiarumą.

LITERATŪRA

- Anderson Benedict Richard O'Gorman 1999. *Įsivaizduojamos bendruomenės: apmąstymai apie nacionalizmo kilmę ir plitimą*, Vilnius: Baltos lankos.
- Balys Jonas 1978. *Lietuvių kalendorinės šventės: tautosakinė medžiaga ir aiškinimai = Lithuanian calendar festivals: folklore material and comments*, Silver Spring, Md.: Lietuvių tautosakos leidykla, (Brooklyn, N.Y.: Pranciškonų sp.).
- Baltrušaitienė Joana 1919. *Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas*, sutaisė Amerikos Lietuvaitė, Worcester, MA: „Amerikos lietuviai“.
- Berray Mohamed 2019. “A Critical Literary Review of the Melting Pot and Salad Bowl Assimilation and Integration Theories”, *Journal of Ethnic and Cultural Studies*, Vol. 6, No. 1, p. 142–151.
- Brazytė-Bindokienė Danutė 1989. *Lietuvių papročiai ir tradicijos išėivijoje*, Chicago: Pasaulio lietuvių bendruomenė.
- Can Emmez Berivan 2020. “Plants and foods as identity markers: an ethnographic analysis on the case of the (Y)Ezidis from Batman (Turkey)”, *Journal of Ethnic Foods*, Vol. 7, No. 5, p. 1–12.
- Dauzvardis Josephine 1967. *Popular Lithuanian recipes*, Chicago, Ill.: Lith. Cath. Press.
- Dauzvardienė Juzė 1954. „Mūsų tautiniai turtai“, *Laiškai lietuviams*, Nr. 2, p. 33–37.
- Didžiulienė-Žmona Liudvika 1893. *Lietuvos gospadinė arba Pamokinimai kaip prigulincziai suvartoti dievo dovanas*, [Tilžė] [i. e. Vilniuje]: [O. Mauderodės sp.].
- Fischler Claude 1988. “Food, self and identity”, *Social Science Information*, Vol. 27, No. 2, p. 275–292.
- Fox Robin 2003. “Food and eating: an anthropological perspective”, *Social Issues Research Centre*, p. 1–22, prieiga internete: <http://46.17.89.115/publik/foxfood.pdf>, [žiūrėta 2020-09-04].
- Giddens Anthony 2005. *Sociologija*, Kaunas: Poligrafija ir informatika.
- Girnius Juozas 1961. *Tauta ir tautinė ištikimybė*, Chicago: Į Laisvę Fondas Lietuviškai kultūrai ugdyti.
- Goode Judith G., Curtis Karen, Theophano Janet 1984. “Meal formats, meal cycles and menu negotiation in the maintenance of an Italian–American community”, in: *Food and the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, edited by Mary Douglas, New York NY: Russell Sage Foundation, p. 143–218.
- Gordon Milton Myron. 1964. *Assimilation in American Life: the Role of Race, Religion and National Origin*, New York: Oxford University Press.
- Haugen Einar Ingvald 1980. “Language problems and language planning: The Scandinavian model”, in: *Languages in contact and conflict*, edited by Peter. H. Nelde, Wiesbaden: Franz Steiner Verlag, p. 151–157.
- Yla Stasys 1978. *Lietuvių šeimos tradicijos: Lithuanian Family Traditions: šeimos kūrimo vyksmai*, Chicago (Ill.): Amerikos lietuvių bibliotekos leidykla.
- Kad iš valgymo būtų visi kantanti... 2019. In: Liudvika Didžiulienė-Žmona. *Lietuvos gospadinė, arba pamokinimai, kaip prigulincziai suvartoti Dievo dovanas*, [papildyta Anželikos Laužikienės ir Rimvydo Laužiko komentarais], 2-oji patais. laida, Vilnius: Vaga, p. 39–57.
- Kalnius Petras 2003. „Liturginių metų laikų paisymas rengiantis vedyboms kaip konfesinės tapatybės išraiška“, *Lietuvių katalikų mokslo akademijos suvažiavimo darbai*, t. 18, kn. 1, p. 177–195.
- Končius Ignas 1961. *Žemaičio šnekos*, d. 1, London: Nida.
- Kvedaras Jonas [1925]. *Maistas ir valgio gaminimas mokykloms ir šeiminkėms vadovėlis: pamokymai, kaip gaminti sveikus ir skanius valgius sveikiems, vaikams ir ligoniams*, Šiauliai: „Kultūros“ b-vės leidinys.
- Laurušaitė Laura 2019. *Literatūra, mobilumas, imago: lietuvių ir latvių XXI a. (e)migracijos patirtys*, Vilnius: Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas.
- Laužikienė Anželika, Laužikas Rimvydas 2020. *Senieji lietuviški receptai. Lietuvos gospadinių receptai. Dvi dešimtys ir vienas būdas, kaip gaminti gardžius senoviškus valgius, kuriais pavyks ne tik šeimynykščius nudžiuginti, bet ir svečių papenėti*, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.

- Mabli Peter 2019. *"I Choose to Sit at the Great National Table": American Cuisine and Identity in the Early Republic*, Madison, New Jersey.
- Mačiulytė-Daugirdienė Halina 1951. *Taupioji virėja*, Brockton (Mass.): Juras.
- Margeris Algirdas 1956. *Amerikos lietuviai ir angliškųjų skolinių žodynas 1872–1949*, Chicago: [Naujienos].
- Michelsonienė Margarita 1954. *Nauja valgių knyga: su tarptautine virtuve, su stalo etiketu ir kitomis informacijomis*, So. Boston, Mass: Keleivis.
- Milius Vacys 1964. „Maistas ir namų apyvokos daiktai“, in: *Lietuvių etnografijos bruožai*, redagavo Angelė Vyšniauskaitė, Vilnius: Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, p. 386–416.
- Mintz Sidney 1997. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past*, Boston, MA: Beacon Press.
- „Moterių unijos dėlei“ 1913. *Draugas*, Nr. 13, p. 3–4.
- Overland Orm 2005. „Identities of exile, emigration and immigration“, in: *Beginnings and ends of emigration: Life without borders in the contemporary world: A collection of sholarly essays*, Kaunas: Versus aureus, p. 9–25.
- Pakalniškis Aleksandras 1977. *Žemaičiai: etnografija*, Chicago (Ill.): S. Jankus: (M. Morkūno sp.).
- Požūsis Lionginas, Plioplytė Ramutė 2009. „Lietuvių kalba nykstančios dvikalbystės sąlygomis“, in: *Šiaurės Amerikos lietuvių kalba (dvikalbystės sąlygojamų reiškinių tyrinėjimai)*: straipsnių rinkinys, Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, p. 178–185.
- Ranta Ronald, Nancheva Nevena 2019. „Eating banitsa in London: Re-inventing Bulgarian foodways in the context of Inter-EU migration“, *Appetite*, Vol. 139, p. 67–74.
- Savoniakaitė Vida 2012. „Savas“ ir „kitas“ Lietuvoje: socialinės struktūros, kultūra, tapatybė. *Mokslo tyrimo programa 2012–2016 m.*, Vilnius: Lietuvos istorijos institutas, prieiga internete: <https://www.istorija.lt/mokslas/mokslines-programos/savas-ir-kitas-lietuvoje-socialines-strukturos-kultura-tapatybe/152>, [žiūrėta 2020-09-04].
- Savoniakaitė Vida 2014. „Įvadas: ar pažįstame sava ir kita?“, in: *Savas ir kitas šiuolaikiniais požiūriais*, sudarė Vida Savoniakaitė, Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, p. 11–33.
- Savukynas Virginijus 2009. „„Bambizo“ reikšmių beiėškant“, *Liaudies kultūra*, Nr. 3, p. 17–27.
- Senulienė Jurgita 2019. „Lietuvių tradicijos JAV: Danutės Brazytės-Bindokienės požiūris“, *LOGOS*, Nr. 101, p. 218–222.
- Sinkevičiūtė Izabelė 1976. *Lithuanian cookery*, Brooklyn (N.Y.): Darbininkas.
- Sverdiolas Arūnas 2011. „Skonio reikalas“, *Baltos lankos*, Nr. 35, p. 7–32.
- Tomlinson John 2002. *Globalizacija ir kultūra*, Vilnius: Mintis.
- Tumėnas Stasys 2010. „JAV Lietuvių išeivių žodyno raida“, *Gimtasai kraštas*, Nr. 3, p. 20–24.
- Żarski Waldemar 2008. „Tożsamość kulinarna jako wykładnik odrębności kulturowej“, in: *Tapatybė kultūrų sankirtoje*, Vilnius: Vilniaus pedagoginio universiteto leidykla, p. 80–92.

Historical Narrative of American Lithuanian Identity and Food

JURGITA SENULIENĖ

Summary

Keywords: American Lithuanian, food, migration, language, cookbooks, identity.

The article looks into the unexplored problem of the expression of American Lithuanian identity through food. The author tries to reveal the main eating habits of Lithuanian emigrants by using comparative historical research of the narrative. Based on a theoretical approach of “change” perceived as a changing identity, food is seen as a distinctive part of culture that changes in the migration process. In her research, the author is going deep into the 20th century cookbooks published in America at different times and by different migration waves of Lithuanian migrants. These cookbooks reveal how the new culinary environment is accepted or rejected through food similarities or differences. The article deals with the problem of (non-)formation of American ethnic cuisine; analyzes how the food of Lithuanian diaspora changed during migration, how its choices were influenced by the multicultural American environment; what is the connection between American Lithuanian food and language; and whether Lithuanian food influenced the construction of national identity in the diaspora.

The analysis of the narrative of the cookbooks reveals that the multicultural American environment and the prevailing ideas of the “Melting Pot” and “Salad Bowl” theories conditioned the “change” in the emigrant kitchen. The ideas of the “Melting Pot” theory determined not only the addition of “American” and other nations’ dishes to Lithuanian cuisine, but also a certain “melting” process, during which dishes were flavored or their ingredients were replaced with non-Lithuanian cuisine. In the second half of the 20th century, when another “Salad Bowl” theory describing multicultural communities prevailed, Lithuanian emigrants turned to their cooking traditions inherited from their parents. This suggests that food and the traditions associated with its preparation, even when socio-cultural circumstances have changed, remain unchanged or little changed in people’s memory.

The analysis of the connection between language and food reveals that in America, when Lithuanians gradually take over the dominant English language, the gap between the knowledge of the mother tongue and the practice of Lithuanian food becomes more relevant. By no longer knowing or having poor Lithuanian language skills, the younger generation of emigrants does not lose the desire to prepare dishes prepared by parents and grandparents. This raises the need to memorize recipes for such dishes in English. This fact allows us to state that while living in the diaspora, Lithuanian food exists as an important expression of ethnic identity, regardless of the level of language proficiency, and the culinary heritage is more enduring than the atrophy of the Lithuanian language.

Finally, it becomes clear that in certain strata of the Lithuanian community there is an understanding that food and nutrition are important not only as meeting physical needs for the maintenance of vital functions. Nevertheless, it is also very important for the nation’s survival by deliberate food choice. Encouraging the production of Lithuanian dishes can become an opportunity to express a sense of ethnic self-awareness and strengthen the Lithuanian communities in the diaspora.

Gauta 2021-03-02