

LIETUVOS TSR MOKSLŲ AKADEMIJA
ISTORIJOS INSTITUTAS

LIETUVOS TSR ISTORIJOS PROBLEMINĖ MOKSLINĖ TARYBA

LIETUVOS
ISTORIJOS
METRAŠTIS

1 9 7 4
METAI



LEIDYKLA „MOKSLAS“
VILNIUS ◆ 1976

INSTITUTE OF HISTORY
OF THE ACADEMY OF SCIENCES OF THE LITHUANIAN SSR
THE SCIENTIFIC PROBLEMICAL BOARD
OF THE HISTORY OF THE LITHUANIAN SSR

THE YEAR-BOOK
OF LITHUANIAN
HISTORY

1 9 7 4

VILNIUS

1976

INSTITUT FÜR GESCHICHTE
DER AKADEMIE DER WISSENSCHAFTEN DER LITAUISCHEN SSR
PROBLEMISCHER-WISSENSCHAFTLICHER RAT
FÜR GESCHICHTSVORSCHUNG DER LITAUISCHEN SSR

J A H R B U C H
F Ü R L I T A U I S C H E
G E S C H I C H T E

1 9 7 4

VILNIUS

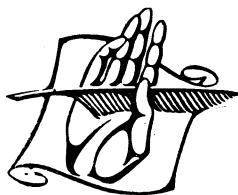
1976

ИНСТИТУТ ИСТОРИИ
АКАДЕМИИ НАУК ЛИТОВСКОЙ ССР

НАУЧНЫЙ СОВЕТ ПО ПРОБЛЕМАМ ИСТОРИИ ЛИТОВСКОЙ ССР

ЕЖЕГОДНИК
ИСТОРИИ
ЛИТВЫ

ГОД
1974



ИЗДАТЕЛЬСТВО «МОКСЛАС»
ВИЛЬНЮС ◆ 1976

Redakcinė kolegija

Jonas DOBROVOLSKAS, Juozas JURGINIS, Nijolė KUNCYTĖ, Vytautas MERKYS, Vacys MILIUS, Rita STRAZDŪNAITĖ (sekretorė), Henrikas SADZIUS (vyr. redaktoriaus pavaduotojas), Adolfas TAUTAVIČIUS, Antanas TYLA, Bronius VAITKEVIČIUS (vyr. redaktorius), Regina ŽEPKAITĖ

M $\frac{0164-069}{M 854(10)-76}$ Z-75

© LTSR MA Istorijos institutas, 1976

UDK 902.7 (474.5)

KAUNO DARBININKŲ MITYBA 1940—1970 METAIS (ETNOGRAFINIŲ TYRIMŲ MEDŽIAGA)

ANTANAS DANILIAUSKAS

Besiformuojančioms naujoms šiuolaikinėms žmonijos bendrijoms būdingi reikšmingi materialinės kultūros pakitimai, sudėtingas jos etninių savitumų ir tarptautinių bruožų santykiavimas. Skirtingų etninių komponentų suartėjimas įvairiomis aplinkybėmis turi savo ypatumų. Šias problemas nagrinėti padeda konkretūs etnografiniai tyrimai.

Straipsnio tikslas — paskelbti medžiagos apie Lietuvos pramonės darbininkų mitybą, nušviesti kai kuriuos dabartinių procesų dėsningumus šioje buities srityje.

Etnografiniu požiūriu Lietuvos TSR pramonės darbininkų mityba lig šiol mažai tirta: esama tik šio straipsnio autoriaus ir R. Merkienės darbų, skirtų periferijos miestams ir įmonėms, susikūrusioms kaimo vietovėse¹. Dabar etnografų užduotis — ištirti stambiuosius pramonės centrus.

Straipsnyje siekiama aprašyti ir įvertinti Kauno pramonės darbininkų lietuvių mitybos raidą XX a. penktajame—septintajame dešimtmečiuose, t. y. tarybiniu laikotarpiu. Pagrindinis dėmesys skiriamas septintojo dešimtmečio pabaigai, kadangi tada šios materialinės kultūros srities padėtis daugiau ar mažiau nusistovėjo ir tuo pačiu išryškėjo ankstesnių procesų rezultatai.

Pagrindinė straipsnio problema — nacionalinių tradicijų raidos ir tarptautinio pobūdžio reiškinių plitimo (jų tarpe — kultūrinių difuzijų) tarpusavio priklausomumas.

¹ A. Daniliauskas, Šiaurės rytų Lietuvos darbininkų materialinė kultūra. V., 1970; R. Merkienė, Grigiškių bandomojo popieriaus kombinato darbininkų buitis ir kultūra (3. Maistas), Lietuvos TSR Mokslų akademijos darbai, Serija A (toliau — MADA), 1966, t. 1 (20).

Straipsnyje naudojami Lietuvos TSR MA Istorijos instituto etnografijos sektoriaus 1970—1973 m. surinkta medžiaga: Kauno įmonėse surengtų anketinių apklausų duomenimis, informacijų aprašais, paties autoriaus stebėjimais. Be to, panaudoti statistinių leidinių duomenys, specialioji literatūra, periodinės spaudos žinios. Kalbant apie Kauno pramonės darbininkų mitybą 1939 metais, remiamasi Lietuvos TSR MA Istorijos instituto 1967—1968 metų senųjų Kauno darbininkų apklausos duomenimis.

Sociologinės problemos, taip pat fiziologiniai ir kiti specialūs mitybos klausimai čia paliečiami trumpai — tik tiek, kiek reikia nušviesti bendrajai padėčiai. Tai, autoriaus nuomone, — atskirų tyrimų objektas.

Rašydamas apie tradicinę lietuvių liaudies mitybą, autorius pirmiausia remiasi V. Miliaus darbais.

1. Kauno pramonės darbininkų mityba penktajame—šeštajame dešimtmečiuose

Siekiant nustatyti šiuolaikinius darbininkų gyvenimo būdo raidos dėsningumus, reikia apžvelgti bendriausius kapitalistinio laikotarpio padėties bruožus. Kapitalistinis išnaudojimas, menkas darbo atlyginimas, dažnai negalėjęs užtikrinti pragyvenimo minimumo, nesirūpinimas higieninėmis-sanitarinėmis sąlygomis darbovietėje, nedarbas, socialinio aprūpinimo nebuvimas — visa tai sunkiai atsiliepė proletarų materialinėms gyvenimo sąlygoms. Darbininkų maistas buvo skurdus ir maža teturėjo galimybių kisti, įvairėti.

Apie to meto Kauno proletarų mitybą galima gana tiksliai spręsti iš statistinių duomenų ir periodikos žinių. Oficialioji statistika sako, kad 1936—1937 m. Kauno darbininkų šeimose vadinamasis vartojimo vienetas (vartotojas), kurio metinės pajamos sudarė iki 800 lt, gaudavo 3072 kal. per dieną; toks, kurio pajamos buvo 800—1200 lt, — 3295 kal.; o toks, kurio pajamos viršijo 1600 lt, — 3863 kal.² Tuo tarpu šiuolaikinės normos dirbantiems fizinį mechanizuotą darbą reikalauja 3500, o dirbantiems vidutinio sunkumo nemechanizuotą fizinį darbą — 4500 kal. per dieną. Ne be pagrindo ano meto spauda rašė apie nuolatinį dalies darbininkų arba jų šeimos narių mitybos nepakankamumą³.

Panagrinėkime leidinyje „297-nių darbininkų, tarnautojų ir valdininkų šeimų biudžetų tyrinėjimo Lietuvoje 1936—1937 m. rezultatai“

² 297-nių darbininkų, tarnautojų ir valdininkų šeimų biudžetų tyrinėjimo Lietuvoje 1936—1937 m. rezultatai (toliau — 297-nių...), K., 1939, p. 44.

³ P. Ruseckas, Socialinė globa Lietuvoje, Savivaldybė, 1935, Nr. 6, p. 7; V. Kuzma, Ką ir kaip reikia valgyti, Darbo sveikata, 1930, Nr. 4, p. 45.

pateiktas nekvalifikuotų darbininkų, pagal pajamas priklausiusių žemesniajai grupei, anketas, pažymėtas Nr. 12, 13. Šios šeimos beveik visų svarbesnių produktų suvartodavo mažiau, negu buvo numatyta valstybinėse to meto pragyvenimo minimumo maisto normose⁴. Šeima, pažymėta Nr. 12, nurodė sviesto suvalgydavusi 200 g per mėnesį žmogui (vietoj 1000 g numatytos normos), šeima Nr. 13 — 417 g. Kiaušinių pirmoji šeima suvartodavusi 5 per mėnesį vienam žmogui, antroji — 3 (vietoj 6 pagal normą), žuvies atitinkamai — 274 ir 200 g (vietoj 1000 g). Pieno pirmoji šeima suvartodavusi 0,87 l žmogui per dieną, antroji — 0,08 l, t. y. mažiau kaip pusę stiklinės. Šios šeimos nebuvo išimtyš. Tiek, kiek numatyta pragyvenimo minimumo, sviesto suvalgydavo tik 13,2% apklaustųjų proletarų šeimų (iš dalies tai kompensuodavo kiti pieno produktai bei kiti riebalai), žuvies — 10%. Kiaušinių mažiau, negu norma, suvartodavo 12,4% šeimų.

Kalorijų trūkumą darbininkai stengėsi padengti, valgydami pigesnius produktus (miltų produktus, bulves). Būdinga, kad juodos ir kvietinės duonos kiekis, suvartojamas darbininkų, santykiauja kaip 3:1, o tarnautojų — 2:1. Darbininkai 2 kartus mažiau už tarnautojus suvalgydavo paukštienos⁵, 19% jų visai negaudavo šviežios žuvies⁶. Informatoriai nurodo negalėję dėl sunkios materialinės padėties pirkti įvairesnių bakalėjos gaminių arba turėdavę tenkintis labai nedideliais jų kiekiais.

Labai neigiamai darbininkų mitybai atsiliepdavo ir tai, kad daugelyje įmonių nebuvo ne tik valgyklų, bet ir paprastų patalpų pavalgyti pietums. Atsineštą iš namų sumuštinį tekdavo suvalgyti čia pat prie staklių, užgeriant šaltu vandeniu⁷.

Ypač sunki buvo bedarbių, ligonių, senelių padėtis.

Darbininkų valgis buvo gana neįvairus; naujovės pasirodydavo pavėluotai ir plisdavo lėtai.

Padėtis iš esmės pasikeitė, atkūrus Lietuvoje Tarybų valdžią. Socialistinė santvarka sudarė naują aplinką, išskėlė iš principo naujas darbininkų buities raidos tendencijas.

Tiesa, 1940—1941 m. padėtis buvo gana sudėtinga. 1940 m. Lietuvos TSR buvo imtasi daugelio priemonių pakelti darbininkų atlyginimui ir

⁴ Oficialiajam pragyvenimo minimumui apskaičiuotos produktų normos čia ir toliau nurodomos pagal: S. Ginaitė, Tarybų Lietuvos gyventojų pajamos, V., 1970, p. 74.

⁵ 297-nių..., p. 48—49, 78—79.

⁶ 297-nių..., anketos Nr. 1—129.

⁷ Apie visa tai rašyta metai iš metų. Žr. Darbo sveikata, 1930, Nr. 3, p. 27; Sveikata ir darbas, 1934, Nr. 6, p. 215; Darbas, 1939, Nr. 15, 42; 1940, Nr. 24, Darbininkas, 1940, Nr. 14.

greta to nustatyti naujoms maisto bei pramonės prekių kainoms, siekiant palapsniui jas suvienodinti su visasąjunginiais rodikliais. Šis laikotarpis nėra ekonomistų iki galo nušviestas⁸. Pasireiškėdavo konjunktūrinių svyravimų rinkoje, realizuojančioje valstiečių produktus.

Nežiūrint į tai, iš pagrindų pasikeitus visuomeninei padėčiai, per neilgą, vos vienerių metų laiką tarpą įvyko du labai svarbūs teigiami bendrosios Kauno pramonės darbininkų mitybos būklės pakitimai. Pirma, įgyvendinus kai kurias priemones darbo atlyginimo srityje, padidėjo pajamos tų darbininkų, kurie anksčiau buvo itin blogai apmokami. Ėmusis priemonių išgyvendinti nedarbą, taip pat užtikrinti socialinį aprūpinimą, išnyko kraštutinis skurdas, kuriame atsidurdavo bedarbiai, nusenę bei ligoti darbininkai. Tai pakėlė bendrą darbininkų mitybos lygį. Nebeliko didesnio skirtumo tarp atskirų darbininkijos sluoksnių maitinimosi.

Antra, buvo imtasi priemonių sparčiai spręsti vieną iš opesnių pramonės darbininkų buities problemų: sudaryti normalias sąlygas pavalgyti gamybinės pertraukos metu. Prie įmonių buvo atidaromos valgyklos, įrengiamos atitinkamos patalpos.

Sios abi Tarybų valdžios priemonės turėjo padaryti galą dviem negerovėms, kurios kapitalizmo laikotarpiu skaudžiai pasireiškėdavo proletarų buityje: chroniškam dalies dirbančiųjų (arba jų šeimos narių) mitybos nepritekliui ir nenormaliam mitybos režimui.

Etnografiniu požiūriu Kauno pramonės darbininkų maitinimasis 1940—1941 m. keitėsi palyginti ne taip žymiai. Produktai, kuriuos jie naudojo, kaip ir anksčiau, buvo vietiniai, daugiausia — vietos žemės ūkio produkcija. Importinių produktų proletarų šeimos vartodavo apskritai labai nedaug. Dėl to, nors tiriamuoju laikotarpiu dėl daugelio išorinių priežasčių (pvz., karo veiksmai Vakarų Europoje) produktų asortimentas rinkoje kiek pasikeitė, darbininkų buičiai tai mažai atsiliepė. Per vienerius metus nespėjo daugiau pakisti ir įprastas darbininkų meniu bei valgio gaminimo įrenginiai, virtuvės apyvoka. Kauno pramonės darbininkų maiste, kaip ir anksčiau, vyravo tradiciniai patieka-

⁸ Išsamiai apie tai yra rašiusi S. Ginaitė knygoje „Tarybų Lietuvos gyventojų pajamos“, p. 74. Tačiau tenka nurodyti du joje pateikiamų apskaičiavimų trūkumus, kurių dabar dėl duomenų stokos sunku išvengti. Pirma, tirdama darbininkų realųjį darbo užmokestį, autorė išveda pajamų indeksus, apsiribodama valstybinės prekybos kainomis, neatsižvelgdama į tai, kad darbininkai didesnę dalį produktų įsigydavo iš kaimiečių turguje, t. y. laisvojoje rinkoje, turėjusioje savo kainas. Antra, indeksai išvedami, remiantis buržuazinės statistikos naudotu iš caro laikų perimtu pragyvenimo minimumo reikmių apibrėžimu, kuris XX a. ketvirtajame dešimtmetyje nebeatitiko realios padėties (tiek poreikių, tiek Lietuvoje vartojamų produktų asortimento atžvilgiu) — plg. „297-nių darbininkų, tarnautojų ir valdininkų šeimų biudžetų tyrinėjimo Lietuvoje 1936—1937 m. rezultatai“, p. 7, ir I. D a g y s, Dėl buržuazinės Lietuvos darbo statistikos duomenų patikimumo, Lietuvos TSR Aukštųjų mokyklų mokslo darbai, Ekonomika, t. 2, V., 1962.

lai. Greta gyvavo anksčiau įsigalėję (arba dar tik neseniai pasirodę) tarptautinio pobūdžio valgiai.

Hitlerinė okupacija neigiamai atsiliepė Kauno miesto dirbančiųjų mitybai. Buvo įvestas maisto produktų prekybos normavimas, kortelių sistema. Kaip rašo šį klausimą tyręs I. Grėška, „pagal maisto korteles numatomi produktai galėdavo duoti tik apie $\frac{1}{3}$ žmogaus organizmui ir darbingumui palaikyti reikalingo kalorijų kiekio. O nenormuojamais maisto produktais — vaisiais, daržovėmis, žuvimis ir kt. šio skirtumo padengti taip pat buvo neįmanoma, nes šių produktų krautuvėse būdavo labai retai ir mažai, o turguje juos ne kiekvienas galėjo nusipirkti dėl aukštų kainų. Be to, miesto darbo žmonės beveik sistemingai negaudavo visų maisto kortelėse numatytų produktų ar jų normų“⁹. „... Kaip taisyklė, ypač vėlesniais okupacijos metais miesto darbo žmonės daugiau ar mažiau reguliariai ir pilnai gaudavo tik duoną, kavos surogatus, cukrų, bulves, o mėsos, riebalų, pieno ir jo produktų arba išvis negaudavo, arba gaudavo tik jų dalį... Be to, civiliniams miesto gyventojams skiriamų maisto produktų kokybė buvo labai žema“¹⁰.

Išvijus 1944 m. hitlerinius okupantus, miestas buvo sunkioje padėtyje. Išsprogdinta daug įmonių, jų tarpe mėsos kombinatas, malūnai. Respublikos maisto pramonė apskritai patyrė didelių nuostolių. Nuniokotas buvo žemės ūkis. Visa tai sudarė labai nelengvas buitines sąlygas ir atsiliepė darbininkų mitybos būklei ir jos raidai. 1944 m. trūkdavo miltų duonai¹¹ ir daugelio kitų svarbių produktų. Tarybiniai vyriausybinių organai tuojau pat ėmėsi visų galimų priemonių darbininkų buičiai pagerinti. Maisto produktais darbininkai buvo aprūpinami centralizuotai. Prie įmonių buvo steigiamos valgyklos, bufetai. Joms buvo priskiriami pagalbiniai ūkiai, kurių produktai, pradedant mėsa, baigiant daržovėmis, buvo parduodami darbininkams arba panaudojami įmonių valgyklose. Darbininkai galėjo gauti žemės individualiems daržams. 1947 m. susidarė sąlygos panaikinti maisto kortelių sistemą. Laipsniškai mažinant pokario metais susiformavusias maisto produktų kainas, didėjant maisto pramonės gaminių asortimentui, kylant kiekybiniais ir kokybiniais prekybos tinklo aprūpinimo rodikliams, taip pat įgyvendinus priemones TSRS žemės ūkio gamybai pakelti, pokario sunkumai per keletą metų buvo įveikti ir darbo žmonių mityba sunormalėjo bei nusistovėjo.

Etnografiniu požiūriu Kauno darbininkų mityba pokario metais ir šeštojo dešimtmečio I pusėje nedaug kuo skyrėsi nuo 1941 metų.

⁹ I. Grėška, Miesto darbo žmonių materialinė padėtis Lietuvoje hitlerinės okupacijos metais, Spalio revoliucija ir visuomeniniai mokslai Lietuvoje, V., 1967, p. 354.

¹⁰ Ten pat, p. 355.

¹¹ K. Surblys, Tarybų Lietuvos darbininkų klasė, V., 1965, p. 77, 167.

2. Mityba septintajame dešimtmetyje

XX a. septintajame dešimtmetyje Kauno pramonės darbininkų mityboje matome esminių pakitimų, palyginus su amžiaus pradžios etnine lietuvių liaudies tradicija, ir žymių poslinkių, palyginus su paskutiniuoju kapitalistinės santvarkos Lietuvoje dešimtmečiu. Kuo ši raida pasireiškė ir kas ją sąlygojo? Ar tai būtų sekimas „vakarų pavyzdžiu“, kaip kad linkę teigti kai kurie vakarų etnografai apie kultūrinius-buitinius procesus, vykstančius TSRS? ¹² Apžvelkime šiuos pakitimus.

Visais atžvilgiais svarbus yra visuomeninio maitinimo vaidmens didėjimas. Bendras visuomeninio maitinimo įmonių skaičius Kaune išaugo nuo 133 1950 metais iki 271 1971 metais, o visuomeninio maitinimo įmonių prekių apyvarta — atitinkamai nuo 8,4 iki 31,6 mln. rb ¹³. Kiekviena didesnė įmonė turi valgyklą savo darbininkams, kurioje jie darbo pertraukos metu gali gauti pietus (pusryčius, vakarienę). Apklausų metu daugiau kaip ⅔ apklaustųjų nurodė ėmę įmonių valgyklose karštus patiekalus, likusieji valgydavo sumuštinis su arbata, kava. Įmonių valgyklos užtikrino darbininkams normalų mitybos režimą ir tinkamas sanitarines-higienines sąlygas. Visuomeniniame maitinime įžvelgti „vakarų modelio“ įtaką būtų nepagrįsta. Šis reiškinys atsiranda savaimė visur, kur susidaro atitinkamos gamybinės ir buities aplinkybės.

Etnografiniu atžvilgiu valgyklos prisideda prie įvairių tautybių žmonių mitybos suvienodėjimo.

Didelis skirtumas yra tarp dabartinio ir ankstesnio Kauno pramonės darbininkų mitybos dienos režimo. Valgymo tvarka priklauso nuo darbo režimo. Yra 3 atvejai: pirmas, kai darbininkas įmonėje dirba pastoviai viena pamaina, antras — dviem, trečias — trimis pamainomis. Etnografinės raidos tyrimui įdomesnis pirmasis atvejis, artimesnis ankstesniam laiko išdėstymui. Valgoma 4 kartus per dieną: 1) pusryčiai namuose prieš darbą, 2) valgymas gamybinės pertraukos metu — vadinamas daugiausia „pietumis“, 3) valgymas, gaminamas, šeimai grįžus namo, — taip pat vadinamas „pietumis“ (apie 17—18 val.), 4) vakarienė (jeigu iš darbo grįžtama vėlai, valgoma iš karto ne pietūs, o vakarienė). Tai jau toli nuo tradicinio lietuvių liaudies mitybos režimo ir primena Vakarų Europos pirmųjų, antrųjų pusryčių, pietų ir vakarienės sistemą. Tačiau nėra pagrindo ir čia įžiūrėti kokią nors kultūrinę difu-

¹² Ст. Д а н н, Некоторые предварительные вопросы в международной этнографии, Советская этнография, 1965. Nr. 6, p. 81; St. P. D u n n, E. D u n n, Talks with Soviet Ethnographers and Some Reflections, American Anthropologist, 1965, t. 67, Nr. 4, p. 993; St. P. D u n n, E. D u n n, Report from VII-th International Congress of Anthropological and Ethnographic Sciences, American Anthropologist, 1965, t. 67, Nr. 2, p. 476.

¹³ Lietuvos TSR ekonomika ir kultūra, V., 1972, p. 394, 395.

ziją. Nurodytas reiškinys Lietuvoje formuojasi savaime, veikiamas šiuolaikinių gamybinių sąlygų, kurios turi daug bendro su šalių, pasiekusių panašų pramonės lygį, sąlygomis. Tą patvirtina faktas, kad poilsio dienomis darbininkai valgo senąja tradicine tvarka: pusryčiai atsikėlus, pietūs — po vidurdienio, vakarienė — vakare prieš gulant (be to, priešpiečiai, pavakariai).

Nors visuomeninio maitinimosi reikšmė labai didelė, iš esmės miatyba lieka atskiros šeimos reikalu.

Kauno darbininkai produktus daugiausia perka valstybinio prekybos tinklo parduotuvėse. Esant galimybėms, daugelis neatsisako turėti kolektyviniuose soduose daržus, bet pastarieji nedideli. Juose auginami agurkai, morkos, pomidorai, ridikėliai, burokėliai, rečiau — bulvės, žirniai, dar rečiau — kopūstai. Gyvuliai: kiaulės, rečiau karvės, laikomi tik atskirais atvejais. Kolūkinio turgaus vaidmuo taip pat antraeilis. Iš apklaustųjų 38% nurodė retkarčiais perką turguje sviestą, 33,6% — sūrį, 29,3% — varškę, 58,6% — kiaušinius.

Palyginus su ketvirtuoju dešimtmečiu, žymiai daugiau vartojama maisto pramonės gaminių. Pavyzdžiui, naminius lakštinius dabar visiškai išstūmė fabriku gamybos lakštiniai, vermišeliai, makaronai, rageliai ir kt. Gana daug vartojama žuvies konservų. 80% darbininkų nurodė vartoją daržovių konservus (34,3% — kopūstų bei barščių sriubas ir kt. koncentratas, 76,4% — žaliuosius žirnelius, 63,6% — pomidorų pastą, 8% — aguročius („kabački“), 3,6% — lečo, 24,3% — farširuotus pipirus).

Naujas reiškinys yra kulinarijos gaminių ir pusfabrikačių vartojimas. Juos perką nurodė 64,3% apklaustųjų (mėsos faršą — 57,1%, koldūnus — 32,9%, kotletus — 36,4%, šnicelius — 27,1%, bifšteksus — 22,9%, netikrą zuikį — 23,6%, bulvių plokštainį — 10%, žemaičių blynus — 13,6%, didžkukulius — 5,7%).

Kaip ir anksčiau, pagrindiniais darbininkų produktais lieka miltų gaminiai, kruopos, bulvės, mėsa ir pieno produktai, daržovės, cukrus. Juoda ruginė duona ir dabar labiausiai mėgstama, tačiau greta jos vis didesnę vietą užima kitos duonos rūšys ir ypač įvairios baltos bandelės. Daugiau, negu anksčiau, palyginus su kitomis kruopomis, valgoma ryžių, manų (tačiau pasirodę kukurūzai, soros tuo tarpu neprigijo). Gausiai vartojami vermišeliai, makaronai. Mažiau negu XX a. ketvirtajame dešimtmetyje vartojama bulvių, raugintų kopūstų. Daugiau paplito pomidorai, ridikėliai, salotos. Iš mėsos produktų dar padidėjo jautienos suvartojimas, palyginti sumažėjo kiaulienos (ir ypač rūkytų lašinių)¹⁴. Paplito naujų rūšių dešros. Mažiau suvartojama subproduktų. Tradicinį rūgšų pieną pakeičia kefyras, greta balto varškinių sūrio vis daugiau var-

¹⁴ 1939 m. šį tradicinį produktą pastoviai vartojo kaip vieną iš pagrindinių (viralui ir pietums antram patiekalui) 85,1% darbininkų šeimų, o 1970 m. — 26,9%.

tojami lydyti ir riebūs sūriai, tokie kaip „Rambyno“, „Sėtos“, „Jaroslavlivo“, saldūs sūreliai ir kt. Kaip anksčiau nurodyta, darbininkų mityboje įsitvirtino įvairūs konservai, maisto koncentratai. Ryšium su žuvių pramonės pažanga dabar vartojama daugiau ir įvairesnės žuvies — šaldytos ir rūkytos, ypač jūrų žuvies. Išplito įvairiausi konditerijos gaminiai.

Palyginus su senąja liaudies mityba, taip pat su 1939 m. padėtimi, Kauno pramonės darbininkų septintajame dešimtmetyje vartotų produktų asortimentas tapo įvairesnis. Tačiau tai nėra kokios nors kultūrinės difuzijos padarinys. Dauguma naujų produktų — vietinės maisto pramonės gaminiai. Dalis naujų produktų, atkeliavusių iš kitur (soros, lečo ir kt.), silpnai prigiję.

Svarbiu buitiniu pakitimu turime laikyti tai, kad imta vartoti aukštesnės kokybės, kaloringesni produktai. Mažiau suvartojama bulvių ir miltų produktų, daugiau — mėsos, pieno produktų, žuvies, cukraus.

Turimais duomenimis, darbininkų suvartojamų kalorijų kiekis dabar kiek viršija numatytas normas, sudarydamas 4000—4600 kalorijų per dieną.

Etnografiniu požiūriu mitybos raidą geriausiai parodo namuose gamintamų valgių meniu. Valgymo tvarka mažai tepriklauso nuo paskiro darbininko noro, produktų asortimentą taip pat daugiausia sąlygoja ilgam laikui susiklostę vietinio ūkio ypatumai. Užtat produktų panaudojimas, t. y. vienu ar kitų patiekalų gaminimas gali nemažai priklausyti ir nuo asmeninio pasirinkimo.

1970 m. anketinės apklausos metu buvo surinkti tokie duomenys apie darbininkų kasdieninius valgius, gaminamus namuose¹⁵.

Pusryčiams dažniausiai gaminami sumuštiniai (nurodyta kaip pusryčių valgis 70% apklaustų šeimų), kiaušiniai, kiaušiniene (20% apklaustų šeimų nurodė valgą juos pusryčiams dažnai, o 40% — laikas nuo laiko), dešrelės (10%). Miltinius blynus nurodė 3,9% šeimų, kopūstus arba barščius — 2,9%, kruopų košes, įvairius pašildytus ir vakarykščius valgius — atskiros šeimos. Pusryčiams geriama arbata, kava.

1939 metais tradicinius pusryčius: kopūstus, barščius valgė dar apie trečdalį Kauno darbininkų, blynų pusryčiams kepė beveik pusė šeimų.

Palyginimas rodo, kad šiandien Kauno pramonės darbininkai valgo mažiau tradicinių lietuvių liaudies pusrytinių patiekalų, negu ketvirtojo dešimtmečio pabaigoje. Tačiau sumuštiniai, t. y. duona su sviestu, dešra, sūriu ir pan., kiaušiniai, kiaušiniene lietuvių liaudies buvo valgoma pus-

¹⁵ Toliau pateikiamas valgių sąrašas, suprantama, apima tik būdinguosius ir nepretenduoja į kategorišką užbaigtumą.

ryčiams, kad ir retesniais atvejais, jau ir XX a. pradžioje. Taigi to negalima laikyti užsienio įtakos pasekme.

Pietūs šiuo metu atrodo taip. Užkandžius: įvairias salotas, silkę, šaltą mėsą laikas nuo laiko valgo 31,4% apklaustųjų (1939 m. užkandžių apskritai nebuvo kasdieniniame darbininkų meniu).

Pirmam valgoma: kopūstai ir barščiai (nurodė dažnai valgą 33,6% apklaustųjų šeimų), daržovių sriuba (29,3%), buljonas su vermišeliais, lakštiniais, makaronais (26,4%), bulvienė, žirnių bei pupelių sriuba (15,7%), pomidorų ir ryžių (11,4%), agurkų (9,3%), perlinių kruopų (8,6%), grybų sriuba (5%), žuviene, ukrainietiški barščiai (2,9%). Vasarą dažnai valgomi šaltibarščiai (33,6%), rūgštynių sriuba (13,6%), vaisių sriuba (10,7%). Be to, buvo valgomos trintų bulvių, morkų, kvietinių kruopų, charčo ir kt. sriubos.

Kai kuriose šeimose itin mėgstama kuri viena sriuba. Bet dažniausiai sriubos verdamos labai įvairios. 41,3% apklaustųjų apskritai nenurodė bent kiek dažniau valgą kurią nors vieną sriubą. Anketų duomenimis 16,4% šeimų paprastai gamino iki 10 sriubų, 26,4% — 11—15, 42,9% — 16—20, o 15,3% — daugiau kaip 20 įvairių sriubų. Tai gerokai pranoksta XX a. ketvirtojo dešimtmečio pabaigos proletarų mitybos pirmojo patiekalo asortimentą. Tradicinius kopūstus ir barščius keičia kitos sriubos: buljonas, pomidorų, ryžių, agurkų sriubos, ukrainietiški barščiai. Daugiau valgoma pupelių sriubos, žuviene, vaisių sriubos. Pasirodė nauja sriuba — charčo.

Panašus vaizdas susidaro ir apžvelgiant antruosius patiekalus.

Tradicinė sriuboje virta arba virta, o paskui apkepta mėsa: šviežia jautiena, kiauliena, rečiau — lašiniai, gaminama daugumoje šeimų (88,5%), tačiau tik 28,8% apklaustųjų ją gamino dažnai, tuo tarpu kai 1939 m. kaip kasdieninis valgis ji nurodyta 79,3% atvejų. Kotletai, kurie 1939 m. buvo dažniau gaminami apie 10% šeimų, dabar laikomi įprastu valgiu 96,2% apklaustųjų.

1939 m. toks valgis, kaip šnicelis, buvo minimas tik pavieniuose darbininkų šventiniuose meniu. 1970 m. šnicelis kaip įprastas patiekalas nurodomas 21,2% anketų, bifšteksas ir befstrogenas — 51,9% meniu. Tarp dažnai valgomų valgių — guliašas (21,5%). Plovas minimas 27,9% meniu. Atskirais atvejais pasitaiko šašlykas, ragu.

Mėgstami pietų valgiai yra didžkukuliai, daugiausia su mėsos įdaru, rečiau — su varške (67,3% meniu), balandėliai (84,6%), koldūnai (61,5%), vyniotiniai blynai (8,8%). Pažymėtini pyragėliai su mėsos įdaru (30%).

Gana populiarūs bulvių patiekalai: tradiciniai blynai (82,9% meniu), plokštainis (55,8%).

Tradiciniai virti varškėčiai nurodyti 61,5% meniu, kepti — 30%. Varškės apkepas — tik pavieniais atvejais.

Didesnę, negu 1939 m., vietą užima žuvis (kepta — 60% meniu, virta arba troškinta — 30%).

Rečiau pietums valgoma košių.

Taigi, dalis tradicinių patiekalų — pigių, įprastų, lengvai ir greitai gaminamų — išlieka. Greta to plinta valgiai, kurie anksčiau buvo darbininkams mažai prieinami. Daugėja tarptautinio pobūdžio įvairios etninės kilmės patiekalų: vakarų, pietų, vidurio bei rytų Europos, taip pat Kaukazo, Vidurinės Azijos.

Tarp naujų valgių populiariausi tie, kurie greitai gaminami: sardelės, kotletai, koldūnai — pusfabrikačiai, kepta žuvis.

Darbininkų pietų antrųjų patiekalų meniu, palyginus su 1939 m., labai pajvairėjo. 1970 m. anketos parodė, kad 11,6% apklaustųjų šeimų paprastai gamino iki 15 patiekalų, 32,7% — 16—25 patiekalus, 40,4% — 26—35, o likusiosios 15,3% — ir daugiau.

1970 m. trečiąjį — saldų — patiekalą nurodo valgą 94,2%. 1939 m. — apie 10% apklaustųjų.

Vakarienei valgoma: pieniškos sriubos (nurodė dažnai gamina 25% apklaustųjų), sumuštiniai, virtos bulvės su rūgusiu pienu, varške, silke, grybais, kefyru. Gana dažnai valgomos sardelės, kiaušiniai ir kiaušininė — greitai pagaminami patiekalai. Toliau eina blynai — bulviniai, mil-tiniai, košės.

Vakarienei daugiausia geriama arbata.

1939 m. pieniškos sriubos nurodytos kasdieniniu vakarienės valgiu 62,4% atvejų, bulvės — 13% atvejų.

Apibendrinus duomenis, matyti, kad, palyginus su XX a. ketvirtojo dešimtmečio pabaigą, senųjų lietuvių liaudies patiekalų gaminimas ir vartojimas sumažėjo. Išlikę kartais netenka ankstesnės tradicinės vietos bendroje maitinimosi sistemoje, pereina iš vakarienės į pietus ir pan. Senųjų patiekalų vietą užima tarptautinio pobūdžio valgiai. Kai kurie iš jų darbininkų meniu nauji (charčo, guliašas, šašlykas, azu, pertrintos sriubos, farširuoti pipirai, lečo ir kt.), kiti buvo žinomi, tačiau išplito, tapo kasdieniniai tik tarybiniu laikotarpiu.

Įmonių valgyklose darbininkų valgomi patiekalai daugiausia tarptautinio pobūdžio (kotletai, šniceliai ir kt.).

Senuosius tradicinius patiekalus ilgiau išlaiko vyresniojo amžiaus darbininkų šeimos. Jie taip pat kurį laiką išlieka šeimose, neseniai persikėlusiose į miestą iš kaimo. Tačiau pastarosios gana greitai — per kelerius metus — visiškai pereina prie miestiško meniu. Beje, šiuo atžvilgiu neturi bent kiek didesnės reikšmės etnografinė sritinė (aukštaičių, žemaičių) darbininkų kilmė.

Nemažą vaidmenį, pasirenkant valgius, vaidina ne tiek tradicija, kiek asmeninis skonis. Pvz., 1970 m. anketinėje apklausoje nebuvo

nė vieno atvejo, kad meniu tarpusavyje sutaptų, kaip kad būdavo veikiančiant tradicijai.

Kalbant apie tradicijų likimą apskritai, gana reikšmingi yra 1970 m. anketų atsakymai į apibendrinančius klausimus. Į klausimą: „Kuriuos valgius laikote įprastais (tradiciniais) lietuviškais?“ atsakymai tokie: 70% — didžkukulius, kuriuos daugumas vadina „cepelinais“, 28,6% — vėdarus, 23,6% — balandėlius, 14,3% — bulvių plokštainį, vadinamąjį „kugelį“, 10% — kopūstus ir barščius, 8,6% — skilandį ir bulvinius blynus, 5,7% — vadinamuosius žemaičių blynus ir miltinius blynus. Be to, minima juka, koldūnai, „abriedukai“, kotletai, silkė, bulviniai kukuliai, paukštiena, kefyras, avižų kisielius, kumpis, lietiniai blynai su mėsa — „naltiesnykai“ ir kt. Tai rodo, kad supratimas apie lietuviškus tradicinius valgius šiuo metu yra gana miglotas.

„Ar gamintumėte ir valgytumėte patiekalą vien dėl to, kad jis tradicinis?“ Į šį klausimą teigiamai atsakė 2,9% apklaustųjų, neigiamai — 93,5%, o 3,6% nurodė nežiną.

Kokios kai kurių tradicinių patiekalų išnykimo priežastys? Pirmiausia — prisitaikymas prie naujų buitinių sąlygų, gamybinio režimo. Nebegaminama tai, kas atima daugiau laiko (pvz., sriubos pusryčiams). Išnyko tai, kam nepritaikyti miestiskų virtuvių įrengimai (pvz., pietų ruošimas iš ryto, kuris buvo susijęs su duonkepės krosnies panaudojimu). Be to, siekiama individualios meniu įvairovės (pvz., virtą mėsą pietums pakeičia sudėtingesni patiekalai); dėl to atsiranda skolinių, kurie praplečia meniu, suteikia jam tarptautinių bruožų.

Išvados

1. Palyginus su kapitalistiniu laikotarpiu, Kauno darbininkų mityba Tarybų valdžios sąlygomis žymiai pagerėjo. Dabar jos režimas, racionas atitinka fiziologijos reikalavimus. Platesnis tapo vartojamų produktų, ypač maisto pramonės gaminių, asortimentas; produktai — aukštesnės kokybės; naujais patiekalais praturtėjo meniu.

2. Kasdieniniame meniu sumažėjo ankstesnių lietuvių liaudies valgių, padaugėjo tarptautinių. Tradicija nebevaidina didesnio vaidmens, pasirenkant patiekalus. Tačiau daugelis senųjų patiekalų, atitinkančių dabartinės buities reikalavimus ir galimybes, taip pat skonį bei maisto gaminimo įpročius ir įgūdžius, išlieka ir, matyt, išliks toliau. Kai kurių senesnių patiekalų atgaivinimas gali praturtinti šiuolaikinę mitybą.

3. Mitybos raida, taigi ir kai kurių tarptautinio pobūdžio reiškinų atsiradimas priklausė pirmiausia nuo vidinių vietinių veiksnių ir tik po to — nuo difuzinių įtakų.

ПИТАНИЕ РАБОЧИХ г. КАУНАСА В 1940—1970 ГОДАХ
(по материалам этнографических исследований)

А. ДАНИЛЯУСКАС

Резюме

Как показывают статистические данные, в буржуазной Литве питание подавляющего большинства промышленных рабочих г. Каунаса было неудовлетворительным как по калорийности, так и по составу потреблявшихся продуктов. Отсутствие столовых при предприятиях не позволяло придерживаться нормального режима питания. Обедать приходилось на рабочем месте в условиях, не отвечавших элементарным санитарно-гигиеническим требованиям.

После восстановления в 1940 году в Литве Советской власти отношение к быту трудящихся коренным образом изменилось. Мероприятия по урегулированию и повышению заработной платы позволили поднять до нормального уровня питание прежде наиболее низкооплачиваемых слоев промышленного пролетариата. При заводах и фабриках создавались столовые.

Гитлеровская оккупация нанесла тяжелый ущерб всему народному хозяйству Литвы. Последствия военных разрушений и потерь были постепенно преодолены.

В 70-х годах проводились этнографические обследования быта рабочих г. Каунаса. По сравнению с буржуазным периодом питание промышленного рабочего значительно улучшилось. Его режим и рацион соответствуют физиологическим нормам. Расширился ассортимент потребляемых продуктов, разнообразнее стало меню.

Значительно возросла роль общественного питания, хотя приготовление пищи в основном остается функцией домашнего семейного хозяйства.

Повседневное меню становится все менее традиционным. Однако ряд традиционных кушаний, соответствующих требованиям современного быта, сохраняется. Приготовление традиционных кушаний расширяет возможности ассортимента современного питания.

Состояние и развитие питания, в том числе распространение некоторых явлений, характерных для многих стран мира, зависят прежде всего от внутренних, местных факторов, и лишь во вторую очередь — от влияния диффузионного характера.